Neuer Regionalladen in Ebersberg eröffnet

„Monis REGIONALLADL“ präsentiert sich seit Ende April zentral am Marienplatz 4 in den Räumlichkeiten der Stadt Ebersberg. Für Bürgermeister Uli Proske war es daher eine Freude und Selbstverständlichkeit, mit der Inhaberin und Biobäuerin Monika Hilger ins Gespräch zu kommen und dieses ökologisch wertvolle Projekt den Lesern des Stadtmagazins vorzustellen. „Für mich war es klar, dass in unserer Liegenschaft am Marktplatz unbedingt ein Ladengeschäft eröffnet werden soll. Dass wir hier mit Frau Hilger zusammenkamen, war ein Glücksfall“, so der Bürgermeister.

*Liebe Monika, wie kamst Du auf die Idee, in Ebersberg einen Laden für regionale Produkte zu eröffnen und was ist das Konzept von **„Monis REGIONALLADL“**?*

Mit dem Geschäft erfüllt sich ein lang gehegter Traum und gleichzeitig möchte ich eine Angebotslücke in Ebersberg schließen, denn nicht jeder hat die Zeit und ein Auto, um die verschiedenen tollen Hofläden und regionalen Erzeuger im Landkreis zu besuchen. Zudem stehen neben der Bündelung von Produkten aus der Region bei mir saisonale Frische und Qualität an erster Stelle.

Denn die Saisonalität für den Verbraucher wieder erlebbar zu machen, wie z. B., dass es im November halt keine Erdbeeren gibt, ist mir sehr wichtig. Ich möchte meinen Kunden zeigen, dass man in jeder Jahreszeit mit heimischen Produkten ein tolles Genusserlebnis auf den Teller zaubern kann.

*Du und Dein Mann führen ja den **„Bädan Hof“** in Traxl, kannst Du unseren Lesern kurz den Betrieb vorstellen?*

Wir betreiben in der 7. Generation Ackerbau und Milchvieh, vor 8 Jahren haben wir auf **biologische Bewirtschaftung** umgestellt. Dabei war und ist uns vor allem die artgerechte Tierhaltung und schonende Schlachtung wichtig. Dies kommt natürlich auch unseren Kunden über die Qualität der Milch und des Fleisches zugute. Im nächsten Jahr planen wir die Umstellung auf Weidehaltung, für noch mehr Tierwohl.

Außerdem setzen wir uns seit Jahren leidenschaftlich dafür ein, möglichst alles im eigenen Betrieb zu produzieren oder vieles aus der Region zu beziehen, das heißt, wir arbeiten weitgehend in einer **geschlossenen Kreislaufwirtschaft.** Was wir zu viel produzieren, geben wir an andere Bio-Bauern im Landkreis ab und umgekehrt. So tragen wir aktiv zur Ressourcenschonung bei.

*Was bekommt der Kunde in **„Monis REGIONALLADL“**, was er anderswo nicht bekommt?*

Zum Beispiel **qualitativ sehr hochwertiges Rindfleisch** von unserem Biobetrieb, daneben Bio-Schweinefleisch aus Obersteppach, Ziegen- und Schafskäselaibe vom Anderlbauer in Frasdorf, Kuhmilchkäse vom Stadlerbauer, Gemüse vom Biohof Kollmannsberger in Pliening und vielen anderen ausgewählten Anbietern, die wirklich noch **in der Heimat** produzieren. Die Andechser Molkerei beliefern wir mit unserer Milch und haben natürlich auch Andechser Produkte im Geschäft.

Daneben kann ich durch mein breites Netzwerk auf individuelle Kundenwünsche sehr gut eingehen. Zusätzlich wird’s immer wieder besondere Angebote geben, wie z. B. zur Spargelzeit etwa oder wenn es Suppenhühner vom Hof gibt. Die können dann über unsere Webseite **www.monis-ladl.de** oder einfach im Laden vorbestellt werden. Ganz wichtig ist mir auch, dass Lebensmittel möglichst nicht weggeworfen werden. Frisches Gemüse, das nicht schnell verkauft wird, wird zu Suppen und Soßen verarbeitet und so haltbar gemacht. Dann wandert es im Weckglas wieder ins Regal, mehr **Nachhaltigkeit** geht kaum, oder?

Was ist das aktuelle Verkaufsangebot und sind Sortimentserweiterungen geplant?

Durch **unseren Familienbetrieb,** in dem auch die Kinder bereits mit eingebunden sind, und die vielen Produzenten im Landkreis, kann ich schon zum Start ein umfangreiches Warenangebot für meine Kunden bereithalten; Gemüse und Obst, Fleisch von Rind und Schwein, Käse frisch und verpackt, Milch und Milchprodukte, Spätzle, Marmeladen, Kompott, Müsli, Honig, verschiedene Soßen (Ketchup etc.), verschiedene Öle und Essig, Nudeln, Mehl, Suppen und Soßen (Hackfleischsoße, Gulasch) Tees, Gewürze, Salze, Pfeffer, Schokolade, Likör, Destillate, Wein, Sirup, Seifen und Cremes, Bonbons, Holzwaren und Lodenkissen.

Erweitert werden soll: Fisch evtl. frisch oder geräuchert, evtl. kleine verpackte Wurstwaren, Bienenwachskerzen, fermentiertes Gemüse, Eis, Geschenkartikel … mal schauen, was ich halt noch so finde in der Region.

Als besonderes Highlight gibt es ab Ende dieses Jahres auch ein Mehl aus Rinding, frisch vom Betrieb Konrad und Peter Baumann in Bio-Qualität. Ganz nach meinem Geschäftsmotto: **Bestes aus der Region.**

Zum Schluss noch die Frage: Wie können wir als Stadt Dich weiter unterstützen und wie bist Du erreichbar?

Leider hat der Laden zum Marienplatz hin eine Treppe, wodurch er nicht für jeden erreichbar ist. Vielleicht kann die Stadt als unser Vermieter uns dabei unterstützen, einen barrierefreien Zugang herzustellen.

Derzeit habe ich Mi 9 – 13 Uhr, Do/Fr 9 – 18 Uhr und Sa 9 – 13 Uhr geöffnet.

Monis REGIONALLADL
Monika Hilger
Marienplatz 4
Telefon: 08092 8684722
info@monis-ladl.de
www.monis-ladl.de