

Der Salat ist feldfrisch und knackig, die Tomaten leuchten in leckerem, satterem Rot. Das Brot scheint so laut zu knuspern, dass man es vor der Theke leise hört. Genussmenschen geht im Bio-Markt „Vier Jahreszeiten“ in Rhöndorf das Herz auf. „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer nur mit dem Besten zufrieden“, hat Oscar Wilde gesagt. Aber es ist auch das Credo von Michael Stammnitz.

Frische, natürliche hochwertige Qualität ist sein Geschäft im Biomarkt „Vier Jahreszeiten“ in Rhöndorf. Da macht er keine Kompromisse.

5000 Artikel werden neben frischem Obst und tagesfrisch geerntetem Gemüse nach Themen sortiert auf 280 Quadratmetern Fläche präsentiert. Schwerpunkte sind frische Teigwaren, vegetarische und vegane Spezialitäten, aber auch Käse, Fleisch oder Antipasti werden viel Platz eingeräumt. Ein umfangreiches Sortiment an frischen Sojaprodukten rundet das Sortiment ab. Milchallergiker, Menschen mit Gluten-Allergien und Diabetiker finden eine große Produktauswahl innerhalb der einzelnen Sortimentsbereiche. Hinzu kommen ausgewählte Haushaltsartikel wie Kaffeebecher, Brotkörbe, Frühstücksbrettchen – und Kochbücher. Das Angebot

der Getränkeabteilung reicht von hochwertigen sortenreinen und gemischten Obst- und Gemüsesäften, Wasser, Erfrischungsgetränken und Limonaden bis hin zu Öko-Bieren – auch aus der Region – und einer vielfältigen Auswahl an Weinen von BIO-Winzern aus Deutschland, Europa, Übersee und dem einzigen Fair-Trade-Weingut der Welt aus Südafrika.

holen ist bei „Vier Jahreszeiten“ nicht nur erlaubt, sondern unbedingt erwünscht. An Verkostungsständen, „Verweil-Punkte“ genannt, wird zum Probieren und Entdecken eingeladen. Einkauf mit Entschleunigungsfaktor. Genau so soll es sein. „Wir möchten dem Kunden einen Ort bieten, an dem er aufatmen und entspannen kann – ganz ohne Einkaufsstress“, sagt „Vier Jahreszeiten“-Geschäftsführer Michael Stammnitz, der mit Ehefrau Monika Reske seit zehn Jahren die Biosupermarkt-Idee immer weiter entwickelt, verfeinert und perfektioniert.

Anfangen hatte alles jedoch schon sehr viel früher. 1985 wurde bereits der Grundstein zu der Idee „Vier Jahreszeiten“ gelegt. Michael Stammnitz war Mitbegründer einer Demeter-Gärtnerei in Sankt Augustin und damit einer der Pioniere des kontrolliert ökologischen Landbaus im Rhein-Sieg-Kreis. „Ich fuhr damals noch mit Fahrrad und Anhänger nach Siegburg zum Markt, um meine selbst erzeugten Waren

zu verkaufen“, erinnert er sich. Seine Philosophie, nur das zu verkaufen, was er selbst angebaut hatte, konnte er aufgrund veränderter Eigentumsverhältnisse nicht beibehalten.

Ein neuer Standort wurde gesucht und 1992 in dem „alten“ Raiffeisengelände auf der Sieg-

ka. Die Weine verfügen über einen Weinpass, der über den Wein, das Weingut und die Erzeuger informiert.

Hier wird der Einkauf zum Erlebnis. Einkaufen heißt hier mit allen Sinnen genießen. Appetit

Vier Jahreszeiten: Bioqualität mit Genussfaktor

Der etwas andere Biomarkt in Rhöndorf

straße in Sankt Augustin-Menden gefunden. 2003 gründete er mit Frau Monika die „Vier Jahreszeiten Natur Produkte GmbH“. Im Juni des gleichen Jahres eröffneten sie einen der ersten Bio-Supermärkte Deutschlands in Sankt Augustin, mit einer unverwechselbaren Einkaufsatmosphäre – moderne Architektur, in der sich Form und Funktion ergänzen. Der Start einer Erfolgsgeschichte. 2006 eröffneten sie dort außerdem das erste Bio-Bistro mit eigener Küche. 2011 musste die Produktionsstätte bereits erweitert werden. „Im Dezember 2011 eröffneten wir unsere „kleine“ Filiale in Bad Honnef-Rhöndorf. Ein Lebensmittelvollsortimenter sowie ein Bistro mit täglich wechselndem Mittagslunch, Suppen und Salatbuffet“, erläutert Stammnitz das Konzept, das von den Bad Honnefern gerne angenommen wird. Seit Sommer 2012 gibt es eine weitere „Vier Jahreszeiten“-Niederlassung im Disch-Haus in Köln.

„Das Gastro-Konzept ist das Herzstück unseres Marktes“, sagt Stammnitz. Selbstverständlich gibt es alle Speisen auch zum Mitnehmen. Preislich sind die Gerichte für jeden erschwinglich. „Bei uns darf wild gemischt werden. Egal ob kaltes oder warmes Essen, am Ende kosten 100 Gramm unter drei Euro“, erklärt Reske. „Mit unserem hauseigenen Bistro möchten wir zu klei-

nen Pausen zum Genießen im Alltag einladen – täglich frisch zubereitete Speisen, ein umfangreiches Salatbuffet, Kaffee- und Kuchenspezialitäten – auch glutenfrei – bieten die Möglichkeit unsere Produkte kennen- und schätzen zu lernen.“

Täglich wird für alle drei Standorte im Stammhaus in St. Augustin Frisches frisch gekocht. Alles „bio“

gemeint. Biologisch ist für uns deshalb nicht nur vordergründig ein Etikett, das Tüten, Schachteln, Dosen oder Flaschen ziert. Sondern es bezeichnet eine Lebenseinstellung“, sagt Stammnitz und betont: „Alle unsere Bioprodukte können im Übrigen bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden.“

Die Verbraucherberatung NRW zeichnete im Jahr 2005 „Vier Jahreszeiten“ für eine ausgezeichnete

Vermarktung von Lebensmitteln aus kontrolliert ökologischem Landbau mit der „Grünen Eins“ aus. Aufgrund von Kundenumfragen der Fachzeitschrift „Schrot & Korn“ erhielten Stammnitz und Reske von 2005 bis 2007 jedes Jahr Auszeichnungen als einer der besten Naturkostmärkte in Deutschland. 2008 gab es die Goldene Selly – den Bio-Handelspreis, den die CMA für zukunftsweisende Vermarktungs- und Verkaufskonzepte für Bio-Produkte im Fachhandel vergibt.

„Vier Jahreszeiten“, Rhöndorfer Str. 40, 53604 Bad Honnef-Rhöndorf
Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. 8 bis 18.30 Uhr.



natürlich. Alles andere tischen Reske und Stammnitz nun mal nicht auf. „Biologisch kommt aus dem Griechischen und heißt „Folgerichtigkeit des Lebens“. Mit biologisch ist demnach auch Respekt vor Mensch, Tier und Pflanzen

