

# In der Ruhe liegt die Kraft

REPORTAGE • Auch wenn das bayerische Bad Wörishofen alles andere als in der Wüste liegt, so ist hier doch eine sehenswerte und lebendige Oase entstanden. Wie Bio-Einkauf und Erholung zusammengehen? Wir haben es uns vor Ort angesehen.



Bio Oase – in großen Lettern steht der vielversprechende Name über dem Eingang des Bad Wörishofener Bio-Ladens. Schon von außen wirkt der pavillonartige Neubau einladend. Die große Flügeltür aus braunem Holz steht offen, und die dahinterliegende Glasschiebetüren geben automatisch den Blick in den vorgelegerten Eingangs- und Bistro-Bereich frei. Grün-weiß gestreifte Markisen über großen Fensterfronten versprühen Wochenmarkt-Flair. Im Inneren beeindruckt die außergewöhnliche Architektur des Neubaus. Unter einer kuppelartigen offenen Holzdachkonstruktion finden die Kunden einen gut 80 Quadratmeter großen Bistro-Bereich sowie knapp 400 Quadratmeter Verkaufsfläche

mit einem Bio-Vollsortiment. Margot Reithmayer, Inhaberin der Bio Oase, sitzt hinter der Kasse und hält einen kurzen Plausch mit einer Stammkundin. Die Atmosphäre ist freundlich, und die natürlichen Materialien, allen voran viel Holz, tragen ihren Teil dazu bei. Dabei wird ein weiteres besonderes architektonisches Highlight erst auf den zweiten Blick sichtbar: Über den Köpfen der Ladenbesucher verläuft eine Galerie, die für verschiedene Veranstaltungen genutzt wird.

Begegnung. Zwischen Stadtzentrum der mit etwa 16.000 Einwohnern größten Stadt im schwäbischen Landkreis Unterallgäu und dem Kurpark des beliebten Kneippkurortes hat Margot Reithmayer ihre ganz

eigene Oase erschaffen, die sie nur zu gerne mit anderen teilt. Der Name bedeutet keineswegs, dass ihr Laden das einzige Fleckchen Bio weit und breit sei, sagt die geschäftige Inhaberin und lacht. Vielmehr habe sie bei der Namensgebung an die typischen Funktionen einer Oase gedacht. „Dem ganzen zugrunde liegt meine Vision, nicht nur einen Laden zu führen. Vielmehr geht es mir darum, einen Platz der Begegnung und Kommunikation zu schaffen“, erklärt Reithmayer. Eine Oase zum Ausruhen und Entspannen eben. So erklärt sich auch das vielfältige Programm, das Reithmayer und ihr Team im Galerie-Bereich anbieten. Von



**Bio Oase – Biomarkt & Café**  
Fidel-Kreuzer-Straße 13  
86825 Bad Wörishofen

**Inhaberin:**  
Margot Reithmayer

**E-Mail:**  
bioinbw@  
googlemail.com

**Website:**  
www.biooase.  
wordpress.com

**Verkaufsfläche:**  
400 qm

**Bistro:**  
80 qm

**Eröffnung:**  
Mai 2017  
(nach Umzug)

(1) Bio Oase-Inhaberin Margot Reithmayer (li.) mit einer langjährigen Stammkundin.



(2) Am liebsten sucht die Chefin den direkten Kontakt zu ihren Kunden und ist daher besonders häufig an der Kasse oder der großen Fischtheke zu finden.

Yoga, über Qigong bis hin zu mehreren Gesangsprojekten gibt es verschiedene Angebote. Sogar eine sibirische Schamanin kommt regelmäßig

die feierliche Eröffnung des neuen Bio-Ladens statt. Zuvor arbeitet Reithmayer bereits zwei Jahre im bestehenden örtlichen Bio-Laden

*„Wenn es mir Spaß macht, haben meine Mitarbeiter auch Freude an ihrer Aufgabe. Das schafft eine gute Atmosphäre und die Leute kommen gerne zu uns. So einfach ist das in der Bio Oase.“*

Margot Reithmayer

in die Bio Oase. „Menschen kommen auf uns zu und fragen, ob sie ihre Ideen bei uns umsetzen dürfen“, freut sich die Inhaberin. Eine Miete verlange sie dafür nicht. Stattdessen zahlen die Nutzer einen Wertschätzungsbeitrag, den die Bio Oase an

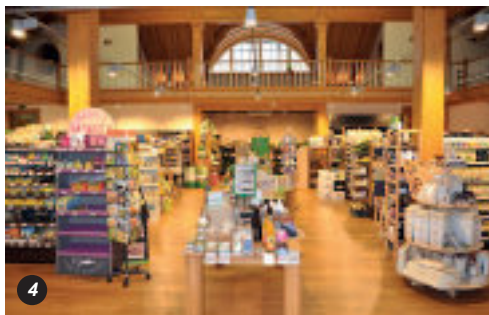
schräg gegenüber dem neuen Standort, bevor sie diesen 2012 übernahm. „Wir haben bis 2016 auch am alten Standort ein schönes organisches Wachstum gehabt“, berichtet die gelernte Bürokauffrau, die jedoch nur kurz in diesem Beruf tätig

war. „Eigentlich war mir von vornherein klar, dass das nichts für mich ist“, erinnert sie sich und lacht. Stattdessen war sie viel unterwegs, probierte verschiedene Berufe aus. Ob als freischaffende, reisende Handwerkerin auf Märkten in der ganzen Welt, als Psycho-Heilpraktikerin oder als professionelle Masseurin und jetzt eben als Inhaberin der Bio Oase – an Ruhestand denkt Margot Reithmayer noch lange nicht. „Ich bin seit vielen Jahren 49“, lacht sie, „und das werde ich auch noch in 20 Jahren sein“. Bis dahin wolle sie mindestens noch in ihrer Oase stehen und auch in Zukunft weiter wachsen.

einen Bodenfond weiterleitet. Das Konzept der Oase basiert insgesamt auf drei Standbeinen: der Programm-Galerie, dem Bistro und dem Laden, der laut Margot Reithmayer eigentlich nur hinter allem steht, um das nötige Geld zu verdienen.

Gute Fee. Die Bio Oase in ihrer heutigen Form gibt es nun seit gut eineinhalb Jahren. Im Mai 2017 fand

Wachstum, damit ist in der Bio Oase jedoch nicht unbedingt der Umsatz gemeint. Margot Reithmayer winkt ab: „Ach was! Ich meine damit zum Beispiel geistige Erweiterung. Wir alle erschaffen dauernd irgendwas. Oft jedoch unbewusst und leider auch oft nichts Gescheites. Darum müssen wir uns kümmern“. Den schönen Neubau am heutigen Standort verdanke sie einer guten



(3) Die Wände der Obst- und Gemüse-Abteilung sind mit strukturtem Naturstein verkleidet. Nachts kann der Raum geschlossen und separat auf 8 Grad gekühlt werden. (4) Der Blick vom Eingangsbereich in die Bio Oase.





Fee, wie sie sagt. Als der Platz im alten Laden langsam eng wurde, sei Ende 2016 eine Stammkundin auf sie zugekommen und habe angeboten, die neue Oase zu bauen. Trotz anfänglicher Skepsis willigte Reithmayer ein. „Ich wollte sehr gerne ein Holzhaus. Meine Vorstellungen waren allerdings deutlich bescheidener“, erinnert sie sich. Dass aus dem Angebot so ein prächtiges Gebäude entstehen würde, habe sie anfangs nicht zu träumen gewagt. Im Außenbereich gibt es nicht nur die notwendigen eigenen Parkplätze, sondern auch Hochbeete, Obstbäume und Beerenbüsche. Eine eigene kleine Blüh- und Naschhecke sozusagen.

Mit Liebe zubereitet. Über die Geschichte der Bio Oase und einen Kaffee mit Margot Reithmayer ist es Mittag geworden. Nach und nach füllt sich das Bistro, und die Schlange an der Ausgabe wird zwischenzeitlich schon mal länger. Margots Tochter Bernadette kümmert sich federführend um das Bistro und wirbelt emsig zwischen Küche, Kasse und Auslage hin und her. „Ich bin extra für die Oase aus Australien wiedergekommen“, ruft sie über den Tresen hinweg. Zuvor habe sie sechs Jahre in Melbourne gelebt und gearbeitet, sich dort in der Fahrradbewegung engagiert und immer nebenbei in der Gastronomie gejobbt. „Melbourne ist ein Hotspot für gute Gastro“, erklärt Bernadette während sie einen Teller Suppe füllt. Gutes Essen und guter Service würden dort seit jeher sehr geschätzt. Mit



(5) Aus der Vogelperspektive werden besonders die großzügigen Gänge zwischen den Regalen sichtbar. Ansonsten weit und breit nur Holz: Fußboden, Stützpfeiler, Galeriewie die Einrichtung aus dem Naturmaterial sorgen für eine warm und gemütliche Atmosphäre. (6) An der Bistro-Theke gibt's vom klassischen Pausenbrot, über Knusper Knusper Stangen bis hin zu Suppen, Salaten und Smoothiesalles, was das Herz begehrt. (7) Tochter Bernadette Reithmayer schmeißt zusammen mit Köchin Johanna Perschke das Bistro. Hier geht täglich rund 80 Mittagessen über den Tresen, auf Wunsch auch to go im Wegglas.



(8) Das Auge isst mit – und das nicht nur auf dem Teller. Liebevoll geschmückt wird in der Bio Oase auch die Menükarte präsentiert. (9) Beliebt: der Blau-Mohn Brötchen mit einem Stückchen Brot. Kleine Probierhäppchen machen Lust auf mehr.



Bayern gekommen, wo Gastfreundschaft ebenfalls traditionell einen hohen Stellenwert hat. Heute gibt es neben einer japanischen Miso-Suppe auch den traditionellen Steckrüben Eintopf. „Es ist spannend, hier neue und internationale Küche auszuprobieren. Das kommt gut an. Aber unsere Kunden freuen sich genauso auf die guten alten Käsespätzle“. Der Mix im Angebot müsse eben stimmen, erklärt Bernadette und holt einen Probierlösel für ein älteres Paar, das noch nie von der Miso-Suppe gehört hat. Von der jungen Familie bis zum Rentner, vom Stammgast bis hin zu Kurgästen und Touristen kämen eigentlich fast alle mal ins Bistro. Gekocht wird täglich frisch. Und wenn im Sommer die Sonnenterrasse geöffnet ist, bietet das Bistro der Bio Oase bis zu 65 Sitzplätze. Das Angebot umfasst den kleinen Snack für Zwischendurch ebenso wie ein komplettes Mittagsmenü, aber auch Kaffee und Kuchen. Und wie lautet das Resümee nach den ersten eineinhalb Jahren? Margot und Bernadette sind zufrieden. Die Leute seien begeistert und fühlten sich wohl. „Sogar die ersten Urlaubsgäste sind nach einem Jahr bereits wiedergekommen und haben geschaut, ob es uns noch gibt“, schmunzelt Margot. Warum auch nicht? | Martin Wispel