



# 's Fachl

Fachliche Neuigkeiten - August/ September 21

Aller guten Dinge sind drei: 's Fachl MURPARK eröffnet im September

## Noch mehr Fachl in der steirischen Hauptstadt

's Fachl Numero drei öffnet pünktlich zum 5-jährigen Jubiläum von 's Fachl Graz seine Türen. Der neue Standort im Shopping Center MURPARK bietet noch mehr Platz um heimischen Produzenten die Aufmerksamkeit zu geben, die ihnen gebührt.



Angefangen hat damals alles im Oktober 2016 als Fachlmeister Markus Groß seinen ersten Standort in der Herrengasse, der bekannten Einkaufsmeile von Graz, eröffnet hat. Damals ist er noch als Einzelkämpfer 60 Stunden allein im Shop gestanden. Mittlerweile stärkt ihn sein neun-köpfiges Team den Rücken, was er auch sehr zu schätzen weiß:

*„Ganz besonders stolz bin ich auf mein toll eingespieltes Team, auf das man sich total verlassen kann. Ohne unsere Mitarbeiter wären wir nicht hier, wo wir jetzt stehen.“*

Heute steht das Team des 's Fachl Steiermark kurz vor der Eröffnung seines dritten 's Fachl Shops in Graz. Der neue Standort richtet sich vor allem an Pendler, Bewohner der Randbezirke und natürlich alle die sich für regionales Wirtschaften interessieren. Der MURPARK ist als Verkehrsknotenpunkt von Graz sehr gut mit den Öffentlichen Verkehrsmitteln, mit dem Auto, mit dem Fahrrad, aber auch zu Fuß erreichbar.

## Wusstest du, dass...

... du das ganze Jahr über deinen "eigenen kleinen Garten" als Schmuckstück tragen kannst?



's Fachl Graz · Citypark · Salzburg

Andrea vom Label Steinbienchen pflückt Blüten, die nach dem Trocknen in eine spezielle Mischung eingebettet werden und hinter Glas wandern. Diese Blütensteine kommen in ausgewählte Messing-Fassungen, manchmal mit Originaltexten aus alten Büchern, die die Kraft der Worte widerspiegeln. So entsteht dein tragbares Stück Natur, das Glück und Freude bringen soll.

[www.steinbienchen.com](http://www.steinbienchen.com)

Anhänger, 25 mm **16,00€**

# Produzent des Monats

's Fachl Graz · Citypark · Salzburg · Wien · Auhof Center · Dornbirn



## Voitech Holz – praktisch, nachhaltig, steirisch!

Mit über 25 Jahren Erfahrung in Holzwirtschaft, Be- und Verarbeitung von Holz hat man schon vieles gesehen. Als kleines Unternehmen stets bestrebt jedem ein kleines Stück Natur für das eigene Heim zu liefern. Eines unserer Hauptgeschäftsfelder ist Olivenholz für den Haushaltsgebrauch. Zu Beginn noch als Gefälligkeit für naturbewusste Freunde entwickelte sich bald eine serienmäßige Fertigung. Die ausgewählten Hölzer stammen aus einem befreundeten Sägewerk in Italien. Die Stämme werden dort zu Brettern und Pfosten geschnitten, luftgetrocknet und in unserer Werkstatt im steirischen Thörl zu Jausen Brettern, Kochlöffeln, Salatbestecken und weiteren praktischen Haushaltsutensilien verarbeitet. Ohne chemische Oberflächenbehandlung, sondern mit hochwertigem Olivenöl ein 100%iges Naturprodukt. Auch in der Verpackung achten wir auf die Vermeidung von Plastik oder Hochglanzpapieren.

Erst wenn ein Olivenbaum keine Frucht mehr trägt, gelangt er in die Verarbeitung. Dies garantiert einen idealen und nachhaltigen Rohstoffkreislauf. Olivenholz ist dank seiner natürlichen Eigenschaften ideal für den Hausgebrauch. Durch den Ölgehalt und die Feinporigkeit ist es beinahe wasserabweisend und nimmt weder Farben noch Gerüche auf.

Zur Reinigung mit warmem Wasser abspülen, trockenreiben und gelegentlich mit Olivenöl einlassen. Wenig oder besser kein Spülmittel verwenden und auch nicht in den Geschirrspüler geben. Bretter nicht am Heizkörper oder in der prallen Sonne lagern. Wenn man diese Regeln befolgt, hat man viele Jahre Freude mit seinen Küchenhelfern.



In den letzten Jahren ist der Druck durch den Großhandel aus Billiglohnländern massiv gestiegen. Dennoch bleiben wir unserer Linie treu und distanzieren uns von den Methoden und Arbeitsbedingungen in diesen Ländern. Wir expandieren nicht um jeden Preis und betrachten unsere Fachl und Fachkunden als Freunde auf den Weg in eine nachhaltige Zukunft.

[www.steinimbrett.at](http://www.steinimbrett.at)

## Must Haves im Sommer

### KUMANU - Krümelkarl Brotbeutel

in allen 's Fachl in Österreich erhältlich



**Rock and roll!** Mit unserem Brotbeutel Krümelkarl kannst du Plastik voll vergessen! Packe deine Köstlichkeiten einfach in sein Inneres, rolle ihn bis zur gewünschten Größe ein und verschließe ihn. So bleiben deine Brote und dein Gebäck schön lang frisch und knusprig.

Aus GOTS-zertifizierte Bio-Baumwolle, Bio-Bienenwachs und Baumharz.

[www.kumanu.at](http://www.kumanu.at)

Krümelkarl Brotbeutel 31,90 €

### FUXBAU - Distilled Gin

in allen 's Fachl in Österreich erhältlich



Handarbeit ist wohl der Ausdruck, der unsere Produkte und unser Verständnis für Qualität und Regionalität am besten beschreibt. So zum Beispiel beginnt der Weg zum Fuxbau Distilled Gin mit dem Zupfen der Fichtensprossen/Fichtenwipfeln in unseren oststeirischen Wäldern und endet mit dem Stempeln des Siegels.

[www.fuxbau-gin.at](http://www.fuxbau-gin.at)

### STUTENMILCH TÖCHTERLEHOF

's Fachl Graz · Citypark · Linz · Dornbirn · Innsbruck



**Steirerbalm – der coole Pferdebalsam aus 28 Kräutern.**

Dein Sport- und Gelenkbalsam regeneriert die Muskeln und wirkt lindernd auf Gelenke & Bewegungsapparat.

1000 fach bewährt – der kann's

[www.toechterle.at](http://www.toechterle.at)

Steirerbalm 16,90 €

### FLECKS BIER - Ein GINiales Duo

's Fachl Graz · Citypark · Wien · Auhof Center



Dass die FLECKS Brauerei gutes Bier macht, ist bekannt. Jetzt hat der Hausherr Michael Fleck noch eins draufgesetzt. Er hat einen Gin entwickelt, der neben Wacholder und einer Handvoll ausgewählter Kräuter und Gewürze zu 100% aus FLECKS Bier besteht. Und weil er selbst ein Ingenieur ist, hat er dem Gin auch diesen Titel verpasst: InGINieur. Aber auch das GinBier, dem der InGINieur beigelegt ist, schmeckt wunderbar – Wacholder und Hopfen harmonisieren einfach!

GIN-Bier 3,90 €  
INGENIEUR – BierGIN 21,90 €

[www.flecksbier.at](http://www.flecksbier.at)

# Gefüllte Süßkartoffeln mit Quinoa & Halloumi in Sesam-Panade

4 Portionen | 45 Minuten

's Fachl Graz · Citypark · Salzburg · Wien · Auhof Center · Innsbruck · Dornbirn



Roasted Heaven Rub, 110g

7,90€

Harissa African Style, 60g

5,90€

## MYSPICE

### Zutaten:

4 Süßkartoffeln (groß)  
4 EL Olivenöl  
150 g Cherry Tomaten  
100 g Spinat (frisch)  
Etwas Olivenöl & Apfelessig (für die Marinade der Spinatblätter)

### Für die Fülle:

100 g Quinoa  
200 ml MYSPICE Gemüsesuppe  
1 gestrichener TL MYSPICE Harissa African Style  
Salz & Pfeffer  
200 g Halloumi  
Etwas MYSPICE Roasted Heaven Rub  
50 g Sesam  
2 EL Olivenöl

### Für den Dip:

200 g Sauerrahm  
½ TL MYSPICE Roasted Heaven Rub

### Zubereitung:

Für den Dip: Den Sauerrahm mit dem MYSPICE Roasted Heaven Rub abschmecken und verrühren.

Für den Süßkartoffel: Grill oder Ofen auf 200°C vorheizen. Die Süßkartoffeln mit Olivenöl einstreichen und in Folie einwickeln. Für rund 40 Minuten im Ofen oder am Grill backen.

Für die Fülle: In der Zwischenzeit das Quinoa in der doppelten Menge Gemüsesuppe kochen, anschließend mit MYSPICE Harissa African Style, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Halloumi in Scheiben schneiden. Mit dem Rub abschmecken. In Sesam wenden, dafür den Sesam etwas andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die in Sesam gewendeten Halloumi Scheiben darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend würfeln.

Die Süßkartoffeln aus der Folie nehmen, einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat und die Tomaten waschen und auf Tellern anrichten. Mit Olivenöl und Apfelessig abschmecken. Die Süßkartoffeln mit Quinoa und dem gewürfelten Halloumi füllen und auf dem Spinat-Tomatensalat servieren. Mit dem Sauerrahm Dip sofort, noch warm servieren.

*TIPP: Alternativ können statt den Süßkartoffeln auch Kartoffeln verwendet werden.*

Freude verbreiten kann so einfach sein...

## 's Fachl-Gutscheinkarte

in allen 's Fachl Standorten erhältlich

Für alle, die auf der Suche nach etwas Besonderem, Einzigartigem und Sinnvollem sind, gibt es unsere Fachl-Gutscheinkarte.

Die Gutscheinkarte kann mit einem beliebigen Betrag aufgeladen werden. Und das Beste ... Du kannst sie zum Einkaufen im 's Fachl, oder aber auch für die Miete eines Fachls (Verkaufsfläche) verwenden.

Hergestellt aus Bio-PVC und komplett abbaubar



# FachlmeisterInnen erzählen ...

## Zu Besuch im 's Fachl Basel

Liebe Daniela, Du und Dein Mann Markus schmeißen das 's Fachl Basel seit 11.06.2021. Wie seid Ihr auf das Konzept von 's Fachl gestoßen und warum wolltet Ihr unbedingt dabei sein?



's Fachl wurde auf Facebook beworben und hat uns gleich von Anfang an nicht mehr losgelassen. Das Konzept ist so gut durchdacht und bringt allen Nutzern nur Vorteile. Am meisten gefällt uns der Fokus auf Klein- bis Kleinstproduzenten. Handeln mit fair produzierter Ware liegt uns persönlich sehr am Herzen.

### Was magst du an deinem Beruf als Fachlmeisterin besonders gerne?

Den Kontakt zu den Mietern wie aber auch zu den Endkunden. Der Verkauf von den mit Leidenschaft und Liebe hergestellten Produkten. Die interessanten Gespräche mit den Mietern über ihre Produkte und dies dann weiter geben zu dürfen an die Käufer. Was mich selbst überrascht, ich bereite auch sehr gerne die Posts auf Instagram auf. Da ist auch Kreativität gefragt, was ich liebe.



### Mit dem Partner gemeinsam arbeiten, funktioniert das oder gibt's oft Ärger?

Mein Mann Markus und ich haben das Glück meistens die gleiche Meinung zu haben, was natürlich bei Entscheidungen sehr hilfreich ist. Sollten wir aber doch einmal geteilter Meinung sein, finden wir immer einen Weg, der beide zufrieden stellt. Das Alter hat uns weise gemacht.

### Was machst du in deiner Freizeit?

Zurzeit ist meine Freizeit ziemlich gekürzt, was aber nicht bedeuten soll das ich darunter leide. Nein, im Gegenteil, ich liebe meine Tätigkeit und die Herausforderungen, die sich daraus ergeben. Nehme ich mir aber Zeit, dann verbringe ich sie am liebsten mit meinen Enkeln, meinem Mann oder in der Natur.



### Wie oft kaufst du selbst im 's Fachl ein?

Was für eine Frage, ...oft ...sehr oft.

### Was sind deine Lieblingsprodukte?

Meine Lieblingsprodukte ...da gibt es schon viele. Die Naturkosmetik Produkte, die Gewürze, die Müslis, der Schmuck ...soll ich weiter machen?

### Was macht 's Fachl Basel so besonders?

Wir haben das Glück, dass unser 's Fachl in einer sehr charmanten Straße liegt, welche viele kleine Läden und Boutiquen beheimatet. Durch die liebevoll hergestellten Produkte verfügt der Laden über das gewisse Etwas.



### Wie setzt sich das Team des 's Fachl Basel zusammen?

Momentan besteht unser Team aus meinem Mann Markus und mir. Doch unsere jüngste Tochter ist sehr interessiert bei uns einzusteigen.

### Was sind die verrücktesten Produkte im 's Fachl Basel?

Wir finden die Kicker-Figuren als Schlüsselanhänger sehr einfallreich, da ihnen nochmals neues Leben eingehaucht wurden.

### Was lieben die Kundinnen und Kunden am 's Fachl Basel?

Na uns, die im 's Fachl stehen und immer ein Lächeln im Gesicht haben, aber natürlich auch das Konzept, den Laden selbst, wie er gestaltet ist und die besondere Lage.



Die nächsten Fachlichen Neuigkeiten gibt es im Oktober erhältlich in jedem 's Fachl Standort und unter [www.fachl.at](http://www.fachl.at)