

# Unverpackt-Laden stellt sich neu auf

Die Betreiber von Eifel-Unverpackt übernehmen das Geschäft in der Aachener Elisengalerie.

VON CLAUDIA HEINDRICHS

**ROETGEN/AACHEN** Die Deckel werden noch einmal auf Hochglanz poliert, ein paar frisch gefüllte Gläser finden einen Platz im Regal und die kürzlich eingetroffenen Waren erhalten ein hübsches Etikett. Ja, ein paar Handgriffe sind noch zu tun so kurz vor der offiziellen Neueröffnung. Wobei „Neueröffnung“ im Fall des Unverpackt-Ladens in der Aachener Elisengalerie theoretisch das falsche Wort ist.

Geschlossen war das Ladenlokal samt seiner zahlreichen Nudel-, Nuss- und Gewürzsorten nämlich nicht. Doch praktisch ist dort so einiges neu – wenn auch nicht alles auf den ersten Blick. Für die Stammkundschaft ist ganz offensichtlich: neue Gesichter hinter der Theke. Silke Lister und Guido Benedens, die bereits seit Oktober 2021 Eifel-Unverpackt in der Rosentalstraße in Roetgen betreiben, haben „Unverpacktes Glück“ in Aachen übernommen.

Ihre Vorgängerin Melanie Budde, die das Geschäft im Frühjahr 2019 mit rund 300 verschiedenen Artikeln in der Elisengalerie eröffnet hatte, sei im vergangenen Herbst auf das Paar zugekommen und habe gefragt, ob sie übernehmen wollen, erzählt Guido Benedens: „Sie hat sich während Corona ein zweites Standbein aufgebaut“, erklärt er. „Wir mussten uns das Angebot erst mal überlegen und durchrechnen. Im Februar haben wir uns dann entschieden. Alles ging ganz schnell. Am 28.2. Inventur und Übergabe mit Melanie Budde und ab dem 1.3. haben wir übernommen.“

Seitdem habe der Laden, der ohne Unterbrechung geöffnet war, Schritt für Schritt „den eigenen Touch“ erhalten. Alte Bilder, wie sie die Kunden aus Eifel-Unverpackt kennen, zieren die weißen Wände, und ein alter, dunkelbrauner Schrank präsentiert etwa regionale Senf-, Soßen-, Dressings und Brotaufstriche von Maria&Franz, der „Conserverie et Moutarderie Belge“, aus dem belgischen Raeren, die nicht nur regional produziert, sondern auch in einem nachhaltigen Mehrweg-Glas

verkauft werden.

Das Ehepaar legt großen Wert auf Regionalität im Produktsortiment. „Wir sind hier viel regionaler geworden“, ist sich Benedens sicher. Kartoffeln und Zwiebeln aus Aachen-Horbach, Senf ebenfalls aus Aachen, Eier aus Kalterherberg und Honig aus Hürtgenwald. Viele Produkte stammen aus der Eifel, damit haben sie schließlich schon in Roetgen gute Erfahrung gemacht.

## Großer Zuspruch

Bereits jetzt, nach knapp vier Wochen in der Elisengalerie, ernten die neuen Inhaber großen Zuspruch, wie sie sagen. „Den Aachener Kunden gefällt die Regionalität sehr gut“, berichtet Benedens. 60 neue Produkte haben er und seine Frau ins Sortiment genommen. Natürlich kommt nicht alles aus der Region. Die 24 Nudelsorten etwa oder die so genannte Aleppo-Seife mit Lorbeeröl kommen von auswärts. „Die kommt tatsächlich aus Aleppo“, erklärt er. In diesem Fall liegt sein Fokus auf der sozialen Komponente, denn der Lieferant spendet Teilerlöse des Verkaufs an die Erdbebenopfer im Norden Syriens.

„Wir freuen uns sehr auf die kommende Zeit“, betont der neue Inhaber des Aachener Unverpackt-Ladens. „Es macht wahnsinnig viel Spaß hier!“ Trotz gestiegener Kosten in allen Lebensbereichen blickt er zuversichtlich in die Zukunft. Zwar habe er die gesamte Branche (Bioläden, Reformhäuser, Unverpackt-Läden) derzeit schwer, aber gerade in Aachen sei der Standort besonders gut. In Roetgen hingegen habe das Paar zunächst die Öffnungszei-



Neue Inhaber, neue Produkte, bewährtes Konzept: Silke Lister und Guido Benedens sind „die Neuen“ im Unverpackt-Laden in der Aachener Elisengalerie. Im neuen Sortiment finden sich auch Kartoffeln und Zwiebeln aus Horbach (kleines Bild).

FOTOS: HARALD KRÖMER



handgefertigten Kerzen aus der Caritas-Behindertenwerkstatt Imgenbroich gibt es von bunten veganen Fruchtgummibärchen, in denen tatsächlich Fruchtsaft ist, schoko-

ladenüberzogenen Früchten über pikant-gewürzte Nussvariationen und allerlei Hülsenfrüchte viel zu sehen – und zu probieren. „Bei uns kaufen Sie nicht die Katze im Sack“, so der neue Inhaber, „wo sonst kön-

nen Sie schon die Schokolinsen oder den Nussmix probieren, bevor Sie ihn kaufen?“

Auch zur offiziellen Neueröffnung am Samstag, 1. April, soll es viel zum Probieren geben – und Wissenswertes über Inhaltsstoffe und Co. gibt's gleich dazu. „Einige der regionalen Lieferanten kommen an diesem Tag zu uns und stellen ihre Produkte vor“, sagt Benedens. Ins Gespräch kommen, den regionalen Handel fördern, nachhaltig durch kurze Wege und wenig Verpackung, darauf kommt es ihm und seiner Frau an. „Wenn jeder hier jede Woche nur zwei Produkte unverpackt

kaufen würde, könnten wir allein in Aachen jährlich 241 Tonnen Plastikmüll einsparen“, rechnet Guido Benedens vor. So könne trotz gestiegener Lebenshaltungskosten auch in der aktuellen Situation jeder seinen kleinen Beitrag leisten, ist er überzeugt.

Übrigens: Im April möchte das Inhaberpaar den Studentenrabatt wieder beleben und gleichzeitig einen Rentnerabbatt einführen. Weitere Informationen erhalten Interessierte während der Öffnungszeiten von montags bis samstags, 10 bis 18 Uhr, im Unverpackt-Laden in der Elisengalerie.