

Bauern im Netz

GENUSS.Info

Die Vielfalt an Webshops ist riesig, täglich erreichen uns weitere Anbieter! Wir ergänzen daher diese Übersicht laufend auf www.genussweinpur.at

TEXT: IRINA WEINGARTNER & KLAUS POSTMANN

Rund um die Uhr regionale Lebensmittel von bäuerlichen Kleinproduzenten aus Österreich zu bestellen war bisher für viele Konsumenten eher unbekannt. Bedingt durch die Veränderungen in Europa und in unserer Heimat richtet sich der Blick vieler Menschen verstärkt auf das lokale Angebot bäuerlicher Hersteller. Denn zahlreiche Betriebe liefern heute direkt zu uns nach Hause und erleichtern so den täglichen Lebensmitteleinkauf. Vom Feld bis zum Teller entstehen auf diese Weise neue Netzwerke mit kürzeren Lieferketten und klar rückverfolgbaren Lebensmitteln. Der Lebensmittelmarkt der Zukunft wird damit zum digitalen Netzwerk, das Verbraucher und Produzenten nahe zusammenbringt.

AB-WEB-SHOPPING IM AUFWIND!

Als Ergänzung zu den Web-Angeboten aus dem Burgenland auf den Seiten 10 und 11 hier eine Auflistung innovativer Angebote aus ganz Österreich. Wir erheben damit keinen Anspruch auf Vollständigkeit, viele weitere Online-Bezugsideen gibt es auf der AMA-Webpage www.frischzumir.at, wo mittlerweile über 200 Anbieter aufgelistet sind. Eines ist klar: Bäuerliche Direktvermarktung boomt, es war noch nie so einfach, regional und mit ruhigem Gewissen Lebensmittel aus Österreich einzukaufen!

Pioniere in der Direktvermarktung waren die sogenannten **Bio-Kistl**, die man vor die Haustüre gestellt bekommt. Anders als bei Supermarktketten werden hier die Produzenten nach bestimmten Kriterien ausgewählt und hauptsächlich Kleinbetriebe mit hochwertigem Lebensmitteln aufgenommen. Quasi der „Erfinder“ der Kistl-Zustellung war und ist der niederösterreichische **Biohof Adamah**. Seither haben sich zahlreiche Nachahmer gefun-

den, die in verschiedenen Regionen in ganz Österreich zustellen.

www.adamah.at

Markta – der digitale Bauernmarkt bietet Produkte von mehr als 420 Bäuerinnen, Bäckerinnen, Fleischerinnen und vielen mehr im Sortiment. Die Erzeugnisse stammen ausschließlich von Klein- und Familienbetrieben, die biozertifiziert oder bereits in der Umstellung auf Bio sind. Diese neugedachte Plattform für regionale Lebensmittel ging im März 2018 online und zeigt gerade in der aktuellen Ausnahmesituation, wie wichtig der Bezug von Lebensmitteln über Kleinbetriebe ist, um diese zu unterstützen.

www.markta.at

Ilse und Günther **Achleitner** wollen mit ihrem Biohof in Eferding nachhaltige Impulse setzen. Seit 1990 bewirtschaften sie ihre Felder nach den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft. Ihre Idee der **Biokiste** hat mit einem kleinen Laden in der Garage begonnen. Heute arbeiten sie mit über 100 Bio-Produzenten zusammen, mit denen sie die Biokiste gemeinsam ausstatten.

www.biohof.at

Liebhaber von hochwertigem biologischem Fleisch sind bei **Porcella** in besten Händen. Gemeinsam mit dem Bio-Fleischerbetrieb Schober aus Gars am Kamp sowie 30 Bio-Landwirten haben Miriam Strobach und Gregor Einetter von Le Foodink diese Plattform ins Leben gerufen. Mit dem Einkauf bei Porcella erhält der Kunde qualitativ hochwertiges Fleisch, fördert die ökologische Tierhaltung und unterstützt die Erhaltung seltener Tierrassen, regionaler Kulturen und kleinbäuerlicher Strukturen.

www.porcella.at

Micha und Lukas Beiglböck haben das Projekt **Nahgenuss** ins Leben gerufen, um kleine familiäre Landwirtschaft zu fördern und Bio-Fleisch zu günstigeren Preisen zu ermöglichen. Bestellt wird direkt beim Bauern – die erforderliche Mindestbestellmenge von einem Mischpaket Fleisch gibt den Bauern und Bäuerinnen die Möglichkeit, zu fairen Preisen das gesamte Tier zu verkaufen und zu verwerten.

www.nahgenuss.at

Auf **Gaumenfest.at** finden sich beste Lebensmittel von Bauern aus Kärnten. Bestellt werden kann entweder im Gaumenfest-Webshop, einem Online-Wochenmarkt mit gebündelten Lebensmitteln oder in den Landwirte-Shops quasi direkt Ab-Hof. Claudia Hölbling und Patrick Pirker zeigen mit dieser Plattform die Menschen hinter den Produkten und wollen sie unterstützen, für ihre Arbeit faire Preise zu bekommen.

www.gaumenfest.at

Das Webportal **myProduct** macht regionales und nachhaltiges Einkaufen direkt vom Produzenten einfach und bequem. Als kleines Start-up im Jahr 2009 gegründet, ging myProduct.at als erster Bauernmarkt im Internet online. Heute können über 8.000 ausgewählte Produkte von über 500 österreichischen Kleinproduzenten online bestellt werden. Das Angebot umfasst neben Lebensmitteln auch Freizeitangebote, Mode sowie Haus- und Gartenzubehör.

www.myproduct.at

Über 50 Betriebe aus dem steirischen Murtal haben sich zur Partnerschaft der **Murtaler Bauernkraft** zusammengeschlossen und bieten online ihre haus-eigenen Produkte an. Die Idee dahinter ist, regionales und saisonales Gemüse zu



produzieren und direkt vom Landwirt auf den Tisch serviert zu bekommen. Weiters wollte man damit die Landwirtschaft wieder mobilisieren und neue Perspektiven für den Produktverkauf aufzeigen und ermöglichen.

www.bauernkraft.at

Unter der Marke **Danke Bauer** hat Roman Fenz den ersten österreichischen Versandhandel für Spezialitäten aus dem Alpe-Adria-Raum ins Leben gerufen und vermarktet online kulinarische Genüsse und Köstlichkeiten aus den Regionen Kärnten, Slowenien und dem norditalienischen Raum.

www.dankebauer.com

Seit 2016 kann man über den **Almo-Shop** des Fleisch- und Wurstwarenerzeugers Schirnhofen Steak- und Fleischartikel vom ALMO-Almoachsen sowie andere ausgewählte Produkte flächendeckend in ganz Österreich bestellen. Abgerundet wird das Sortiment mit Spezialitäten von Fink's Delikatessen, Senf & BBQ-Saucen von Fischerauer, Gewürzen von Van den Berg und vielen weiteren steirischen Schmankerln.

www.almo-shop.at

Die **Rexerei** – Österreichs erste Einrexmanufaktur, stellt eingerexte Hauptspeisen, eingerexte Beilagen sowie Suppen und Saucen her und vertreibt diese online in ihrem Webshop. Hergestellt werden die Gerichte in der Fleischerei der Familie Grünsteidl in Schönbach.

www.eingrext.at

Im Online-**Mühlenshop** der 800 Jahre alten Berghofer-Mühle in Fehring finden sich Produkte von der Mühle und von Partnerbetrieben der Region: Getreide, Backmischungen, Essigspezialitäten, Müslis, Tees, Teigwaren und allerhand Naschereien.

www.berghofer-muehle.at

Inspiziert von der Waldviertler Natur, den klimatischen und strukturellen Ausprägungen dieser einzigartigen Region im Nordosten Österreichs, hat **Waldland** einen vielfältigen Produktions- und Verarbeitungsbetrieb für unvergleichliche pflanzliche und tierische Spezialitäten geschaffen, die alle über den Onlineshop bestellbar sind.

www.waldland.at

Bei **Langers Mühladen** „la mühl la“ in Atzenbrugg gibt es alles, was das Bä-

ckerinnenherz begehrt. Mehle, Mehlmischungen, Backgewürze sowie Backsets und die dazu passende Literatur, Köstlichkeiten zum Naschen, Trinken und diverse Erzeugnisse aus der Naturapotheke für Körper und Seele. Alles natürlich auch über den Onlineshop erhältlich.

www.lamuehla.at

Die verschiedensten Getreideprodukte aus dem Innviertel finden sich auf der Webpage der **Huemer Mühle** aus Altheim in Oberösterreich. Mehle, Schrote, Grieße biologisch oder konventionell hergestellt, Saaten, Ölsamen, Hülsenfrüchte, Flocken, Gewürze, Nudeln und Trockenfrüchte sowie Kochbeilagen, Müslimischungen und Backzutaten.

www.getreideprodukte.at

Hinter der Marke **Heimatgold** stehen hauptsächlich Lebens- und Genussmittel, die ausschließlich von heimischen Bauern aus Schladming, Zell am See und St. Wolfgang mit viel Liebe zur Landwirtschaft und in ehrlicher Handarbeit hergestellt werden. Alle Produkte, die von Heimatgold angeboten werden, repräsentieren die jeweilige Region, in der sie erzeugt werden.

www.heimatgold.at