



# « Alles hat seine Zeit. »

Ich sage Dankeschön und Adieu.

Besuchen Sie uns auf  facebook.



2001

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wer Kinder hat, weiss es: Loslassen ist schwierig. Doch wenn das Kind gut unterwegs ist, geht das Loslassen einfacher. Und so ist es auch mit unserem Biofachgeschäft: Es ist bestens aufgestellt, in kompetenten Händen und erzielt dank einer tollen Kundschaft einen stabilen Umsatz. So ist es für mich eine Erleichterung, wenn ich dieses Lebensprojekt mit einem guten Gefühl und sorgenfrei aus den Händen geben kann. Aber beginnen wir von vorne.

### Von der Hammer- zur Missionsstrasse

Dass ich irgendwann Inhaber eines Biofachgeschäfts mit eigener Frischmetzgerei und einem Team von 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sein würde, hatte ich mir nach der Ausbildung zum Hauswirtschaftslehrer nicht träumen lassen. Vielmehr rutschte ich per Zufall Anfang der Achtzigerjahre in die Genossenschaft Quelle an der Hammerstrasse und sorgte vier Jahre lang dafür, dass die wenigen Biopionierinnen und -pioniere zu ihrem Gemüse, Müesli und Rohmilchquark kamen. Diese Erfahrung und Aufbauarbeit konnte ich einbringen, als an der Missionsstrasse ein Projekt von Erwerbslosen, die einen Bioladen aus dem Boden gestampft hatten, vor dem Konkurs stand. Es gelang, das Geschäft zu retten und auf stabilen Kurs zu bringen.



1998

### *Gut gemeint, aber ...*

*Wo Neues ausprobiert wird, geht ein Projekt gelegentlich auch mal in die Hosen. So wollten wir einmal die ganze Vielfalt von Schweizer Obst zeigen und boten sage und schreibe 50 verschiedene Apfelsorten an. Um dieses rekordverdächtige Sortiment bekannt zu machen, luden wir zu einem Presseapéro – mit der Teilnahme namhafter Fachleute wie eines regionalen Bio-Obstbauers, des Geschäftsführers von Bio Suisse, eines Vertreters des Vogelschutzes und eines Pomologen. Zum Termin erschien dann einzig eine Praktikantin der Lokalzeitung... Gelernt haben wir auch, was die Dekoration angeht. So wollten wir einmal dem Thema «Italien» mit einem auffälligen Ape Piaggio etwas südländisches Flair verleihen. Das klassische italienische Liefergefährt knatterte zwar nicht, verströmte aber tagelang einen penetranten Dieseldunst im Laden.*

## «Pan» oder «Quintessenz»?

Dann drehte der Wind: Die Schweizer Landwirtschaftspolitik begann, Bio nach Kräften zu fördern. Innert Kürze schnellte die Zahl biozertifizierter Landwirte von 600 auf 6000 hoch. Entsprechend grosse Mengen von Lebensmitteln in Bioqualität kamen auf den Markt – und suchten eine Kundschaft. Das Lädeli platzte aus allen Nähten – ich suchte nach einem Neuanfang. Fündig wurde ich ein paar hundert Meter weiter südlich, an der Schützenmattstrasse. Die ehemalige Verkaufsfiliale eines Grossverteilers war prädestiniert für das Wagnis: Einen guten Teil der Kühlmöbel und Gemüsegestelle konnte ich günstig übernehmen und so das knappe Geld in die Entwicklung der Regale und des übrigen Erscheinungsbilds stecken. Bloss mit dem Namen tat ich mich schwer: «Pan»? «Viva»? «Quintessenz»? Der damalige Grafiker sass auf Nadeln und setzte in allen Prospekten und Beschriftungen als Platzhalter «Höheners» ein. Zugegeben, originell ist der Name nicht, aber er hat sich bewährt...

## Biometzgerei ist auf Kurs

Weitaus mehr Kopfzerbrechen als der Name machte nach der Eröffnung im November 1995 die Metzgerei. Für mich war es klar, der Biolandwirtschaft nicht nur Milch und Käse abzunehmen, sondern ihr auch einen Absatzkanal für das Fleisch anzubieten. Im ersten Jahr führte die Bauerngenossenschaft Biofarm die Metzgereiabteilung als «Shop in Shop», streckte nach einem Jahr und einem hohen fünfstelligen Defizit aber die Waffen. Ich entschied mich, auf eigene Rechnung weiterzumachen. Jahrelang sorgte die einzige Biometzgerei der Nordwestschweiz für rote Zahlen und musste vom übrigen Geschäft quersubventioniert werden. Erst seit 2018 trägt sie sich selbst – ein Erfolg, der mich besonders freut.

**«Heute trägt  
sich die  
Metzgerei  
selbst.»**



### **Die neuen Besitzer: Fair und kompetent**

*Wir haben Sie schon in einem Falblatt informiert: Neue Besitzerin von Höheners AG ist rückwirkend per Anfang Jahr die Firma Bio Partner AG. Der Grossist mit Sitz in Seon AG ist für den Schweizer Biofachhandel der mit Abstand wichtigste Lieferant. Wir haben die Bio Partner AG in all den Jahren als kompetentes, verlässliches und faires Unternehmen kennengelernt. Es war für mich schwierig, für mein Fachgeschäft eine Nachfolge zu finden, die zugleich engagiert ist, über das Fachwissen verfügt und das nötige Kapital aufbringen kann. Die Bio Partner AG hat all das. Gleichzeitig ist es die erklärte Absicht der neuen Besitzer, Höheners mit dem bisherigen Sortiment, dem eingespielten Verkaufsteam, der bestehenden Geschäftsleitung und der einzigartigen Beratungsqualität weiterzuführen. So kann ich den Vertrag mit einem guten Gefühl abschliessen.*

## Qualität statt «Geiz ist geil»

Es gab unzählige Auf und Abs: Mitarbeiterinnen kamen und gingen – über 200 in all den Jahren. Die anfangs freudig übernommene Kühlanlage entwickelte sich zum Sorgenkind und musste notfallmässig für viel Geld ersetzt werden. Besonders hart war die Zeit, wo billig einkaufen zum Volkssport wurde. Der Trend «Geiz ist geil» erfasste auch den Biomarkt.

Jede Kette bis zum billigsten Discounter legte sich eine Biolinie zu. Wenn Masse gefragt ist und Preis zuoberst steht, gerät die Qualität unter Druck. Das war unsere

neue Chance: Immer stärker richteten wir uns auf Qualität und Regionalität aus. Mit gegen 80 Lieferantinnen und Lieferanten, die ihr Brot handwerklich backen, ihre Konfitüre in einer Manufaktur kochen und beim Gemüse die krummen Rüebli nicht aussortieren, bieten wir den Grossen Paroli.

**«Wir  
profilieren  
uns mit  
Qualität.»**



## Danke – und ein Wunsch

Mir bleibt, zahlreichen Menschen Danke zu sagen: all jenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Kolleginnen und Kollegen, die in den letzten 25 Jahren geholfen haben, das Projekt aus der Taufe zu heben und am Laufen zu halten. Unverzichtbar waren auch jene Personen, die bei der Sanierung der Kühlanlage vor fünf Jahren grosszügig Darlehen zeichneten. Ein Dankeschön geht auch an Sie, liebe Kundin, lieber Kunde. Ihr Einkauf macht es erst möglich, dass hier seit einem Vierteljahrhundert erstklassige Bioqualität angeboten werden kann. Ich danke Ihnen, wenn Sie dem Laden auch in Zukunft treu bleiben, und wünsche Ihnen allen Gesundheit und einen schönen Frühling.

Andreas Höhener

**Höhener**

**Voll bio!**

**Der Basler Bioladen**

Öffnungszeiten:

Mo – Do 8.30 – 12.30

14.00 – 18.30

Fr 8.30 – 18.30

Sa 8.30 – 17.00

Schützenmattstr. 30

4051 Basel

Telefon: 061 274 02 60

Metzgerei: 061 274 02 63

**www.hoeheners.ch**