

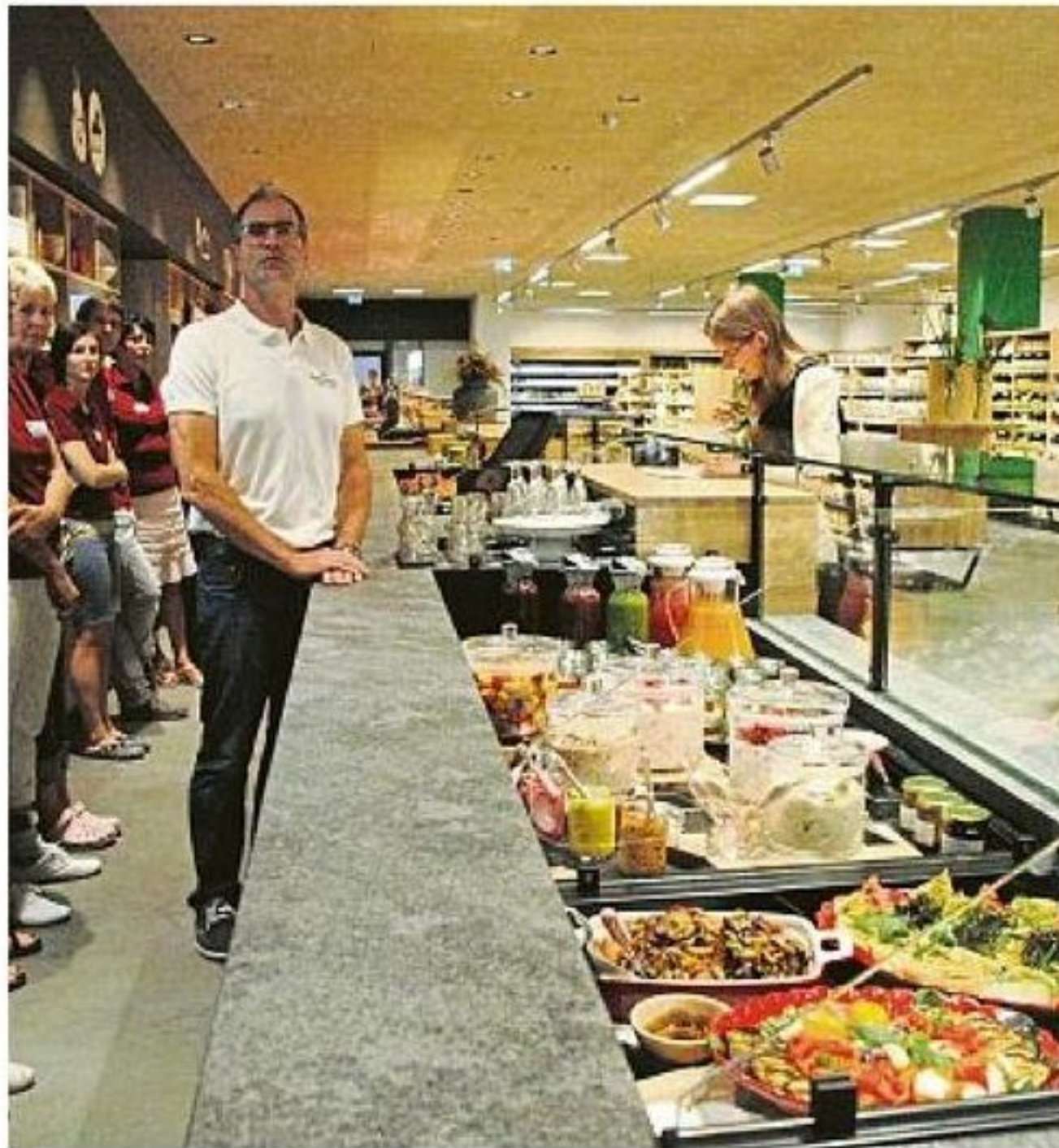
# Nachhaltig, fair und regional

Drei Säulen mit ganzheitlichem Konzept: der neue Naturkostladen »PurNatur«

Kempten – Klein, manchmal eng, aber gemütlich. So kennen viele den Naturkostladen mit Bistro „PurNatur“ der Bahnhof-Apotheke. Seit Freitag, 7. August, gibt es „PurNatur“ (bis Mitte September im Testlauf) auf der anderen Seite der Apotheke in der Kotternerstraße. Nicht mehr klein, nicht mehr eng, aber noch immer gemütlich.

Für Dietmar Wolz, Geschäftsführender Inhaber der Bahnhof-Apotheke und von „PurNatur“, war es wichtig, die Atmosphäre des alten, nur 50 Quadratmeter großen Ladens erhalten zu können. Dafür sorgen viele Details im Eichenholz dominierten Raum, in dem auch ein mit Sitzgelegenheiten umrundeter Brunnen sprudelt, und nicht zuletzt das 22-köpfige Team um Ladenchefin Svenja Gebauer und Küchenchefin Sandra Hiemer.

1,5 Millionen Euro wurden investiert, um das bis ins kleinste Detail ausgetüftelte, ganzheitliche Konzept zu realisieren. Ein Projekt, bei dem auch die Ideen der Belegschaft gefragt waren. „Gesunde Ernährung muss auch leistbar sein“, will Wolz „bewusst keinen Edelladen“, sondern hohe Qualität zum „fairen Preis“. Schwerpunkt des Sortiments liegt auf regionaler Herkunft und möglichst viel „demeter“-



**Bistro, Lebensmittel, Kosmetik... bietet Dietmar Wolz (Mitte), Geschäftsführender Inhaber der Bahnhof-Apotheke und von „PurNatur“ in seinem neu eröffneten Naturkostladen mit Bistro.**

Träger

Qualität: Müsli, Trockenfrüchte, Öle und Waschmittel zum Selbstabfüllen nach Bedarf, gluten- oder lactosefreie Produkte, Wurst, Käse Tiefkühl- und Kühlkost, Kosmetik – auch aus eigener Herstellung – und vieles mehr.

Für Wolz ergänzen sich „PurNatur“ und Apotheke bestens, so dass Ernährungsberatungen

– im Laden gibt es eine Fachkraft – bei Nierenerkrankungen, Unverträglichkeiten u.ä., nicht mehr wie früher nur in der Apotheke stattfinden können. Täglich frisches Bio-Obst und Bio-Gemüse sind deshalb kein Problem, weil das, was vom Vortag noch da ist, als Zutaten im hausgemachten Bistro-Angebot verarbeitet wird,

wie Wolz beim Pressetermin erklärte.

Dort wird nicht nur ganztägig Frühstück angeboten, sondern mit Fleisch, vegetarisch und vegan stehen täglich Gerichte von Suppe bis zu großen und kleinen Desserts auf der Karte sowie – ebenfalls selbstgemacht – Eis aus „demeter“-Milch, die vom Schwärzler-Hof geliefert und im eigenen „Eis-Labor“ pasteurisiert und verarbeitet wird. An der Eis- und Kaffeetheke ist auch Espresso für einen Euro zu haben, „wie in Italien“, schmunzelt Wolz. Die Hörner-Milch gibt es auch in Flaschen zu kaufen, oder kann in mitgebrachte Gefäße abgefüllt werden.

## Inspirationen gesammelt

An viele Details haben die Macher gedacht und dafür auch Inspirationen aus Südtirol bis Norddeutschland zusammengetragen. So gibt es ein Spielzimmer oder eine eigene Eltern-Kind-Toilette.

Auch wenn das Parkhaus auf der Rückseite von „PurNatur“ noch nicht zur Verfügung steht: wie in der Bahnhof-Apotheke können, so Wolz, die Einkäufe im Laden gelagert und später mit dem Auto abgeholt werden, oder sie werden mit einem der drei rein mit Wasserkraft-Strom betriebenen Lieferautos gebracht.