



's Fachl

Fachliche Neuigkeiten - August 2020

Zeit, „Danke“ zu sagen

5 Jahre 's Fachl – Im August 2015 wurde die Idee entwickelt, ein besonderes Verkaufserlebnis zu bieten. Ein Geschäft mit hunderten von Miniläden. Ein Glück, dass zufällig eine Obstkiste in Blickrichtung stand - schon war die Idee vom Laden klar. Produkte aus einer Obstkiste zu verkaufen konnte sich damals noch niemand vorstellen. Heute blicken wir auf eine herausfordernde aber unglaublich schöne und bereichernde Zeit zurück.



Christian Hammer

Markus Bauer

Mit dem 's Fachl Konzept haben wir in Österreich Neuland betreten. Umso dankbarer sind wir, dass wir so viel Vertrauen von FachmieterInnen, FachmeisterInnen und den unzähligen Fachkundinnen und -kunden bekommen haben. Es freut uns, dass so viele Menschen mit uns an einem Strang ziehen und wir gemeinsam eine alternative und nachhaltige Vertriebsform für unzählige Kleinmanufakturen aufbauen konnten.

DANKE an alle unsere Mieter, Kunden, Kollegen, Freunde und Partner, die gemeinsam mit uns diesen Weg gehen.

Mit den "Fachlichen Neuigkeiten" möchten wir nun auch die Geschichten zu unseren Produkten erzählen. Monatlich werden wir einen Produzenten, Neuigkeiten und Trends vorstellen und auch über viele inspirierende und kreative Beiträge, wie Rezepte oder Erfahrungen berichten.

Gewinne **5X100€** Gutschein
einlösbar in jedem 's Fachl in Österreich.

Schreib uns eine Mail an > gewinnspiel@fachl.at <, und erzähl uns, wieso du gerne im 's Fachl einkaufst. Das Gewinnspiel läuft bis 31.08.2020 und die 5 Gewinner werden per Mail kontaktiert.

Wusstest Du, dass ...

es auch gesundes und regionales **Cola** gibt?

Die Geheimzutat ist die Eberraute, die auch als Cola-Kraut bekannt ist. Das Kraut riecht auch sehr intensiv nach Cola und schmeckt auch so.

Was jedoch für das regionale Cola spricht, ist, dass es aus 100% natürlichen Zutaten besteht. Das bedeutet: kein Koffein, keine Farbstoffe und keine Konzentrate.

Neugierig? Mehr dazu gibt es dann in den nächsten Fachlichen Neuigkeiten im September.



Produzent des Monats

Fuxbau Gin Manufaktur



Fuxbau Gin verfolgt ein ganz klares Ziel:

Jedem Kunden ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten. In der wahrscheinlich kleinsten Destillerie der Welt, in der Steiermark um genauer zu sein in St. Magdalena am Lemberg, entsteht das regionale Geschmackserlebnis.

Aber aus was besteht das Geschmackserlebnis? Die Hauptakteure des Fuxbau Gins sind Fichtenwipferl, Zirbenzapfen, Wacholder, Koriander und Angelikawurzel. Die Einzigartigkeit des Fuxbau-Gins wird zusätzlich noch unter anderem durch Galgant, Jasminblüten,

Hibiskusblüten sowie vor allem die Vogelbeeren verstärkt.

Die Produzenten Fuchs und Bauer wollten schon ziemlich früh ihren Fuxbau herstellen und seit ein paar Jahren widmen sie sich mit all' ihrer Geduld und Kreativität ihrem Fuxbau-Gin. Die Produzenten stehen für Produkte aus eigener Kreation, aus natürlichen Zutaten, welche in liebevoller Handarbeit gefertigt werden. Der Fuxbau-Gin ist zu 100% aus natürlichen Zutaten. Das macht den Gin nicht nur regional und authentisch, das schmeckt man auch.

's Fachl ist ein wichtiger Distributionskanal für Fuxbau, vor allem als Sprungbrett zur Bekanntmachung. Die Produzenten erwähnen auch, dass 's Fachl einen gehörigen Beitrag zur aktuellen Bekanntheit und Beliebtheit des steirischen Fuxbau-Gins beigetragen hat.

Unsere Produzenten des Monats sind österreichweit in allen 's Fachl Hauptstandorten vertreten und ein wichtiger und vor allem leckerer Teil.



500ml
Fuxbau Distilled Gin
€ 34,00

200ml
Fuxbau Distilled Gin
€ 18,00



500ml
Waldbeere
€ 34,00

200ml
Waldbeere
€ 18,00

Unsere Empfehlungen

Le Stoff - the smart towel!

in allen 's Fachl Shops verfügbar

Saugstark, schnell trocknend und kompakt sind die aus 100% Baumwolle gewebten Hamamtücher von LeStoff!

Unisex, multifunktional und klein in der Tasche...

Praktisch für Strand, Bad, Reisen, Sport, Wellness, als Pareo, Schultertuch, Baby- oder Picknickdecke etc.

Jedoch eigentlich zum Abtrocknen! Très chic!



's Fachl Preis: 25€

Dattelbär

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

Hast du gewusst, dass du deinen Lieblings-Sweets ganz leicht einen gesunden Mehrwert liefern kannst?

Mit dem Dattelsirup kannst du beim Backen oder Süßen gleichzeitig ganz viel für deinen Nährstoffhaushalt tun. So bekommt auch dein Morgenporridge oder Smoothie ein bäriges Upgrade!



's Fachl Preis: 6,90€

Holzmodelle

in allen 's Fachl Shops verfügbar

Unsere Bausätze sind immer mit mechanischen Elementen ausgeführt und verzaubern Groß und Klein. Vorgeschchnittene Teile und eine ordentliche Anleitung bringen den Bastler zum Ziel.

Und das ganz ohne Kleben.



's Fachl Preis: 69,90€

Modell VM05 Cabriolet: Top Bausatz mit V6 Motor, Aufzugsmechanik und vielen technischen Spielereien.

Hautsinn

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

HautSinn bietet hochwertige, plastikfreie und palmölfreie Bio- und Naturkosmetik, die regional von Hand in Wien hergestellt wird, sowie nachhaltige, biologisch abbaubare feste Shampoo- und Duschbars unter der Marke SkinJoy.

Diese sind hochkonzentriert, pflegend und sehr sparsam im Gebrauch.



's Fachl Preis: 8,50€

Bio-Seifen 120g

regionales Rezept

Zutaten:
(für 7 Törtchen)

Boden:
- 500g Butterkekse
- 300g Butter

Creme:
- 400g Frischkäse
- 200ml Sahne
- ca 200g Staubzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Limettensaft

- ca 3 EL Gin
- ca 5 EL Tonic Water
- 3 Gelatineblätter in ca 100ml Wasser



#nobake Gin Tonic Törtchen

Boden:

1. Butterkekse bröselig zerkleinern. Diese mit geschmolzener Butter vermischen und in eine Kuchenform flach andrücken.

Creme:

2. Frischkäse mit Staubzucker, Zitronenaroma, Zitronensaft, Limettensaft, Gin und Tonic Water vermischen und glatt rühren.

3. Die Gelatine einweichen und (kalte) Schlagsahne steif schlagen.

4. Anschließend die eingeweichte Gelatine in kochendem Wasser auflösen und dieses unter die Creme mischen.

5. Die geschlagene Sahne unter die Creme heben.

6. Dann die Creme möglichst gleichmäßig auf den Keksboden verstreichen.

7. Den Kuchen ca 5 Stunden in den Kühlschrank geben (Masse soll durch die Gelatine fest werden). Entweder eine große Kuchenform verwenden (26er Springform) oder Dessertringe für kleine Törtchen.

8. Danach die Form lösen (dafür am besten mit dem Messer den Rand einschneiden).

9. Zitronen- sowie Limettenschale darauf reiben. Eine Limettenscheibe einschneiden, halb drehen und auf die Creme legen oder nach Belieben dekorieren.

's Fachthema

Der Weg in die Selbstständigkeit

Schritt 1: Alles beginnt mit der Idee

Die besten Ideen sind die, die Bewährtes verbessern. Wichtig ist aber auch, dass die Idee zu der jeweiligen Gegebenheit des regionalen Marktes passt. Das bedeutet fürs 's Fachl speziell: regional und selbst produziert. Ein Produkte muss in irgendeiner Hinsicht einen Nutzen stiften oder ein Problem lösen, damit ein Kunde/eine Kundin es kauft.

Wichtig ist auch: Oft scheitert es nicht an der Idee, sondern daran, dass viele Personen die persönlichen Voraussetzungen nicht haben. Bei einer Unternehmensgründung ist neben dem Glauben an die Idee und das Vertrauen in sich selbst auch Risikobereitschaft, ungebrochene Motivation, Kontaktfähigkeit und Fantasie sehr wichtig.

Nicht jeder ist ein Unternehmertyp und das ist auch in Ordnung, aber jeder kann es werden mit der richtigen Unterstützung. Als eine weitere Orientierungshilfe gibt es auch den Unternehmertest des Gründerservices, dessen Ergebnisse wirklich aussagekräftig sind und dir eine Hilfe sein können.

Probier's gleich mal aus: www.gruenderservice.at/unternehmertest



FachlmeisterInnen erzählen ...

Ein Metaller verkauft Holzsteigen in Graz ?

Lieber Markus, vielen Dank, dass Du uns heute das 's Fachl Graz Herrengasse vorstellst.

Wie ist es eigentlich dazu gekommen, dass Du dich mit dem 's Fachl selbständig gemacht hast?

Nach meiner 14-jährigen Tätigkeit als Techniker in der Automobilbranche, ist während meines berufsbegleitenden Studiums, Innovationsmanagement am Campus 02, der Wunsch gereift, mich mit einem eigenem Unternehmen selbständig zu machen. Ich habe im Fernsehen einen Bericht über zwei Wiener Jungunternehmer gesehen ('s Fachl Gründer Christian Hammer und Markus Bauer), die sich mit einem einzigartigen Shop im Shop Konzept selbständig gemacht haben, gesehen. Dieser Bericht hat mich einige Tage beschäftigt und ich habe Christian Hammer über Social Media zu Ihrem Erfolg und dem Konzept gratuliert und daraufhin hat Christian sofort geantwortet, ob ich nicht Interesse hätte, das Konzept in die Steiermark zu bringen. Nach einigen Wochen der Überlegungen, habe ich mich dann entschlossen, mich in das kalte Wasser zu trauen und mich selbständig zu machen.

Und was hat Dein Umfeld dazu gesagt?

Im ersten Moment konnte es niemand glauben, dass ich einen tollen Job aufgeben möchte und mich in die unsichere Selbständigkeit begeben möchte, aber nach einigen Gesprächen, wusste jeder, dass ich voll entschlossen meinen eigenen Weg der Selbständigkeit gehen möchte.

In meiner alten Firma kursierte lange das Gerücht, dass sich der Groß Markus selbständig machen möchte und Holzsteigen in Graz verkaufen möchte – "der spinnt ja" haben alle gesagt!

Nun kannst Du gemeinsam mit deinem Team auf 3 Jahre zurückblicken.

Was würdest Du sagen, macht euch, als 's Fachl Graz in der Herrengasse aus?

Aus meiner Sicht spielen hier mehrere Faktoren zusammen. Ganz oben stehen für uns unsere Kunden. Egal ob Fachmieter oder unsere Endkunden. Wir wissen, dass wir ohne unsere Kunden nicht überleben können und wir sind dankbar für jede einzelne Kundin und jeden einzelnen Kunden, die/der uns in unserem Geschäft besucht und regional einkauft. An dieser Stelle möchte ich auch sagen, dass unsere Grazer Kunden/Kundinnen sehr treu sind und unseren Einsatz, wie auch Fachwissen und die regionalen Produkte sehr schätzen und honorieren. Aber dieser ganze Erfolg wäre ohne mein tolles Team nicht möglich, denn meine MitarbeiterInnen vertreten mich und unser Geschäft wirklich spitze und wir können uns alle aufeinander verlassen! Des Weiteren bin ich der festen Überzeugung, dass unser einzigartiger Standort des Geschäftes ein spezielles Flair hat und unsere Kunden unseren tollen Innenhof sehr schätzen und dort gerne ihren Kaffee genießen.

Das heißt, Du würdest jedem einen Besuch bei euch nahelegen?

Ich bin der Meinung, dass jeder Besuch in unserem Shop in der Herrengasse ein einzigartiges Erlebnis ist. Man entdeckt jedes Mal etwas Neues – lernt neue UnternehmerInnen kennen und deren Produkte lieben. Regionalität ist für 's Fachl Herrengasse kein Trend, sondern unsere tägliche Aufgabe. Unser Team bemüht sich stets alle Fragen zu beantworten und Wünsche zu erfüllen und somit unsere treuen Kunden/Kundinnen zufrieden zu stellen und unsere Regionalität maßgeblich zu unterstützen.

Vielen Dank für das Gespräch! Das war nicht das erste und letzte Mal, dass Du mich im 's Fachl Graz in der Herrengasse siehst. Toll war's bei euch, bis bald!



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