

Medieninformation



17. Dezember 2023

Neujahrsvorsätze 2024:

Bewusst, gesund und nachhaltig leben mit www.speiskastl.at

LINZ / BAD ZELL – Den Jahreswechsel nehmen viele Menschen zum Anlass, ihre Lebensweise zu überdenken und sich für das neue Jahr Verhaltensänderungen vorzunehmen: Bewusster und gesünder zu leben und auf mehr auf Nachhaltigkeit zu achten, spielen dabei meist eine wichtige Rolle. Mit dem Online-Hofladen www.speiskastl.at kann es gelingen, diese Vorsätze auch umzusetzen.

Vorsatz 1: Gesund essen

Die Produkte aus dem Speiskastl sind frischer, als es Gemüse aus dem Supermarkt je sein kann: „Geerntet wird ein bis zwei Tage vor der Lieferung. Was jetzt im Winter eingelagert ist, wie Kartoffeln oder Karotten, verpacken wir wenige Stunden bevor es beim Kunden ist“, informiert Speiskastl-Geschäftsführerin Jeanette Mayrhofer. Selbstverständlich führt das Speiskastl nur regionale Produkte in höchster Bio-Qualität.

Vorsatz 2: Mehr Zeit für mich und meine Lieben

Gemütlich am Computer bis Dienstag um Mitternacht den Wocheneinkauf bestellen und ihn am Freitagnachmittag vor die Haustüre geliefert bekommen? So funktioniert das Speiskastl. Die Zeit, die man bisher im Auto, mit Parkplatzsuche und an der Supermarktkasse verbrachte, kann man besser nutzen!

Vorsatz 3: Nachhaltig leben – auf die Umwelt und das Wohl von Nutztieren achten

Wer im Speiskastl einkauft, spart viele Kilometer, die Waren aus dem Supermarkt zurücklegen müssen. Die Milch, das Fleisch, die Kartoffeln, das Gemüse und vieles mehr aus dem Speiskastl kommen von regionalen Biobauern und legen nur zwei kurze Strecken im Lieferwagen zurück: Vom Lieferanten zum Speiskastl und vom Speiskastl zu den Kunden direkt nach Hause.

Tierwohl hat für die Speiskastl-Lieferanten hohe Priorität. Eine artgerechte Haltung mit viel Auslauf, langsames Wachstum und eine stressfreie Schlachtung sind selbstverständlich. „Das ist nicht nur aus ethischen Gründen ein Muss, sondern macht sich auch im Geschmack bemerkbar“, sagt Jeanette Mayrhofer.

Vorsatz 4: Fair einkaufen

Alles, was es im Speiskastl zu kaufen gibt, kommt direkt von kleinen regionalen biozertifizierten Betrieben aus dem Mühlviertel.

Vorsatz 5: Bewusster leben

Wer im Speiskastl einkauft, weiß, welche Nahrungsmittel die Saison hervorbringt und woher sein Essen kommt. Der bewusste und wohl überlegte Einkauf in individuellen Mengen garantiert einen sorgsamem Umgang mit den wertvollen Lebensmitteln. „Unsere Kunden bestellen genau das, was sie brauchen. Unbewusste Fehlkäufe und vermeintliche Schnäppchen, die dann oft im Müll landen, sind damit ausgeschlossen“, sagt Jeanette Mayrhofer.

Herzensprojekt Speiskastl: Regional und bio, direkt von den Bauern

Mit www.speiskastl.at haben Jeanette und Stefan Mayrhofer Anfang 2022 ihre Vision vom virtuellen Hofladen Wirklichkeit werden lassen: Online kann man bequem aus einem breiten, saisonalen Angebot bäuerlicher Nahversorger auswählen. Hochwertige Frischmilchprodukte, Brot und Gebäck, ebenso wie Fleisch, Fisch, Aufstriche, Wurst, Schinken und Speck, Gemüse, Gewürze, Nudeln, Reis oder Haltbares im Glas können zu jeder Tageszeit online bestellt werden – bis Dienstag, 24 Uhr. Jeanette Mayrhofer holt die bestellten Waren bei ihren Lieferanten ab, packt sie am Freitag in die SICO-Boxen und liefert sie persönlich aus. „Im Speiskastl gibt es nur regionale Bio-Qualität, die man so in keinem Supermarkt bekommt“, sagt Jeanette. „Die frischen Produkte werden für den Tag der Zustellung produziert oder frisch geerntet – und das schmeckt man! Bei uns weiß man, woher das Essen kommt!“

Das Speiskastl hat kein Abo-Bestellsystem. Jeanette: „Wir liefern nach Bedarf: Viele unserer Kunden bestellen regelmäßig, andere anlassbezogen, etwa wenn sie Besuch erwarten oder einmal im Monat ihre Vorräte auffüllen wollen.“

Mehr Info: www.speiskastl.at

Fotos:

Speiskastl_Bio.Genuss.Box_Einsteiger (1).jpg © mayrhofer

Sich selbst und der Umwelt etwas Gutes tun mit www.speiskastl.at

Schwein ©mayrhofer

Schweinchen im Glück: Mit www.speiskastl.at gute Vorsätze für 2024 umsetzen

Jeanette_mayrhofer©mayrhofer

„Bei uns weiß man, woher das Essen kommt“, versichert Jeanette Mayrhofer, GF von www.speiskastl.at

Rückfragen:

Mag. Susanne Sametinger

+43 660 64 33 953, sametinger@communication-s.at