



's Fachl

Fachliche Neuigkeiten - Oktober / November 21

's Fachl Geschenkipp

Nachhaltig Freude bereiten

Die stressigste Zeit im Jahr steht vor der Tür. Wir liefern dir deshalb bereits jetzt die perfekten Geschenkideen für Weihnachten, damit du dich im Dezember entspannt zurücklehnen kannst. Sag ade zu Last-Minute-Ramsch-Geschenken und verbreite mit unseren regionalen Geschenken doppelt Freude.



Schenke die Freiheit selbst zu entscheiden

Egal ob groß oder klein, alt oder jung, klassisch oder extravagant, in unseren 's Fachl Shops ist einfach für jeden etwas dabei.

Die Weihnachtszeit ist ohnehin schon mit sehr viel Stress verbunden, umso anstrengender, wenn in letzter Sekunde krampfhaft irgendwelche unnötigen Geschenke besorgt werden. Damit tust du weder dir, noch dem Beschenkten einen Gefallen!

Unser Tipp: Überlasse dem Beschenkten mit unserer 's Fachl Gutscheinkarte doch einfach selbst die Wahl. Keine Sorge, auch Geschenkkarten können persönlich und individuell sein und dem Beschenkten zeigen,

dass du dir Gedanken gemacht hast. Denn mit unseren 's Fachl Geschenkkarten verschenkst du 1000 Ideen an einem Ort. Der Beschenkte kann sich ganz einfach selbst aussuchen, welche Ideen ihm am besten gefallen und dabei noch gleichzeitig einen heimischen Betrieb stärken. Du bereitest also doppelt Freude.

Investiere in die kreativen Ideen deiner Freunde oder Familie!

Du kennst jemanden der schon länger mit dem Gedanken spielt einen Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen? Ein kreativen Kopf mit einer besonderen Begabung oder Leidenschaft, ein Landwirt mit hochwertigen Produkten aus der Region oder einen Visionär, der etwas ganz Neues geschaffen hat...

Wie wäre es dann mit einer Portion Mut zum Verschenken? Mit unseren 's Fachl Geschenkkarten kannst du nämlich neben den klassischen Wertgutscheinen für einen 's Fachl Einkauf auch eine Mietzeit für ein Fachl verschenken und Menschen mit einzigartigen Talenten oder besonderen Produkten fördern.

in allen 's Fachl Standorten oder unter <https://www.fachl-online.at/s-fachl-gutschein>

Wusstest du, dass...

... Alpakafaser thermo- und feuchtigkeitsregulierend, schweißhemmend, geruchsbindend und hypoallergen ist und somit zu jeder Jahreszeit getragen werden kann?

's Fachl Wien · Auhof · Graz · Citypark · Murpark · Salzburg · Innsbruck · Linz



ALPAKA-ACCESSOIRES BEYOND THE ORDINARY WOLLIGES und FILZIGES aus Alpaka original | regional | nachhaltig

Mit dieser Schuheinlage bleiben die Füße im WINTER bei Kälte warm und entspannt und im SOMMER schaffen sie ein gutes Schuhklima. Für ein federndes und angenehmes Gehgefühl das ganze Jahr. Die Einlagen haben auf der Rückseite eine rutschhemmende Naturlatex-Beschichtung.

Alpaka Schuheinlagen **17,00 €**
erhältlich von Schuhgröße 36 -45
Pflege: Nur auslüften - nicht waschen!
www.agneswinzig.com

Produzentin des Monats

's Fachl Graz · Citypark · Murpark · Linz



Miss Rósy ist modern und bodenständig. Das Moderne spiegelt sich im Namen des Produktes und am Etikett wider. Das Bodenständige wird mit dem Wermutkraut, welches schon vor hundert Jahren verwendet wurde und dem Schilcher, den es nur in der Steiermark gibt, verbunden. „Miss Rósy ist ein Getränk für Jung und Alt und zu 100% regional, was ich persönlich für sehr wichtig empfinde.“, so die Jungwinzerin.

Miss Rósy Wermut – jugendlich, einzigartig, modern

Noch nie gehört? Gibt's auch nur am Weingut Strohmaier in Pöfing-Brunn! Die Idee für den weltweit 1. Schilcherwermut hatte Tochter Katrin, die nach Abschluss ihrer Matura die Weinbauschule Silberberg besuchte. Dass sie den für die Weststeiermark typischen Schilcher in ihre Abschlussarbeit einfließen lassen möchte, war von Anfang an klar. Doch sie wollte ein Produkt entwickeln, welches einzigartig und neu am Markt ist. So kam ihr die Idee einen Schilcherwermut zu produzieren. Das Ergebnis vieler Monate Arbeit, in denen rund 100 Versuche angesetzt und auch verkostet wurden, kann sich sehen lassen. Dieser Meinung sind auch nationale und internationale ProfiverkosterInnen, die den Schilcherwermut mit verschiedenen Goldmedaillen auszeichnen.

<https://www.missrosy.at/>

MISS
RÓSY
WERMUT



Als Aperitif, eisgekühlter Sommerdrink auf der Terrasse, Bargetränk oder einzigartiges Geschenk, zeigt Miss Rósy Rosé seine Vielseitigkeit. Spritzig und fruchtig am Gaumen mit 15% vol.

Miss Rósy White, der zweite Wermut aus dem Hause Strohmaier hat nicht lange auf sich warten lassen. Quasi als Schwester vom bekannten Schilcherwermut Miss Rósy überzeugt dieses Getränk mit Ausdrucksstärke und Finesse. Ausgesuchte Weißweine vom Weingut Strohmaier gepaart mit 12 erlesenen Kräutern – das ist Miss Rósy White. Vollmundig, aromatisch und mit Anklängen von Zitronenmelisse bringt dieser Wermut neue Geschmackserlebnisse hervor. Mit 18 % vol. Alkohol und einem angenehmen Restzuckergehalt (semi-sweet) eignet er sich optimal zum Mixen von verschiedenen Cocktails.

Must Haves im Herbst

BOHOQUARTIER - Handfächer

's Fachl Graz · Salzburg



Handfächer 22,20 €

Auch im Herbst & Winter sind die spanischen Fächer von BohoQuartier tolle Accessoires und Geschenke. Die Modelle „Carmen“ oder „Paloma“ sind zeitlos schön und passen zu jedem Outfit. In unserer goldenen Geschenkbox sind sie auch ein tolles Geschenk für Familie, Freund:innen und Kolleg:innen. Passend dazu gibt es von BohoQuartier fescche Ohringe aus Naturmaterialien.

www.bohoquartier.com

WHOLYFOOD - Energy Balls

's Fachl Innsbruck · Auhof Center · Salzburg



Energy Balls 3,90 €

Endlich ein wirklich gesunder und leckerer Snack für Arbeit, Freizeit, und Kids: 100% natürliche Zutaten, ohne Zuckerzusatz, dafür mit Ballaststoffen und Mineralstoffen und gaanz viel Liebe.

Ob Salty-Peanut (Protein Bites), Beere-Kokos (Beauty Bites), Apfel-Zimt (Immune Bites) oder Kakao-Nuss (Brain Bites).

www.wholyfood.at

NATURGENIE - Vegane Taschen

in allen 's Fachl in Österreich erhältlich



Tasche Trampolim 65,00 €
Münztasche Camilla 14,00 €

Handgemachte, natürliche, vegane Taschen und Accessoires aus Kork mit einer 100%igen Ökobilanz. Für unsere Produkte muss kein einziger Baum gefällt und kein einziges Tier getötet werden. Sie profitieren von besten Preisen und Topqualität durch Direktimport aus Portugal, dem Mutterland des Kork. Weitere Produkte wie Geldbörsen bis hin zu Brillenetuis findet ihr im s'Fachl oder online:

www.naturgenie.at

DER APOTHEKER - Kräuterbitter

in allen 's Fachl in Österreich erhältlich



Der Apotheker (0,5l) 48,00 €

DER APOTHEKER: Kein Kräuterbitter, sondern eine Geschmacksexplosion!

Wer hier einen biederen Schwedenbitter aus der Apotheke erwartet, den wird das einzigartige Aroma verblüffen: DER APOTHEKER hat mittlerweile Einzug gehalten in der Haubengastronomie aufgrund seiner unglaublichen Sensorik! Ob als Geschenk oder in der Hausbar – DER APOTHEKER sorgt immer für gute Laune!

www.der-apotheker.at

SO-Fröhliches Vitalrisotto

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

3 Portionen | 65 Minuten

SO-FRÖHLICH
SO, WIA I BIN!



SteirerREIS Natur 6,80€

Steirischer Reis auf steirischen Feldern – der erste steirische Reis wurde 2016 am Reishof Fröhlich geerntet.

Vom Anbau bis auf den Teller: 100% steirisch!



Zutaten:

250 g SO-Fröhlich Naturreis
750 ml Gemüsebrühe
1 kleine Zwiebel
250 g Brokkoli
150 g Erbsen
100 g Lauch
150 g Kräuterfrischkäse
Saft einer ½ Zitrone
Knoblauch
Salz
Pfeffer
Öl
1 Kugel Mozzarella

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Lauch klein schneiden und in Öl anschwitzen. Den SO-Fröhlich-Reis beimengen. Die Gemüsebrühe aufgießen und die Gewürze und den Zitronensaft beimengen. Zugedeckt köcheln lassen.

Nach 40 Minuten den Brokkoli und die Erbsen beimengen und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas aufgießen.

Nach ca. 55 Minuten den Kräuterfrischkäse untermengen und abschmecken. Den Herd abschalten und das Risotto noch 10 Minuten ziehen lassen.

Das Risotto auf Teller anrichten, mit Mozzarellascheiben belegen und



Viele weitere Rezepte unter www.so-froehlich.at/rezepte/

LeStoff **==**



Das Bio-Tuch mit Kultfaktor

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

Saugstark aber schnell trocknend, leicht und weich aber riesengroß, 100% hochwertige gekämmte Bio-Baumwolle - fair und umweltbewusst produziert, in 33 wunderschönen Farben und zwei Größen erhältlich. Was will man mehr?

Ob du schwimmen gehst, einen Wellness-Tag einlegst oder ein Picknick machst, sportelst, wanderst, campen gehst, segelst, verreist, eine Yoga-Einheit oder Massage genießt oder einfach nur schnell duschst, LeStoff Badetücher sind das, was du dabei brauchst. In der Sauna darf das Tuch ohnehin nicht fehlen, denn im türkischen Hamam nahm es seinen Ursprung.

Preise bis Jahresende 2021:

LePetit (50 x 100cm): € 12,50
Classic und Multicolor (95 x 180cm): € 25,00
Rainbow (95 x 180cm): € 30,00

Verwende es jedoch nicht nur zum Abtrocknen, denn die Verwendungsmöglichkeiten sind unendlich!

Fachlgründer erzählen ...

Gemeinsam mit unseren 's Fachl-Gründern Markus Bauer und Christian Hammer werfen wir einen Blick in die Vergangenheit und Zukunft vom 's Fachl.



Hättet ihr euch vor 6 Jahren erträumen lassen das 's Fachl einmal so groß wird?

Christian: Ich würde lügen, wenn ich sage, dass wir einen Plan gehabt haben. 2015 haben wir das erste "s Fachl" in Wien als eine Art Experiment gesehen. Das Konzept in der Form war in Österreich noch nicht bekannt, wir hatten keine Erfahrung im Einzelhandel und schon gar nicht mit Franchising. Man könnte sagen, die besten Voraussetzungen für unser Unternehmen. Dass es nun über 20 Standorte in 3 Länder gibt, ist aber allen FachlmeisterInnen zu danken. Ohne sie und die liebevolle, kompetente Führung der Standorte wäre das 's Fachl sicher nicht so bekannt und toll.

Was ist euer persönliches Erfolgsrezept?

Markus: Christian und ich arbeiten bereits seit über 15 Jahren zusammen. Da kennt man sich, kennt die Stärken des jeweils anderen. So können wir uns aber auch perfekt ergänzen und haben gegenseitig 100%iges Vertrauen. Das sehen wir nicht als selbstverständlich an und vermutlich sehen wir das 's Fachl auch nicht als klassische "Arbeit". Es macht unglaublich viel Spaß, mit allen Partnern Teil des 's Fachl-Konzepts zu sein.

Was waren bis jetzt eure persönlichen Highlights?

Christian: Da gab es über die letzten Jahre einige. Wenn ich an den Beginn zurückdenke, dann sicherlich, dass wir in "Die Presse" über eine ganze Seite mit einem Bericht vertreten waren; als sich unser erster Partner gemeldet hat, der in Salzburg ein 's Fachl eröffnen wollte; als wir unsere ersten internationalen Standorte eröffnet haben; in der Schweiz quasi eine Gesetzesänderung bewirkt haben; aber vor allem, dass wir täglich mit den besten FachlmeisterInnen sehr familiär zusammenarbeiten dürfen.

Regionalität – ein Modewort oder unsere Zukunft?

Markus: Ein bisschen von beiden. Leider werden die Begriffe "Regionalität", "Nachhaltigkeit", "bio" etc. viel zu schnell im Marketing verwendet. Nach dem Motto "klingt doch gut und stärkt das Image". Wir sehen, dass der Trend von Manufakturen und vor allem im Verkauf durch immer bewussteres Einkaufen genau in diese Richtung geht. So gut es geht versuchen wir natürlich bei der Auswahl der Produkte zu achten wer diese produziert, wo produziert wird und wie die Produkte hergestellt werden. Das schätzen unsere Kunden und gibt auch kleinen Produzenten die Möglichkeit bei uns im 's Fachl ihre Produkte zu verkaufen.

Österreich, Deutschland und Schweiz sind schon am Start. Welche Länder stehen als nächstes am Plan?

Christian: Wir haben laufend Anfragen aus den verschiedensten Regionen ... von USA bis Litauen und England bis Südafrika. Das schmeichelt uns sehr, aber hier sind wir sehr darauf bedacht, dass wir solche Entscheidungen nicht überstürzt treffen. Einerseits hängt es immer vom Partner vor Ort ab, andererseits gibt es organisatorisch-rechtliche Herausforderungen (Sprache, Steuerrecht, etc.), die es mitunter herausfordernd machen. Seid gespannt, ein paar konkrete Gespräch gibt es schon.

Was wartet in Zukunft noch auf uns?

Markus: Sehr viel. Wir hatten kürzlich unser jährliches FachlmeisterInnen-Treffen, bei dem wir viele spannende Ideen besprochen haben, die wir nun bewerten und in Folge umsetzen werden. Wie wäre es denn, wenn man rund um die Uhr im 's Fachl einkaufen gehen könnte? Oder wie wäre es, wenn ein Standort in Echtzeit in einem Online-Shop abgebildet ist?



Die nächsten Fachlichen Neuigkeiten gibt es im Dezember erhältlich in jedem 's Fachl Standort und unter www.fachl.at