

### Buxtehude ... hä?

Buxtehude? Noch nie gehört? Es existiert jedoch und ist sogar eine Hansestadt und schon bald findet man dort das nächste 's Fachl. Buxtehude ist eine Stadt am südlichen Rande von Niedersachsen und ca. 40.000 Menschen wohnen im schönen Buxtehude.

„Dann geh doch nach Buxtehude“ wird gerne gesagt, wenn man sich jemanden weit weg wünscht. Weit ist es ja von Wien theoretisch auch, fast 1.000 Kilometer. Buxtehude kommt allgemein in vielen Redewendungen vor. „In Buxtehude bellen die Hunde mit dem Schwanz“ sagt man auch, was bedeutet, dass die Stadt sehr fortschrittlich ist. Dem können wir nur zustimmen, denn unser 's Fachl Konzept wurde von der Stadt mit Vorfreude erwartet und angenommen. Zusätzlich könnte der Ein oder Andere Buxtehude von dem Märchen vom Wettlauf zwischen dem Hasen und dem Igel kennen.

Buxtehude liegt südwestlich von Hamburg und dort wird das zweite 's Fachl in Deutschland im Herbst eröffnet, und das nicht weit weg vom 's Fachl Hamburg. Direkt neben dem Rathaus werden knapp 300 Fachl voll mit Schmankerl, Kreativem, Design, Souvenirs, Kulinarik und allem, was das Herz begehrt, zu finden sein.

Dann geh doch nach Buxtehude! Das bedeutet aber nicht, dass wir dich weit weg von uns haben möchten, sondern, dass du das neue 's Fachl in Buxtehude bei deiner nächsten Reise nach Deutschland besuchen solltest. Eins ist garantiert: Du wirst es nicht bereuen, denn Buxtehude hat einen besonderen Charme und die Stadt ist wirklich sehenswert.

Bis bald in Buxtehude!



### Wusstest Du, dass ...

es schon **9 's Fachl Ecken** gibt?

Ein 's Fachl-Eck ist ein modulares Shop-in-Shop Konzept. In Kooperation mit bereits bestehenden Unternehmen, werden Leerflächen genutzt, um so etwas mehr Regionalität in jede Räumlichkeit zu bringen.

Falls du dir sogar denkst, dass könnte zu deinem Geschäft oder einem Laden in deiner Stadt passen, dann können wir uns gerne über eine Zusammenarbeit unterhalten. Ein paar Fachln passen überall rein.

Sabine und Michaela aus dem 's Fachl Linz erzählen dir auf der letzten Seite im Interview, wie sich die Zusammenarbeit mit 's Fachl Ecken gestaltet!

Mehr Infos findest du unter: <https://www.fachLat/fachleck>



# Produzent des Monats



Aus der Idee ein regionales Cola zu kreieren, entwickelte Peter Leitner aus St.Thomas im Mühlviertel das Pedacola.

Die Grundlage ist der Colastrauch, auch Eberraute genannt, welcher von Biobauern im Mühlviertel angebaut wird. Dazu kommen Rübenzucker, Vanille, Minze, Zitrone, Limette und einige weitere, natürlich natürliche, hochwertigste Geheimzutaten, um gemeinsam den Geschmack des Pedacolas zu vollenden.

Die Leidenschaft zum Essen & Trinken, und vor allem mit natürlichen (und regionalen) Produkten zu arbeiten, stand immer schon im Mittelpunkt. Aus reinem Interesse an der Sache wurden vor dem Pedacola schon verschiedene Natursäfte durchprobiert, damit experimentiert, und anschließend selbst gemacht. Als zufällig die Eberraute wieder in den Vordergrund rückte, welche eine Faszination mit sich brachte, wurde der Fokus auf ein regionales Cola – ohne Colanuss und Farbstoffe – zu kreieren, gelegt.

Die Prozessdauer des Pedacola umfasste in etwa 2 Jahre (2008-2010), bis das Rezept perfekt war. Im Jahr 2013 begann der Verkaufstest im Restaurant Spirali (Linz), und ab 2014 wurde der Verkauf ausgeweitet.

- 100% natürliche Zutaten
- ohne Koffein
- keine Farbstoffe
- ohne Konzentrate (Zitronen- und Limettensaft sind frisch)
- echte Vanilleschote (erkennbar an den schwarzen Punkten im Sirup)
- in Handarbeit hergestellt

alle weiteren Infos findest du unter: [www.pedacola.at](http://www.pedacola.at)

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



**Pedacola**  
100 % natürlicher und erfrischender Kräutersirup aus dem Mühlviertel  
0,2l - 7,20 €  
0,5l - 10,90 €  
1l - 19,90 €



**Pedale**  
Bio Biermischgetränk vereint Pedacola mit einem Spitzen-Pale von „The Beer Buddies“  
Alkohol: 2,2% Vol.  
2,60 €

## Unsere Empfehlungen

### HALM

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

HALM ist ein nachhaltiger und wiederverwendbarer Trinkhalm aus Glas. Mit Hilfe von HALM wurden bereits über 3 Milliarden Einwegtrinkhalme eingespart! Jedes verkaufte Set spendet an die Organisation "Trash Hero World", welche weltweit Clean-ups durchführt und dazu beiträgt unseren Planeten sauberer zu machen.

's Fachl Preis: 9,90€  
BioHALM 3x23 cm (gebogen)  
+ 3x20 cm (gerade)



### Paar Kürbiskernöl

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

Der einzigartige Wiedererkennungswert sind die modernen, wie auch praktischen Dosen, in welchen das schwarze Gold abgefüllt wird. Ideal für Reisende, zum Versenden, oder aber auch zum Eigengenuss für zu Hause.

Andreas Paar bietet auch individuelle Geschenke für Firmen oder andere Anlässe an.



's Fachl Preis: 9,80€

Perfekt zum Verschenken:  
Kürbiskernöl 0,25l im Geschenkkarton

### Waldstück

in allen 's Fachl Shops verfügbar

Ohringe, Ohrstecker, Halsketten, Armbänder und Manschettenknöpfe – unser Holzschmuck wird aus hochwertigen Materialien gefertigt, ist inspiriert von der Natur und leicht zu tragen. Durch die Verwendung von unterschiedlichen, nachhaltigen Holzarten entstehen limitierte Schmuckstücke – handgefertigt in Wien.

Damiana: Ohrstecker: Kirsche, 925 Sterling Silber  
Geometrie als Blickfang  
's Fachl Preis: 24,90€

Eisocreo: Ohringe: Kirsche & Messing, Bronzelegierung (nickelfrei)  
auffallend und leicht zu tragen  
's Fachl Preis: 34,90€



### Flecks Bier

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

Alle FLECKS Biere sind geprägt durch die besondere Rezeptur der Zutaten mit dem Ziel „runde“ Biere zu kreieren. Trotzdem finden sich im FLECKS Bier traditionellerweise nur Wasser, Hopfen, Malz und Hefe. Empfehlenswert ist auch der FLECKS



BOCKSCHUSS – eine Bierspirituose mit 27,5% vol. Alk.

's Fachl Preis: 1,95€ - 2,10€  
Bier 0,33l

's Fachl Preis: 12,90€  
Bockschuss 0,2l



# Spannendes, über die Lavendelpflanze



Alles, was du über den schönen Lavendel wissen musst

*„Als diplomierte Lavendelfrau habe ich mich über viele Jahre hinweg intensiv mit der Lavendelblüte auseinandergesetzt. Ihre langjährige Geschichte wird in zahlreichen Bildern der Kunstgeschichte dokumentiert und hat mich dazu angeregt, selbst eine Kultur anzulegen.“*

- die Lavendelfrau

Die Lavendelfrau ist eine steirische Lavendelmanufaktur, die ihre selbst angebaute Lavendelblüten händisch verarbeitet.

„Wir verwenden bei der Ernte Weinbergscheren oder eine Sichel um gezielt nur die reifen Blüten zu ernten, was sich entscheidend auf die Qualität der Produkte auswirkt.“

## „Die Lavendelfrau“ erzählt ...

1. Die Lavendelpflanze ist keine ideale Begleitpflanze für Rosen, denn sie vertreibt keine Blattläuse, sondern Kopfläuse.
2. Der Standort der Pflanze sollte sonnig sein.
3. Nicht alle Sorten sind winterhart. „Hidcote Blue“ blüht mehrmals und überlebt auch härtere Winter sehr gut und ist daher eine klare Empfehlung.
4. Die Ernte erfolgt nachdem der Morgentau abgetrocknet ist und die ersten Blüten zu verwelken beginnen.
5. Die heilende Wirkung der Lavendelblüte wird auch in der Aromatherapie genutzt. Das Lavendelöl dringt dabei bis zum Nervensystem vor und wirkt beruhigend auf die Aktivität der Neurotransmitter.
6. Ein reines ätherisches Lavendelöl wirkt nur dann beruhigend, wenn es aus einer Lavendelblüte stammt, die der Angustifolia-Variante angehört. Ein Lavendelöl, das aus einer Lavendelblüte, wie dem Lavandin gewonnen wird, wirkt eher anregend.
7. In der Küche kann man gut mit Lavendel experimentieren, jedoch sollte die Blüte nicht überhitzt werden.

Produkte der „Lavendelfrau“ sind erhältlich im 's Fachl Wien, 's Fachl Salzburg, 's Fachl Graz, 's Fachl Linz, 's Fachl Citypark Graz

## Produkte der Lavendelfrau



## 's Fachthema

### Der Weg in die Selbstständigkeit

#### Schritt 2: Gründung deines eigenen Unternehmens

Gegründet wird ein Unternehmen mit der Gewerbebeanmeldung. Um im 's Fachl deine Produkte ausstellen zu dürfen, brauchst du eine Gewerbeberechtigung. Das hört sich jetzt jedoch komplizierter an, als es ist.

Zu allererst musst du:

- mindestens 18 Jahre alt sein und
- eine Staatsangehörigkeit von einem EU-Mitgliedsstaat besitzen oder anderer Vertragsstaaten des EWR

Anmelden für eine Gewerbeberechtigung kannst du dich ganz einfach und formlos unter:

<https://www.wko.at/service/wirtschaftsrecht-gewerberecht/Gewerbebeanmeldung-Ueberblick.html>

Eine Gewerbebeanmeldung ist kostenlos. Informiere dich jedoch über alle Unterlagen und Dokumente, die du einreichen musst, bevor du stolze/r Besitzer/in einer Gewerbeberechtigung bist und somit bei uns im 's Fachl deine Produkte ausstellen und verkaufen darfst.



# FachlmeisterInnen erzählen ...

## 's Fachl Linz

Für Start-ups und Kreative aus den Bereichen Kulinarik, Handwerk und Design gibt es im 's Fachl am Hauptplatz die ideale Verkaufsfläche mitten in Linz. Für die Kunden und Kundinnen bedeutet das, sich bewusst viel Zeit zu nehmen, um alle Kostbarkeiten in den „Kreativen-Boxen“ für sich zu entdecken. Die sorgfältig ausgewählte bunte Mischung und die Vielfalt sorgen nicht zuletzt dafür, dass sich das Geschäft immer wieder verändert und somit des Öfteren zum Entdecken einlädt. Das Kaffee-Eck mit dem bombastischen Ausblick auf unseren Hauptplatz lädt mit seinen verschiedenen Köstlichkeiten zusätzlich zum Verweilen ein.

### Wie ist es dazu gekommen, dass ihr gemeinsam ein 's Fachl in Linz eröffnet habt ?

Nach einem Besuch bei Roland im 's Fachl Salzburg (Sabine und Roland haben in Bad Ischl gemeinsam die Schulbank gedrückt) war uns klar, dass wir das Konzept unbedingt in Linz brauchen! Linz hat einen sehr liebenswerten Kleinstadtcharakter! Die Stahlstadt hat sich in den letzten 10 Jahren richtig gut entwickelt und hat sich gerade in der Kulturszene und in der digitalen Welt einen guten Namen gemacht! Wir haben aber auch noch viel Potential nach oben und wir freuen uns darauf dies auch ausschöpfen zu können. Was unseren Standort speziell macht, ist die Lage direkt am Hauptplatz und unser Charme.

### Ihr führt ja 's Fachl Linz zusammen, wie gestaltet sich die Zusammenarbeit? Wie ist die Aufgabenverteilung?

Verkauf, Mieterinnen- und Mieteranliegen, Personal und Sortiment erledigen wir gemeinsam, nur die Buchhaltung und Social Media haben wir uns aufgeteilt! Wir sind uns im Grunde sehr ähnlich, in den Feinheiten aber wieder sehr unterschiedlich. Unsere gemeinsamen Werte & Ziele, sowie unser Humor, verbinden uns sehr stark. Sabine ist eher der Speedy Gonzales, wenn es um Ideen und deren Umsetzung geht, Michaela ist da die Besonnenere, die auch immer wieder hinterfragt! Zu Sabines Eigenschaften zählen noch Spontanität und dass sie sehr lösungsorientiert und begeisternd ist. Michaela ist für ihre Gewissenhaftigkeit und ihren Sarkasmus bekannt! Die Flexibilität im Kopf und der Humor vereinen uns !

### In Oberösterreich gibt es ja mittlerweile schon mehrere 's Fachl-Ecken. Gibt es da eine Grenze nach oben?

Der Erfolg und die Arbeit mit den 's Fachl-Ecken sind stark betreiberabhängig. Die Inhaber müssen sich darüber im Klaren sein, dass auch etwas Arbeit auf sie zukommt, jedoch eine ganz neue Kundinnen- und Kundenschicht angesprochen wird! Wir möchten vielen Unternehmerinnen und Unternehmern die Chance geben, das tolle Konzept auszuprobieren.

### Welche Produkte sind bei euch im 's Fachl besonders?

Industriedesign, Beton und Edelstahl funktioniert bei uns in der Stahlstadt sehr gut!

### Warum sollte jeder mal 's Fachl Linz besucht haben?

Weil es ein Erlebnis ist und wir mit unserem Kaffee-Eck, mit dem bombastischen Ausblick auf den Hauptplatz bis nach Urfahr, ein Geschäft bieten, in dem jeder immer wieder etwas Neues entdeckt! Unsere Produktvielfalt und das ausgewählte Sortiment, sowie unser Credo „geht net, gibt's net“ überzeugt jeden.

**Toll war's bei euch, eure Frauenpower kombiniert mit der tollen Lage hat mich mehr als nur überzeugt. Bis bald!**



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