

Bäuerinnenladen eröffnet am 22.9.2017 in Dobersberg

Eine Gruppe Bäuerinnen aus der Region Dobersberg hat sich zum Ziel gesetzt die regionale Ernährungsweise mit der Eröffnung eines Bäuerinnenladens noch weiter zu fördern und den Trend zurück zu lokalen Produkten voranzutreiben. Der Bäuerinnenladen öffnet am 22. September 2017 um 8.00 Uhr zum ersten Mal seine Pforten und bietet regionale und saisonale Köstlichkeiten. Zu diesem Zweck wurde der Verein Bäuerinnenladen zur Führung der gleichnamigen Lokalität von Ingrid Kraus, Maria Premm und Elisabeth Herynek gegründet. Der Bäuerinnenladen soll die Möglichkeit geben, die hoch qualitativen Produkte der Bäuerinnen und Bauern im neuen Laden zu vertreiben. Ziel des Vereins ist auch eine stärkere Bewusstseinsbildung für regionale und saisonale Produkte, die Förderung der Frauen am Land und die nachhaltige Entwicklung der Region. Interessierte Personen können sich gerne weiterhin an die Obfrau des Vereins wenden: Fr. Ingrid Kraus Tel. 0664 19 40 720 oder per E-Mail unter krausb8@aon.at.

Im Eiltempo wurde das Geschäftslokal neben der Sparkasse renoviert und neu eingerichtet. Ab Freitag bietet nun der Bäuerinnenladen jeden Freitag ganztags und Samstag Vormittag regionale und saisonale Köstlichkeiten von Direktvermarktern aus den Gemeinden Dobersberg, Kautzen, Karlstein, Gastern, Waldkirchen und Aigen. (Ein Direktvermarkter ist aus dem Bezirk Gmünd.)

Motto und Slogan des Bäuerinnenladens lautet: Wir decken deinen Tisch! Denn, die breite Produktpalette ist reichlich:

Obst & Obstprodukte
Gemüse & Gemüseprodukte
Fleisch & Fleischprodukte
Geflügel
Fisch & Fischprodukte
Eier
Milch & Milchprodukte
Getreide & Getreideprodukte
Brot & Gebäck
Mehlspeisen
Honig & Honigprodukte
Öl
Edelbrand & Schnaps
Räucherstoffe (im Herbst/Winter)
Jungpflanzen (im Frühling)

Die regionale und saisonale Ernährungsweise ist nun ganz einfach mit nur einem Einkauf im Bäuerinnenladen möglich, ohne unzählige Höfe anfahren zu müssen.

Der Verein Bäuerinnenladen unterstützt auch Bäuerinnen und Bauern, die in die Direktvermarktung einsteigen möchten und bietet gemeinsame Schulungen und Weiterbildungen. Die Kursküche in der Bauernkammer steht den Vereinsmitgliedern zur Verfügung, um Lebensmittel entsprechend den geltenden Hygienebestimmungen herstellen zu können.