

Einkaufsgemeinschaft

Akkonplatz

Ein Interview mit Martina Eichberger

Was ist eine Einkaufsgemeinschaft und wie seid ihr auf die Idee gekommen eine solche zu gründen?

Wir wollten uns als sechsköpfige Familie nachhaltig, ohne Supermarkt mit den Dingen des täglichen Bedarfs versorgen. **Biologisch, regional und saisonal.** Und wir haben festgestellt, das ist effizienter und ressourcenschonender, wenn wir uns mit anderen zusammenschließen. Mittlerweile sind wir mehr als 20 Familien aus dem Freundeskreis und der Pfarre Akkonplatz & Zwinglikirche, die als „EGA“ gemeinsam bestellen.



Teilen und teilhaben lassen! Gemüse, Sauergemüse und Eier vom BIOHOF BUBENICEK

Welche Produkte kann man bei der EGA erwerben und woher bezieht ihr diese? Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte, Wein, Öl, Essig, Obst, Eier, Pilze, Fleisch, Marmelade, Apfelsaft, Konserviertes, Jungpflanzen. Die Lebensmittel kommen alle aus der Region: Marchfeld, Weinviertel, Bucklige Welt, der Honig direkt von der Schmelz. Wir beziehen von Bauernfamilien, die wir persönlich kennen, sowie von einem „sozialen Landwirtschaftsprojekt“, das Langzeitarbeitslose reintegriert. **Der soziale Aspekt, Fairness und Klimaschutz** sind uns wichtig.

Gemüse, Sauergemüse
und Eier vom
BIOHOF BUBENICEK

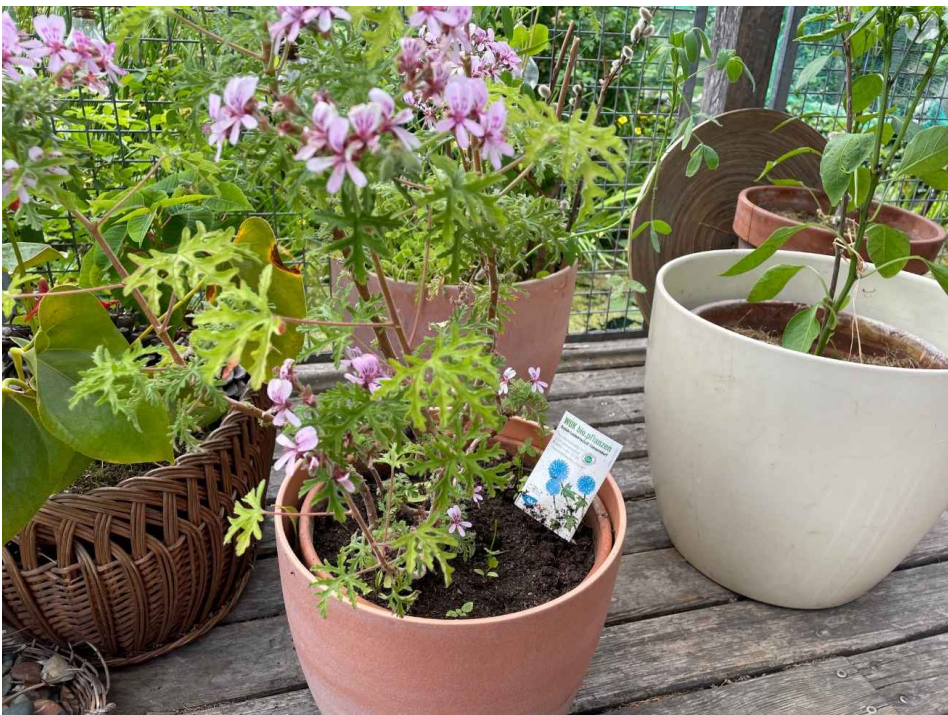


Wie seid ihr organisiert? So **niederschwellig und alltagstauglich** wie nur möglich. Jeder, der Interesse hat, kann bestellen, sei es regelmäßig oder einmalig. Wir sind drei Erwachsene, die sich **ehrenamtlich** um die Bestellungen und Verteilung der Produkte kümmern. Wir sind kein Verein, wir haben keine Mitglieder, keine Buchhaltung, keine Mindestbestellmenge, keinen Raum, nicht einmal einen Kühlschrank. Alles funktioniert durch Selbstorganisation und den Beitrag jedes/jeder Einzelnen.

Wein, Säfte, Öl, Essig,
Getreide, Linsen, Bohnen,
Tee, ... vom BIOHOF LEEB



Wie kann man sich das konkret vorstellen? Am Wochenende kommen die Bestelllisten der Bauernfamilien. Diese werden per Email an die Interessent*innen verschickt. Innerhalb der nächsten zwei Tage wird bestellt. Ich fasse die Einzelbestellungen zu Sammelbestellungen zusammen. Am Freitag wird geliefert. Zwei Ehrenamtliche teilen die Lieferung auf. Bezahlt wird bar bei Abholung oder es wird überwiesen. Da geht ganz viel über Vertrauen. Wir bemühen uns und die Einkäufer*innen sehen und schätzen das und tragen ihrerseits dazu bei, dass alles klappt.



WUK - BIO Pflanzen und
Gemüse aus der sozialen
Landwirtschaft
Gänsersdorf

Was sind die Vorteile der EGA? Es wird nur geerntet, was bestellt wurde und zwar genauso, wie gewachsen. Es bleibt nichts übrig. Jede Frucht wird genutzt, es wird nichts verschwendet, es wird **verpackungsfrei** geliefert, es gibt **keine Abzüge durch Zwischenhändler*innen** und die Lieferant*innen profitieren von der Planbarkeit. Und für uns in der **Pfarrre** ist Freitag Abend Gemüsetag. Man kommt zusammen, plaudert, verkostet. Das ist **gemeinschaftsstiftend**.

Was ist dir noch wichtig? **Jede/r kann das machen!** Jede/r kann eine Einkaufsgemeinschaft gründen!

Vielen Dank für das Interview!

Kontakt: martina.eichberger@akkonplatz.at



Bio Apfelsaft vom EIBLERHOF der Familie Kirnbauer aus Aspang



Gemüse, Sauergemüse und Eier vom BIOHOF BUBENICEK