

BioArt im Kurort Heiden



Dem jungen Pöstler von Heiden sagt der Name «Haus zur Glocke» wenig. Anders geht es all jenen, die in den letzten Jahren schweizweit Weinpost aus Heiden bekommen haben. Das Haus zur Glocke war jahrelang der Nabel der Welt von Delinat-Gründer Karl Schefer. Von Heiden aus sollte auch ein Franchisesystem von modernen Bioläden in der Ostschweiz ihren Schwung holen. Geblieben davon ist nur der Naturladen Heiden. Seit bald 20 Jahren geführt und bewegt vom einstigen Fotografen, Weltenbummler und Windsurfer Urs Schmidlin. Delinat ist nach Horn und St. Gallen weitergezogen. Schmidlin bleibt. Weil in seinem Sortiment die Welt auf 65 m² passt.

Fotos: Ruedi Steiner

Fährt man nach Heiden, beginnen in den ersten Kurven hinter St. Gallen werktags die Ferien. Heile Welt an den Hängen und auf den Hügeln. Einzelne Appenzeller Häuser hier und da. Kühe wie hingemalt auf den stotzigen Wiesen. Dann der weite Blick auf den Bodensee, 810 Meter über Meer. Hier, in der Idylle, im alten Haus zur Glocke, das bald einen neuen Anstrich bekommen soll, betreibt Urs Schmidlin den ersten Bioladen mit Selbstbedienung der Schweiz. Vielleicht sogar der Welt. Einst als Prototyp für eine Filialkette gedacht und 1990 der zweite in Amriswil, schon mit einem integrierten Warenwirtschaftssystem ausgestattet, als andere in den Schweizer Grossstädten noch Bio- und Naturhandel in Sandalen betrieben.

Verkäuferin mit Charme

Karl Schefers Idee und Urs Schmidlins Engagement kamen damals wohl zu früh, die nötigen Investoren waren noch nicht zur Stelle. Die Gemeinde Heiden liess sogar 1999 den Delinatgründer mit seinem boomenden Weinhandel per Post nach Horn abwandern. Urs Schmidlin aber blieb, wie er gekommen war: hartnäckig und standhaft. Er reagierte 1987 auf ein Inserat von Delinat, mit dem Karl Schefer eine «Verkäuferin mit Charme» für den Delinat-Naturladen gesucht hatte.

Nach dem endgültigen Auszug von Delinat aus Heiden übernahm Schmidlin vor sechs Jahren den Laden auf eigene Rechnung, straffte das Weinangebot von 250 auf 150 Flaschen und baute das Sortiment an eigenwilligen und eigenständigen Produkten aus aller Welt, biologischem Anbau und fairem Handel kontinuierlich aus. Er steht viel selbst im Laden. Unterstützt von Susanne Zogg, Heidi Städler und Reto Menzi. Fünf bis sechs Tage die Woche. Er kennt seine Lieferanten und viele Produzenten. Den einen und anderen hat er dazu animiert, selbst umzustellen und Bioprodukte herzustellen.



Zwei Bäcker aus der Region. Ein Teigwarenfabrikant aus St. Gallen. Ein Konditor in Heiden. Ein Olivenölproduzent in Griechenland.

Bionier mit Visionen

Urs Schmidlin kann so gut erlebte Geschichten von Produzenten und Produkten erzählen, dass den Kundinnen und Kunden das Herz aufgeht und das Wasser im Mund zusammenläuft. Zum Beispiel von Bäcker Kast's feinen Olivenstängeli: «Handgerollte Grissini oder Olivenbrot! Mit Rosmarin, Knoblauch, dem richtigen Olivenöl und nicht nur Olivenstückli drin.» Oder über die Bio-Pasta Bonetti, Wildkaffee vom Feinsten aus Kaffa in Äthiopien. Vom Blumenkäse Stofel aus Unterwasser: «Hat der die ideale Reife und Temperatur, spürt man beim Essen das Heu und

die Blumen auf den Wiesen. Eine einzigartige Komposition aus Tönen und Düften!»

Genauso wie beim Trinken eines Dôle aus den Reben von Marie Therese Chappaz. «All diese biologischen Gourmetprodukte sind einfach und gut. Das ist doch unser Problem in der Schweiz. Zuviel Auswahl, zu viele Möglichkeiten, aber zuwenig wirklich gute Dinge. Wir versuchen bei BIONAT, nur das Beste von allem im Laden anzubieten. Ökologische Highlights, die es nicht überall gibt. Produkte in Bioqualität, die Klasse schmecken, im Preis okay sind, aus fairem Handel kommen und allen Freude bereiten.»

Macht rund 2006 Angebote auf 65 m². Also proppenvoll, der Naturladen. «Macht auch nichts», ist Urs Schmidlin überzeugt, «ganz im Gegenteil. Es kann sehr wohl Sinn machen, dass

Urs Schmidlin erzählt gerne die Geschichte(n) hinter seinen Produkten. Überzeugen Sie sich selbst. Bei BIONAT Im Haus zur Glocke in Heiden.



auch unsere StammkundInnen manchmal ein neues Produkt erst nach langer Zeit entdecken. Das gehört zum Potential unseres Angebots, immer wieder auf Entdeckungsreise zu gehen. Allein oder mit uns gemeinsam.»

Sollte es dann einmal etwas schneller gehen, bitten Urs Schmidlin und sein Team zur ausgeschriebenen Degustation. Und zum Info- und Filmabend in den Kulturkino Rosental. Oder den KundInnen wird gleich an der Kasse ein Tässchen vom neuen Espresso aus Kaffa gereicht. Schwarz. Ohne Milch. Ohne Zucker: «Weil er genauso am besten schmeckt. So erkennt man seine Stärken. Wenig Säure bei vollem Aroma.» Und rund 30 Prozent teurer als anderer Spitzenkaffee im Angebot. «Dennoch geht kaum jemand heim, der ihn gekostet hat, ohne ein Päcklein gekauft zu haben», schwärmt Urs Schmidlin.

Bio ist keine Modeerscheinung

Der Biofachhändler und Ernährungsberater glaubt an Besserung und an das Interesse und die Einsicht sensibler veranlagter Menschen. Dass Bio im Handel heute immer noch eine wenn auch wachsende Randerscheinung ist, hält er für zeittypische Entgleisung und Peinlichkeit unserer gebildeten Gesellschaft und Kultur: «Bio-Produkte sind keine Modeerscheinung, sondern eine Notwendigkeit für eine Zukunft, in der alle Menschen noch Platz finden.»

Urs Schmidlin sieht den Naturladen Heiden durchaus als Drehscheibe für Ökoprodukte aller Art. Dazu gehören auch die Verpflichtung, die Menschen unermüdlich mit Visionen vertraut zu machen. Genauso wie es einst als Pionierbetrieb darum ging, der Biolandwirtschaft mit den Bioprodukten Beachtung und Auftrieb zu verschaffen.

Permakultur und Landbeiz

BIONAT lädt deshalb nicht nur zur Degustation gustoreicher Lebensmittel ein, sondern auch zu Infogesprächen und Vorträgen. Zum Beispiel über den Agrarrebellen Sepp Holzer und dessen funktionierende Permakultur in den österreichischen Bergen. Oder über die Erfolge mit ökologischen Methoden von Bio Vision in Afrika.

All das lässt Urs Schmidlin, der einst als Fotograf durch die halbe Welt gereist ist, im engen Heiden weltoffen und begeistert leben. Nicht nur, weil der Arbeitsweg durch eine Ferienlandschaft führt, die im Winter über den Mittag Skifahren am Kaienhang und im Sommer eine

Mittagspause in der «stilvollen alpinen Badi» so herrlich ist: «Es war schon immer mein Wunsch, etwas zu machen, das ein weites Spektrum aufweist und in einem starken Gleichgewicht ruht – und das auch sehr viel Spass macht. Ich arbeite gerne mit Menschen zusammen, die Visionen in Realitäten umsetzen helfen.»

Noch ist es Ernährungsberater Urs Schmidlin nicht gelungen, seine Idee von einer engen Partnerschaft seines Bio Catering-Service mit

einem hiesigen Gastrobetrieb zu verwirklichen. Auch die enge Zusammenarbeit mit einem professionellen Caterer als Alternative ist zukünftig denkbar: «Er stellt Infrastruktur und Mannschaft, ich liefere die Aufträge und das Know-how in bester Bioqualität, denn unser Erfolg drängt uns dazu.»

Beat Hugli

Mehr von BIONAT lesen Sie im Internet auf www.bionat.ch



BIONAT-Mitarbeiterin Susanne Zogg kümmert sich auch um den Marktstand mit frischem Gemüse und Früchten im proppenvollen Natur- und Bioladen. Vor bald 20 Jahren startete Urs Schmidlin hier für Delinat mit dem ersten Schweizer Bio-Selbstbedienungsladen. Geplant war, von Heiden aus das ganze Land mit Bio zu verwöhnen.

