

## 22. SCHROT&KORN LESERWAHL

# Deutschlands beste Bioläden 2025

Zum 22. Mal haben die Leser:innen von Schrot&Korn abgestimmt und Deutschlands beste Bioläden gewählt. Rund 40.000 Stimmen wurden bei der Leserwahl abgegeben und aus über 2.500 Bioläden die vier Besten ausgewählt. Bewertet wurde in den Kategorien Frische, Sortiments-Vielfalt, Beratung, Preis-Leistung und Atmosphäre. Zusätzlich gab es dieses Mal auch Punkte für weitere Kategorien wie „Digitale Kommunikation“ oder „Rundum-Versorgung“. Dabei geht die begehrte Trophäe je einmal in die Bundesländer Thüringen, Hessen, Bayern sowie nach Niedersachsen. Besonderheit der Gewinnerläden ist, dass sie durch die individuelle Persönlichkeit ihrer Inhaber:innen und hohe Kundenbindung geprägt sind.

Die Gold-Gesamt-Gewinner in den einzelnen Kategorien sind:

**Bio-Fachgeschäfte:** Biotop Bioladen, Ilmenau (Thüringen)  
**Bio-Hofläden:** Rathsbacher Hofladen, Weilmünster (Hessen)  
**Kleine Bio-Läden:** Die kleine Markthalle, Heideck (Bayern)  
**Bio-Supermärkte:** Kornblume, Lingen (Niedersachsen)

### Die Gewinnerportraits im Einzelnen

Vier Ladenkategorien wurden ausgezeichnet, damit jede Ladengröße eine Chance hat: Hofläden, kleine Bio-Läden (bis 99 m<sup>2</sup>), Bio-Fachgeschäfte (bis 399 m<sup>2</sup>) und Bio-Supermärkte (ab 400 m<sup>2</sup>).

### Bestes Bio-Fachgeschäft: Das Biotop mit persönlicher Note

Der Gesamt-Gold-Gewinner unter den **Bio-Fachgeschäften** ist das „Biotop“ in Ilmenau, der Goethestadt in Thüringen. Im hellen, klaren Ambiente des Ladens setzt man ganz auf die persönliche Note. So individuell wie das Team, so bunt und vielfältig die Kundschaft. Ob große oder kleine, junge oder ältere Menschen, hier ist man gern beim „Du“. Ein gesunder und nachhaltiger Lebensstil sowie die Verbundenheit zur Natur ist das, was alle miteinander verbindet. Mit hoher Fachkompetenz stehen die zwei Inhaber Jana Ruck und Sven Müller beratend zur Seite. Erst vor 3 Jahren eröffneten die beiden Ladner ihr 170 qm großes Biotop in der Ilmenauer Innenstadt. Dabei kommen sie aus ganz unterschiedlichen Branchen. Jana war 15 Jahre im Vertrieb einer Einzelhandelskette tätig und Sven kommt aus dem Tattoo-Business, lebt aber seit 25 Jahren vegan. Gemeinsam erfüllten sie sich einen lang gehegten Traum und sind „mit einem tollen Team im Rücken gewachsen“. Die Kunden und Kundinnen schätzen nicht nur die persönliche Beratung, auch ist das umfangreiche Sortiment an ihre Bedürfnisse angepasst. Sehr viel Wert wird auf regionale Bio-Erzeuger gelegt. Frisches Obst und Gemüse, Backwaren von handwerklichen Bio-Bäckereien finden regen Anklang. Die „Suppe des Tages“ und der kleine Bistro-Bereich machen das „Biotop“ zu einem Ort des Zusammenkommens und beleben die Ladenkultur der Innenstadt. Nachhaltigkeit und Müllvermeidung ist den Inhabern ein weiteres wichtiges Anliegen, daher gibt es auch eine Unverpacktstation mit loser Ware zum Selbstabfüllen. „Dem Planeten unter die Arme greifen“, ist eine große Triebfeder. Die Authentizität der beiden Ladner wird sehr geschätzt. So verwundert es nicht, dass es Freudentränen und herzliche Umarmungen der Kundschaft regnete, als die Auszeichnung bekannt wurde.

### Bester Bio-Hofladen: Produkte vom eigenen Betrieb

Als Gold-Gewinner in der Kategorie **Hofläden** ist der Rathsbacher Hofladen im hessischen Weilmünster gekürt worden als bester Bio-Hofladen Deutschlands. Der Hof selbst liegt zwischen Bäumen und Feldern hoch über Ernsthäusern in herrlicher Landschaft im Taunus. Hier leben und arbeiten zwei Generationen zusammen. Angefangen hat der Laden auf 7 qm in einem kleinen Räumchen auf dem Hof. Mittlerweile ist er auf 100 qm angewachsen. Es gibt eine kleine Café-Ecke für Kaffee und Kuchen, auch Frühstück bekommt man nach Vorbestellung. Besonderheit ist auch, dass



hier Wurst und Fleisch von eigenen Rindern und Schweinen angeboten werden. Auch Getreide und Mehl stammen zum Teil vom eigenen Hof. Hinzu kommt eine große Vielfalt an Gemüse, auch alte Sorten wie rote oder blaue Kartoffeln, Bamberger Hörnchen sind mit dabei. Von Anfang an war zudem Käse ein Aushängeschild, hiermit hat Inhaberin Silke Radu auch angefangen. Zunächst mit einem Stand auf dem Markt an der Konstablerwache in Frankfurt, so entstand auch der Wunsch nach einem eigenen Laden. Heute bietet der Hofladen sogar eine Abokiste im nahen Umkreis an. Gelegentlich werden auch mal Kaspressknödel eines regionalen Kochs angeboten, die man auf Vorbestellung frisch oder gefroren erwerben kann. Viel Kreatives in Form von Workshops ergänzen das Angebot. Zu verschiedenen Veranstaltungen wird in den Event-Biergarten eingeladen, wie im Herbst zu Stoppelschoppe, einem Erntedankfest, und im Winter zu Glühshoppe. Im Sommer sollen hier auch Musikveranstaltungen und Lesungen stattfinden.

### **Kleine Bio-Läden: Viel Leidenschaft für schönes Essen**

Gesamt-Gold-Gewinner in der Kategorie **Kleine Bio-Läden** ist „**die kleine Markthalle**“ im bayrischen Heideck geworden. „Ein Bioladen wie im Märchenbuch!“, schwärmt eine Kundin. Lichtdurchflutet durch hohe Glasscheiben wirkt der Laden im fränkischen Seenland einladend und stilvoll in seinem modernen Vintage-Charme. Hier findet alles auf 60 qm seinen Platz. Die Waren sind so drapiert, dass Kunden gerne zugreifen. Ein Blickfang ist die große, abwechslungsreiche Käse-Theke. Wurst- und Fleischwaren sowie ausgesuchte Brote gibt es dazu aus der nahen Umgebung. Eine bunte Obst- und Gemüsevielfalt komplettiert das Angebot des täglichen Bedarfs, gern saisonal regional. Inhaberin Sandra Badura kocht sehr gerne, hat die Leidenschaft von ihrer Mutter geerbt. Rezepte werden daher auch im Laden oder über Social Media geteilt. Auch die Bilder fotografiert sie gerne selbst, ein weiteres Steckpferd. Besonderheit der kleinen Markthalle ist auch, dass es hier sogar eine Kinderecke mit Kaufladen und Mini-Einkaufswagen gibt. Da bleibt genügend Zeit für die Mütter für einen entspannten Einkauf und ein gutes Gespräch - persönliche Beratung wird hier hochgehalten. Ursprünglich lernte Sandra Badura Fremdsprachenkorrespondentin, arbeitete aber auch in der Gastronomie. Den Wunsch nach einem eigenen Laden erfüllte sie sich 2017. Auf dem Hof ihrer Eltern mit eigenem Betrieb fand sich dann die ideale Fläche. Mittlerweile helfen ihr vier Mitarbeiterinnen im Laden, von den Kunden wird das Angebot sehr gut angenommen und geschätzt. Von der Seniorin mit kleinem Einkauf bis zur Familie mit Deckung des Wochenbedarfs ist alles dabei. Neben der persönlichen Beratung vor Ort haben die Kunden auch per Whatsapp einen direkten Draht in den Laden. Sie können Fragen stellen oder Waren vorbestellen. Beispielsweise Brot oder die beliebten „Markthallenplatten“ mit Wurst und Käse oder Snack-Gläser für Partys, die Sandra Badura persönlich anfertigt.

### **Beste Bio-Supermarkt: Erfolg bereits in zweiter Generation**

Die „Kornblume“ in Lingen ist schon etwas Besonderes. Bereits zum fünften Mal konnte der Familienbetrieb die Auszeichnung **Beste Bio-Supermarkt** bei der Leserwahl für sich gewinnen. 2025 war es nun das erste Mal in zweiter Generation. Denn die Brüder Simon und Vincent Brinker haben den Bioladen 2023 von ihren Eltern übernommen. Sie wurden sogar für die erfolgreiche Unternehmensnachfolge mit dem Gründerpreis Nordwest ausgezeichnet. Ins Leben gerufen wurde die Kornblume 1987, die Eltern Nanni und Ralf Brinker sind noch aktiv im Geschäft dabei. Beide Brüder arbeiteten bereits früh im Laden mit. Ihnen war schon immer klar, dass sie die Kornblume einmal übernehmen würden. Vieles hat sich seitdem getan. Hier werden zahlreiche Veranstaltungen und Aktionen durchgeführt, beispielsweise Weinproben, ein Sommerfest oder eine spanische Nacht. 2024 führte man zudem Treueprogramme wie Stempelkarten für Bistro-Getränke ein. Eine neue PV-Anlage wurde installiert, die 60 Prozent des Energiebedarfs deckt. Zudem wurde eine Person rein für Marketing eingestellt. Die Brüder erarbeiteten nach der Übernahme ein Corporate Design und führten ein neues Farbkonzept ein. Kleidung und Farbgebung sind auf den Laden abgestimmt. Für 2025 freut man sich darauf, den Gemüsebereich weiter auszubauen. Legendär ist in der Kornblume auch die 12 Meter lange Käsetheke. Das Vollsortiment wird zudem ergänzt von einer großen Weinauswahl. Kunden heben immer wieder die persönliche Atmosphäre hervor und die sehr kompetente Beratung. Selbst eine Baustelle vor der Tür im letzten Jahr führte nicht zu Umsatzeinbußen. Hier herrscht „Community-Feeling“, wie die Inhaber es auf den Punkt bringen. „Wir sind ein Vollsortimenter mit gut funktionierendem Gastro-Angebot. Wir bieten Platz zum Verweilen, bringen Menschen als Gemeinschaft an einen Tisch.“



**Bilder der Hauptgewinner** verfügbar unter: [www.bioverlag.de/presse](http://www.bioverlag.de/presse)

**BILDHINWEISE: Fotograf: bioverlag/ Torsten Zimmermann**

**Biotop Bioladen**

**Bild 01 und 02:** Inhaber Sven Müller und Jana Ruck, **Bild 03:** Inhaber mit Oliver Scheiner (Mitte), Head of Content Schrot&Korn, **Bilder 04 bis 06:** Ladenimpressionen

**Die kleine Markthalle**

**Bild 01 und 02:** Inhaberin Sandra Badura, **Bild 03:** mit Oliver Scheiner (Schrot&Korn), **Bilder 04 bis 06:** Ladenimpressionen

**Kornblume Bio-Supermarkt**

**Bild 01:** Geschäftsführer Simon Brinker (links) und Vincent Brinker (rechts) mit Oliver Scheiner (Mitte, Schrot&Korn), **Bild 02:** Vincent Brinker, **Bild 03:** Simon Brinker, **Bilder 04 bis 06:** Ladenimpressionen

**Rathsbacher Hofladen**

**Bild 01:** Inhaberin Silke Radu (2.v.l.) mit Ehemann Rolf (3.v.l.), Tochter Larissa (links) und Oliver Scheiner (rechts, Schrot&Korn). **Bild 02:** Hoffteam, **Bild 03:** Rathsbacher Hof, **Bilder 04 bis 06:** Ladenimpressionen

**Besonderheit Schrot&Korn-Leserwahl: Individuelles Kundenfeedback**

Eine besondere Stärke der Leserwahl ist, dass die Teilnehmer:innen „ihrem Bio-Laden“ anonym Lob oder Kritik zukommen lassen können. Alle teilnehmenden Geschäfte können so die Anregungen nutzen, ihr Profil zu schärfen und Schwachstellen zu beheben. Gelobt wurden beispielsweise die „sehr herzliche Atmosphäre, die ausgezeichnete Beratung“, sowie „die Qualität der Produkte“ und die „Fachberatung durch das Personal“. Verbesserungsvorschläge wie ein „längere Öffnungszeiten am Abend“ oder ein „Automat für außerhalb der Öffnungszeiten“, ebenso wie „mehr Sonderangebote“ und „mehr vegane Angebote“ kann der Laden als Anregung aufnehmen.

**Hintergrund**

Neben den vier Gold-Gewinnern **mit dem besten Gesamt-Durchschnitt über alle Kriterien** erhielten auch 180 weitere Bio-Läden einzelne Urkunden in Gold, Silber oder Bronze in zehn Einzel-Kriterien. Diese sind zum einen die Qualität der Ware im Bereich Frische. Hier wurden Obst und Gemüse sowie Brot, Fleisch und Molkereiprodukte einzeln bewertet. Darüber hinaus zählen die Sortiments-Vielfalt, fachkundige Beratung, das Preis-Leistungs-Verhältnis und der Gesamteindruck dazu.

**PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT**

Imke Sturm  
bio verlag gmbh  
63741 Aschaffenburg  
[sturm@sturm-pr.de](mailto:sturm@sturm-pr.de)  
0172 32 50 222

