

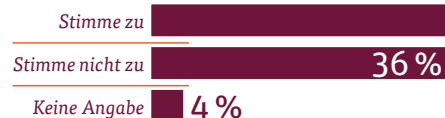
## Gefragt: Das Lädchen für alles!

Besonders in ländlichen Gegenden wollen die Bewohner ihren Tante Emma Laden zurück haben, so eine aktuelle Emnid-Umfrage.

Mal eben nebenan einen Liter Milch oder frisches Gemüse kaufen? Wenn der nächste Supermarkt Kilometer weit entfernt liegt, ist das kaum möglich. Eine Emnid-Studie im Auftrag von tegut... ergibt: In Gemeinden mit bis zu 20.000 Einwohnern wünschen sich 56 Prozent den kleinen Laden um die Ecke zurück. In Dörfern mit weniger als 5.000 Einwohnern sagen sogar 60 Prozent der Befragten, dass sie den Tante Emma Laden vermissen. Die Lösung? Das Lädchen für alles – gleich nebenan!

### „Ich vermisse in meinem Viertel den Tante Emma Laden“

#### Region mit unter 5.000 Einwohnern



#### Region mit 5.000–20.000 Einwohnern



Basis: 1.000 Befragte ab 14 Jahren

Quelle: tegut.../tns emnid 2011, Grafik: tegut...



## Das Lädchen für alles – direkt nebenan



Individuelle Beratung im Lädchen für alles

Für den täglichen Lebensmittelkauf nicht kilometerweit fahren zu müssen, ist ein Service, den immer mehr Menschen in ländlichen Gemeinden schätzen. Mit der Kampagne „Lädchen für alles“ fördert tegut... neue Nahversorgungsmodelle. Mal eben in den Bio-Markt um die Ecke gehen – ein Wunsch, den sich Bewohner ländlicher Gegenden oft verkneifen müssen. Denn je weiter sie von der Stadt entfernt wohnen, desto länger auch die Wege zum Einkaufen. Mit zunehmendem Alter wird der Tante Emma Laden in der eigenen Wohngegend immer begehrt,

so eine Emnid-Umfrage im Auftrag von tegut... aus Fulda. Zusammen mit den Bürgern und Gemeinden holt der Lebensmittelhändler daher jetzt das „Lädchen für alles“ wieder nach nebenan. Entscheidend ist, dass die Anwohner die Geschäftsführung – unterstützt von tegut... – selbst in die Hand nehmen. „Die Grundversorgung mit guten Lebensmitteln aus der Region ist uns wichtig und dass die Lädchen den Anwohnern als Treffpunkt dienen. Das stärkt auch die Dorfgemeinschaft“, erläutert Knut John, tegut... Geschäftsleiter Vertrieb.

## tegut... Frucht der Saison

### Auberginen – die Sonnenfrüchte

Aus der orientalischen und mediterranen Küche ist sie kaum wegzudenken – die Aubergine. Erst gekocht oder gegrillt entfaltet sie ihren wahren Geschmack.

Die dunkelviolette Eierfrucht stammt ursprünglich aus den sonnigen Tropengebieten Asiens. Doch sie gedeiht inzwischen sogar in unseren heimischen Beeten. In den Sommermonaten von Juli bis etwa Oktober gibt es das wärmebedürftige Gemüse daher auch aus regionalem Anbau. „Dank ihres milden Geschmacks ist die Aubergine offen für kräftige bis feurige Gewürze und ebenso perfekt zu Fleisch als auch für die



Lecker gegrillt oder als Pesto – die Aubergine

vegetarische Küche“, sagt die tegut... Ernährungsexpertin Manuela Hunger. „Gegrillt und mit leckerem Dip läuft sie zur Hochform auf!“

## tegut... Rezept

### Crostini mit Auberginenpesto



0039 tegut...

**Zutaten für ca. 4 Portionen:** 1 Aubergine, 50 g Pinienkerne, 1 Topf Basilikum, 2 große Knoblauchzehen, 50 g Parmesankäse am Stück, 50 ml natives Olivenöl extra, Meersalz, Zitronensaft, 1 Ciabatta  
**Zubereitungszeit:** ca. 15 Min. **Garzeit:** ca. 30 Min.  
**Zubereitung**

1. Aubergine waschen, Kelchblatt abschneiden, Frucht mit einer Gabel rundum einstechen, auf ein Backblech legen, im 250 Grad heißen Ofen ca. 25–30 Min. garen, bis die Schale Blasen wirft und das Innere weich ist.

2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Basilikumbättchen abzupfen, Knoblauch abziehen, grob hacken. Parmesan fein reiben.
3. Aubergine halbieren, weiches Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauschaben, mit Hälfte der Basilikumbättchen, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl mit dem Pürierstab oder in einem Mixer fein pürieren, mit Meersalz und Zitronensaft würzig abschmecken.
4. Ciabatta in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, entweder im Toaster, in der Pfanne oder unter dem Backofengrill kurz rösten. Mit Auberginenpesto bestreichen und mit restlichen Basilikumbättchen garniert servieren.

**Schmeckt gut dazu:** ein prickelnder, gut gekühlter Weißwein, z. B. ein Prosecco.

**Impressum** Herausgeber: tegut... Gutberlet Stiftung & Co., Dialogförderung, Gerloser Weg 72, 36039 Fulda, Tel. 06 61/10 44 35, E-Mail info@tegut.com **Konzept und Redaktion:** AMG Hamburg, Goernestraße 30, 20249 Hamburg, Tel. 040/480 55 00 **Gestaltung:** schuler-gätjens grafik