



Alles ganz nah

Helga Haber und der Werkstattladen
im Betreuungszentrum Steinhöring

Die Schokolade heißt Rapunzel, die Gurken kommen garantiert nicht aus Spanien, sondern aus dem Gewächshaus nebenan und beim Eintreten begrüßt einen zunächst das unaufdringliche Klingeln einer kleinen Glocke. Sie ist an den Füßen eines Holzmännleins befestigt, das als Türmelder dient. Und dann liegt da noch etwas in der Luft: der Geruch von frisch geerntetem Gartengemüse, Kartoffeln, Tomaten, Spuren von Tee und Holz und Getreide. Und noch etwas ist zu spüren, etwas, das den Werkstattladen in Steinhöring und vermutlich jeden kleinen Bio- oder Tante-Emma-Laden dieser Welt von den großen Supermärkten unterscheidet: ein Gefühl der Unmittelbarkeit und Nähe.

Vielleicht liegt es daran, dass eigentlich alles, was es hier zu kaufen gibt, immer nur ein paar Schritte entfernt ist, vielleicht aber auch daran, dass Helga Haber (Foto: Endt) und ihre Kolleginnen hinter dem Ladentisch die meisten Kunden mit Vornamen begrüßen. Und es hat sicher auch damit zu tun, dass es in den paar Regalen und den Kühltheken im Vorraum zwar eigentlich alles gibt – Käse, Milch, Nudeln, Wein, Obstsäfte oder Kaffee. Aber von allem nur wenig. „Wir müssen nicht zehn verschiedene Verpackungsgrößen im Regal haben oder 40 Sorten von gehackten Tomaten.“ Solche sogenannten Convenientprodukte wolle man im Werkstattladen ohnehin nicht haben, erklärt die Leiterin, Helga Haber.

Man konzentrierte sich seit Einführung der Naturkostprodukte vor sechs Jahren auf Grundlebensmittel, Paprikaschoten, Gurken oder Rüben aus eigenem Anbau und Kartoffeln, Getreide und Ochsenfleisch vom Fendsbacher Hof, der zum Verbund der Steinhöringer Werkstätten gehört. Alles bio, versteht sich, und alles regional. Das Ochsenfleisch etwa: Haber nimmt eine Packung vakuumiertes Lendenfleisch aus dem Kühlregal: „Das hat nicht mehr als 20 Kilometer hinter sich.“ Die Ochsen würden im Ort geschlachtet, der Stress langer Transporte bleibe ihnen erspart. „Ein Metzger sieht sowas, wenn er das Fleisch nur anschaut.“

Die ursprüngliche Idee, mit dem Laden die Versorgung der etwa 500 Mitarbeiter im Steinhöringer Betreuungszentrum sicher zu stellen, hat sich eigentlich längst überholt. Die Kunden, die abgesehen von den Lebensmitteln auch Produkte aus Behindertenwerkstätten erwerben können, kommen längst auch aus der Gemeinde, aus Steinhöring, aber auch aus Ebersberg und weiter entfernten Gemeinden. Die Gemüseboxen – 250 Stück packen Helga Haber und ihre Helfer jede Woche – tun ein Übriges, um den Werkstattladen aber auch die Betreuungseinrichtung in Steinhöring bekannt zu machen. „Wir machen ein Stück Öffentlichkeitsarbeit.“

Integrationsarbeit könnte man auch sagen. „Hier ist es normal, einem geistig Behinderten zu begegnen.“ Und wenn man sich zwischen den Spielsachen aus Holz, den Mobiles, fein gearbeiteten Spielzeugkränen und edlen Schreibtischutensilien aus nachhaltig produziertem Holz umsieht, dann wird einem klar, was jene Menschen zu leisten vermögen, wenn sie die Chance bekommen. Alles, was es zu kaufen gibt, wird in Behindertenwerkstätten hergestellt, jedes Stück ist ein Unikat, jedes von Hand gefertigt. Und wenn man sie selbst in der Hand spürt, ist es wieder da, dieses Gefühl der Unmittelbarkeit.

Alexandra Leuthner