

Jederzeit regional einkaufen

Lebensmittel in Bioqualität aus der Region gibt es ab sofort rund um die Uhr an mehreren Standorten im Landkreis. Das Schuhbauers schafft damit Orte, in denen nicht nur Fleisch, Wurst- und hochwertige Fertiggerichte im Sortiment zu finden sind, sondern regionale Vermarkter sich einklinken können.

VON ANDREA BESCHORNER

Freising – Die Freisinger-Land-Philosophie ist um einen wichtigen Punkt reicher geworden. Produkte aus der Region werden jetzt in sogenannten Smartstores, also in rund um die Uhr zugänglichen kleinen Selbstbedienungsläden, angeboten. Passend dazu hat das Schuhbauers, um dessen Chef und Freisinger-Land-Vorsitzenden Benedikt Schuhbauer, dem Ganzen einen Namen gegeben: „Jederzeit“ heißen die Stores, von denen in dieser Woche gleich drei im Landkreis eröffnet wurden: Am Dienstag in Reichertshausen bei Au, am Mittwoch nahe der Pullinger Seen und am Donnerstag in Freising auf dem Savoyer-Au-Parkplatz in Lerchenfeld.

Und während bei den vom



Bei der Eröffnung der drei neuen Smart-Stores wie der in Lerchenfeld am Donnerstag standen Benedikt Schuhbauer mit Sohn Benedikt und seine Assistentin Simone Wittner Interessierten Rede und Antwort.

LEHMANN

Chef selbst gegrillten Würstln, kühlen Getränken und Musik der Kohlstattmusikanten Biergartenstimmung aufkam, nutzten zahlreiche Freisinger die Gunst der Stunde, sich das Konzept direkt aus erster Hand erklären zu lassen. Dafür waren Simone Wittner, Assistentin der Geschäftsleitung im Schuhbauers, und die stellvertretende Geschäftsleiterin Claudia Kantenwein vor Ort. Sie zeigten der Kundschaft, wie man entweder über einen QR-Code, den registrierte Kunden über die Homepage erhalten, oder ein-

fach mit der EC-Karte über einen Scanner am Eingang Zugang zum Store bekommt, und erklärten den Einkaufsvorgang.

Benedikt Schuhbauer lobte bei der Eröffnung in Lerchenfeld im Gespräch mit dem FT Freisingers ehemaligen Oberbürgermeister Tobias Eschenbacher, der das Vorhaben etwa bei der Standortsuche sehr unterstützt habe. „Jederzeit“ ist außerdem ein durch die LAG Mittlere Isarregion durch die EU mitfinanziertes Projekt mit dem Ziel, regionale Smartsto-

res für Nahversorgung im ländlichen Raum zu schaffen. Zum einen reagiere man laut Simone Wittner darauf, dass es immer schwieriger werde, Personal zu finden. Zum anderen sei es aber auch der Wunsch von vor allem jüngerer Kundschaft, nicht von starren Öffnungszeiten abhängig zu sein.

Erfahrung gesammelt hat Schuhbauers bereits im Jederzeit-Store in Kirchdorf, der schon im August 2025 eröffnete. Erfahrungen, die man jetzt in die weiteren Stores einfließen lasse. Die Metzgerei in

Kirchdorf wird nun in einen sogenannten Hybridstore umgebaut, sodass der mobile Selbstbedienungsladen an einen anderen Ort im Landkreis umziehen wird. „Wohin genau, steht noch nicht fest“, sagt Wittner.

Das Sortiment reicht von Biofleisch vom Rind und Schwein, Grillfleisch, Geflügel und einer großen Auswahl an Wurst und Würstl. Zudem gibt es regionale Marmeladen, Honig und Brotzeitaufstriche direkt aus dem Freisinger Land, Dips, Gewürze, Essig und Öl, Milch, Butter, Sahne, Käse, Eier und eine Auswahl an Getreideprodukten. Zudem verfügbar: mehr als 30 verschiedene selbst gekochte Produkte im Glas.

„Wir wollen jeden, der regionale Produkte vermarkten möchte und den gleichen Gedanken wie wir in sich trägt, einladen, sich bei uns zu melden“, sagt Schuhbauer. Das Sortiment könne jederzeit erweitert werden, das sei das Ziel. Und so werden die Stores sich auch voneinander unterscheiden, ergänzt Simone Wittner. Es sollen jeweils die vor Ort erzeugten Produkte mit angeboten werden. Wittner versichert, dass es jeder, der eine EC-Karte hat, schafft, im Jederzeit einzukaufen. Kunden, die sich registrieren, bekommen übrigens dauerhaft zehn Prozent Rabatt.