



's Fachl

Fachliche Neuigkeiten - November 2020

's Fachl - Webshop

's Fachl ist ein besonderer Ort mit besonderen Produkten. Liebevoll hergestellt, kulinarischer Hochgenuss und handwerkliches Geschick. So kann man die Produkte in über 20 's Fachl-Shops in Österreich, Deutschland und in der Schweiz beschreiben. Es gibt ausgewählte Produkte auch in unserem Webshop - bequem bestellen und schnell geliefert bekommen.

Vor allem bei schwereren Dingen, wie Flaschen, die nicht so einfach zu transportieren sind, ist der Webshop des 's Fachls eine tolle Alternative zu unseren einzigartigen Shops.



Shop durchsuchen

'S FACHL PRODUKTE NEU EINGETROFFEN KONTAKT LOGIN



Im 's Fachl-Webshop findest Du nicht nur viele Produkte aus Deinem 's Fachl in der Nähe, sondern auch aus anderen Läden. Der Großteil der Produkte wird sogar versandkostenfrei zu Dir nach Hause geliefert. Viele Produkte im Webshop werden Dir als treue Fachlkundin/als treuer Fachlkunde wahrscheinlich bekannt vorkommen, andere werden Dich wahrscheinlich überraschen. Auch 's Fachl Gutscheine, die für alle Shops gültig sind, kannst Du Dir versandkostenfrei und einfach nach Hause schicken lassen.

Wenn's mal schnell mit dem Geschenk gehen muss, ist der 's Fachl Webshop eine tolle Möglichkeit. Wir können es so sehen wie es ist: über einen 's Fachl-Gutschein und andere regionale Produkte aus ganz Österreich freut sich wirklich jeder! Auch online gilt das gleiche wie im Shop: Transparenz und Regionalität!

Wusstest Du, dass ... es regionalen Reis gibt?



www.so-froehlich.at

Reisanbau in Österreich, funktioniert das? Ewald Fröhlich Landwirt aus Halbenrain in der Südoststeiermark hat das Unmögliche möglich gemacht!

Seit der Ernte 2019 verarbeitet Ewald Fröhlich, in der am Reishof Fröhlich errichteten Reismühle seinen Reis. „Vom Acker zum Teller – 100 % steirisch!“

Beim Polieren achtet er auf eine sehr schonende Bearbeitung für ein volles Aroma und den besten Geschmack. Den SO-Fröhlich REIS gibt es in 4 Sorten: Rundkorn, Mittelkorn, Naturkorn und Langkorn. Seit Anfang Jänner ist auch die Quinoa aus eigenem Anbau zu genießen! Quinoa hat eine besonders hohe ernährungsphysiologische Qualität.

in folgenden Shops verfügbar: 's Fachl Salzburg, 's Fachl Graz, 's Fachl Linz, 's Fachl Dormbirn, 's Fachl Citypark Graz

SO-FRÖHLICH SO-STEIRISCH REIS UND QUINOA

Produzent des Monats

The STIN S T Y R I A N G I N

Sie kommen zwar beide aus der Steiermark, kennengelernt haben sich Johannes Firmenich und Reinhard Jagerhofer aber erst in Wien auf der Universität für Bodenkultur. Und dort hatten sie, kurz vor ihrem Abschluss und als Art Freundschaftsprojekt, dann auch die Idee zum STIN. Einem Gin ganz nach ihrem Geschmack und mit Zutaten aus der Heimat. Die zwei wichtigsten wachsen bei ihnen daheim praktischerweise direkt vor der Hoftür. So steuert Johannes die südsteirischen Äpfel bei, von Reinhard stammt der oststeirische Holunder.

Beide Burschen bringen außerdem ein ziemlich gutes Gespür dafür mit, was einen Gin ausmacht: traditionelles Handwerk, behutsames Destillieren und natürlich das, was sonst noch hineinkommt. 28 Botenicals braucht es, um den Styrian Dry Gin (STIN) herzustellen. Die zwei wichtigsten, Apfel und Holunder, kommen natürlich aus der Steiermark.

"Die Herausforderung war – und das hat gut zwei Jahre gedauert – die richtige Menge und perfekte Kombination der Botenicals zu finden. Er sollte ja nicht nur uns, sondern möglichst vielen schmecken."

Neben Wacholder, Apfel und Holunder sind es vor allem erfrischende Zitronen und fruchtige Orangen, die beim Probieren überraschen. Wer ganz genau aufpasst, nimmt



auch eine herbe, würzige Note wahr: Kümmel.

Destilliert wird der STIN – übrigens immer von Johannes und Reinhard höchstpersönlich – weiterhin in einem überschaubaren Kupferkessel und in kleinen Chargen.

in folgenden Shops verfügbar: 's Fachl Salzburg, 's Fachl Graz, 's Fachl Citypark Graz, 's Fachl Linz

ALLE GUTEN DINGE SIND DREI:



classic proof
der Klassiker unter unseren Sorten um € 37,90



over proof
noch runder und aromatischer bei 57% Alkoholgehalt um € 44,90



sloe berry
fruchtig und rot durch die Schlehenbeeren um € 37,90

online unter: www.stin.at findet ihr auch verschiedene Rezeptempfehlungen

Unsere Empfehlungen

WildStil

's Fachl Graz, 's Fachl Citypark Graz, 's Fachl Linz

Bei Wildstil findet man einzigartige Schmuckstücke mit außergewöhnlichem Design. Ausgefallene Materialien und Herstellungsarten tragen zur Entstehung des hochwertigen Schmuckes bei. Filigraner, minimalistischer Schmuck

mit Betondetails sowie eine skulpturale Kollektion österreichischer Wildtiere aus dem 3D-Drucker sind bestimmt Blickfänger.



's Fachl Preis: 39,90€
Minimalistischer Ring aus Sterlingsilber und Beton



's Fachl Preis: 89€
3D-designte Fuchskette, rose-vergoldet

Entbrannt Wodka

's Fachl Salzburg, 's Fachl Graz

Entbrannt wird in der Südoststeiermark aus bestem lokalen Mais und Quellwasser destilliert. Osteuropäische Brenntraditionen werden hierbei mit dem jahrhundertealten Wissen aus der österreichischen Edelbrand-Kultur vermählt. In bewusster Abkehr vom modernen Neutralwodka werden Geschmack und Aroma des Rohstoffes nicht ausgefiltert, sondern im Destillat



's Fachl Preis: 39,90€
Entbrannt Wodka o.ä.

hervorgehoben – ein Wodka zum puren Genuss!

Alpengasthof Sabathy

's Fachl Linz, 's Fachl Citypark Graz, 's Fachl Graz, 's Fachl Wien

„Jetzt wird's spannend“ sprach der Zirbenzapfen und sprang zum Wacholder in die Flasche! Zirbe angesetzt mit Wacholder ergibt den Zirben-Gin. Der starke Geschmack der Zirbe vereint sich mit sanften Wacholdernoten beim Abgang. Empfohlen pur, im Ginglas mit Tonic (ZIN Tonic) oder mit Wildberry (Zerry). Der Zin ist ab sofort auch in gebrannter Variante erhältlich.



's Fachl Preis: 24,50€
Zin ZirbenGin 50ml

Das Maexchen

's Fachl Graz, 's Fachl Citypark Graz

Im Süden von Österreich produziert Martina Widl alles rund ums Baby. Wichtig ist: Kreativ und individuell muss es sein. So können auch Namen auf Taschen, Mutter-Kind-Pässe oder auf Halstücher gestickt werden. Auch die Großen unter uns können sich an den Kosmetiktaschen und individuell bedruckten (Emaill-)Tassen erfreuen. Mit viel Liebe zum Detail entstehen einzigartige Produkte. Die Produkte sind auch im



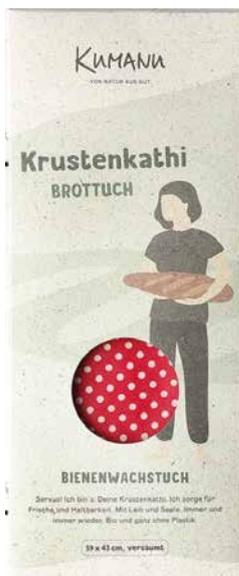
's Fachl Preis: 27,50€
Tasche mit Piraten-Applikation

Webshop verfügbar.

Blogpost das nachhaltige Geschenk

KUMANU
VON NATUR AUS GUT

&



Mit Kumanu geht's ganz leicht ohne Plastik. Das Brottuch von Kumanu ist aus Tirol, aus GOTS zertifizierter Baumwolle, Bio-Bienenwachs, Baumharz und Bio-Jojobaöl. Jedes Tuch ist handgemacht und somit ein Unikat. Nachhaltigkeit hinsichtlich Plastik ist Kumanu besonders wichtig. Ein bewusster Umgang mit unserer Erde ist das A und O. Die Vermeidung von Plastikmüll ist für Kumanu eine Herzensangelegenheit.

Wir beschenken Mensch zu Weihnachten, damit wir Ihnen zeigen, dass wir an sie denken. Bei dem Geschenk fällt es uns dann jedoch oft schwer, das Richtige zu finden, weil die Personen oft einfach wunschlos glücklich sind (was ja auch toll ist). Um nicht mit leeren Händen vor der Tür zu stehen, kaufen wir oft unnütze Dinge, die dann schnell in der „Krimskrams-Box“ verschwinden und in Vergessenheit geraten.

Wieso nicht etwas Nützliches und sogar Nachhaltiges schenken? Die Natur entlasten, Kleinstproduzenten unterstützen und zugleich das perfekte Geschenk verschenken. Eigentlich ist es ziemlich einfach. Wir haben DIE Idee: Verschenke doch einfach nächstes Mal ein Brottuch von Kumanu und Glasstrohhalm von HALM. Über so ein nützliches und innovatives Geschenk freut sich ein Jeder, vor allem wenn man dafür im Alltag Verwendung findet. Daher nichts wie ab in 's Fachl, damit dein nächstes Geschenk nicht in Vergessenheit gerät, sondern nützlich ist und nicht nur Deinem Gegenüber ein Lächeln ins Gesicht zaubert, sondern auch unseren Planeten aufatmen lässt.



Brottuch Krustenkathi

- Ich Sorge dafür, dass dein Brot und Gebäck länger knusprig und frisch bleibt.

um **26,90 €**

in allen 's Fachl.Shops verfügbar



HALM ist

- regional** - 100% in Deutschland produziert
- qualitativ** - aus extrem stabilem 100% reinem Glas
- nachhaltig** - 100% recycelbar
- spülmaschinenfest** - langlebig
- plastikfrei** - Verpackung inkl. Bürste 100% plastikfrei-zertifiziert
- sozial** - enge Zusammenarbeit mit dem Lebenshilfewerk
- engagiert** - jedes verkaufte Set spendet an die Organisation Trash Hero

HALM Strohhalme aus Glas

HALM 3x 23cm (gebogen) + 3x 20cm (gerade)
um **9,90 €**

's Fachl Wien, 's Fachl Salzburg, 's Fachl Linz, 's Fachl Citypark Graz



echtleinwand.at
Ihr Bild auf Leinwand



echtlei(n)wand

Für unsere „Fachlichen Neuigkeiten“-Leser gibt es den gesamten November -20% auf Leinwanddrucke bei echtleinwand.at

Wie funktioniert es?

Einfach Bild auf www.echtleinwand.at hochladen, Größe und Ausschnitt aussuchen und das fertige Bild abholen oder zuschicken lassen.

Bei der Registrierung gibst du einfach den Partnercode **SFACHL** an und erhältst den Rabatt bei der Bestellung abgezogen.

20% Rabatt
auf Leinwandbilder

FachlmeisterInnen erzählen ...

's Fachl Salzburg

Alles begann mit einem Zeitungsbericht in der „Presse am Sonntag“ über das 's Fachl-Konzept und ich war von der Idee infiziert. Fünf Monate später wurde dann der erste 's Fachl-Standort außerhalb Wiens eröffnet. Die Zeit dazwischen sowie der Anfang war von Unsicherheit und Respekt geprägt – Freunde und Wegbegleiter waren skeptisch - Erfahrungswerte gab es noch keine und Salzburg ist ja auch nicht Wien, doch die Leidenschaft war größer! Es wurde geplant, akquiriert, beworben, umgebaut und umgesetzt. Bei den Salzburgern ist das heutige 's Fachl inzwischen nicht mehr wegzudenken – das neue, einzigartige Konzept hat in der Stadt so richtig eingeschlagen.

Wie sieht euer Team aus und wer ist für was zuständig?

Unser Team besteht aus 4 Personen: Roland, Marie, Nadja und Lisa

Roland: unser Fachlmeister und „Allrounder“ - sein Kaffee schmeckt einfach am besten!

Nadja: die „Ordnungsfee“ – hinter den Kulissen sorgt sie für Ordnung und Struktur

Lisa: „Auge fürs Detail“ - Lisa übersieht auch in 320 Fachl Nichts

Marie: Als „Junior Fachlmeisterin & Social-Media-Expertin“ - "netzwerkt" sie sich durch die Kleinmanufaktur-Szene.

Marie und Lisa sind fachkompetente, charmante Betreuerinnen und Gesprächspartnerinnen für Mieterinnen und Mieter und Kundinnen und Kunden. Sie sind zusammen das perfekte Powerteam.

Was macht 's Fachl Salzburg besonders?

In der Kaigasse, mitten in der Altstadt gelegen, sind wir ein Geheimtipp für Jeden. Die Kaigasse ist in den letzten Jahren richtig aufgeblüht: Viele tolle Concept Stores und leckere Restaurants befinden sich rund um's Fachl. Die gemütliche Atmosphäre lädt zum Verweilen ein und man kann immer wieder etwas Neues bei uns entdecken!

Was wird bei euch am meisten gekauft?

Wir haben schon unsere Spitzenreiter – es ist jedoch sehr interessant, wie sich das auch drehen kann. Das Trendprodukt 2019/2020 ist eindeutig der Gin. Wir haben auch andere außergewöhnliche Produkte wie einen Fallschirmsprung vom Gaisberg oder stromlose Lautsprecher fürs Handy aus Holz. Ziemlich cool ist auch die freche Unterwäsche von „ein schöner Fleck Erde“ mit Aufdrucken von Berglandschaften wie: Hochkönig, Großglockner, Wienerwald und viele weitere lustige „Berggipfel“, die unsere Kunden zum Schmunzeln bringen

Findet man etwas Sound of Music oder Mozart bei euch?

Tatsächlich findet man bei uns nicht Mozartkugeln, sondern die original Salzburger Venusbrüstchen – wenn die Touristen nur wüssten, dass sie vor rund 30 Jahren in der Backstube von Stranz & Scio im 4. Stock von Mozarts Geburtshaus zu neuem Leben erweckt wurden.

Was ist euer Erfolgsgeheimnis?

Ein Teil ist bestimmt die Angebotsvielfalt, die alle 's Fachl auszeichnet. Zum anderen lieben wir alle unsere Arbeit, den Kontakt mit den Mieterinnen und Mietern, die Beratung der Kundinnen und Kunden, sind neugierig, was die Produkte betrifft und freuen uns selber über jeden Verkauf. Dieser Funke springt bestimmt über.

Was ist euch wichtig?

Offenheit, klar kommunizierte Strukturen & Warmherzigkeit.

Ich muss sagen, die Venusbrüstchen sind so gut, ich kann nachvollziehen wieso Mozart sie gern hatte, vor allem in Kombination mit Rolands Kaffee und der tollen Zusammenarbeit der Mädls! Wir sehen uns bald wieder bei euch!



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