

Mit frischen Ideen zum Erfolg

Ruth Roentgen setzt mit ihrer „Speisekammer“ auf regionale Produkte und alternative Konzepte

VON ANDREAS GABBERT

ROETGEN Ruth Roentgen war von der Eifel nach Amsterdam gezogen. Dort arbeitete die studierte Betriebswirtin für ein großes Unternehmen, fühlte sich wohl und dachte, sie würde dort bleiben, bis sie eines Tages in Rente geht. Dann wurde aus einer Schnapsidee heraus ein großer Traum geboren. Etwas mehr als fünf Jahre später lebt die 29-Jährige wieder in ihrer Heimat und führt an der Bundesstraße in Roetgen einen Laden für regionale Naturkost – die „Speisekammer“.

Als sie mit ihrem Partner Robin Lamm 2014 im Familienkreis das Weihnachtsfest feierte, erfuhr sie, dass der Bioladen an der Hauptstraße in Roetgen schon länger geschlossen hatte. „Wir haben uns gefragt, ob das nicht auch etwas für uns wäre“, erzählt Roentgen.

Der Gedanke ging den jungen Leuten nicht mehr aus dem Kopf. Plötzlich kreisten die Gedanken um Obst, Gemüse, Brot und andere Lebensmittel. Schnell war klar, dass diese möglichst aus der Region kommen sollten. Doch was bedeutet es überhaupt, regionale Produkte zu verkaufen? Was ist zum Beispiel mit Nudeln, die in der Region produziert, aber aus Weizen hergestellt wurden, der aus Kanada kommt? „Wir mussten erstmal definieren, was regional überhaupt für uns bedeutet und wie man diesem Anspruch in einer globalisierten Welt gerecht werden kann“, sagt Roentgen.

Anfangs oft belächelt

In den Monaten danach telefonierten die beiden mit Landwirten, nahmen Kontakt zu Bäckereien und Gärtnereien auf, besichtigten Betriebe und sprachen mit Großhändlern. Sie knüpften Kontakte und bauten ein Netzwerk auf. „Wir wurden oft belächelt. Viele haben wohl gedacht: Lass sie mal machen, aber das wird nichts“, erzählt Roentgen.

Das Gebäude an der Bundesstraße in Roetgen, in dem sich heute die „Speisekammer“ befindet, wurde vorher als Garage genutzt. Mit Unterstützung ihrer Familie nahm sie den Umbau in die Hand und gestaltete ihn nach eigenen Vorstellungen. Robin Lamm hatte derweil gerade seine Promotion am Lehrstuhl für Bioverfahrenstechnik an der RWTH Aachen begonnen und jonglierte mit vielen Bällen gleichzeitig.

Zwischenzeitlich hatten die jungen Leute auch mit Unternehmensberatern und Banken gesprochen und einen Finanzierungsplan erstellt. „Wir wollten alles aus eigener Kraft stemmen. Auf keinen Fall wollten wir eine Filiale eines größeren Unternehmens sein, von dem wir dann abhängig wären“, sagt Roentgen.

Wichtig war den Firmengründern,



In ihrer „Speisekammer“ bietet Ruth Roentgen regionale Naturkost an. Rund 1500 Produkte gibt es in dem Laden an der Bundesstraße in Roetgen. FOTOS: A. GABBERT

das volle Sortiment anzubieten. In dem Laden sollte es alles geben, was für einen Wocheneinkauf nötig ist – von frischem Obst und Gemüse, über Fleisch und Käse bis zur Tiefkühlpizza. Rund 1500 Produkte sind heute dort zu finden. „Mich nervt es, einkaufen zu gehen. Wenn ich in mehrere Geschäfte muss, bekomme ich die Krise. Deshalb sollte es bei uns alles geben“, sagt Roentgen.

Das Besondere an der Speisekammer ist, dass die Kunden dort vielmehr über die angebotenen Produkte erfahren können als in einem Supermarkt. Dazu gehört auch die entsprechende Transparenz. Wo die Produkte angebaut und von wem sie produziert wurden ist kein Geheimnis – im Gegenteil, es wird damit geworben. Frisches Brot liefern Bäcker aus der Umgebung, das Fleisch kommt von einer Biometzgerei aus Aachen, der Honig von einem Imker aus Mon-

schau, der Ziegenkäse aus der Vulkaneifel, Kartoffeln und Kohl stammen vom Gut Paulinenwäldchen aus Aachen und für die Streuobstwiesensäfte sorgt die Biologische Station.

Die Mitarbeiterinnen werden entsprechend geschult und vorbereitet. „Wichtig ist, dass die Kolleginnen die Philosophie des Ladens an die Kunden weitergeben können. Es ist schön zu sehen, dass sie von ihnen geteilt und weitergegeben wird“, betont Roentgen.

Nachdem das Konzept stand und letzte Zweifel überdacht waren, wurde schließlich am 14. November 2015 Eröffnung gefeiert – nicht mal ein Jahr war seit dem ersten Gedanken an das Projekt vergangen. „Ich habe eine unglaubliche Motivation, Projekte umzusetzen und folge meinen Impulsen. Mein Freund brems mich dann auch nicht, sondern unter-

stützt mich. Ich bin nicht der Typ, der Dinge auf Morgen verschiebt. Ganz und gar nicht“, sagt Roentgen, und das glaubt man ihr sofort.

Wenn sie heute auf die Anfangszeit zurückblickt, kommt es ihr manchmal so vor, als sei es schon eine Ewigkeit her, manchmal erscheinen ihr die vergangenen Jahre aber auch wie ein kurzer Augenblick. Inzwischen hat sich viel getan. Das Geschäft ist gewachsen, Kunden wurden gewonnen und nach und nach einige Mitarbeiterinnen eingestellt. Am Anfang gab es mehr Arbeit als gedacht. Dann wuchs das Team und die Verantwortung wurde aufgeteilt. Nun geht es darum, das Geschäft weiterzuentwickeln. „Es ist oft das etwas angestaubte Image der Bio-Branche, das die Umsetzung innovativer Idee erschwert, uns aber dazu motiviert querzudenken“, sagt Roentgen.

Ihr Partner Robin Lamm hat inzwischen promoviert und arbeitet heute für ein Start-Up-Unternehmen. Im Alltag übernimmt sie die Verantwortung allein, wichtige Entscheidungen werden aber nach wie vor gemeinsam getroffen. „Die Überlegung war, dass es von Vorteil sein könnte, wenn vielleicht doch einer von beiden eine feste Arbeitsstelle hätte, um unsere Existenz zusätzlich abzusichern“, erklärt Roentgen. So risikofreudig wie einst ist sie inzwischen aber nicht mehr. „Damals hatten wir nichts zu verlieren. Jetzt trage ich Verantwortung für 16 Mitarbeiterinnen und würde mich vielleicht nicht mehr so schnell ins Risiko stürzen“, sagt sie.

Ein Jahr nach der Eröffnung stellte sie bereits eine Auszubildende ein. Auch das war eine impulsive Entscheidung, die sie nicht bereut hat. Die ehemalige Auszubildende Charlotte Hrabowski ist jetzt für den Einkauf verantwortlich und die Schnittstelle zwischen den Produzenten und den Kunden. Die 24-Jährige trägt damit eine große Verantwortung für den Laden und ist oft auch die Ansprechpartnerin für die anderen Kolleginnen. „Ohne sie würde das hier so nicht laufen“, sagt Roentgen.

Gerne würde sie wieder eine Auszubildende oder einen Auszubildenden einstellen. „Wir suchen noch verzweifelt. Bisher ist das wohl dar-

an gescheitert, dass viele ein falsches Bild vom Beruf der Einzelhandelskauffrau beziehungsweise des Einzelhandelskaufmanns haben. In einem kleinen Unternehmen wie dem unseren hat man aber vielfältige Möglichkeiten, sich selbst einzubringen und Verantwortung zu übernehmen“, sagt sie. Neben regionalen Produkten zeichne sich der Laden eben auch durch ein gut funktionierendes Team aus, das fair bezahlt werde und sich einbringen können. „Jeder fühlt sich hier verantwortlich“, sagt Roentgen.

Online-Shop mit Lieferservice

Zu diesem Team gehört auch die 31-jährige Anna Helmling, die als Aushilfskraft bei der Speisekammer begonnen hat und seit September vergangenen Jahres für den neuen Online-Shop mit Lieferservice verantwortlich ist. „Wir arbeiten schon eine ganze Weile an einem Konzept, um den Kunden möglichst nachhaltig frische Lebensmittel direkt nach Hause zu liefern. So erreichen wir auch Menschen, die aus beruflichen Gründen nicht zu unseren Öffnungszeiten einkaufen können oder auf Grund von körperlichen Einschränkungen nicht in den Laden kommen können“, erläutert Helmling.

Durch die Bündelung von Bestellungen und den Einsatz von Mehrwegverpackungen will das Team der Speisekammer auch hier seiner nachhaltigen Strategie treu bleiben. „Es geht immer um die Frage, wie der Laden auch künftig bestehen kann. Da ist das Online-Geschäft natürlich auch ein großes Thema. Nach vier Jahren war es an der Zeit dafür“, meint Roentgen. In der Corona-Krise wurde dieser Geschäftsbereich stark vorangetrieben. Das Persönliche, das individuelle Eingehen auf die Wünsche und Fragen der Kunden, blieb aufgrund der nötigen Schutzmaßnahmen derweil etwas auf der Strecke.

Die Pandemie stellt auch die Speisekammer mit ihrem besonderen Konzept vor neue Herausforderungen. Doch eines ist für Ruth Roentgen klar. Sie will auch weiterhin querdenken, ihren Impulsen folgen und das Unternehmen mit frischen Ideen voranbringen.

EIFELWETTER



Weiter gewittrig

Lage: Die sehr schwüle Luftmasse unter Tief Heike sorgt auch am Donnerstag immer wieder für teils gewittrige Entwicklungen, wobei die richtig heiße Luft langsam verdrängt wird und am Freitag gegen schwülwarme Luft getauscht wird. Zum Wochenende setzt sich vorübergehend Zwischenhocheinfluss durch bei weiterhin sommerlichen Temperaturen und deutlich weniger Schwüle.

Heute und morgen: Am Donnerstag sind schon in der Nacht und am Morgen einige Schauer und Gewitter möglich, dazwischen sonnig. Am Nachmittag sind auch teils schwere Gewitter nicht ausgeschlossen. Sehr schwül bei 20 bis 26 Grad während der Gewitter, sonst um 28 Grad im Hohen Venn, 29 Grad in Simmerath und 30 Grad in Monschau und Roetgen. Maximal 32 Grad sind es am Rursee. Schwacher umlaufender Wind, Gewitterböen. Am Freitag schwülwarm und weitere Regengüsse und Gewitter, dazwischen etwas Sonne bei 24 bis 30 Grad.

Weitere Aussichten: Am Samstag anfangs noch ein paar Schauer, später freundlicher bei 24 bis 29 Grad. Am Sonntag freundlich und hochsommerlich bei 27 bis 32 Grad.

www.huertgenwaldwetter.de

KURZ NOTIERT

Ein aktiver Corona-Fall in der Nordeifel

NORDEIFEL Margareta Ritter und Jorma Klaus in Monschau und Roetgen zählen – anders als Karl-Heinz Hermanns in Simmerath – zu den Befürwortern einer nur regionalen Auflistung der Corona-Zahlen. Im Kreise der Bürgermeister innerhalb der Städteregion gehören die Beiden nun zu einer Minderheit. Die Runde der Verwaltungschefs hat sich zum ersten Mal während der Pandemie mehrheitlich entschieden, die Fallzahlen für jede einzelne Kommune transparent zu kommunizieren. Erstmals liegen nun die Zahlen der Corona-Erkrankten für Städte und Gemeinden vor. Demnach gibt es einen aktuell aktiven Corona-Fall in Roetgen (insgesamt 21), keine in Monschau (63) und Simmerath (78). Zum Vergleich die übrigen Kommunen: Aachen 30 aktive / insgesamt 1070 Fälle, Alsdorf 6/121, Baesweiler 10/96, Eschweiler 9/162, Herzogenrath 1/205, Stolberg 10/171, Würselen 5/194 sowie Städteregion 72/2181. Die Zahl der Neuinfizierten bezogen auf 100.000 Einwohner wird für die Städteregion mit 7,6 angegeben. (-jül-)

KONTAKT

Eifeler Nachrichten

Lokalredaktion

☎ 02472 9700-30
🕒 Mo.-Fr. 9-18 Uhr
✉ lokales-eifel@medienhausaaachen.de
📍 Matthias-Offermann-Straße 3, 52156 Monschau-Imgenbroich

Kundenservice

☎ 0241 5101-701
🕒 Mo.-Fr. 6.30-17 Uhr, Sa. 6.30-12 Uhr
✉ kundenservice@medienhausaaachen.de
📍 Vor Ort:
Bürobedarf Kogel
(mit Ticketverkauf),
Hauptstraße 17, 52152 Simmerath
Mo.-Fr. 7.30-18 Uhr, Sa. 7.30-13 Uhr

Anzeigenberatung für Geschäftskunden

☎ 02472 9700-22
✉ mediaberatung-eifel@medienhausaaachen.de
📍 Matthias-Offermann-Straße 3, 52156 Monschau-Imgenbroich

📰 **Aachener Nachrichten**
www.aachener-nachrichten.de/kontakt



Anna Helmling hat als Aushilfskraft bei der Speisekammer begonnen und ist jetzt für den neuen Online-Shop mit Lieferservice verantwortlich.