

Dreieinhalb Jahre nach dem Zügeln: Aus für die «Gourmet Oase»



Die frühere «Gourmet-Oase» in Fahrwangen ist zu. Was aus dem Lokal werden soll, ist noch offen.
Quelle: Samuel Schumacher

Die Stiftung Gärtnerhaus schloss das Lädeli. Die ehemalige «Oase»-Chefin hat dafür kein Verständnis. Dabei verlief schon der Start holperig: Die Dorfbewölkerung habe die «Oase» ziemlich konsequent gemieden. von Samuel Schumacher

[Kommentare \(1\)](#)

Am Fahrwanger Bärenplatz kaufkräftige Kunden für kulinarische Köstlichkeiten zu finden, das würde ein schwieriges Unterfangen werden. Dessen war sich Sylvia Bühler bewusst, als sie im Frühling 2012 mit ihrer «Gourmet Oase» von der Aarauer «Riviera» ins Seetal zügelte. Heute, rund dreieinhalb Jahre später, ist die «Gourmet-Oase» Geschichte.

Zum Umzug nach Fahrwangen überredet hatte sie im Frühjahr 2012 ihr Bekannter Benny Stutz, der damalige Leiter der Fahrwanger Stiftung Gärtnerhaus. Stutz hatte sich seit längerem nach einem Konzept für ein Verkaufslädeli mit Gourmet-Produkten umgesehen, das er ins Gärtnerhaus-Portfolio aufnehmen und mit dem er den Gärtnerhaus-Klienten eine neue Beschäftigung geben könnte.

«Nimm mich doch mitsamt der «Oase» mit nach Fahrwangen», schlug ihm Sylvia Bühler, die passionierte Köchin mit psychologischer und agogischer Ausbildung, vor.

Rettung mit Eingemachtem?

Der Start ins Fahrwanger «Oase»-Kapitel verlief harzig. «Gut zwei Drittel unseres Umsatzes machten wir am Anfang mit einstigen Aarauer Kunden. Neukunden zu gewinnen, war schwierig», erzählt Sylvia Bühler.

Die Dorfbewölkerung habe die «Oase» ziemlich konsequent gemieden. Die verschiedenen Verkaufsläden der Stiftung Gärtnerhaus hätten sich die Kunden zwar gegenseitig zugehalten.

«Wenn jemand im Blumenladen vorbeischaute, schickten sie ihn danach direkt zu uns hoch und umgekehrt.» Trotzdem: Gegenüber den Aarauer Jahren brach der Umsatz des Gourmet-Geschäfts um rund einen Drittel ein.

Die Mittagsmenüs, die Sylvia Bühler und ihre Mitarbeitenden in der «Oase» zubereiteten, liessen sich nur schlecht verkaufen. «Die Leute wussten nicht, dass wir nicht nur ein Lädeli, sondern auch ein Restaurant mit Garten waren.» Die Olivenöle, die exklusiven Balsamici und die südländischen Spezialitäten, die in den «Oase»-Gestellen auslagen, wurden zu Ladenhütern.

Sylvia Bühler liess sich nicht unterkriegen und reagierte. Von einem Bauern aus der Region liess sie sich frisches Gemüse liefern und machte es in der «Oase»Küche gemeinsam mit ihren Mitarbeitern ein.

Der Bauer bezahlte das «Oase»-Team pro abgeliefertes Glas. «Das Projekt wurde von der Stiftungsleitung in der Startphase wieder abgebrochen, obwohl wir dank diesem Auftrag viel zu tun hatten», sagt Bühler.

Gewinn erzielte sie mit der «Oase» aber keinen. Unter Benny Stutz' Leitung sei das kein Problem gewesen. 2014, in Stutz' letztem Amtsjahr, machte die Stiftung Gärtnerhaus laut dem Jahresbericht einen Gewinn von knapp 112 000 Franken, trotz den roten Zahlen der «Oase». Der Grund: Alle Verkaufsläden und Werkstätten der Stiftung Gärtnerhaus hatten in einen Topf gewirtschaftet.

Enttäuschte Kunden

Anfang 2015 übernahmen Markus Künz als Stiftungsleiter und Matthias Lämmli als Leiter Finanzen und Administration die operative Führung des Gärtnerhauses. «Bereits 2014 kam die Frage auf, ob wir am Fahrwanger Bärenplatz mit den Hochpreis-Delikatessen der «Oase» am richtigen Ort waren», erklärt Matthias Lämmli.

In Baden oder Aarau hätte ein Gourmet-Geschäft wie die «Oase» problemlos gewinnbringend geführt werden können. In Fahrwangen habe das entsprechende Kundensegment gefehlt, so Lämmli. «Wir haben mit Werbeaktionen versucht, den Verkauf zu pushen. Gebracht hat das wenig.»

Mitte 2015 entschied die Stiftungs-Leitung, die «Gourmet Oase» auf Ende Jahr hin zu schliessen. Der Verkauf von Delikatessen habe definitiv nicht zu den Kernkompetenzen der Stiftung Gärtnerhaus gehört, das habe sich leider gezeigt, sagt Lämmli.

«Die Stiftung erzielt aber keinen höheren Gewinn durch die Schliessung der «Oase». Das Geld, das wir einsparen, fliesst direkt in Personal und damit in die Betreuung unserer Klienten», betont Lämmli. Die Gewinnoptimierung habe bei den Überlegungen keine Rolle gespielt.

Sylvia Bühler will der Stiftungsleitung in dieser Hinsicht nicht glauben. «Der Stiftungsrat hat aufgrund von Zahlen entschieden, die «Oase» zu schliessen. Das macht mich wütend.» Für sie habe stets die Betreuung der Klienten im Vordergrund gestanden.

«Der Erfolg einer Stiftung für psychisch angeschlagene Menschen sollte nicht an Verkaufszahlen bemessen werden», betont Bühler. «Viele ehemalige Kunden, welche die Stiftung Gärtnerhaus unterstützen, sind enttäuscht über die Schliessung der «Oase».

Und auch ich kann es immer noch nicht verstehen.» Bühler hatte nach der Schliessungsankündigung von der Stiftung wissen wollen, wie viel Miete sie bezahlen müsste, wenn sie die «Oase» auf eigene Rechnung weiterführen würde. «Ich habe nie eine Antwort erhalten.»

Noch keine neue Lösung

Jenen, die auf den «Oase»-Balsamico und die edlen Olivenöle schwören, bleibt auch nach der Ladenschliessung noch Hoffnung: Sylvia Bühler vertreibt einige der Produkte aus der «Gourmet Oase»-Palette und ihren Catering-Service weiterhin auf privater Basis.

Was mit dem derzeit leerstehenden Lokal am Fahrwanger Bärenplatz geschehen soll, bleibt offen. «Ein pfannenfertiges Konzept für eine Neunutzung haben wir noch nicht. Ideen sind herzlich willkommen», erklärt Matthias Lämmli. «Ein neues Verkaufsgeschäft steht aber definitiv nicht im Vordergrund.»

(az Aargauer Zeitung)

Manfred  1    

[Kommentar melden](#)

Ziel zentraler könnten "unsere" Assistenten doch gar nicht unterbracht werden.