

PRESSEINFORMATION

DAS STEIGERL: „Bio. Regional. Persönlich“ einkaufen und genießen ab 03. April in Gleisdorf bei Graz.

Ökologisch bewusste AnlegerInnen ermöglichten über erfolgreiches Crowdfunding-Projekt das „Steigerl – die Genuss-Greißlerei“ samt Schauküche und Gastronomiebereich.

Gleisdorf/Graz, 02. April 2015. Morgen ist es soweit! Das Steigerl – die Genuss-Greißlerei öffnet am 03. April im historischen Ambiente der ehemaligen Gleisdorfer Postkutschenstation in der Bürgergasse seine Pforten. Biologische und natürliche Lebensmittel und Produkte von regionalen Lieferanten mit saisonalen Schwerpunkten – so lässt sich das Genuss-Sortiment des Steigerl auf den Punkt bringen. Auch die Regalflächen – selbstverständlich „Steigerln“ – wurden durch die lokal ansässige Chance B aus steirischem Holz produziert. Im Zuge ihres Einkaufs in der Genuss-Greißlerei werden die KundInnen in der Steigerl-Schauküche auch bei der Produktion des täglichen Menüangebots zuschauen und gleich im gemütlichen Gastronomiebereich im Gewölbe der ehemaligen Postkutschenstation Suppen, Salate, Kuchen und Kaffee genießen können.

Ermöglicht wurde das „Steigerl“ durch ökologisch bewusste AnlegerInnen aus ganz Österreich, denen regionale Naturprodukte und eine funktionierende Nahversorgung am Herzen liegen, und die seit November 2014 über ein Crowdfunding-Projekt insgesamt 85.000 Euro in die Realisierung der Genuss-Greißlerei investiert haben.

Bio, natürlich und regional – das sind die Steigerl-Lieferanten!

Maria Ederer und Harald Schenner, Steigerl-GründerInnen mit langjähriger Erfahrung als UnternehmerInnen, haben im letzten Jahr die Lieferanten für ihre Genuss-Greißlerei persönlich aufgesucht und so ausgewählt, dass die im Steigerl angebotenen Lebensmittel und Produkte biologisch zertifiziert sind bzw. aus einer biologisch ausgerichteten Land- und Gartenwirtschaft und artgerechter Tierhaltung stammen. Ein weiterer wichtiger Aspekt bei der Auswahl war die Regionalität der Produkte.

„Die Suche nach unseren Lieferanten war für uns sehr spannend und wir waren vom breiten Angebot an ökologisch wirtschaftenden Betrieben in unserer Region sehr positiv überrascht. Nun können wir unseren KundInnen im Steigerl ein breites Sortiment an regionalen Lebensmitteln und Produkten mit kurzen Transportwegen anbieten. Auch auf die ökologische Verpackung legen wir dabei einen großen Wert“, so die beiden Steigerl-GründerInnen Maria Ederer und Harald Schenner.

Und das sind die Steigerl-Lieferanten:

Frische Milch und Milchprodukte im Pfandglas aus Mönichwald vom Biohof Krogger, Stollenkäse aus dem Almenland, Nudeln von der Familie Melchart aus Pischelsdorf, Gemüse vom Arche Noah Biobauernhof Scharler in Hofstätten an der Raab und Eingelegtes vom Biogemüsehof Pranger, Getreide und Mehl vom Biohofladen Renner in St. Margarethen, Essig vom Pölzer aus Brodingberg, Naschereien aus Österreichs einziger Zuckerwerkstatt, Sprossen von Gottfried Lagler aus Wünschendorf bei Gleisdorf, Säfte vom Obsthof Konrad in Nitscha, Pesto von Mayers Genussladen aus Bad Aussee, Bio-Wein von Ploder Rosenberg und Herrenhof Lamprecht, Ätherische Öle von Dr. Eberhardt, Natürlich-Brotback-Mischungen vom "Der Backprofi" Ofner, Kaffee aus der Gleisdorfer Genuss-Vinotek Hütter, Honig und Gemüse vom Biohof Amplatz, Pralinen von der Konditorei Schwindhackl in Weiz, Brot von der Bio-Bäckerei Waldherr, Bio-Kosmetik der Marken Sanoll, Farfalla und Khadi, Gewürze aus aller Welt von Van Den Berg aus Graz sowie viele weitere kleine Lieferanten.

„Neben dem Shopbereich mit seinem natürlichen, regionalen und saisonalen Produktangebot bietet das Steigerl mit seinem gemütlichen Gastronomiebereich auch Raum, um soziale

Kontakte zu pflegen und dabei frisch gerösteten Kaffee oder unsere Suppen, Salate und Kuchen zu genießen", so Maria Ederer, die - ganz Familienbetrieb - gemeinsam mit ihrer Tochter und ihrem Sohn die KundInnen im Steigerl persönlich betreuen wird. Ergänzt wird das Produkt- und Gastronomieangebot im „Steigerl“, das das Vollsortiment einer Greißlerei bietet, durch einen Online-Shop, in dem ausschließlich die Produkte der „Steigerl`s Manufaktur“ gehandelt werden. In Zukunft sind auch Themen-Workshops und Veranstaltungen im Steigerl geplant.



Die „Steigerl“-GründerInnen Maria Ederer und Harald Schenner haben sich mit dem „Steigerl“ einen Traum erfüllt. C: foto-MAXL.at
Weitere Fotos in Druckqualität als zip-Datei zum Download:
http://www.4corners.at/kundenprojekte/steigerl/Steigerl_Eroeffnung.zip
Für Presseveröffentlichungen honorarfrei, C: foto-MAXL.at

Öffnungszeiten „Das Steigerl – die Genuss-Greißlerei“ ab Freitag, 03. April 2015
Montag, Dienstag und Freitag 08.00 – 18.00 Uhr, Donnerstag bis 19.00 Uhr
Mittwoch und Samstag 08.00 – 13.00 Uhr
Steigerl, die Genuss-Greißlerei, Bürgergasse 40, 8200 Gleisdorf
Weitere Informationen: www.steigerl.at

Äußerst erfolgreiche Crowdfunding-Kampagne für „Steigerl – die Genuss-Greißlerei“ brachte 85.000 Euro.

Die Finanzierung des „Steigerl“ erfolgt über ein Crowdfunding-Projekt, bei dem Interessierte entweder über ein mindestens fünf Jahre laufendes Darlehen mit einer äußerst fairen Verzinsung von 4,5% pro Jahr investieren oder durch den Kauf von Gutscheinzertifikaten einsteigen konnten. Das angestrebte Finanzvolumen für das Crowdfunding lag bei mindestens 50.000,- und höchstens 100.000,- Euro. Eine Beteiligung war ab 1000,- Euro bis maximal 16.000,- Euro möglich.

Ab 100,- Euro können auch weiterhin Gutscheinzertifikate für künftige Einkäufe erworben werden. Für den Kauf eines Gutschein-Zertifikats in Höhe von 100,- Euro erhalten die

InvestorInnen in fünf jährlichen Tranchen Gutscheine im Wert von insgesamt 125,- Euro, das entspricht einer Verzinsung von 25%.

Ganz besonders möchten wir uns bei allen InvestorInnen für ihr Vertrauen bedanken, die uns die Verwirklichung des Steigerl ermöglichen", so Maria Ederer und Harald Schenner abschließend.

Medienkontakt: Mag.a Andrea Pavlovec-Meixner, ComCom-Netzwerk für Kommunikation
m.: 0664 264 20 35, e.: pavlovec@comcom.co.at