

## Schlemmerei – Feinstes aus Österreich ÖSTERREICHISCHE DELIKATESSEN ALS ERFOLGSGARANT

Vor knapp einem Jahr – am 12. Juni 2008 – eröffnete Maria Haslehner in der Linzer Innenstadt eine kleine „Greißlerei“, die sie liebevoll „Schlemmerei“ taufte. Dass hier ausschließlich österreichische Delikatessen – das Sortiment umfasst derzeit etwa 400 Produkte von 60 Lieferanten – über den Ladentisch wandern, wissen die Kunden laut Haslehner sehr zu schätzen: „Für den Konsumenten ist eine ‚sensible Zeit‘ angebrochen – Lebensmittelskandale, Finanzkrise etc. haben ihn zutiefst verunsich-



Im liebevoll eingerichteten Geschäft finden die Kunden, was das Herz begehrt.

chert. Ein Misstrauen gegenüber Massenprodukten ist stark zu spüren und die Nachfrage nach hochwertigen einheimischen transparenten Lebensmitteln steigt.“ Genau deshalb reiste die sympathische Ladenbesitzerin in den letzten zwei Jahren quer durch Österreich, um ein eindrucksvolles Sortiment zusammenzustellen. In der Schlemmerei finden Genussmenschen beispielsweise das Graue Steppenrind Nationalpark (Martin Karlo) aus dem Burgenland, den Innviertler Surspeck (Michlbauer) aus Oberösterreich oder das Weststeirische Turopoljeschwein (Wollschwein) aus der Steiermark.

Mit ihrem Feinkostgeschäft will Haslehner – wie sie sagt – ein Zeichen gegen Discounter und Supermarktkonzerne mit einem hohen Anteil an Billigprodukten setzen und dem Kunden heimische Qualität nahebringen. Eine Kooperation mit den Genuss Regionen Österreich war also naheliegend, da sich diese neben ihren außergewöhnlichen heimischen Produkten auch durch Ehrlichkeit und Transparenz auszeichnen. Für die Zukunft wünscht sich die Unternehmerin weiterhin viele

gut organisierte Veranstaltungen mit Direktvermarktern und Unterstützung für die „kleinen“ Produzenten an ihrer schwächsten Stelle, dem Marketing. Ihre Unternehmensstrategie untermauert Haslehner mit einem Zitat von Oscar Wilde: „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack. Ich will von allem nur das Beste.“



Maria Haslehner setzt auf heimische Qualität.

## Eurogast Nussbaumer REGIONALE SPEZIALITÄTEN FÜR DEN GAST

Ein starkes Standbein der Genuss Region Österreich ist die Gastronomie. Aus diesem Grund finden heimische Spezialitäten auch immer mehr Einzug in den C+C-Bereich. Einer, der schon seit Jahren regionale, landwirtschaftliche Produkte in seinem C+C-Sortiment führt, ist Mag. Paul Nussbauer, Betrei-

© Fotos: Maria Haslehner, New Art, Eurogast Nussbaumer



Ein steirisches Schmankerl, der Hirschbirnenschinken.

ber von drei Eurogast-Märkten in Bruck/Mur, Feldbach und Graz. Steirischer Kren, Kürbiskernöl, Grazer Krauthäuptel, Vulcano-Schinken, Hirschbirnenprodukte und heimische Fische werden von seinen Gastro-Kunden besonders gut nachgefragt. „Wir haben mit den Produkten der Genuss Region Österreich bisher sehr gute Erfahrungen gemacht, weil sich das Team der Genuss-Regionen Marketing GmbH sehr engagiert und die Akzeptanz in der Gastronomie sehr hoch ist“, erklärt Nussbauer. In Zukunft will er in den Flugblättern laufend Produkte aus der Genuss Region vorstellen und auch bestehende Lieferanten davon überzeugen, sich als Partner der Genuss Region Österreich lizenzieren zu lassen.



Köstlichkeiten aus der Region haben in den drei Eurogast-Märkten von Paul Nussbauer ihren fixen Platz.