

# Bio.de – ein gesundes Geschäft

Kulturwirt-Quintett bietet frische Naturkost an der Uni an – Bestellung übers Internet

Von Roland Holzapfel

Als Lebensmittelhändler für Naturkost betätigen sich vier Passauer Studentinnen und ein Kommilitone an der Uni. Ab sofort verkaufen sie jeden Donnerstag Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau im Clubraum I über der Mensa. „Bio.de“ nennt sich ihr Projekt, das sie im Rahmen des 5-Euro-Business-Wettbewerbs (PNP berichtete) aus der Taufe gehoben haben.

Das „de“ im Namen besagt, dass man die angebotenen Bio-Waren übers Internet bestellen kann – unter der Adresse [www.biode.de](http://www.biode.de). „Wir wollen die Naturprodukte für alle erschwinglich machen, darum wenden wir das Prinzip der Sammelbestellung an“, sagt Annika Gallistl (20). Wie ihre drei „Firmen“-Kolleginnen Katrin Huber, Diana Fabienne Kahmann und Juliane Mirow studiert sie Kulturwirtschaft im ersten Semester, einziger Mann im Bunde ist Stefan Kügel (Kuwi, 8. Semester). „Wir bündeln die



Das „bio.de“-Team am Infostand im Foyer der Mensa (v.l.): Katrin Huber, Stefan Kügel (stehend), Juliane Mirow, Diana Fabienne Kahmann und Annika Gallistl. (F.: Holzapfel)

Bestellungen auf der Website und lassen die Waren dann wöchentlich frisch von einem Großhändler aus der Region liefern. Das bedeutet günstigere Verkaufspreise“, erklärt der 27-Jährige.

Das Sortiment umfasst zunächst abgepackte Lebensmittel wie Nudeln, Müsli oder Joghurt, sowie Getränke, Kosmetik und

Putzmittel. In Kürze soll auch frisches Obst und Gemüse angeboten werden. Studenten und Uni-Mitarbeiter, die online bestellen wollen, müssen sich zuvor persönlich anmelden – am Info-Stand von „bio.de“, täglich von 11.30 bis 12.30 Uhr im Mensa-Foyer, sowie im Büro der KSG (Gmoa). Gegen einen Aufpreis von

fünf Euro kann man sich die Bestellung auch nach Hause liefern lassen.

Volle Unterstützung findet das Kuwi-Quintett übrigens beim Studentenwerk. Geschäftsführer Roland Groß: „Ich freue mich, dass Studierende der Uni Passau mit diesem Projekt ökologische und ökonomische Notwendigkeiten verbinden.“