

Der „Hollerbusch“ rückte nach vorne



HAUENSTEIN. Fast 450.000 Euro haben Sabrina und Timo Keller investiert, um größere Geschäfts- und Lagerräume für ihren Naturkostladen „Hollerbusch“ zu schaffen. In der alten Turnhalle in der Hauensteiner Turnstraße, die für diesen Zweck grundlegend umgebaut wurde, fand auch die „Wasgau-Ölmühle“ eine neue

Heimat.

Der „Hollerbusch“ war bislang im Hinterhof des ehemaligen Turnhallengeländes positioniert und rückte nun nach vorne, direkt an die Turnstraße und vis à vis des Deutschen Schuhmuseums. Standen bisher 35 Quadratmeter Verkaufsfläche zur Verfügung, so kann man die rund 700 Artikel, die man im Angebot hat, nun auf 70 Quadratmeter präsentieren.

Die vergrößerte Fläche nutzt man, um ein breiteres Angebot an Bio-Obst und -Gemüse offerieren zu können. Eine zweite Kühltheke nimmt das vergrößerte Sortiment an „Käse, Wurst, Fleisch und Co“ -allesamt regionaler Herkunft- auf. Ansonsten hält man ein ungemein breites Sortiment vor, das Pfälzer Whisky und Gin sowie Edelbrände und Craft-Biere ebenso enthält wie Süßes und Pestos und Aufstriche, naturbelassenes Brot oder Eier aus Oberschlettenbach. Wer will, kann sich wöchentlich eine Frischekiste oder zu besonderem Anlass eine Genießerbox packen lassen.

„Auch in neuen Räumen bleiben wir unserem Grundkonzept treu“, sagt Timo Keller. Unter dem Slogan „regional - selbstgemacht - lecker“ setzt man weiter auf „Waren hoher Qualität von regionalen Erzeugern“: Als „Partnerbetrieb des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen achten wir selbstverständlich auf eine ökologische und verantwortungsvolle Erzeugung der angebotenen Produkte“, betont er. Man lege Wert auf einwandfreie Tierhaltung und darauf, dass bei der Produktion der angebotenen Lebensmittel keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel Verwendung finden.

Das gilt auch für die Speiseöle, die die „Wasgau-Ölmühle“ produziert und im „Hollerbusch“ angeboten werden. Im mittleren Bereich der Halle ist der 120 Quadratmeter große Produktionsbereich untergebracht, in dem insgesamt acht verschiedene Öle -fast alle mit dem Bio-Label versehen- hergestellt werden.

Der „Hollerbusch“ ist, wie die „Leader Arbeitsgemeinschaft Pfälzerwald“ (LAG) mitteilt, als „Projekt des Monats“ ausgewählt worden. „Hollerbusch“ und die „Wasgau-Ölmühle“ würden, so die LAG in einer Pressemitteilung, der Tatsache gerecht, dass „regionale Produkte immer beliebter werden, was in Anbetracht des Klimawandels und der lokalen Wirtschaft sehr positiv zu sehen ist“. Wegen seiner besonderen Bedeutung wurde das Projekt aus Mitteln des Programms „Leader“ mit 30 Prozent der Investitionssumme gefördert.

Die Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag: 9.30 bis 12.30 und 17 bis 17 Uhr, freitags hat man bis 18 Uhr offen, samstags von 8.30 bis 16 Uhr - oder nach Absprache. Das Geschäft ist unter der Telefonnummer 06392-587268 erreichbar. Infos unter www.hollerbusch-pfalz.de und www.wasgau-oelmuehle.de (ran)