Tante-Emma-Laden durchgehend geöffnet

Aus Tante Emma wird Tante E macht's: Ständig online, Tag und Nacht geöffnet, gut sortiert und perfekt gekühlt. Nur mit dem Dorfratsch an der Ladentheke wird's nix, Tante Emma ist nämlich eine 15 000 Euro teure Hightech-Maschine, die demnächst frische Eier, feines Fleisch, Würste aus Thüringen, Fertiggerichte vom Ruf und Käse aus Andechs feilbietet: Breitbrunn, das etwas andere Herrsching, stellt für seine Bürger künftig alles ins Schaufenster, was man zum Überleben braucht.

Die intelligenten Lebensmittel-Automaten sind aber nicht nur Konsumkonsolen, in Breitbrunn sind sie ein Zeugnis kommunalen Gemeinschaftssinns: Ein ehrenamtlicher Verein hat mit der Unterstützung des Rathauses und dem risikobereiten Engagement eines Breitbrunner Investors eine Idee aus der Bürgerschaft umgesetzt. 15 000 Euro, spendiert vom Gemeinderat, rund 50 000 bis 60 000 Euro kommen vom Automatenbetreiber, und ungezählte, unbezahlte Orga-Arbeitssstunden einer Gruppe um die Ideentreiberin Annika Seif und Dr. Sebastian Porkert haben „Tante Emma" im Luxusformat möglich gemacht. Die fünf Automaten werden auf dem Parkplatz neben dem Feuerwehrhaus Breitbrunn stehen, bestens bewacht von einer Kamera, bestens bestückt vom Food-Logistiker Horst Haug (Markenzeichen: „heyhorst") und bestens beliebt bei der Kundschaft. Die ersten drei Automaten werden vermutlich Ende August betriebsbereit sein. Im nächsten Jahr kommt noch ein Eisautomat dazu. Wenn also Klein-Ben eine Belohnung verlangt, dann kann ihm Mama noch schnell ein Eis aus dem Breitbrunner „Späti" holen.

So könnten die Automaten aussehen. Es gibt nahezu alle Getränke – außer Alkohol.

Das 1800-Seelen-Dorf, das auf keinen Fall nur ein Herrschinger Ortsteil sein will, war vor 20 Jahren noch mit einem kleinen Supermarkt an der Münchener Straße und dem Feinkostladen „Unfried“ am Breitbrunner „Knie“ ausgestattet. Dann starb der Tante-Emma-Laden, und in den Unfried-Räumen hat sich ein Einrichtungshaus eingenistet. Wer in Breitbrunn auf die Schnelle ein Brot und eine Wurst für die Brotzeit brauchte, der musste sich ins Auto oder in den Bus setzen.

Bei einem „Brainstorming“ mit Jugendlichen aus Breitbrunn, das Annika Seif zusammen mit dem Herrschinger Rathaus geleitet hatte, kam erstmals die Idee eines „stummen Verkäufers“ auf. Ein Automat sollte Snacks, Süßigkeiten, Getränke (kein Alkohol!) und Pausenbrote anbieten. Seif brachte die Idee in einer Bürgerversammlung zur Sprache. Im Rathaus fand man auch Gefallen an dem Projekt, und irgendwann kam der Parkplatz an der Feuerwehr als Standort ins Gespräch. Ein Platz an der Heilig-Geist-Kirche, von einem Gemeinderat favorisiert, wurde verworfen. Und wie in Deutschland üblich und sinnvoll, musste ein Verein als Träger gegründet werden: Annika Seif fand als Mitstreiter den Unternehmer Sebastian Porkert (Erster Vorsitzender), Maren Schandel und Valentin Bauer. Und als dann noch Bauunternehmer Richard Kaindl bereit war – im Wortsinn – den Grundstein für die Automaten zu legen (mit gemeindlicher Unterstützung), näherte sich das Projekt der Verwirklichung.

Sozusagen als Wirt für die Automaten fand sich der Industrieberater Horst Haug, der sinnvollerweise nur einen Steinwurf vom Standort wohnt. Eine dieser Hightech-Wunderboxen kostet 15000 Euro. Dafür kühlt sie schön, meldet ihrem Betreiber jeden Umsatz und lässt ihn auch wissen, wann die Wurst zur Neige geht und die Eier nachgefüllt werden müssen. Anders als bei Tante Emma nimmt der Stumme Verkäufer nicht nur Bargeld, sondern akzeptiert auch Kartenzahlung.

Die Preise, so Betreiber Haug liegen leicht über den Ladenpreisen, und man kann mit dem Automaten auch nicht feilschen. Allerdings will Haug bei Lebensmitteln, die sich dem Verfallsdatum nähern, Rabatt gewähren. „Wir wollen ja nichts wegwerfen.“

Und jetzt wollen wir endlich wissen, was uns an der Feuerwehr erwartet: Hier das Warensortiment, das Haug immer mal wieder durchwechseln will:

Snacks und Süßwaren

- Schokoriegel (z. B. Kinder Schoko-Bons, Snickers, Duplo)

- Fruchtgummis (z. B. Haribo, Katjes)
- Nüsse, Studentenfutter, geröstete Kerne
- Kekse, Waffeln, Mini-Kuchen, Müsliriegel (z. B. Corny)

Herzhafte Snacks und Convenience-Produkte

- Landjäger und BiFi-Alternativen
- Chips, Cracker, Reiswaffeln, Oliven
- Fertiggerichte im Glas (z. B. Gulasch, Putencurry, Bolognese, Chili con Carne)
- Suppen und Eintöpfe

Grundnahrungsmittel und Frühstücksartikel

- Pasta, passierte Tomaten, Pesto
- Müsli, pflanzliche Milchalternativen

Gekühlte Produkte

- Frische Milch (z. B. Berchtesgadener Land, Andechser Natur)
- Joghurt, Quark, Frischkäse, Lassi
- Wurstwaren, Aufschnitt und Grillfleisch – regional bezogen und ergänzt durch Spezialitäten wie Thüringer Bratwürste.
- Vegane Bratwürste und pflanzliche Alternativen
- Käse aus der Region (z. B. Naturkäserei TegernseerLand, Andechser Natur)
- Maultaschen, Spätzle, Butter

Getränke – gekühlt und ungekühlt

- Wasser (still und sprudelnd), Cola, klassische Limonaden
- Getränke von regionalen Herstellern (z. B. Perger, Adelholzener)
- Säfte, Schorlen, Eistees (z. B. Almdudler, Fritz-Kola, Club-Mate,)
- Milchgetränke, gekühlter Kaffee

Sorgen haben nur noch einige Anwohner an der Münchener Straße. Sie fürchten, dass viele Touristen auf der Durchreise anhalten und während des Einkaufs die Fahrbahn verbauen. Aber ohne Laufkundschaft würden sich fünf teure Kühlautomaten nicht rechnen.

Category

1. Aufmacher

Date
27/07/2025
Date Created
25/07/2025