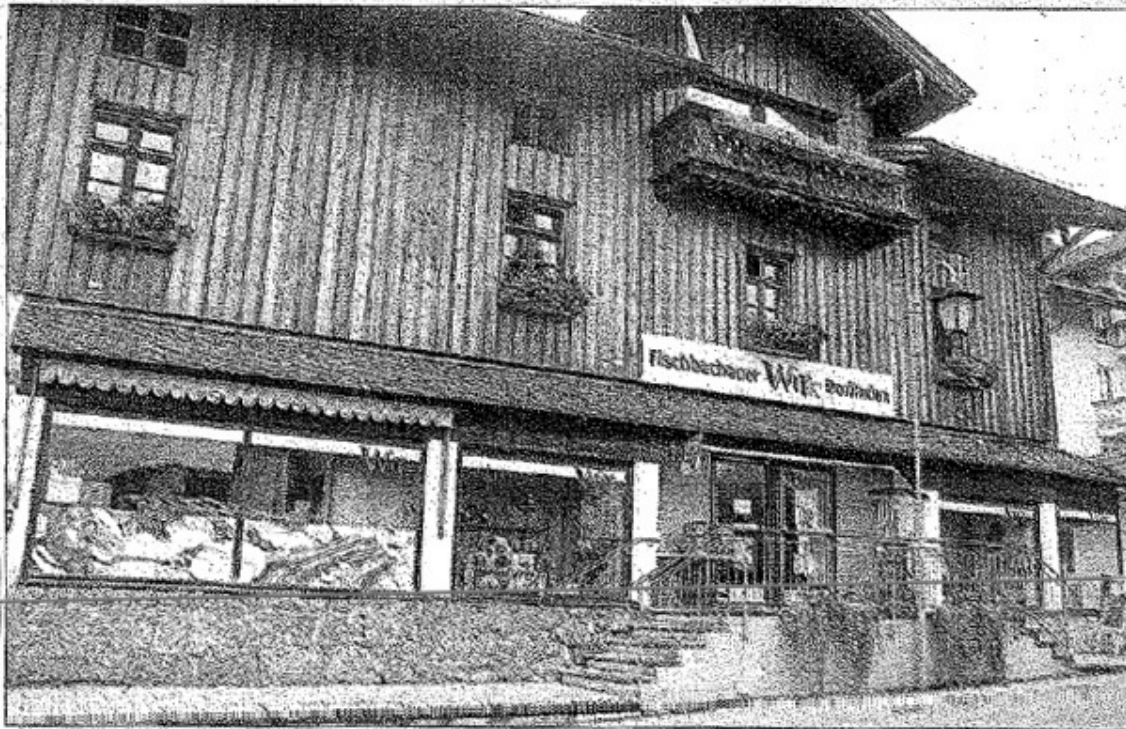


Dorfladen Fischbachau – gute Nahversorgung für die Bevölkerung



Wie kann eine gute Nahversorgung im Ortskern von Fischbachau realisiert werden? Diese Frage stand in der Vergangenheit im Raum. Die Lösung: ein Dorfladen. Der konnte entstehen, weil die Bürger Anteile zeichnen. Mitte Mai eröffnete der Laden in der Birkensteinstraße 7, unter Geschäftsführung von Stephan Alard. Über 200 Quadratmeter Verkaufsfläche stehen dort für ein umfangreiches Warensortiment zur Verfügung. Der tägliche Bedarf ist dabei bestens gedeckt. Zudem erwartet die Kunden ein engagierter persönlicher Service der Ladenleiter Margot Köpplmann und Fritz Bollermann.

Wie ein Kramerladen – nur größer als üblich

Mit vielfältigem, ausgewähltem Angebot erinnert das Geschäft an einen alten Kramerladen. Der Unterschied: es ist sehr großzügig dimensioniert. Dadurch ist natürlich ein um-

fangreicheres Sortiment möglich. Es gibt täglich frisches Obst und Gemüse, Tiefkühlprodukte, Süßigkeiten und Knabbereien, eine große Weinauswahl, Schreibwaren, ein kleines Werkzeug- und Spielzeugangebot, Pflegeprodukte, Tiernahrung, Konserven, regionale Milchprodukte und vieles mehr. Die Salate wie Geflügel-, Kartoffel-, Wurst- und Nudelsalat werden alle von Fritz Bollermann, der früher als Koch arbeitete, hausgemacht. Am Freitag gibt es im Dorfladen Fischbachau

zudem frischen Fisch auf Bestellung. Als Besonderheit bietet das Geschäft auch einen Lieferservice (Telefon: 08028 – 90 26 007).

Der Pluspunkt: Frische regionale Produkte, Imbiss und Missionshilfe

Ein besonderes Augenmerk wurde im Dorfladen Fischbachau auf frische regionale Produkte gelegt. Die Backwaren kommen von den Bäckereien Niggi und Heger, Fleisch und Wurst von den Metzgerei-





Margot Köppelmann und Fritz Bollermann sind das freundliche Leitungsteam des Dorfladens Fischbachau.

en Leitner und Storr, der Käse von der Obermooser Hofkäserei und der Naturkäserei Tegernseer Tal, der Honig von der Familie Eirainer, Marmela-

de und Pesto von der Krugalm, Schafsbrie und Schafsbirgkäse von der Familie Gruber, das Bauernhofeis vom Beindlhof, geräucherte Saib-

linge und Forellen (immer freitags) aus dem Leitzachtal. Zudem unterstützt der Dorfladen Fischbachau ein wohltätiges Projekt. Ehrenamtlich werden dort Handarbeitssachen von Frauen aus der Region verkauft: Taschen, Kissen, Schürzen sowie Kindertrachten für Mädchen und Buben. Der Erlös kommt der Mission von Schwester Leontine Schöner in Sucre/Bolivien zu Gute.



Beim kleinen Hunger zwischendurch können die Kunden auch gerne auf einen Imbiss im Dorfladen vorbeischauen, auf eine warme Leberkäsesemmel (ab 7.00 Uhr), Fleischpflanzerl oder ein Grillfleisch mit Kartoffelsalat.

Geöffnet ist der Dorfladen Fischbachau **Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag** von 6.30 bis 18.00 Uhr, **Dienstag** von 6.30 bis 12.30 Uhr und **Samstag** von 8.00 bis 12.00 Uhr.

M. A. Fischer