

Wie der Ohligser Unverpackt-Laden die Welt etwas besser macht

Patrick und Stefanie Leo bieten in ihrem Unverpackt-Laden in Ohligs alles rund ums Kochen, Backen und Waschen. Ihre Produkte vermeiden Verpackungsmüll und zeichnen sich durch hohe Qualität aus. Hier teilen sie ihre Tipps für einen genussvollen, nachhaltigen Haushalt.

Von Daniela Neumann

Patrick und Stefanie Leo sind ein eingespieltes Team. Während er oben in der Küche backt, erzählt sie im Erdgeschoss an der Keldersstraße in Solingen-Ohligs von ihren Rezepten. Das Ehepaar gründete und führt hier Solingens ersten Unverpackt-Laden, der 2021 seine Türen öffnete.

Und es läuft: Während Stefanie Leo für Großkundschaft wie eine Kindertagesstätte Bestellungen zusammenstellt, bietet Patrick einer neuen Kundin eine Kostprobe von Cashew-Kompositionen an. „Diese Bio-Cashews Wildberry sind mit veganer weißer Schokolade und Fruchtstaub veredelt“, erzählt Patrick Leo und zeigt auf das bauchige Glas mit den Nüssen: „Das ist einer unserer aktuellen Hotseller.“ Zum Snacken eigne sich das beliebte Produkt bestens.

Patrick Leos Augen leuchten, als er von einer weiteren Entdeckung spricht: Bio-Macadamas süß-salzig. „Die sind mit Ahornsirup, nicht mit Honig“, verrät er.

Gefriergetrocknete Früchte wie Erdbeeren gibt es auch im Drogeriemarkt, sagt Leo – doch dort kommen ein paar Gramm Frucht mit einer Menge Verpackungsmüll. Im Unver-

Was gibt es zu sehen, zu kosten und zu kaufen? Nüsse und Früchte in den verschiedensten Varianten stehen in großen Glasgefäßen mittig auf dem Tisch. In den Regalen an den Wänden gruppieren sich Grundnahrungsmittel wie Nudeln, Reis oder Linsen in Hängebehältnissen. Auch Kräuter zum Selbstfüllen bieten die Eltern von drei flügge gewordenen Kindern an sowie ausgesuchte Beilagen zum Essen und für den Haushalt noch Wasch- und Pflegeprodukte.

Ist ein neues Rezept online, merkt das Ehepaar Leo das im Laden im sogenannten Non-Food-Bereich ist eher Stefanie Leo zuständig. Ihre Behälter mit den Reinigungs- und Körperpflege-Produkten fassen 2,5 oder 10 oder 20 Liter. „Die sind wieder befüllbar oder Recyclat, also recycelt“, sagt sie, bevor sie eine Kundin individuell berät.

Nahbar und ehrlich. Das geht auch im Internet, wo Stefanie Leo einen Blog zum Laden betreibt. Hier gibt sie Einblicke in ihren Erfahrungsweg, teilt Rezepte und rezensiert Bücher. „Das merken wir im Laden, wenn Leute was gelesen haben“, sagt sie schmunzelnd – entsprechende Lebensmittel für ein aktuelles Rezept würden dann verstärkt gekauft.

Vor der Gründung des Ladens mit Fördermitteln war sie beruflich in der Leseförderung unterwegs, natürlich auch mit Blog. „Ich informiere mich auch immer gern, zum Beispiel bei Ökotest“, erklärt Leo.

Warum gibt es den Laden? Um etwas zu verändern – „die Welt so ein bisschen besser machen“, das ist es. Der Laden ist eine Einladung, eine Kostprobe zu nehmen, etwas auszuprobieren, etwas zu übernehmen.

Und wie geht das? Mit Ansprache, Austausch und Genuss. Auf der einen Seite, an der Theke, steht das Tauschregal mit Büchern vor einem pflüschigen Ohrensessel. Auf der anderen Seite des Verkaufsrums gehen die Menschen an den Produkten vorbei, suchen aus. „Ich mache eine Aus-



Patrick und Stefanie Leo führen den ersten Unverpackt-Laden Solingens an der Keldersstraße seit 2021.

Fotos: Christian Beier



Der Eingang des Unverpackt-Ladens „groß & KLEIN“ ist barrierefrei erreichbar.



Patrick und Stefanie Leo bieten in ihrem Geschäft auch selbst gebackenes Brot an.

tigen, es einfach mal auszuprobieren und vielleicht eine neue Gewohnheit einzubüßen. Stöbern und Reden kann es beim ersten Besuch sein. Oder: „Ein Einkauf geht auch unvorbereitet, denn bei uns bekommt man auch frisch gespülte (Marmeladen-)Gläser, die wir euch natürlich kostenlos zur Verfügung stellen“, berichtet Stefanie Leo online auf Instagram.

„Da kann man auf dem Heimweg schnell noch einen kleinen Snack mitnehmen. Ihr bekommt aber auch Tüten für Mehl und Nudeln, die ihr natürlich mehrmals benutzen könnt. Oder auch Baumwollbeutel oder Gläser in verschiedenen Größen. Wir haben sogar Spaghetti-Gläser.“

► **Adresse und Kontakt:** Unverpackt-Laden „groß & KLEIN“ Solingen-Ohligs, Stefanie & Patrick Leo GbR, Keldersstraße 11, 42697 Solingen, Tel. 0212-22581660.

kontakt@unverpackt-solingen.de
[unverpackt-solingen.de](https://www.unverpackt-solingen.de)

► **Öffnungszeiten:** dienstags bis freitags 10 bis 18 Uhr, samstags 9 bis 13 Uhr.

Kostprobe im ST

Unverpackt-Laden können sich Kunden hingegen eine beliebige Menge in die eigene, mitgebrachte Verpackung füllen. Die wird vorher gewogen.

Groß und Klein, so heißt der Laden übrigens im Namenszusatz, weil das Ehepaar 42 Zentimeter Körperlänge trennt. Was beide eint, ist das Weitergeben von Wissen mit gutem Gewissen rund um ihre Produkte.

„Montags habe ich auch mal Kitas hier“, berichtet Stefanie Leo und zeigt die faltbaren Hocker, die es den Kindern erleichtern, die Lebensmittel in den Glasbehältern näher anzuschauen.

bildung zur veganen Ernährungsberaterin“, ergänzt Stefanie Leo, die sich aktuell meist vegetarisch ernährt.

Im Bereich Ernährung und Essen fühlt sich ihr Mann seit jeher zu Hause. Eine Wendeltreppe führt ihn vom Verkaufsbereich in die professionell eingerichtete Küche darüber. Immer mittwochs, donnerstags und freitags backt Patrick Leo hier mit Getreidemühle, Dinkel- oder Roggenmehl und Sauerteig Vollkorn- und Saatenbrot.

Da fallen dann zwischen Wasser, Mehl und Salz Sätze

wie „Den Teig muss ich dehnen und falten, um das Glutengerüst zu verstärken“. Sein früherer beruflicher Hintergrund als Biologe kommt durch. Der Geschmack von Selbstgebackenem aus wenigen ausgewählten Zutaten auch, etwa bei teilschokolierten Mandelhörnchen. Zu Hause kümmert er sich um die eigenen Hühner. Im Laden weiß er auf die genaue Anzahl von 26 Nudelsorten zu verweisen.

Eine weitere Zahl steuert Stefanie Leo bei: Allein 130 Gewürzvarianten hätten sie im

Laden, die komplette Sortimentsliste ist auf der Homepage des Ladens veröffentlicht. Oft kommt Kundschaft mit einer neuen Idee, einem spannenden Rezept – und um es auszuprobieren, kann bei ihnen grammgau eingekauft werden, „und nichts bleibt übrig“, hebt Stefanie Leo einen Vorteil des Unverpackt-Ladens hervor.

Ihr Tipp: „Nachhaltigkeit geht dadurch, dass man nur das kauft, was man braucht.“ Aktuell könne dies heißen: Zimt, Orangeat oder Rosinen für ein Plätzchenrezept oder

einen Fruchtekuchen passgenau hier holen. Auch Wünsche und Anregungen bespreche sie. Sie selbst informieren, sprechen, aufklären ist der Ansatz. Beispiel: „Dieser schwarze Reis hat viele gute sekundäre Pflanzenstoffe.“ Ein weiteres Beispiel: In den drei bisherigen Laden-Jahren haben Leos unter vielen Einsparungen allein den Plastikmüll von über 1300 Waschmittel-Flaschen zu 1,5 Litern eingespart, hat Stefanie Leo ausgerechnet.

Die Selbstständige möchte wie ihr Mann Menschen ermu-



27. Solinger Sport-Gala

- Tageblatt-Ehrung: Sportler des Jahres 2024
- Ehrungen der Stadt Solingen • Show • After-Show-Treff

Tickets ab sofort an der Theaterkasse erhältlich.

Samstag, 15. Februar 2025, Theater und Konzerthaus Solingen, ab 18 Uhr Einlass und Live-Cooking, Beginn 19 Uhr

Der Erlös der Sport-Gala geht an max-camp e. V. Tickets gibt's an der Theaterkasse. Öffnungszeiten Theaterkasse: Dienstag, Donnerstag und Freitag, 9.30-12.30 Uhr, Dienstag und Donnerstag, 16.30-18.30 Uhr, und auf www.theater-solingen.de zum Preis von 21 € pro Person.

Die 27. Solinger Sport-Gala wird ermöglicht durch die freundliche Unterstützung von:



ST Solinger Tageblatt ...immer was Neues



Veranstalter: Stadt Solingen, Solinger Sportbund, Solinger Tageblatt, max-camp e. V., Fotos: Christian Beier, Michael Neltz