

# Leckeres aus der Retterbox

Aus einer privaten Initiative in Dessau ist das „Vitaminretter“-Projekt entstanden. Auch im Altkreis Bitterfeld gibt es inzwischen drei Möglichkeiten, daran teilzunehmen. Wie das geht.



Gesunde Vielfalt in Zörbig: Emely Roßmann (l.) holt ihre bestellte „Vitaminretter“-Box bei Sara Braune ab.

FOTOS (2): THOMAS SCHMIDT

VON ROBERT MARTIN  
UND THOMAS SCHMIDT

**ZÖRBIG/MZ.** Es herrscht Andrang in der Kochschule von Sara Braune in Zörbig. Schnell bildet sich an diesem Freitag eine Menschenmenge. Die Wartenden kommen mit einer leeren „Vitaminretter“-Box und gehen mit einer Box voller Obst oder Gemüse. Seit vier Wochen ist Sara Braune Vitaminretterin. Ihre Kochschule ist einer von mehreren Abholpunkten zwischen Dessau, Bitterfeld und Leipzig für die Boxen des Projekts „Vitaminretter“, das zwei Dessauer Brüder aus der Taufe gehoben haben.

## Kundin wird zur Retterin

„Ich war zuvor selbst Kundin, habe im Bitterfelder Abholpunkt die Obst- und Gemüseboxen für mein Kochstudio, unsere Zörbiger Tagespflege und für meine drei Kinder abgeholt.“ Dabei habe sie oft Zörbiger Gesichter gesehen. „Da dachte ich mir: Das brauchen wir in Zörbig auch“, erzählt Braune. „Ich fand, das passt gut zum Kochstudio und habe mich kurzerhand entschieden, es selbst zu machen.“ Das ist vier Wochen her. Und die Nachfrage steigt. Aus anfangs 113 Boxen sind inzwischen 222 geworden. Doch wie kommen die gesunden Boxen nach Zörbig?

Dahinter stecken die Dessauer Brüder Jonas und Marcel Lein. „Alles begann mit dem Ukraine-Krieg“, erzählt Vitaminretter-Geschäftsführer Marcel Lein. „Unsere Stiefmutter kommt aus der Ukraine und uns war es wichtig, ukrainische Familien mit frischen Lebensmitteln zu unterstützen.“ Bei Gesprächen sei schnell klar geworden, dass auch viele deutsche Familien daran Interesse hätten.

„Richtig los ging es dann im September“, erinnert sich der 25-jährige Chef des Familienunternehmens. Da entstand die Idee der „Vitaminretter“-Kisten. Vielfach werde Obst und Gemüse aufgrund von Überproduktion, Logistikfehlern oder Ernteüberschüssen weggeworfen. Dieses „retten“ nun die Dessauer, holen es etwa bei Einzelhändlern ab, verpacken es in Kisten und geben diese über die Abholstellen weiter.

Los ging es mit vier Standorten in Dessau, Gräfenhainichen und Bitterfeld, wo der Blumenladen Wernicke in der Burgstraße seit



Das Projekt der Vitaminretter um Jonas Lein (l.) und Sara Braune findet auch Zörbigs Bürgermeister Matthias Egert gut.

FOTO: LEIN



Die Gemüsebox steht für Frische und gesunde Ernährung.

## So läuft es ab

**Wer die Boxen der „Vitaminretter“** bekommen möchte, muss sich dafür im Internet auf [www.vitaminretter.de](http://www.vitaminretter.de) für den SMS-Verteiler anmelden und einen verbindlichen Abholstandort wählen. Wird die nächste Lieferung angekündigt,

kann man eine Retterbox bestellen. Sobald feststeht, wann die kommt, kann man seine Kiste vorbestellen und erhält danach einen QR-Code zur Abholung. Die Boxen können entweder online oder vor Ort in Bar bezahlt werden.

AUTORENKÜRZEL

Beginn teilnimmt. „Dieses Standortmodell hat von Anfang an gut gepasst. Ein Online-Verkauf mit Versand wäre viel zu kostspielig und dadurch viel zu teuer für die Leute“, erzählt Lein. „Deswegen machen wir die Logistik selber.“ Der Andrang sei überwältigend gewesen. Ein Grund, zu expandieren: „Uns haben so viele Anfragen erreicht, auch andere Orte zu beliefern.“ Und das ganz ohne Wer-

bung. „Das lief alles über Mund-zu-Mund-Propaganda.“

Der Großteil an Obst und Gemüse, das Lein und seine Freunde jede Woche ausliefern, kommt direkt von regionalen Bauern. Auch von Familie Feuerborn, die einen Bauernhof in Cosa (Südliches Anhalt) betreibt. Wie Gertrud Feuerborn berichtet, kaufen die Vitaminretter pro Monat etwa sechs bis sieben Tonnen Kartoffeln.

Unverarbeitet. „Für uns ist das weniger Aufwand, sie holen sie ab, wir müssen keine zusätzliche Arbeit investieren und können ihnen einen guten Preis anbieten“, sagt sie und lobt die Initiative. „Das ist eine gute Sache.“

Von anderen Erzeugern beziehen die „Vitaminretter“ Produkte, die vom Einzelhandel nicht angenommen wurden, „weil sie zu klein oder zu groß sind oder irgendwelchen Normen nicht entsprechen. Die können wir dann aufkaufen, damit sie nicht vermüllen müssen oder so lange rumstehen, bis sie verdorben sind“, erklärt Lein. Sozusagen eine Win-win-Situation. Inzwischen liegen den Boxen auch Zettel mit Rezeptvorschlägen bei, damit Kunden wissen, was sie etwa mit einem schwarzen Rettich anstellen könnten.

## Mittwochs wird bestellt

Und wie kommen die Kunden zu den Boxen? „Die Bestellannahme kann man mittwochs ab 16.30 Uhr aufgeben“, schildert Sara Braune. „Freitags geben wir die Vitaminkisten von 10 bis 16 Uhr aus.“ Eine ihrer Kundinnen ist Emely Roßmann. „Ich bin begeistert von diesem Vitaminangebot mitten in Zörbig, habe es auf Instagram entdeckt. Das ist ein tolles und soziales Projekt“, sagt die Marketingexpertin. „Ich achte sehr auf eine vitaminreiche Ernährung. Der günstigere Preis sowie der nachhaltige Aspekt haben mich überzeugt.“

Inzwischen gibt es 15 Standorte in Dessau-Roßlau, dem Landkreis Wittenberg, in Nordsachsen und sogar in Leipzig. In Anhalt-Bitterfeld werden die Boxen neben der Zörbiger Kochschule und dem Blumenladen Wernicke auch im Wolfener Christophorus-Haus ausgegeben. Mit großem Erfolg. Laut der Brüder beliefere man etwa in Gräfenhainichen rund zehn Prozent aller Haushalte.

Weiter expandieren wolle man vorerst trotzdem nicht, sagt Marcel Lein. Mit Bruder Jonas und Vater Dietmar beschäftigen sie noch zwei Studenten und zwei Fahrer. „Wir schaffen das, weil wir gut planen.“ Nun wolle man die aufgebaute Infrastruktur stärken. „Wir arbeiten teilweise bis zu 18 Stunden am Tag.“ Dass es sich lohne, zeige das Feedback. „Wenn Leute erzählen, dass sich ihr Essverhalten durch unser Angebot verbessert hat, freut uns das besonders.“