



## Gutes Gewissen gratis

Eberhardt Webers liebt heimische Lebensmittel und verschickt sie in die Region

○ Ungenießbare Eier, Fleisch voller Giftstoffe, Unsicherheit beim Essen. Der aktuelle Dioxin-Skandal rückt einmal mehr ins Bewusstsein der Verbraucher, wie wichtig gute Qualität bei Lebensmitteln ist.

Eberhardt Webers Geschäftsidee trifft da genau den Nerv der Zeit: Er verkauft hochwertige Lebensmittel über einen Online-Lieferservice. Das Besondere daran: Die Lebensmittel stammen hauptsächlich aus der Region Stuttgart und werden auch nur dorthin ausgeliefert.

„Die Idee dafür schlummert in mir schon seit zehn Jahren“, sagt der Diplom-Ökonom, der damals in der Schweiz arbeitete und dort von einem Online-Lieferservice erfuhr. Das interessierte Weber, schließlich „schlagen zwei Herzen in meiner Brust“. Das eine poche im Rhythmus eines Unternehmensberaters, das andere im Stil der Metzgersfamilie, die als eine von wenigen Metzgereien bis heute noch selbst schlachtet. Das übernimmt mittlerweile sein Bruder.

Rund 2.500 Produkte umfasst Webers Sortiment, davon haben 1.000 eine regionale, 500 eine biologische Herkunft.

Das Fleisch stammt aus der Metzgerei seines Bruders in Owen, das italienische Weißbrot von einer ansässigen italienischen Bäckersfamilie. Weber schwärmt von der Milch aus Tübingen: „Da sie nicht homogenisiert wird, schwimmt der leckere Rahm oben auf.“ Und die Biospätzle aus Fellbach seien sowieso die besten, sagt er, während er fast zärtlich die Radieschen fürs Foto drapiert.

Nebenan in der Bananenreiferei fallen ein paar Paletten herunter, Weber zuckt nicht zusammen. Der Unternehmensgründer strahlt Gelassenheit aus, er ist sich seiner Sache sicher.

### *Kartoffelsäcke und Co. landen direkt vor die Haustür*

Nach vier Wochen Testlauf mit Familien und Freunden nutzen jeden Tag mehr Menschen den Bringdienst. „Viele von den Testfamilien können sich ein Leben ohne den Lieferladen nicht mehr vorstellen“, sagt Weber. Aber auch viele ältere oder beruflich eingespannte Menschen würden seinen Service nutzen.

Wer bis Mitternacht bestellt, bekommt noch am folgenden Werktag die Ware zur Wunschzeit zwischen 16 und 22 Uhr geliefert.

Bis es so weit ist, steckt eine enorme Logistik dahinter: Vom Großmarkt gelangt die Ware in Webers Büro, an das ein Mini-Lagerraum angrenzt. Dann leitet das Bestellsystem den Mitarbeiter durch das Einpacken der Waren. Zu kühlende Ware in die Thermoboxen, Kaffee nach unten in die normale Transportbox oder umweltfreundliche Papiertüte, Tomaten nach oben. Danach fährt der Lieferwagen zu den Kunden.

In seinen alten Job will Weber nicht zurück. „Das hier ist meine Leidenschaft“, sagt er. Er ist optimistisch, dass sich sein Start-Up-Unternehmen etablieren wird: „Ich wünsche mir sehr, dass sich in Deutschland mehr Qualitätsbewusstsein für Lebensmittel entwickelt.“ Doch das kostet, schließlich bewegt sich Webers Lieferladen preislich eher auf Supermarkt- als auf Discounter-Niveau: Das gute Gewissen gibt's aber gratis dazu.

Karla Schairer

○ [www.lieferladen.de](http://www.lieferladen.de)