

's Fachl

Fachliche Neuigkeiten - Dez20 / Jan21

's Fachl goes Passau

Die Drei-Flüsse-Stadt „Passau“ zählt ab Anfang 2021 zu der 's Fachl Familie. Die 53.000 Einwohner Stadt in Niederbayern liegt nicht nur an der Grenze zu Österreich, sondern auch am Zusammenfluss von Donau, Inn und Ilz. Dadurch, dass die Stadt an den Flusssufern liegt, ist sie von einem südländischen Flair geprägt und man hat fast das Gefühl als wäre man im Urlaub wenn man durch Passau spaziert. Das ist auch der Grund, wieso Passau auch oft das Venedig Bayerns genannt wird.



Fülöp-Essenzen®

Essenzen zur energetischen Unterstützung in allen Lebenslagen



Fülöp-Essenzen®

WWW.FÜLÖP-ESSENZEN.COM

Vorweg ist besonders wichtig, dass Fülöp-Essenzen® keine Medikamente ersetzen und auch nicht zur Behandlung von Krankheiten gedacht sind. Viel mehr sollen sie als energetische Unterstützung dienen. Schwingungen bzw. Informationen von Blüten, Farben, Steinen, Bäumen, Heilkräutern, chemischen Elementen und Zeichen werden liebevoll und achtsam durch das Energiefeld dieser Elemente auf Wasser übertragen und mit Alkohol zur Konservierung vermischt. Die Essenzen werden von Hand in hochwertige dunkelviolette Glasflaschen abgefüllt. Die Schwingungen der Essenzen werden durch das spezielle Glas lange Zeit auf Ausgangsniveau gehalten.

Die Fülöp-Essenzen entfalten ihre energetische Wirkung, wenn die Körperzellen, der Geist und/oder die Seele genau diese energetischen positiven Schwingungen der Essenz benötigen. Die Wirkung erfolgt unmittelbar oder langfristig, abhängig von der jeweiligen Essenz. Die Fülöp-Essenzen werden entweder aufgetragen oder eingenommen.

„Im Laufe der letzten Jahre habe ich sehr viele positive Rückmeldungen zu meinen Fülöp-Essenzen® erhalten, was mich weiterhin bestärkt den richtigen Weg zu gehen.“



Essenzen-Tipp für die Pubertät

Mehr zu den Essenzen erfährst Du bei unseren Empfehlungen oder unter www.energetik.me

Doch nur bei den Fülöp-Essenzen® blieb es nicht. 2019 vergrößerte Marianne ihr Sortiment in Zusammenarbeit mit einer ausgebildeten Aromakologin. Das Ziel: wunderbare Raum & Aurasprays aus 100% naturreinen ätherischen Ölen vereint mit den Fülöp-Essenzen®. Die Raum & Aurasprays sind seit 2020 auch im 's Fachl erhältlich.

Hätte jemand Marianne vor 12 Jahren erzählt, dass sie heute als Kinesiologin tätig ist und Essenzen herstellt, hätte sie es selbst nicht geglaubt. Diese Richtung schlug sie nach zwei einschlagenden Erlebnissen ein: die Geburt ihrer Tochter und der Tod ihrer Mutter. Sie begann umzudenken, ihr Wertesystem neu zu entwickeln und eine Ausbildung zur Kinesiologin - das hat sie keine Sekunde bereut.



Gutschein



30% Rabatt auf ein Fülöp-Essenzen® Produkt deiner Wahl

pro Person ein Gutschein einlösbar - gültig bis 28.02.2021
gültig in folgenden 's Fachl Shops: Wien, Linz, Citypark Graz, Graz, Salzburg und Dornbirn.

Produzent des Monats

HANDMADE
GINGER LIQUEUR

ingwerer

Der Ingwerer ist ein BIO Ingwer Likör der in Wien zu 100% handgemacht wird. Es werden für die Herstellung nur hochwertige und frische Zutaten verwendet. Für unseren Ingwerer bereiten wir den Ingwer in Handarbeit vor. Wir riechen an jeder Knolle, testen und verarbeiten sie per Hand, bevor diese zu den Äpfeln und den Gewürzen kommt.

Danach wird der Sud in Alkohol angesetzt und darf "reifen". Der Sud bleibt so lange im Qualitätsbrand, bis der Ingwer denkt: „Pflanzenzelle, öffne dich!“ Und zack, verbreitet er sein herrliches Aroma. Nach der Abfüllung schließen wir jede Flasche einzeln und manuell. Achtsamkeit statt Fließband.



Ingwerer 0.7L
Falstaff 92/100 Punkten
Bio & vegan zertifiziert
um € 33

in folgenden Shops
verfügbar: 's Fachl Wien
& 's Fachl Graz

Er besticht durch seine Schärfe, bevor die Süße von Äpfeln und verschiedene Gewürze das Geschmackserlebnis abrunden. Egal ob als Shot, Digestif, Aperitif oder in einer Vielzahl von Cocktails verwendet, der Ingwerer macht jeden Drink zu etwas Einzigartigem! Der Ingwerer wird seit 2014 in Wien mit viel Liebe von einem kleinen Familienunternehmen hergestellt und vertrieben. Seine Wurzeln hat er in der Schweiz und ist aus einem kleinen Start up entstanden. Seither verbreitet er sich über die ganze Welt und erfreut seine Fans mit seinem einzigartigen Geschmack.

Gerade jetzt im Winter gibt es eine Vielzahl an Drinks - alle Rezepte dazu gibt es hier: www.ingwerer.at

Unsere Empfehlung für den Winter ist u.a. der heiße Cocktail „We like it HOT“.



We like it hot!

4cl Ingwerer
3cl Gin
10cl Apfelsaft naturtrüb
10g Butter
Zimt je nach Geschmack

Butter schmelzen
Drink heiß genießen!



Unsere Empfehlungen

Bijoo Kautschuk-Schmuck

's Fachl Salzburg

Der nachhaltige, zu 100% natürliche Kautschuk-Schmuck, ist angenehm zu tragen, leicht, flexibel, weich und dennoch sehr robust und langlebig. Das Einzigartige bei Bijoo ist die breite Modellvielfalt: Von klassisch, rund, eckig, verspielt bis extravagant ist alles möglich.

Viele Tiermotive begeistern Groß und Klein und aufgrund des weichen Materials besteht kein Verletzungsrisiko.



's Fachl Preis: 19,90€
Kleine Katzen Ohrhänge

Auch online unter www.kautschuk-schmuck.com erhältlich.

Fülöp-Essenzen ®

in allen 's Fachl Shops verfügbar

Welcher Typ bist Du?

Weihnachts* muffel,

Weihnachts* elfe

Weihnachts* junkie



's Fachl Preis: 25 €
Fülöp Essenzen 30ml

Raum & Aurasprays aus 100% naturreinen ätherischen Ölen für dich oder als besonderes Geschenk.

Ginger Jewels

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

Ginger Jewels ist eine handgemachte Schmucklinie aus reinem Messing und echten Mineralien. In jedem Stück steckt viel Handarbeit & Leidenschaft, sodass es etwas ganz Besonderes ist und bleibt.

Die Grazer Designerin fertigt viele Einzelstücke und sehr kleine Auflagen. Das ideale Geschenk für alle, die Wert auf Individualität legen.



's Fachl Preis: 39€
Ohrhänge Triangular Libra

's Fachl Preis: 29€
Ohrhänge Checkered Classic

Alpengummi

in allen 's Fachl Shops verfügbar

Für alle, die nicht auf Plastik kauen möchten: Alpengummi ist der erste natürliche Kaugummi der Alpen. Rein aus nachwachsenden Rohstoffen bestehend und mit Birkenzucker gesüßt, ist er nicht nur zahnfreundlich, sondern auch biologisch abbaubar! Jetzt neu:

Alpengummi Wacholder, verpackt in einem Gin Set als perfektes Weihnachtsgeschenk.



's Fachl Preis: 3€
Waldminze, Erdbeere, Wacholder

's Fachl Preis: 48€
Gin-Set

Blogpost

Citrusfrüchte im Winter

erklärt von der

Die Grapefruit, die in Soller angebaut wird, ist reich an Vitaminen. Neben den vielen Vitaminen, die uns diese Frucht bietet und das Immunsystem stärkt, ist der in der Frucht enthaltene Bitterstoff Narangin für den Cholesterinabbau zuständig. Übrigens: die Schale der Grapefruit variiert von Gelb bis hin zu einem dunklen Rot. Je roter die Frucht, desto süßer ist sie.

Auch die Zitrone aus Soller kann uns helfen, gut über den Winter zu kommen. Sie ist reich an Phosphor, Kalium, Calcium, Magnesium und Pektin. Die Schale bietet uns ein tolles Dufterlebnis, sie ist reich an ätherischen Ölen. Die Zitrone ist ein Schlankmacher. Man sagt, sie soll entgiftend wirken. Köstlich ist sie allemal.



Naturbelassene Orangen, frisch gepflückt. Jetzt, wenn bei uns schon Winter herrscht, wird im Unesco-Kulturerbe Tramontana-Gebirge in Mallorca im Goldenen Tal von Soller die typische Winterorange Navelina geerntet. Diese Zitrusfrucht mit der schönen orangenen Farbe und dem feinen Duft ist ein richtiger Gesundheitsspende. Bereits 100g dieser Frucht decken den Tagesbedarf an Vitamin C mehr als zur Hälfte und ist damit ein optimaler Schutz vor Erkältungskrankheiten. Sie schützt das Immunsystem und ist reich an Kalium und Magnesium. Und nicht zu vergessen: die Schale bietet wertvolles Pektin, das den Cholesterinspiegel senken kann.



Von der Pflege zur selbständigen Unternehmerin. Die Salzburgerin Waltraud Haas – nicht zu verwechseln mit der Schauspielerin gleichen Namens – hat nach 42 Berufsjahren in der Seniorenpflege nochmals durchgestartet und sich als one woman show mit Ihrer Firma „LiebEs – Marmeladenmanufaktur“ einen erfolgreichen Namen als Produzentin von speziellen Marmeladen und Chutneys gemacht.



verfügbar in folgenden Shops: 's Fachl Salzburg & 's Fachl Wien - alle Marmeladen kosten 5,50€ (200g)
bei Fragen: info@lieb-es.at

Die Wintermarmeladen:

Bei den Zitrusmarmeladen geht die Sonne auf! Die Produktion dieser Produktgruppe bedarf sehr viel Zeit und Geduld. Der Aufwand lohnt sich aber auf jeden Fall, der Geschmack ist unvergesslich.

Die Orangenmarmelade wird aus besten ungespritzten Orangen gemacht. Dank des mehrtägigen Merzationsprozesses ist sie besonders cremig.

Die Zitronenmarmelade ist eine wahre Rarität. Im Mund hinterlässt sie eine angenehme Frische – eine wahre Geschmacksexplosion.

Bei der Grapefruit-Marmelade geht sogar bei einem kalten Dezembertag die Sonne auf. Die Marmelade ist hervorragend für Kuchen- und Keksfüllungen geeignet und überall dort, wo säuerliche Frische gebraucht wird.

's Fachl Gutscheine

Das perfekte Geschenk für jeden Anlass: **unser 's Fachl Gutschein.**

Mit dem 's Fachl Gutschein kannst Du alles, was das regionale und kreative Herz gern hat, shoppen. Somit ist der Gutschein das perfekte Geschenk. Der Gutschein ist sowohl online, als auch in jedem 's Fachl Shop in Österreich einlösbar.

Du kannst ihn auch als Gutschein für eine Fachlmiete an jedem Standort in Österreich verschenken und einlösen.

Der Gutschein ist in jedem 's Fachl-Shop verfügbar, kann aber auch online bestellt werden. Wir senden Dir den Gutschein ganz einfach per Mail oder versandkostenfrei an deine Adresse zu.

Mit dem 's Fachl Gutschein verschenkst Du nicht nur einen Wertgutschein für einen Shop, sondern die Möglichkeit die eigene Region kennenzulernen, neue Produkte auszuprobieren, Innovationen zu testen und sich durch verschiedene kulinarische Köstlichkeiten durchzukosten. Beim nächsten Geschenk heißt es nicht mehr lang überlegen, sondern **schnell bestellen!**



FachlmeisterInnen erzählen ...

's Fachl Wien

Was hast Du vor dem 's Fachl gemacht?

Seit Dezember bin ich die neue Fachlmeisterin im 's Fachl Wien, davor habe ich sieben Jahre lang in einem Kindergarten als Pädagogin gearbeitet. Die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Familien und der tägliche gemeinsame Austausch, hat haben mir stets Freude bereitet. Einen Beruf ohne sozialen Kontakt auszuüben kann ich mir ehrlicherweise gar nicht vorstellen.

Was magst Du an Wien?

Ich wohne seit meiner Geburt in einem Randbezirk von Wien. Besonders gerne mag ich die Vielfalt der Menschen, die in unserer Hauptstadt leben. Herkunft, Religion, Kultur, Lebenseinstellungen, Gewohnheiten, man kann viel von einander lernen, wenn man seinen Mitmenschen offen, tolerant und interessiert gegenübersteht.

Wie kam die Idee die neue Fachlmeisterin im Fachl Wien werden zu wollen?

's Fachl in der Alser Straße ist für mich ein vertrauter Ort, an dem ich mich bereits von Anfang an wohl gefühlt habe. Mein Bruder Oliver hat den Shop die letzten drei Jahre aufgebaut und ich durfte von Anfang an mit dabei sein. Im Laufe des letzten Jahres kam in mir immer stärker der Wunsch auf, ebenso etwas Eigenständiges zu schaffen. Als Oliver mir dann erzählte, dass er sich dem Shop zeitlich nicht mehr ausreichend widmen kann und eine/n NachfolgerIn dafür suchen möchte, war der sprichwörtliche Samen gesät. Es war für uns beide der richtige Zeitpunkt für eine Veränderung und ich war quasi zur richtigen Zeit am richtigen Ort .

Was fasziniert Dich am 's Fachl?

Das Konzept ist einfach fantastisch. Die Grundidee, Kleinproduzenten und -produzentinnen eine Verkaufsfläche zu bieten, wo sie ohne Risiko testen können, wie ihre Produkte bei den Kunden ankommen ist ein Privileg, welches sehr geschätzt wird. Ich finde die Fähigkeiten und Fertigkeiten ,welche die Mieter/Mieterinnen mitbringen, am faszinierendsten. Die Handarbeit und Liebe zum Detail machen unsere Produkte und damit den Shop so besonders und individuell!

Möchtest Du etwas verändern oder bleibt alles beim Alten?

Kleine Umbauarbeiten haben bereits bei der Übernahme stattgefunden. Der bei den Kunden/Kundinnen beliebte Kaffee von der kaffeeBOX wird uns erhalten bleiben, zusätzlich haben wir die Getränkekarte um ein paar saisonale Getränke erweitert. Für nächstes Jahr schwirren bereits wieder neue Ideen in meinem Kopf herum. Mal schauen, was sich davon schon bald umsetzen lässt. Stay tuned!

Wie würdest Du Dich als „Chefin“ bzw. „Fachlmeisterin“ beschreiben?

Ehrlich, ehrgeizig, wissbegierig, gerecht, freundlich und kreativ.

Worauf freust du dich am meisten?

Sowohl darauf, hoffentlich bald zu allen Fachlmieterinnen und -mietern einen persönlichen Kontakt hergestellt zu haben, als auch auf unsere Kunden/Kundinnen, um ihnen bei der Auswahl ihrer möglichen Geschenke behilflich sein zu können. Ein Produkt aus dem 's Fachl ist eine besonders individuelle Aufmerksamkeit mit einer Geschichte, die dahinter steht. Ich freue mich auch auf die gemeinsame Adventszeit in dem wunderschön beleuchteten Wien.

Wir drücken Dir die Daumen für den Start! Wir sehen uns sicher bald bei Dir im 's Fachl Wien in aller Frische!



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