



Kulinarik / Gastronomie / Bio-Lebensmittel / Online-Shop

Steiner´s Öko Fragnerei: Österreichs größter Bio-Web-Shop ab sofort online

Mit einem Angebot von mehr 2.000 Artikel von derzeit 70 Produzenten ist „Steiner´s Öko Fragnerei“ der größte heimische Web-Shop für regionale, ökologisch und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Viele Spezialitäten werden hier exklusiv angeboten, das Sortiment laufend erweitert. Von Bio-Brot, Fleisch & Fisch, Teigwaren, Getränke, Essig & Öle, Gewürze, Milchwaren, Vegane Produkte bis zu Bio-Knabbereien. Fragnerei-Gründer Mark-René Uchida vertritt mit dem brandneuen Shop eine völlig neue Philosophie: Feinster Genuss für die Kunden, mit ehrlichen und individuellen Leckerbissen zu fairen Konditionen für bäuerliche Klein-Betriebe, die diese selbst bestimmen können!

Wien / Österreich. 9. Februar 2016. Keine Massenprodukte sondern ökologisch/biologische, frische, regionale und saisonale Spitzenprodukte mit Schwerpunkt Österreich: genau das bietet der brandneue Web-Shop „Steiner´s Öko Fragnerei“ / www.fagnerei.at (oder: www.steiners-oeko-fagnerei.at) der ab sofort online ist.

„Unsere brandneue Genussplattform bietet ausschließlich ökologische Lebensmittel von bäuerlichen Kleinbetrieben, mit ehrlichen, individuellen Spezialitäten und mit bequemer Online-Bestellung und Direktzustellung. Viele Spezialitäten gibt es nur exklusiv bei der Fragnerei. „Das täglich wachsende Angebot richtet sich an all jene, die bewusstes Essen und eine ausgewogenen Küche genießen wollen“, hebt **Fragnerei-Gründer Mark-René Uchida** hervor.

Ausführlichere Infos über den Shop, Produkte und Fragnerei-Gründer Mark-René Uchida: Siehe beigefügte Pressemappe und www.fagnerei.at

Viele der kleinen heimischen Produzenten besucht Uchida persönlich, um sich von den Produkten zu überzeugen und eine klar definierte Qualität zu garantieren. Schonend und nachhaltig produzierte Lebensmittel aus angrenzenden Ländern werden nur dann über den Online-Shop angeboten, wenn sie regional (z.B. dalmatische Oliven) nicht zur Verfügung stehen.

„Steiner´s Öko Fragnerei“- Kleiner Auszug der kulinarischen Highlights

Bei „Steiner´s Öko Fragnerei“ finden sich kulinarische Highlights wie die „Bison Rauchsalami“ von „Landbison“ (OÖ), das „Bärlauch-Schmalz“ vom Biohof Labonca (Stmk.) aus ebenso wie das Bio-Olivenöl „Biokov“ von Terra Dalmatia (Kroatien), feinstes Bio-Mandelöl der Fandler Ölmühle (Stmk.), „Mohn-Pesto“ vom Waldviertler Mohnhof Gressl (NÖ), edler Käse wie der „Wäldar Edelziege Blütenmix“ vom Bergbauernhof Metzler (Vlbg.), der „Feigensenf mit Honig“ vom Lustenauer Senfmüller Bösch (Vlbg.), „Wurzlers Pikanter Kürbissalat“ oder „Wurzlers Mieze Schindler-Erdbeermarmelade des Bio-Hof Wurzer im Mostviertel (OÖ) um nur einige zu nennen.



Der Fragner: vergessene Berufsbezeichnung für fahrenden Lebensmittel-Händler

Der Name „Fagnerei“ leitet sich von der fast vergessenen Berufsbezeichnung des Fragners ab. Die fahrenden Händler waren früher eine wichtige Versorgungsquelle mit Lebensmitteln vom Land für die städtische Bevölkerung. Uchidas Urgroßeltern, Katharina und Alois Steiner (siehe Logo), betrieben in der Zwischenkriegszeit ihre Fragnerei im 3. Wiener Gemeindebezirk. Fast 100 Jahre später wird das Entdecken von regionalen und kulinarischen Geheimtipps zur Leidenschaft von Mark-René Uchida. Seine Liebe zu „Essen vom Ursprung“ führte Uchida weit ins Land. Nach zahlreichen Gesprächen mit heimischen Kleinstproduzenten, die einen geeigneten Absatzmarkt suchten stellt Uchida das altbewährte Fragnerei-Gewerbe auf moderne Beine: Ehrliche und individuelle Spezialitäten mit Gesicht.

Neue Philosophie: Win-Win Situation für ehrliche Produzenten und bewusste Konsumenten - Lebensmittel mit Gesicht für individuellen Genuss

Für Mark-René Uchida steht bei seinem Online-Shop eine völlig neue Philosophie im Vordergrund: „Wir schaffen eine Plattform für ehrliche Produzenten und bewusste Genießer. Wir bieten ausschließlich Lebensmittel in einer unverwechselbaren Qualität, die ihr individuelles Gesicht zeigen und sich nicht an Monokulturen, industrieller Massentierhaltung, Turbokühen oder ähnlichen Fehlentwicklungen orientieren“.

Der Fokus des Angebotes liegt auf regionalen, schonend und nachhaltig produzierten Lebensmitteln vorwiegend aus Österreich. Lebensmittel aus angrenzenden Ländern werden nur dann angeboten, wenn sie regional (z.B. dalmatische Oliven) nicht zur Verfügung stehen.

Die Bestellungen gelangen auf kürzestem Weg - ohne Lagerhaltung und Zwischenhändler - zum Endverbraucher. Damit schafft der neue Online-Shop eine Win-Win-Situation für Produzenten und Konsumenten. Erstere erhalten einen fairen Preis für ihre ökologisch/biologisch produzierten kulinarischen Leckerbissen, während die Konsumenten in den Genuss eines exklusiven, abwechslungsreichen und vielfältigen Sortiments gelangen.

Mark-René Uchida: „Nicht Handelskonzerne sollen die Konditionen für Konsumenten und Produzenten willkürlich diktieren, sondern die bäuerlichen Betriebe sollen die Rahmenbedingungen, wie Lieferzeiten und Preis bestimmen, um Ihre Lebensgrundlage zu sichern.“ Dieses Einkommen erlaubt es den Produzenten, auch in Zukunft Lebensmittel in hoher Qualität anzubieten.

Nachhaltig organisierte Logistik / Auslieferung – Fixe Liefertage

Neu ist auch die nachhaltig organisierte Logistik / Auslieferung. Durch einen fixen Liefertag – jeden Donnerstag zwischen 14:00h und 21:00h – möchte „Steiner´s Öko Fragnerei“ die Kunden zu bewussten Bestellungen anregen statt zu unüberlegten Spontankäufen. Alle Bestellungen, die bis Montag um 9:00h online eintreffen, erhalten die Konsumenten bereits drei Tage später an ihren Arbeitsplatz oder nach Hause geliefert. Die Bezahlung erfolgt online. Befindet sich die Zustelladresse in den Innenstadtbezirken von Wien, werden die Waren umweltfreundlich mit einem Fahrradbotendienst versandt.

PRESSE-INFORMATION



„Die Bestellung wird rasch und frisch direkt vom Produzenten zum Verbraucher geliefert. Dies macht die angebotenen Produkte zu „Lebensmittel mit Gesicht“, „be“-greifbar und erhöht so das Vertrauen zwischen den Lieferanten und ihren zufriedenen Kunden“ - so der Fragnerei-Erfinder Uchida.

An wen richtet sich das Angebot des neuen Online-Shops

Der Online-Shop richtet sich an Haushalte, Institutionen oder Unternehmen, die genau wissen wollen, woher die bezogenen Lebensmittel stammen und wer hinter den Produkten steht. Bewussten Konsumenten soll das Service ebenso dienen wie Firmen, der Gastronomie oder kleinen Bio-Lebensmittel-Greißlern. Kindergärten und Schulen, die auf die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen achten, möchte der Shop ebenso ansprechen.

„Wir wollen alle Menschen erreichen, die bäuerliche Angebote schätzen, die ehrlich und ohne Kunstdünger, chemische Spritzmittel u. ä. produziert werden“ schließt Mark-René Uchida. (TEXT ENDE)

RÜCKFRAGEN:

Steiner´s Öko Fragnerei
Mark-René Uchida, Gründer
Josefstädterstraße 72/2/2 - 1080 Wien
Tel: +43 1 4087488
Fax +43 1 4085333 – 1215
Email: presse@steiners-oeko-fragnerei.at
www.fragnerei.at

PRESSE-BETREUUNG:

agentur-hai.at - Kommunikation mit Biss
Herbert Aigner, Presse-Service
Landhausgasse 4/1a – 1010 Wien
Tel: +43 1 405 50 52 - 11
Fax: +43 1 405 50 52 – 20
Email: h.aigner@agentur-hai.at
www.agentur-hai.at