

„Rössinger Nahversorger“ gehört der Bevölkerung und wird von ihr fast nur ehrenamtlich betrieben

Rössinger kaufen bei Tante „Rnah“

Von Janine Ak

Hildesheim. Morgens, halb elf in Rössing: Alte und junge Menschen betreten den Laden. Freundschaftlich ruft Geschäftsführerin Tita von Rössing jedem ein „Hallo“ entgegen – sie kennt jeden ihrer Kunden mit Vornamen. Dann ziehen sie in aller Ruhe mit den kleinen Einkaufswagen ihre Bahnen an den dicht gefüllten Regalen vorbei über die 127 Quadratmeter Verkaufsfläche. Thorsten Mazur ist mit seiner Tochter Jette (10) gekommen, um ein paar frische Brötchen zu kaufen. Jette hat Herbstferien und ihr Papa Urlaub, da kommen die beiden täglich. In normalen Wochen kaufen Mazurs hier zwei bis dreimal pro Woche alles außer Fleischwaren – die gibt es beim Rössinger Schlachter.

Thorsten Mazur leitet selbst einen großen Supermarkt in Hildesheim – dass es in seinem Wohnort Rössing einen Nahversorger gibt, war ihm trotzdem wichtig. So wichtig, dass er Anteilseigner ist, ihm also ein Teil des Rössinger Nahversorgers „Rnah“ gehört. Das Geschäft, dessen Name für „Rössinger Nahversorger“ steht, zugleich aber „Erna“ ausgesprochen werden soll als modernes Pendant zum klassischen Tante-Emma-Laden, wurde am 16. Mai eröffnet, besteht also am kommenden Sonntag seit genau einem halben Jahr. Und es läuft – Thorsten Mazur ist Kunde Nummer 28.289 – die Nummer auf dem Bon verrät es. Jedoch: „Wir machen gerade eben ausreichend Umsatz, gemütlich ist es noch nicht“, sagt Geschäftsführerin und Ortsbürgermeisterin Tita von Rössing, die vor nun fast drei Jahren die Idee von „Rnah“ mit ins Leben gerufen hat. Aber das Projekt ist an einem Punkt angelangt, an dem sich die 50-Jährige auch mal entspannt bei einer Tasse fair gehandeltem Kaffee am großen Holztisch im Laden zurücklehnen und zurückblicken kann auf die vergangenen drei Jahre, die keine leichten waren.

Als im Januar 2012 der bisherige und einzig verbliebene Laden im Dorfschloss, war Tita von Rössing schnell klar: Ein Ort ohne Laden, in dem man Lebensmittel kaufen kann – das geht gar nicht. Mit zwei Gesinnungsgenossen, Ulf Gremmel, der ein Möbengeschäft in Hannover betreibt, und Joachim Geier, selbständiger Bankkaufmann, beriefen sie eine Dorfversammlung ein, zu der immerhin 130 der insgesamt 1.700 Rössinger kamen. Alle stimmten für die Idee, einen Dorfladen zu gründen, der den Rössingern durch Anteile gehört und der von Rössingern betrieben wird.



Thorsten Mazur leitet einen Supermarkt in Hildesheim, aber frische Brötchen kauft er mit seiner Tochter Jette (10) gern im Rössinger Nahversorger „Rnah“. Sandra Scheibe (rechts) ist eine der vier festen Mitarbeiter. Fotos: Ak

achten muss. So muss etwa das Verkaufspersonal in Lebensmittelhygiene geschult werden, etwa um zu wissen, welche Lebensmittel auf welche Art gelagert und gekühlt werden müssen. Und die Initiativgruppe erfuhr, dass eine Käse- und Wursttheke im Laden nicht zu realisieren sein würde, weil dies nur erlaubt ist, wenn dahinter durchgehend eine Verkaufskraft steht. „Das würde bedeuten, dass immer zwei Personen im Laden sein müssen – und das ist finanziell nicht zu machen“, sagt Tita von Rössing.

„Ich bin beeindruckt, dass viele so begeistert auf die Geschichte reagiert haben“

Als nächstes informierte sie sich bei Rechtsanwälten über mögliche Betreibermodelle – man entschied sich schließlich für eine GmbH mit Bürgerbeteiligung, denn: „Wenn ich ein bisschen finanziell beteiligt bin, habe ich Interesse daran, dass das Ding nicht an die Wand gefahren wird“, verdeutlicht von Rössing.

In der Folge wurden Anteile des künftigen Ladens an die Rössinger Bevölkerung verkauft. Ein Anteil hat einen Wert von 100 Euro, die Rössinger kauften einen oder mehrere – je nach Wunsch und Möglichkeit. 196 Menschen kauften letztendlich 650 Anteile, so dass das Projekt „Dorfladen“ mit einem Kapital von 65.000 Euro starten konnte. Und das war auch dringend nötig, verdeutlicht Tita von Rössing, denn der Laden sei in einem Zustand gewesen, dass er vollständig entkernt und von Grund auf saniert werden musste.

Das Tolle: Alle Arbeiten wurden von Menschen aus der Region ehrenamtlich durchgeführt, jeder brachte seine beruflichen Kompetenzen ein – ein Umstand, der Tita von Rössing bis heute positiv erstaunt. So nahm etwa Tobias Günther, Feuerwehrmann und gelernter Fliesenleger, extra Urlaub, um den Verkaufsraum zu fliesen und auch den Boden im Lager und im Büro neu zu verlegen.

Und der Senior-Inhaber der Firma Kühn aus Hildesheim, mittlerweile im Un-Ruhestand, verlegte die gesamte Elektrik neu. Von Rössing schätzt, dass insgesamt mehrere zehntausend Arbeitsstunden ehrenamtlich geleistet wurden. Dafür bemühte man sich nach Kräften, die Ausstattung des Ladens möglichst kostengünstig zu bekommen. So kam es, dass die Rössinger für die beiden Kühlschränke nach Erfurt reisten – Ulf Gremmel stellte den Lastwagen von seinem Hannoveraner Möbelgeschäft zur Verfügung. Anders als auf diese beschwerliche Weise, die natürlich auch Zeit kostete, wäre es finanziell nicht gegangen, sagt die Ortsbürgermeisterin, denn das Projekt wird in keiner Weise öffentlich gefördert, weil es vom Investitionsvolumen her zu klein ist – paradox, findet von Rössing.

Auf der anderen Seite zeigten sich viele Unternehmen großzügig, als Tita von Rössing ihr Sprüchlein auf sagte: So ließ der Drogeriemarkt Rossmann einen ausrangierten Kassensentisch extra aus Süddeutschland anliefern, weil er der Neuwertigste war. Und die Zuckerfabrik Nordstemmen stellte zwei Handwerker zur Verfügung, die eine Trennwand im Verkaufsraum einrissen und im Lager den Betonboden aufstimmten, um Leitungen zu verlegen. „Ich bin beeindruckt, dass so viele so begeistert auf die Geschichte reagiert haben“, sagt von Rössing.

Was entstanden ist, kann sich aber wahrlich sehen lassen: Hell, sauber und freundlich empfängt der Laden seine Kunden. Tita von Rössing legt Wert darauf, dass die Produkte, die im Laden verkauft werden, aus der Region stammen. So kommen etwa die Eier vom Hof Klarhölter in Klein Escherde, der Honig vom Imker, die Fruchtsäfte vom Obsthof Gestorf bei Springe und der ökologisch und traditionell hergestellte Senf von der Einbecker Senfmühle.

Das spricht sich langsam herum, dass im Rössinger Dorfladen qualitativ hochwertige Lebensmittel von kleinen, exklusiven Lieferanten zu bekommen sind, die sich oft auszusuchen, wen sie beliefern. Ein Konzept, das Rnah den nötigen Umsatz beschern könnte. Denn mittlerweile kommen Kunden nicht nur aus

Rössing, sondern aus der gesamten Region, etwa mit dem Rad aus dem benachbarten Barnten, wo es keinen Nahversorger gibt, aber auch aus Hildesheim.

Rnah ist ein Dorfladen von Rössingern für Rössinger: Im Laden sind vier Verkäuferinnen fest angestellt, zwei in Vollzeit, zwei in Teilzeit. Dazu kommen acht feste Ehrenamtliche, die dienstags und freitags um sieben Uhr auf der Matte stehen, um bis zu vier Studen die neu angelieferte Ware einzuräumen. Zu den Ehrenamtlichen zählen auch die sechs Mitglieder des Treuegeberbeirats, welche die Anteilseigner vertreten, sich einbringen und der Geschäftsführerin „auf die Finger gucken“ dürfen. Tita von Rössing selbst ist zehn Stunden pro Woche mit dem Laden beschäftigt. Dazu kommen zahlreiche Bürger, die sich ab und zu ehrenamtlich einbringen. An diesem Morgen hat sich etwa ein elfjähriger Schüler am Dienstplan auf der Pinnwand zum Warenausräumen eingetragen – obwohl Ferien sind.

„Wir machen gerade eben ausreichend Umsatz, gemütlich ist es noch nicht“

Der neue Laden stellt nicht nur die Versorgung der Bevölkerung sicher, sondern ist zugleich ein Café und damit ein sozialer Treffpunkt im Dorf: Durch die großen Glasscheiben kann jeder sehen, wer an dem großen braunen Holztisch sitzt, und sich, wenn er Lust hat, dazugesellen. Eine Frauengruppe trifft sich hier regelmäßig nach dem Frühschwimmen zum Frühstück, erzählt von Rössing, die ihre drei studierenden Kinder auch regelmäßig einspannt, wenn sie auf Heimatbesuch sind. Ihre 16-jährige Tochter hat mit ihr letztes Wochenende die Preisschilder erneuert, erzählt sie – als „Bestechung“ gab's anschließend eine Motorradtour.

Von Rössing ist bis zu ihrem 18. Lebensjahr als Kind deutscher Eltern im südamerikanischen Equador aufgewachsen, einmal im Jahr besucht sie dort ihre Eltern, Verwandten und alten Schulfreunde. In Südamerika, so sagt sie, organisieren die Menschen ihr Leben ausschließlich über Freunde und Bekannte, die bei diesem oder jenem helfen können. „Hier braucht es dazu immer ein bisschen Anschub“, sagt sie. Es scheint, dass sie einen Hauch von Südamerika nach Rössing gebracht hat.

Der Rössinger Nahversorger „Rnah“ in der Kirchstraße 10 hat montags bis freitags von 7 bis 12.30 Uhr und von 16 bis 18.30 Uhr geöffnet. Samstags kann man von 7 bis 12.30 Uhr einkaufen. Alle Informationen zum Projekt und zu den Produkten gibt es im Internet auf www.rnah.de.

Kellner

Wilfried Kellner
Sanitätshaus und Reha-Technik
Stobenstraße 1a · 31167 Bockenem

24 Stunden Notfall-Hotline
(0 50 67) 69 73 33

Mein Sonntag.
Mein KEHRWIEDER

Kehrwieder am Sonntag

Gartenfee
Gartenpflege,
die sich lohnt!

Herbstzauber
für Ihren Garten

Urte Schmuck
Staudengärtnerin

Tel. 0 50 65-80 02 50
gartenfee-sibbese@web.de

www.gartenfee-sibbese.de

Landhaus
„Am Sonnenberg“
Restaurant – Biergarten – Hotel
www.landhaus-am-sonnenberg.com

Sonnenberg 1
31199 Diekholzen/
Egenstedt
Tel. 0 50 64/950 260

Jetzt bei uns:
Ladestation für E-Bikes

Jeden Montag „Kartoffel-Puffer-Buffer“ satt, 10.30–14.00 Uhr nur p.P. **8,88€**

Puffer: mit Apfelsauce & Kräutersauerrahm
Suppe: Tagessuppe
kalte Platten: Shrimpscocktail, Matjes „Hausfrauen-Art“, Münchener Wurstsalat, Sauerfleisch & Bratkartoffeln, Anti Pasti, Tomate Mozzarella
Süßes: Grießbrei, Milchreis mit Zucker & Zimt, verschiedene Cremes, warme Früchte, Rote Grütze mit Vanillesauce, Crêpes, frischer Obstsalat, frische Waffeln zum Selbstbacken

Auf **Ganze Gans** (ca. 5 kg) + 1 Flasche Wein 0,75 l
Vorbereitung **für 4 Personen** – mit Gänsejusi, Bratpfelspalten, Preiselbeeren, Blaukraut, Rosenkohl, Kartoffelknödel & Kroketten **85,00€**

So., 16.11. „GansWild-Buffer“ 11.30–14.00 Uhr p.P. **18,90€**
So., 23.11. „GansWild-Buffer“ 11.30–14.00 Uhr p.P. **18,90€**

Suppe: Waldpilzcremesuppe
kalte Platten: Crêperoulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse & Lachs an Honig-Dill-Senfsoße, Tomate Mozzarella, Anti Pasti & Ciabatta & gesalzene Butter
Hauptgang: Gänsebrust auf feiner Jus, Entenkeule an Orangensaße, Hirschbraten „Baden Baden“ & Wildroulade an Wacholderarrahm, Rehragout in Preiselbeerahmsauce
Beilagen: geschmorte Champignon-Pfanne, gefüllte Rotweimbirne mit Preiselbeeren, Bratpfelspalten, Butterbohnen, Blaukraut & Rosenkohl, Kroketten, Knödel, Spätzle & Petersilienkartoffeln
Süßschnäbel: Bayerische Creme & Waldbeergrütze mit Vanillesauce

Mo., 17.11. „Schnitzel trifft Pasta“ als Buffet 17.30–20.00 Uhr p.P. **8,95€**
Suppe: Tagessuppe
Fleisch: Schnitzel vom Schwein
verschiedene: Käsesauce, Sauce Hollandaise, Tomatensauce,
Saucen: Champignonsauce & Bolognese
Beilagen: Pommes frites, Spaghetti & Salat-Buffet mit Hausdressing

Mo., 24.11. „Schnitzel-Buffer“ 17.30–20.00 Uhr p.P. **7,95€**
Suppe: Tagessuppe
Fleisch: Schnitzel vom Schwein
versch. Saucen: Braten-Pfeffer-Sauce, Sauce Hollandaise, Paprika-Sauce, Champignonsauce
Beilagen: Pommes frites & Salat-Buffet mit Hausdressing

Um Tischreservierung wird gebeten!

YogaHildesheim.de

Yoga-Schnuppern in der Adventszeit

Nehmen Sie sich Zeit zum Durchatmen in der manchmal so anstrengenden Vorweihnachtszeit.

Schnupperkurse mit je 4 Terminen:
Montags, 24.11.–15.12.2014
sowie
Donnerstags, 27.11.–18.12.2014
jeweils 16.30 bis 18.00 Uhr. Die Teilnahmegebühr beträgt 44,- €.

Ich freue mich auf Sie!
Ihre Helga Schwarz

Helga Schwarz
helga.schwarz@yogahildesheim.de
05121/289081

Zauber im Advent

VISSER
Blumiges mit Pfiff!

Öffnungszeiten November
Montag - Freitag 9-18 Uhr
Samstag, 15.11./22.11 9-16 Uhr

HEUTE GEÖFFNET
von 12 - 17 Uhr
mit frisch gebackenen Waffeln

Am 16.11. & 23.11.
Hofcafe Börde / Huddesum
mit Torten und Kaffee!

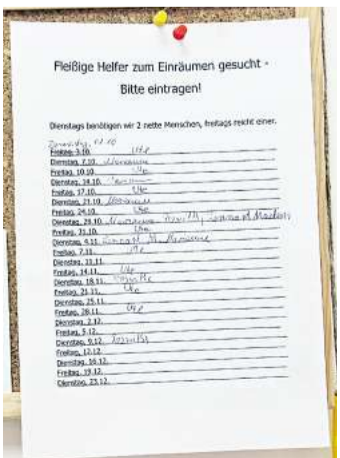
Verkaufsoffene Sonntage
16.11./23.11 12-17 Uhr
(Verkauf innerhalb der gesetzlichen Vorschriften)

31174 Bettmar | 05121-57374 | Hildesheimer Straße 16 | Inhaber H.H. Lehnhoff

Antennenbau und Kundendienst
Kabel, Sat, DVB-T

An der Pauluskirche 8
31137 Hildesheim
Tel. 0 51 21 / 4 48 88
info@dagefoerde.de

Was dann folgte, beschreibt Tita von Rössing als „langen Weg“: Die Initiativgruppe klapperte zunächst alle vergleichbaren Läden bis zu einer Größe von 400 Quadratmetern in einem Radius von 100 Kilometern ab und ließ sich von den Geschäftsführern erklären, worauf man bei der Gründung eines solchen Ladens



Der Dienstplan der Ehrenamtlichen (links). Am Kaffeetisch: Sandra Scheibe (links) und Tita von Rössing.



Am Kaffeetisch: Sandra Scheibe (links) und Tita von Rössing.