

WESTFALEN-BLATT

Westfälisches Volksblatt



Zeitung für den Kreis Paderborn • SCHLÄNGER ZEITUNG

Nr. 1 im Kreis Paderborn

UNABHÄNGIG · BÜRGERLICH

OSTWESTFALEN-LIPPE

**Biomarktbetreiber aus OWL über
die Konkurrenz mit Billiganbietern**



SPORT

**Roger Schmidt wird Nachfolger
von Jürgen Klopp bei Red Bull**

WB03

Unternehmer Claus Wedde hat drei Geschäfte in OWL – und erzählt vom Spagat zwischen Qualitätsgarantie und Billigkonkurrenz

Biomarktbetreiber kämpft um seine Existenz

Von Erol Kamisli

PADERBORN. Bio ist längst kein Nischenprodukt mehr. Während Supermärkte und Discounter ihre Bio-Regale ausbauen, geraten inhabergeführte Biomärkte zunehmend unter Druck. Claus Wedde erlebt diesen Wandel seit mehr als drei Jahrzehnten – und kämpft heute weniger um Marktanteile als um die Frage, wofür Bio künftig stehen soll.

Es ist kurz nach sieben Uhr morgens. Draußen ist die Straße noch ruhig, drinnen herrscht bereits Betrieb. Gemüseboxen rollen in die Auslage, frisches Brot wird eingebracht, im Bistro beginnt die Kaffeemaschine zu summen. Wenig später erkundigen sich die ersten Kundinnen und Kunden nach der Herkunft der Tomaten oder lassen sich einen Käse empfehlen.

Für Claus Wedde (51) gehört dieser Tagesbeginn seit Jahrzehnten zum Alltag. Doch das Geschäft hat sich grundlegend verändert. Als er 1993 als Aushilfe in einem kleinen Naturkostladen begann, war Bio ein Nischenthema. Heute gehören Bio-Produkte selbstverständlich zum Sortiment nahezu aller Supermärkte und Discounter. Aus dem Erfolg der Bio-Bewegung ist zugleich ihr größter Wettbewerb entstanden.

Noch nie wurden in Deutschland so viele Bio-Produkte gekauft wie heute. Gleichzeitig hat sich der Markt verschoben. Was früher fast ausschließlich in Naturkostläden verkauft wurde, gehört inzwischen zum Standardsortiment des Lebensmittelhandels. Für Verbraucherinnen und Verbraucher bedeutet das mehr Auswahl und oft günstigere Preise. Für den Bio-Fachhandel wächst dagegen der Konkurrenzdruck.

Nach Angaben des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN) setzte der Bio-Fachhandel 2025 bundesweit rund 3,33 Milliarden Euro um. Den größten Teil des Bio-Umsatzes erzielen inzwischen jedoch Supermärkte und Discounter. Der Fachhandel könne sich deshalb nicht über den Preis behaupten, sondern über Beratung, Regionalität und Qualität, heißt es beim Verband. Genau darin sieht auch Claus Wedde die Zukunft seines Unternehmens.

Dass der Paderborner einmal Bio-Unternehmer werden würde, war keineswegs geplant. Den entscheidenden Impuls gab ausgerechnet ein Schulreferat über den Bananenanbau. Die Recherche über Arbeitsbedingungen in den Anbauländern und globale Handelsstrukturen ließ ihn nicht mehr los.

1993 begann er als Aushilfe im Naturkostladen „Kornblume“. Nach seiner Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann übernahm er das Geschäft 1999 gemeinsam mit einem Freund. Aus dem kleinen Laden entstand Schritt



Eine riesige Auswahl an Obst und Gemüse bietet Claus Wedde in seinen drei Bio-Standorten in OWL an – darunter auch Drachensfrüchte und Honigmelonen.

Fotos: Erol Kamisli

für Schritt ein Unternehmen mit drei Biomärkten in Paderborn, Warburg und Detmold, einem Lieferdienst, Bistros und rund 100 Beschäftigten. In den Bistros werden täglich frische Suppen und wechselnde Mittagsgerichte angeboten. Zubereitet werden sie zentral in der hauseigenen Küche in Warburg – verantwortlich dafür ist Weddes Sohn Florin, ein gelernter Koch. „Damals mussten wir den Menschen

»Es geht um die Art, wie Lebensmittel erzeugt werden, wie Tiere gehalten werden und wie Menschen entlang der gesamten Wertschöpfungskette behandelt werden.«

Claus Wedde

erst erklären, was Bio überhaupt bedeutet“, erinnert sich Wedde. Heute sei das anders. „Bio kennt jeder. Jetzt müssen wir erklären, warum es den Bio-Fachhandel noch braucht.“

Für Claus Wedde beginnt die Antwort lange bevor ein Produkt im Verkaufsregal steht. „Bio beginnt nicht auf der Verpackung, sondern auf dem Acker“, sagt er. „Es geht um die Art, wie Lebensmittel erzeugt werden, wie Tiere gehalten werden und wie Menschen entlang der gesamten Wertschöpfungskette behandelt werden.“

Viele Produkte stammen von regionalen Erzeugern oder tragen die Siegel von Bioland, Naturland oder Demeter, deren Vorgaben häufig über die gesetzlichen EU-Standards hinausgehen. Entscheidend sei jedoch nicht allein das Label „Unsere Kundinnen und Kunden können jederzeit nachfragen, woher ein Produkt kommt oder wer es hergestellt hat. Viele Lieferanten kennen wir persönlich. Dieses Vertrauen kann man nicht einfach aufdrucken.“

Während Supermärkte vor allem über Einkaufsmengen und Preise konkurrieren, setzt Wedde auf persönliche Beratung und den direkten Kontakt. Viele Stammkundinnen und Stammkunden kommen seit Jahren in seine Märkte, fragen nach saisonalen Produkten oder suchen Rat bei Allergien und besonderen Ernährungsformen. „Wir nehmen uns Zeit. Genau das macht für viele den Unterschied.“

Vor dem Kühlregal vergleicht Cornelia Schmidhans aus Paderborn verschiedene Milchprodukte. Seit mehr als 15 Jahren kauft sie regelmäßig bei Wedde ein. Schließlich greift sie zur regionalen Bio-Milch. „Natürlich schaue ich auf den Preis“, sagt sie. „Aber ich möchte auch Betriebe unterstützen, bei denen ich weiß, dass sie nachhaltig wirtschaften.“

Ein paar Schritte weiter beschreibt eine andere Kundin das Dilemma vieler Verbraucher. „Ich kaufe seit über 25 Jahren Bio. Aber die Preise sind in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen. Dann überlegt man schon, ob wirklich alles im Einkaufswagen landet.“ Lieber verzichte sie auf einzelne Produkte, als bei regionalen Bio-Erzeugern zu sparen.

Genau diesen Spagat erlebt auch Claus Wedde täglich. „Viele Menschen möchten bewusst einkaufen. Gleichzeitig müssen sie rechnen. Das verstehen wir natürlich“, sagt er. Dennoch dürfe der Preis nicht das einzige Entscheidungskriterium sein. „Lebensmittel entstehen nicht im Regal. Dahinter stehen landwirtschaftliche Betriebe, viel Handarbeit und Men-

schen, die von ihrer Arbeit leben müssen.“ Für Wedde ist das die eigentliche Herausforderung des Bio-Fachhandels: Qualität sichtbar zu machen, obwohl sich ihre Kosten nicht immer auf den ersten Blick erklären lassen.

Auch ein Biomarkt bleibt ein Wirtschaftsunternehmen. Steigende Energiepreise, höhere Personalkosten und wachsende Einkaufspreise treffen die Branche ebenso wie den übrigen Lebensmittelhandel. Gleichzeitig verfügen große Handelsketten über Einkaufsmengen, mit denen inhabergeführte Märkte kaum konkurrieren können.

„Natürlich müssen auch wir wirtschaftlich arbeiten“, sagt Wedde. „Aber wir möchten dabei unseren Werten treu bleiben.“ Dazu gehörten langfristige Partnerschaften mit regionalen Lieferanten, faire Preise und der bewusste Verzicht auf kurzfristige Lockangebote.

„Wenn wir möchten, dass bäuerliche Familienbetriebe auch morgen noch eine Zukunft haben, müssen wir ihre Arbeit heute wertschätzen.“ Gerade darin sieht er den Unterschied zwischen einem Fachgeschäft und dem reinen Preiswettbewerb.

Dass Bio heute längst in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist, empfindet Wedde ausdrücklich als Erfolg. Schließlich sei es immer das Ziel gewesen, möglichst viele Menschen für ökologisch erzeugte Lebensmittel zu begeistern. Der Erfolg habe den Markt jedoch grundlegend verändert.

„Früher mussten wir erklären, warum Bio wichtig ist“, sagt er. „Heute müssen wir erklären, warum es den Bio-Fachhandel braucht.“ Für ihn liegt die Antwort nicht in Sonderangeboten, sondern in Dingen, die sich kaum in Prospekten oder Preislisten abbilden lassen: in persönlicher Beratung, transparenten Lieferketten und langfristigen Beziehungen zu regionalen Erzeugern. Wer Fragen zu Allergien, Zutaten oder der

»Hinter jedem Lebensmittel steckt eine Geschichte – von den Menschen, die es anbauen, bis zu denen, die es verkaufen. Genau diese Geschichte möchten wir weitererzählen.«

Claus Wedde

Herkunft eines Produkts habe, bekomme im Biomarkt meist sofort eine Antwort.

„Hinter jedem Lebensmittel steckt eine Geschichte – von den Menschen, die es anbauen, bis zu denen, die es verkaufen. Genau diese Geschichte möchten wir weitererzählen.“

Für Wedde liegt die Antwort in den Dingen, die sich nicht in Prospekten oder Preislisten messen lassen: in persönlicher Beratung, in langfristigen Partnerschaften mit regionalen Erzeugern und in der Überzeugung, dass gute Lebensmittel mehr sind

als ein Handelsgut. Wer Fragen zu Allergien, Zutaten oder Herkunft habe, bekomme im Biomarkt meist sofort eine Antwort. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nähmen sich Zeit, erklärten Unterschiede zwischen Produkten oder gäben Tipps zur Zubereitung.

Am frühen Abend wird es ruhiger im Markt. Die letzten Kunden schieben ihre Einkaufswagen zur Kasse. Eine Mitarbeiterin sortiert die Gemüseauslage für den nächsten Morgen, im Bistro wird das Geschirr weggeräumt. Ein Stammkunde verabschiedet sich mit einem kurzen: „Bis nächste Woche.“

Für Claus Wedde sind genau diese Begegnungen das, was seinen Beruf seit mehr als drei Jahrzehnten ausmacht. Nicht die Frage, welcher Händler gerade den günstigsten Preis bietet. Sondern die Gespräche mit Menschen, die wissen möchten, woher ihre Lebensmittel kommen und unter welchen Bedingungen sie erzeugt wurden.

Aus einem Schulreferat über den Bananenanbau wurde für Claus Wedde vor mehr als 30 Jahren ein Beruf. Heute führt Wedde drei Biomärkte mit rund 100 Beschäftigten. Vieles hat sich verändert – seine Überzeugung nicht. „Bio ist für mich keine Ware. Bio ist eine Haltung. Wer nachhaltig wirtschaften will, muss Verantwortung übernehmen – für die Menschen, die Lebensmittel erzeugen, für die Region und für die Kundinnen und Kunden.“



Auf knapp 800 Quadratmetern Fläche verkauft Claus Wedde im Bioladen in Paderborn rund 7000 Bioprodukte.

AOK trennt sich von Immobilien

BIELEFELD (WB/peb). Die AOK Nord-West startet mit rund 1000 Beschäftigten und 660.000 Versicherten in OWL eine Umstrukturierung. Die zwölf Kundencenter und die Büros für Mitarbeiter, die keinen direkten Kundenkontakt haben, sollen räumlich voneinander getrennt werden. Die Büros sollen dazu in drei Fachzentren zusammengezogen werden: zwei in Gütersloh und Paderborn, der dritte Standort stehe noch nicht fest, werde in Bielefeld, Herford oder Detmold liegen, sagt Regionalleiter Matthias Wehmhöner. Weil die meisten bestehenden Immobilien auch mit Blick auf mehr Arbeit im Homeoffice zu groß sind, würden sie verkauft. Häuser in Bielefeld, Herford, Detmold und Halle werden bereits am Markt angeboten, weitere etwa in Gütersloh und Paderborn sollen folgen. Die Kundencenter sollen in den Städten erhalten bleiben, die meisten davon aber umziehen. Genaue Standorte stehen noch nicht fest.

Niedrigwasser: Weserpegel im freien Fall

HÖXTER (WB/rob). Die Weser schrumpft weiter. Nur noch 66 Zentimeter Flusstiefe in Höxter, 53 Zentimeter in Bad Karlshafen und 62 Zentimeter in Hameln am Freitag, 31. Juli: Die Gewitter von Donnerstag ändern daran nichts. Hintergrund: Die für die Regulierung der Weser-Wasserslände und der Wasserrzufuhr des Mittellandkanals seit 1914 zuständige Edertalsperre hat ihre Wasserabgabe auf ein Minimum reduziert. Viel früher als in den Vorjahren fehlten innerhalb eines Tages 45 Zentimeter. Entlang der Oberweser liegen viele Ufersteine frei. Aus der Edertalsperre laufen nur noch sechs Kubikmeter Wasser pro Sekunde in Eder, Fulda und Weser. Der Füllstand der Talsperre liegt bei 18,2 Prozent. 36,3 Millionen Kubikmeter sind noch im See. Die Flotte Weser hat Linienfahrten 2026 gar nicht erst aufgenommen. Das Niedrigwasser ist für Fische bedrohlich. Der historisch niedrigste Pegel in Corvey lag bisher bei 53 Zentimetern.

Blualgen: Badeverbot im Schiedersee

SCHIEDER-SCHWALENBERG (WB). Im Schiedersee ist aktuell ein stark erhöhtes Vorkommen von Blualgen nachgewiesen worden. Der Kreis Lippe ruft dazu auf, den Hautkontakt mit dem Wasser im See zu vermeiden. Auch Hunde sollten nicht im Schiedersee schwimmen oder das Wasser trinken. Blualgen sind sowohl für Menschen als auch für Tiere giftig. Außerdem verbreite sich im See auch die kanadische Wasserpest, so der Kreis Lippe. Diese bilde oft dichte, teppichartige Barrieren unterhalb der Wasseroberfläche, die von oben nicht immer sichtbar sind. Boote können sich in den langen Trieben der Algen verfangen, stecken bleiben und im schlimmsten Fall kentern. Deshalb weist der Kreis Lippe ausdrücklich darauf hin, dass im Schiedersee nach wie vor ein absolutes Badeverbot gilt. Trotz entsprechender Beschilderung hätten in letzter Zeit wieder vermehrt Personen im See gebadet.



Zahlreiche selbsthergestellte Bioprodukte gibt es in den Wedde-Bioläden.