

Heute:
nah & frisch
Husby

Vom Dorfkaufmann zum Super-Markt

Auf der aktuellen Veranstaltung der Rubrik „Wirtschaft erleben“ vom Flensburger Tageblatt besuchten 33 Abonnenten den nah+frisch-Markt in Husby

Klima, Wärme, Kühlung aus einem System

Im nah+frisch-Markt der Familie Clausen ist das sogenannte „Conveni-Pack“ eingebaut: Das erste seriengefertigte Komplettsystem für Supermärkte kombiniert Lebensmittelkühlung, Klimatisierung und Beheizung. Dank Wärmerückgewinnung nutzt die Anlage die Abwärme der Kühlgeräte im Winter zur Beheizung. Dadurch sinkt der Gesamtenergiebedarf, die Energiekosten reduzieren sich um bis zu 40 Prozent. Der Verzicht auf konventionelles Heizen mit fossilen Brennstoffen schont zudem die Umwelt. Das System ist im Vergleich deutlich kompakter, Familie Clausen hat für Installation, Wartung und Service nur einen Ansprechpartner. Fachgerecht installiert hat den „Conveni-Pack“ die Firma alcaterm in Flensburg. *PM/rf*

Leckere Brände von Knick und Streuobstwiese

Die von Bioland zertifizierte Destille Dollerup verarbeitet fast ausschließlich Obst aus Schleswig-Holstein. Es stammt aus Bauerngärten, von Streuobstwiesen und ökologisch ausgerichteten Obstbaubetrieben. Wildfrüchte wie Schlehen, Kreten oder Kirschkirschen werden an Knicken oder Stiftungsflächen aufwändig per Hand gepflückt. Das Ergebnis sind hochwertige Produkte wie Bio-Äpfelbrand, Quittenwasser, Waldbeerengeist oder Wildfruchtgeist aus Kreten – erhältlich beim nah+frisch-Markt Clausen in Husby. *PM/rf*



Anbaukultur mit gesunder Fruchtfolge

Frisches Gemüse bezieht Familie Clausen unter anderem vom Hof Görrißau in Silberstedt. 30 Sorten Gemüse und Kartoffeln baut Ruppert Milthaler dort an: Zwiebeln, Möhren, Pastinaken und mehr – alles strikt nach den Regeln von Bioland. Eingesetzt werden rein organische Stickstoffe aus Vorfrucht (kein mineralischer Handelsdünger!). Auf Pflanzenschutzmittel verzichtet der Landwirt komplett. Zur Anbaukultur gehört eine gesunde, weite Fruchtfolge in frühestens fünfjähriger Wiederholungsfrequenz. *rf*

Das Video über die Betriebsbesichtigung bei nah+frisch Husby ist zu sehen unter **shz.de**

HUSBY Die Versorgungssituation im ländlichen Raum entwickelt sich seit Jahrzehnten zum Nachteil der dort lebenden Menschen: Manche reizt das Leben in der Stadt, die allgemeine Mobilität erleichtert zudem die Fahrt dorthin. Die Folge: Der traditionelle „Dorfkaufmann“ schließt oft mangels Rentabilität. Nicht so in Husby: Vor etwa zweieinhalb Jahren hat am Ortsrand ein moderner Supermarkt der Handelsmarke nah+frisch eröffnet, der damit die zentrale Funktion der Kommune deutlich aufwertet. Betrieben wird er von der Familie Clausen, die bereits seit über 20 Jahren die Husbyer insbesondere mit Lebensmittel versorgt.

Solch eine positive Entwicklung gegen den Trend ist naturgemäß von thematischem Interesse: Eine Vielzahl von Abonnenten vom FLENSBURGER TAGEBLATT bewarb sich für eine Betriebsbesichtigung in der Reihe „Wirtschaft erleben“ bei nah+frisch in Husby – 33 von ihnen nahmen jetzt daran teil. „Für die Nahversorgung vor Ort haben wir uns mit einem starken



Neben Einblick in die Angebotsvielfalt von nah+frisch Clausen erhielten die Besucher fundierte Informationen von regionalen Anbietern. *RF*

Partner verbündet – der Handelsgruppe Bartels-Langness in Kiel, die bereits seit 1892 besteht und unter anderem als Großhändler in Norddeutschland sehr aktiv ist“, begrüßten Volker und Birte Clausen ihre Gäste. Bekannt als dieser Unternehmensname seien Hausmarken wie Bäcker Steiskal, die Lebensmittelgeschäfte Famila, Markt und natürlich nah+frisch. „Wir bieten unse-

ren Kunden ein Vollsortiment von über 20.000 Artikeln aller Art an“, informierte Volker Clausen. Die Auswahl setzte bewusst auf Produkte aus der Region, wobei auch der sorgsame Umgang mit natürlichen Ressourcen den Husbyer Kaufmann und seinen Handelspartner verbinden.

Davon konnten sich die Tagelblatt-Abonnenten zum Beispiel an der ausgeklügelten Kühl- und Heiztechnologie des Supermarktes überzeugen, die besonders nachhaltig für angenehme Einkaufstemperaturen sorgt. Als „imponierenden Umweltaspekt“ empfand Dörte Borgmann die Erklärungen dazu; sie friere geradezu in anderen Märkten, die gar nicht heizten und in denen die Kühlung zusätzlich Kälte abgibt. „Das ist bei nah+frisch in Husby besser eingerichtet“, sagte die Kundin aus Rüllschau. Und ergänzte, dass der Service in jeder Hinsicht

auffallend zuvorkommend sei.

Besondere Berücksichtigung finden bei Familie Clausen Erzeugnisse aus der Region. Das betrifft insbesondere Lebensmittel wie Obst und Gemüse, aber auch Bier, Spirituosen und in Flensburg gerösteter Kaffee (siehe untenstehenden Artikel). Bemerkenswert sind zudem zwei weitere Produkte der besonderen Art: zum einen die Werke von Ellen Puffpaff, deren Krimis ein eigenes Display ehrt. „Die Autorin wohnt wie ich in Husby, weshalb ich sehr neugierig auf den Roman war“, sagt Helen Harders. Anders als die anwesende Verfasserin habe sie sich beim Lesen jedoch nur bedingt gegrußelt... Im eigenen Verlag bringt Elke Rudolfsen kreativ gestaltete und handwerklich gefertigte Grußkarten für Anlässe aller Art heraus – ebenfalls „Made in Husby“ und bei nah+frisch im Sortiment. An der Aufma-

Energie“, sagten die Abonnenten, die sich als Papier-Fans outeten – sowohl in Form der Tageszeitung als auch bei Verpackungen. „Wie alle Supermärkte stellen wir bei Obst und Gemüse die sogenannten ‚Knotenbeutel‘ aus Kunststoff zur Verfügung, streben aber die Umstellung auf Papier an“, versicherte Birte Clausen. In dieser Hinsicht schreibt der Wattschaukruger Hofladen bereits Geschichte: „Wir liefern unsere Kartoffeln bereits seit über 20 Jahren abgepackt in Tüten aus Natronpapier“, sagt Landwirt Peter Husfeldt und verweist auf den gleichzeitig sandfreien Transportvorteil.

Beim abschließenden Imbiss tauschten sich die Besucher angeregt aus. Ihr Fazit: Der Husbyer Einzelhandelsmarkt überrascht durch seine Größe und gefällt durch seine gepflegte Sauberkeit. Alle „Wirtschaft erleben“-Teilnehmer überzeugete zudem das große, vielseitig ausgerichtete Sortiment, insbesondere im Bereich Bio-Lebensmittel, beispielsweise mit der Hausmarke „BIO-GRENO“. *Rainer Fischer*



Krimi-Autorin Ellen Puffpaff (M.) und ihre Leserinnen Helen Harders (li.) aus Husby und Helga Christiansen aus Tarup. *RF*



Hhm, leckeren Honig von Herbert Matthiesen (M.) genießt Monika Spachowski, interessiert beobachtet von Bernd Lemke. *RF*

Regional ist erste Wahl

HUSBY Die bemerkenswerte Aufzählung gleicht einer Landkarte Angelns und Umgebung mit einem speziellen Thema: sie listet die zahlreichen regionalen Lieferanten des nah+frisch-Marktes in Husby auf.

„Aus gutem Grund liegen Lebensmittel aus der unmittelbaren Nachbarschaft der Verbraucher im Trend. Zum einen wegen der Qualität aus verlässlicher Produktion, der man zusehen kann, aber auch wegen der umweltfreundlich kurzen Transportwege“, sagt Volker Clausen. Alles sei echte Markenware betont der Kaufmann, der sein Angebot ebenfalls als mitten in der Region versteht. Da ist es naheliegend, die Regionalität beim Einkauf zu berücksichtigen, ganz nach dem Motto „Regional ist erste Wahl“.

Im Detail erhalten die Kunden in Clausens nah+frisch-Markt entsprechende Produkte folgender regionaler Unternehmen:

- Hofladen Frank Jessen, Oxbüll (Eier)
- Wattschaukruger Hofladen Peter Husfeldt (Kartoffeln, Gemüse)
- Munkbraruper Bio-Kar-

- toffeln Peer Gabriel
- Imker Herbert Matthiesen, Husby (Honig)
- Imker Kai Müller, Nübelfeld (Honig)
- Windmühle Renata, Schwensby (Getreidebackschrot)
- Dolleruper Destille Sauer & Hartwig (Spirituosen)
- Hofmeierei Jensen, Niesgrau (Angeln Milch)
- Bio-Hof Ankersolt Petersen, Rüste (Eier)
- Alte Kaffeerösterei Tunger, Flensburg
- Biolandhof Görrißau Milhtaler, Silberstedt (Gemüse)
- Johannsen Rum, Flensburg
- Flensburger Landspargel Uwe Hardt

- Timms Erdbeerhof, Koppelbeck
- Blumen und Pflanzenparadies Becker, Rüllschau
- Ellen Puffpaff, Husby, Krimi-Autorin aus Husby
- Theilmann Verlag Elke Rudolfsen, Husby (Grußkarten)
- Baumschule Claus, Dalsgaard, Pflanzenverkauf sonnabends
- Alcaterm, Flensburg (Haustechnik).
- „Natürlich lieben auch wir Lebensmittel, vor allem aber leben wir in diesem Sinne die Region, in der wir mit unserem nah+frisch wie persönlich zu Hause sind“, überzeugen Volker und Birte Clausen. *rf*



Fleischer Peter Rasmussen (li.) beim Zerlegen, unterstützt von Azubi Carina Lingen (M.), Abonnent Klaus Sörensen sieht genau hin. *RF*

Zukunftssichere Nahversorgung im ländlichen Raum

HUSBY Die Versorgung mit Lebensmitteln in Husby stellte die Familie Lorenzen als klassischer „Dorfkaufmann“ bereits seit 1965 sicher. Als Volker Clausen in die Familie einheiratete, schulte er der Liebe wegen vom Elektrotechniker zum Kaufmann um. Nach verschiedenen Ausbildungsstationen in der Region übernahm er mit Frau Birte 1994 das elterliche Geschäft in der Dorfmitte, das zunächst unter den Marken Spar, später als Edeka firmierte. „Doch uns war irgendwann klar, dass Husby einen größeren Lebensmittelmarkt benötigt“, erzählen sie.

Dem Ehepaar war bei der Neuausrichtung der Aspekt nachhaltigen Umgangs mit den natürlichen Ressourcen wichtig. Im Kieler Großhändler Bartels-Langness fanden sie einen auch in dieser Hinsicht passenden Partner. Nach ihren Vorstellungen erbaute dieser am Ortsrand in der Flensburger Straße einen soliden Markt „Stein auf Stein“, der Mitte 2013 eröffnet wurde. Die Klimatisierung erfolgt

über eine moderne Haustechnik (siehe nebenstehenden Kurztex). „Durch dieses Mini-Kraftwerk sparen wir im Jahr 48 Prozent an Energiekosten pro Quadratmeter im Ver-

gleich zum alten Markt“, erzählt Volker Clausen stolz. Das Oberflächenwasser auf dem großen Grundstück versickere durch extra angelegte Siele zudem komplett vor Ort – das entlaste das Verbandskanalnetz und spare weitere Kosten. Der Markt weist eine komfortable Einkaufsfläche von 1350 Quadratmetern auf sowie einen separaten Backshop mit kleinem Café. Das Sortiment ist bemerkenswert umfangreich und deckt die Berei-

che von Discountwaren über Markenprodukte bis zu Bio alles ab, was den Verbraucher erfreut. „Wir bewegen etwa insgesamt 23.000 unterschiedliche Artikel“, berichtet Volker Clausen, darunter auch für einen Supermarkt ungewöhnliche wie Bücher. Schwerpunkte sind Bio und regionale Frischeprodukte.

23 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte in Voll- und Teilzeit kümmern sich vorbildlich um den Service am Kunden. Alles in enger Kooperation mit dem starken Partner Bartels-Langness. In Schleswig-Holstein ist diese Gruppe zweitgrößter Arbeitgeber. Bekannteste Hausmarke ist Famila.

Die Versorgungslage in Husby haben Birte und Volker Clausen mit nah+frisch zukunftsorientiert und sicher aufgestellt. Auf dem Firmengelände sind außerdem Flächen für weiteren Handel vorhanden. Es dürfte wenig überraschen, wenn die Familie Clausen die Region zeitnah mit weiteren Angeboten versorgen würde. *rf*



Birte und Volker Clausen *RF*