

Ein Mankell-Krimi und zwei Pfund Tomaten

Lebensmittel aus dem Internet: Gräfelinger Waldorfkindergarten vom Konzept begeistert

VON LINDA HEINRICHKEIT

Würmtal – Mit wenigen Klicks im Internet Kleidung und technische Geräte einkaufen – das geht schon lange. Nun funktioniert das System auch mit Lebensmitteln. Seit Monatsbeginn können bei Amazon neben Büchern auch Radieschen, Reis und Rindfleisch bestellt werden. Kein Fahrtweg, kein Schlangestehen, kein Tütenschleppen. Auch im Würmtal findet dieses Angebot Anklang.

Einer der Anbieter bei Amazon ist das württembergische

Lebensmittelunternehmen Amorebio. Die Leiterin des Waldorfkinder Gartens in Gräfelting bestellt dort seit langem. „Für den Kindergarten ist das einfach praktisch“, sagt Sabine Lucke. Sie kalkuliert den Bedarf und bestellt telefonisch. Innerhalb weniger Tage lägen Lieferung und Rechnung vor. „Ich muss mich nicht mit so viel Verwaltungsrumschlagen.“ Außerdem erhalten sie biologische Ware, die zum Waldorfprinzip passt. Der Nachteil sei der Transport mit Lkw und die damit verbundene Umweltbelastung.

Wer bei Amazon Essen bestellt, zahlt in etwa normale Supermarktpreise, teilweise etwas weniger. Jedoch fällt pro Bestellung eine Versandgebühr von 7,90 Euro an – ob bei einem Salatkopf oder zehn Flaschen Wein. „Wir vertreiben unsere Produkte bei Amazon, weil es eine gute Plattform ist“, sagt Gerhard Hamann, Geschäftsführer von Amorebio. Er versuche, die Kundenbindung trotz des Internets hochzuhalten und guten Kontakt mit den Käufern zu pflegen. „Für uns als kleines Unternehmen ist das möglich“, so

Hamann. Amazon sei „sehr offen für die Bioschiene“.

Felix Eders betrachtet den Vertrieb von Lebensmitteln via Internet skeptisch. „Es ist sehr anonym“, sagt der Besitzer des Fruchtsalons in Gräfelting. Seine Kunden legen Wert auf ausgewählte Ware, die sie selbst anfassen können. Das Amazon-Geschäft werde eher eine Konkurrenz für Supermarktketten, nicht für kleine Händler mit vielen Stammkunden wie ihn. Zudem sorgt sich Eders um die Qualität: „Die Gefahr ist groß, dass dort Mängel entstehen.“