

# Bio mal anders

Dr. Ilse Hildebrandt ist Inhaberin der **BioWelt**. Seit neun Jahren führt sie ihren 130 qm großen Laden in Potsdam-Babelsberg. Die frühere Unternehmensberaterin hat sich neben Weinen auch auf Öle, Essige und Antipasti spezialisiert.

**A**n einem Freitag im Winter. Dr. Ilse Hildebrandt, Inhaberin der BioWelt Potsdam-Babelsberg, hat zu einer Olivenölverkostung geladen. Der kleine Laden in Babelsberg ist gut frequentiert. Das Olivenöl wird in kleinen Porzellanschälchen ausgeschenkt. Sie werden in der Hand gedreht, um das Öl etwas zu erwärmen. Zunächst wird das Bukett des Öls geprüft: Wie intensiv sind die Aromen? Die Besucher nehmen beherzt einen Schluck Öl in den Mund und spülen damit den ganzen Gaumen aus, um Süße, Säure und weitere Aromen zu erkennen. „Die Veranstaltung dient mir vor allem der Kundenbindung. Ich plane jedes Jahr mehrere Events“, sagt Ilse Hildebrandt. Der Unternehmerin ist es wichtig, viel über das zu informieren, was in ihrem Laden verkauft wird. Seminare

und Vorträge zu Ernährung und Produkten sind nur eine Besonderheit in ihrer breiten Angebotspalette. Ihre erste Veranstaltung zum Thema „Eintauchen in die Welt der Öle“ startete bereits im ersten Jahr der BioWelt Babelsberg im Jahr 2005.

## Unternehmensberaterin

**wurde zur Kauffrau.** Ilse Hildebrandt (62) war als selbstständige Unternehmensberaterin in Süddeutschland tätig, bis sie sich 1996 in Potsdam niederließ. In ihrem Leben hat die Saniererin über 3.000 Arbeitsplätze gerettet, eine Bilanz, auf die sie heute noch stolz ist. Ihr Sohn hatte als Kleinkind Asthma. Hildebrandt hat sich seitdem hobbymäßig mit dem Thema „gesunde Ernährung“ beschäftigt und ihr Wissen dann mit in ihr Fachgeschäft eingebracht. Je mehr sie sich mit dem Thema beschäftigte, desto intensiver wurde der Wunsch, selbst auf diesem Gebiet tätig zu werden. „Babelsberg hat die höchste Kaufkraft von Potsdam. Das war genau das richtige Pflaster, um sich hier mit einem Bio-Laden selbständig zu machen“, sagt Hildebrandt. 2005 eröffnete sie ihren Laden. Warum der Name BioWelt? „Ich wollte die Welt von Bio abdecken, was ich mir nach 22 Jahren Beschäftigung u.a. mit der Branche auch zugetraut habe“, sagt die Inhaberin. Schon bei der Innenausstattung ihres Ladens seien Bio und Ambiente ganz groß geschrieben worden. So wurden ausschließlich Biofarben und -putz verwendet, die Gestaltung nach eigenen Entwürfen in mediterranem Stil wurde von Kulissenbauern der Filmstadt Babelsberg umgesetzt, erklärt die Geschäftsführerin nicht ohne Stolz. „Bio ist nicht gleich Bio“, meint Ilse Hildebrandt, die in ihrer 22-jährigen Tätigkeit als Unternehmensberaterin für Kunden mit Ladengeschäften häufig erlebt habe „wie man es nicht macht.“ So sei es beispielsweise wichtig, dass sie die Produzenten der Waren kennt. Nur

*Ilse Hildebrandt hat ihren Bioladen 2005 eröffnet. Mit Frische erwirtschaftet sie nur einen kleinen Teil des Umsatzes.*



Foto: BIOwelt



Foto: BIOwelt



Foto: BIOwelt

O+G wird so weit möglich aus Brandenburg bezogen (l.). Eine ruhige Ecke im Geschäft lädt zum Entspannen ein (r.).

so könnten die Produkte „authentisch rübergebracht werden.“ Mit rund 2.500 Artikeln hat sie ein straffes Vollsortiment mit überwiegend hochpreisigen Produkten in den einzelnen Warengruppen. Dabei ist ihr aber wichtig, dass ihre Produkte nicht nur gesund sind, sondern auch schmecken. „Ich verkaufe an meine Kunden nur die Produkte, die mich überzeugt haben“, sagt die Kauffrau. Dabei achtet sie auch auf die Fachhandelstreue von Lieferanten und listet schon mal Produkte aus, die überall zu haben sind. „Ich kann mich nur durch besondere Produkte abheben. Das ist meine Nische.“ In Potsdam und Umgebung gibt es fast ein Dutzend Mitbewerber. „Das Geschäft steht und fällt mit mir“, sagt Hildebrandt, die die Stärken der BioWelt vor allem in den persönlichen Kontakten und der Beratung der Kunden sieht. Die Kauffrau nutzt die Angebote von Lieferanten und spricht Einladungen aus. So war beispielsweise die Fischmanufaktur der Deutschen See zu Gast. Trotz der wirklich sehr kleinen Küche schaffte sie es, für 26 geladene Gäste ein Fünf-Gänge-Menü zuzubereiten. Im Sommer und an warmen Tagen kann man das Essen unter den Bäumen auf der Terasse einnehmen. Der täglich wechselnde Mittagstisch wird in der kleinen Küche frisch zubereitet. Den Umsatz beziffert Hildebrandt als steigend, aber noch ausbaufähig. Den Hauptumsatz macht sie mit Trockenwa-



Foto: BIOwelt

Eine große Auswahl an Gewürzen macht den Einkauf zum Erlebnis.

re und Premiumprodukten. Großhändler Midgard Naturkost ist neben deutschlandweiten Großhändlern wie Biogarten, Pural etc. und Direkteinkauf Lieferant der BioWelt für die meisten Artikel. Hildebrandt hat sich vor kurzem von ihrem bisherigen Großhändler nach sieben Jahren der Zusammenarbeit getrennt, mit dem sie nicht mehr zufrieden war. „Auch Gespräche haben hier nichts gebracht“, blickt die Unternehmerin zurück. Der Bezug zur Region

Anzeige

**BioFach 2014**  
Halle 7 · Stand 741



**Matcha**

*Wir führen insgesamt 6 Bio-Matcha-Tees und haben ganz neu eine kleine kostenlose Broschüre mit vielen Infos und leckeren Rezepten.*



**NEU**

**Bachblüten-Mischungen**

*Babella-Bachblüten-Mischungen - für jede Lebenslage! Neu in unserem Angebot! Natürlich bio und aus der Region (Freiburg)!*



**NEU**

**Kräutertee mit Bachblüten**

*Alle Zutaten sind sorgfältig auf die Mischung der Bio-Bachblüten abgestimmt! 6 leckere Tees für jede Situation und Lebenslage.*



**OASIS Teehandel GmbH · D-71149 Bondorf · www.biotee.de**



Foto: BIOwelt



Ilse Hildebrandt kann ihren Kunden eine große Auswahl an Weinen anbieten (l.). Guter Wein muss nicht teuer sein (m.). Die Inhaberin hält auch viele Teesorten als lose Form vor (r.).

ist für Hildebrandt wichtig. Etliche Produkte bezieht sie deshalb von kleinen und regionalen Lieferanten. Rund 20 bis 25 verschiedene Obst- und Gemüsesorten kommen vorzugsweise aus der Region, manches ist selbstverständlich nur aus Exporten zu beziehen. „Ich würde gern mehr aus der Region beziehen. Die brandenburgischen Biobauern können leider mit der steigenden Nachfrage und der geforderten Qualität nicht Schritt halten“, so Hildebrandt. Für einen derartigen Bio-Gourmettempel braucht man natürlich das entsprechende Umfeld. In Babelsberg hat sich das Angebot der Biowelt ganz offensichtlich herumgesprochen: Immerhin kommen täglich 80-100 Kunden mit einem Durchschnittsbetrag von 20 Euro. Ab 80 Euro wird außerdem kostenfrei nach Hause angeliefert, was vor allem ältere Kunden zu schätzen wissen. Für Kinder gibt es auch eine kleine Ecke, in die sie sich zurückziehen können, wenn die Eltern einkaufen oder sich den Cappuccino mit dem Biowelt-Logo drauf schmecken lassen. „Ich habe überwiegend Stammkunden“, sagt Hil-

debrandt, die aber auch auf gemischtes Publikum wie junge Familien und Studenten verweisen kann. Weine sind ihr besonderes Hobby. Von der Azienda Agricola Mognon Floriano aus der Region Marken stammen die hoch dekorierten Weine. Der Floriano esino doc Rosse wird zwölf Monate in Barriques angebaut und reift 12-24 Monate in der Flasche. Inzwischen gibt es im gesamten Bundesgebiet schon etliche Liebhaber, die diese Weine über die BioWelt beziehen. Daneben steht ein ausgewähltes Sortiment Weinimport im attraktiven Wein-Regal, das liebevoll mit Büchern ausgestattet ist. Eine Besonderheit ist auch das mit Vitamin angereicherte Olivenöl, das vor einigen Jahren entwickelt wurde, um den Calciummangel auszugleichen. Zusammen mit der Universität in Bologna wurde das Bio-Öl entwickelt, das in Italien nur in Apotheken verkauft wird.

**Besondere Vorliebe: Arganöl** „Ich biete Arganöle seit meiner Gründung an. Der Verkauf des recht hochpreisigen Öls läuft vorrangig über die Verkostung“, sagt Hildebrandt. Im Bistro wird Arganöl auf Brot oder mit Teelöff-

feln angeboten. Den Kunden erzähle ich die Geschichte von den Berberfrauen, die damit ihre Familie ernähren können, so die Unternehmerin. Es gibt auch immer wieder Gerichte mit Arganöl. Das Arganöl ist in einem separaten Regal ausgestellt mit anderen besonderen Ölen. Die Kunden können eine DVD über Arganöl dazu ansehen oder einen Flyer dazu mitnehmen. Einige Öle sind offen zum Verkosten. Ein mobiler Rollwagen mit sämtlichen Ölen steht für Kunden zum Verkosten bereit. So können Kunden auch mal in einer ruhigen Ecke probieren, wenn der Laden voller Menschen ist. Auch nicht überall zu finden ist das Rechts-Regulat, das hier erhältlich ist. Das Konzentrat aus frischen Früchten, Nüssen und Gemüse aus ökologischem Anbau soll die biochemischen Abläufe im Organismus verbessern, vor freien Radikalen schützen, die Abwehrkräfte stärken und den Stoffwechsel und das enzymatische Geschehen regulieren. Gewonnen wird es aus Datteln, Feigen, Zitronen, Walnüssen, Kokosnüssen, Sellerei, Sojabohnen, Zwiebeln, Hirse, Keimsprossen, Artischocken, Safran und Erbsen. Natürlich gibt es auch ganz „normale“ Lebensmittel in der BioWelt. Ein Regulat-Stammtisch für Betroffene jeder ersten Mittwoch des Monats ergänzt das Angebot. Dank eines ausgeklügelten Einkaufs-Managements beliefern inzwischen einige Lieferanten aus Italien die BioWelt direkt. Reichhaltig ist auch die Auswahl an Ölen und Essigen, die auch gerne probiert werden können, da sie täglich für den Mittagstisch gebraucht werden. Ein 13 Jahre alter, in diversen Holzfässern gereifter Balsamico-Essig hat dann allerdings auch seinen Preis von 32 Euro pro 250 ml. Und für 100 g echte Bio-Trüffel bezahlen Gourmets dann auch 80 Euro. Wie sieht Hildebrandt die Marketingarbeit? „Ich habe in der letzten Zeit kaum Geld für Werbung ausgegeben. Mir ist es wichtig, dass meine Kunden, die gezielt zu uns kommen, so zufrieden sind, dass sie neue Kunden mitbringen oder mich und die BioWelt weiterempfehlen.“ **Jens Hertling**



**IN KÜRZE**  
**BioWelt Babelsberg**  
 Kopernikusstr. 12  
 14482 Potsdam  
 Tel.: 0331 - 7040359  
 Fax: 0331 - 5839310

**Inhaberin:**  
 Dr. Ilse Hildebrandt  
 www.biowelt-babelsberg.de  
 info@biowelt-babelsberg.de

**Verkaufsfläche:** 130 m<sup>2</sup>  
**Anzahl der Produkte:** 2.500



Den Honig bezieht die Geschäftsfrau von der norddeutschen Imkerei R. Feldt (l.). Stille Verkostungen stehen ständig bereit (r.).



Teebeutel können auch einzeln erworben werden (l.). Über kleine Tische erreicht die Inhaberin mehr Aufmerksamkeit (r.).



Nürnberg, Germany  
 12. - 15.2.2014

# BIOFACH2014

into organic

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

**EINZIGARTIG  
 IMPULSGEBEND.**

Zutritt nur für  
 Fachbesucher

Die inspirierende Vielfalt konsequent zertifizierter Produkte, präsentiert von internationalen Ausstellern – auf der BIOFACH.

[biofach.de](http://biofach.de)

Tragen Sie den Termin direkt in Ihren Kalender ein



**VERANSTALTER**  
 NürnbergMesse GmbH  
 Tel +49 (0) 9 11.86 06-49 09  
 Fax +49 (0) 9 11.86 06-49 08  
 besucherservice@nuernbergmesse.de