



***KastlGreissler* erweitert Konzept: Eröffnung des neuen Standorts in Payerbach zeigt sinnvolle Nachnutzung von Leerständen**

Jaidhof/NÖ, 17. September 2022. Von Nieder- und Oberösterreich über das Burgenland bis hin nach Kärnten und Osttirol ist *KastlGreissler* bereits in fünf Bundesländern präsent. Mit dem nun bereits 21. Standort macht das Erfolgskonzept in bewährter und dennoch neuer Form einen weiteren (Entwicklungs)Schritt. Dank Neo-*KastlGreisslerin* Manuela Grabherr-Gappmayer eröffnet in Payerbach/NÖ der nächste Selbstbedienungshop mit regionalen Lebensmitteln und Produkten des täglichen Bedarfs. Allerdings ist sie die erste innerhalb der *KastlGreissler*-Familie, die durch Reaktivierung eines leerstehenden Geschäftslokals vorhandene Ressourcen nutzt und dieses wieder mit neuem Leben füllt.

Kastl für Kastl geht es darum, eine möglichst regionale und umfassende Nahversorgung wieder zurück in jene ländlichen Regionen zu bringen, wo das Einkaufen direkt im Ort seit Jahren nicht mehr möglich ist. Ein solcher Fall war auch Payerbach, weshalb es auch von der Gemeinde große Unterstützung bei der Eröffnung des *KastlGreissler* gab.

Vor rund zwei Jahren hatte das niederösterreichische Start-up die Idee, die gute alte Greißlerei neu zu interpretieren. Soll heißen: In den *KastlGreissler* Shops sind frische und gesunde Lebensmittel ebenso zu finden wie die wichtigsten Dinge des täglichen Lebens. Allerdings unter drei ganz wesentlichen Voraussetzungen: 1. Mindestens 50% – oftmals sogar deutlich mehr – der im Kastl angebotenen Produkte stammen aus dem direkten Umkreis von maximal 40 Kilometern von regionalen Landwirtschaftsbetrieben und Manufakturen. 2. Damit die Bevölkerung die typischen Grundbedürfnisse decken kann, bieten die *KastlGreissler:innen* ein Vollsortiment an. 3. Nicht zuletzt sind dank des Selbstbedienungskonzepts auch weitaus flexiblere Öffnungszeiten möglich.

In Summe trägt das Angebot des *KastlGreissler* auch den veränderten Wünschen der Konsument:innen Rechnung. Diese möchten vermehrt wissen, woher ihre Lebensmittel kommen, welche Produzent:innen dahinter stehen, dass möglichst kurze Transportwege nötig sind und die Wertschöpfung in der Region bleibt.

Österreichweit erster *KastlGreissler* „ohne Kastl“

Manuela Grabherr-Gappmayer ist in vielerlei Hinsicht ein besonders interessantes neues Mitglied der *KastlGreissler*-Familie. Sind alle 20 bisher in Österreich eröffneten *KastlGreissler* in flexiblen, kompakten 15m² großen und namensgebenden Containern untergebracht, wurde in Payerbach das lange Zeit ungenutzte Gebäude der ehemaligen Trafik in den modernen Nahversorger umfunktioniert. Die Idee zur Revitalisierung des Leerstands entstand unter Bürgermeister Eduard Rettenbacher, der in *KastlGreissler* letztendlich den richtigen Partner fand. Ladenbau, Ausstattung und Außengestaltung



konnten von *KastlGreissler* innerhalb kürzester Zeit vom Container auf das Gebäude adaptiert werden. Im Vergleich zur Container-Lösung steht Manuela Grabherr-Gappmayer in Payerbach mit rund 20m² etwas mehr Platz zur Verfügung, um hier 500 verschiedene Produkte aus der Region und alles für den täglichen Bedarf unterzubringen.

„Unser gesamtes Konzept ist auf größtmöglicher Flexibilität aufgebaut. Wir haben in jedem unserer Shops ein flexibles, eben weil größtenteils regionales Sortiment. Unsere *KastlGreissler:innen* können passend zu ihren Lebenssituationen und beruflichem Status einen, zwei oder eine ganze Reihe von Shops betreiben. Wer sich für die Container-Lösung entscheidet, hat darüber hinaus die Möglichkeit seinen Standort bei Bedarf neu zu wählen und zu verlegen“, so Christoph Mayer, Gründer und Geschäftsführer von *KastlGreissler*. „Mit unserer ersten Nutzung von Leerstand in Österreich zeigen wir auch, dass wir offen für weitere neue Lösungen sind.“

Gute, regionale Küche aus dem Weichtalhaus

Es wäre nicht Manuela Grabherr-Gappmayer, würde sie nicht auch bestmöglich Synergien schaffen. Als Betreiberin und Küchenchefin des im Höllental gelegenen Weichtalhauses gibt es im Payerbacher *KastlGreissler* auch frische und hausgemachte Fertiggerichte – gute Convenience-Produkte also. Denn auch im Weichtalhaus hat sie sich voll und ganz regionalen Zutaten und einer gesunden Wirtshausküche verschrieben. Mit dem Weichtalhaus und ihrem privaten Wohnsitz in Gloggnitz ist sie außerdem ein Paradebeispiel dafür, wie wichtig die tiefe Verwurzelung in der Region für alle *KastlGreissler:innen* ist.

Große Nähe zu Kund:innen trotz Selbstbedienung

Wer bei den *KastlGreissler*-Selbstbedienungsshops an ein unpersönliches oder gar vollkommen anonymes Konzept denkt, der irrt. Nicht nur dass die Bevölkerung durch den neuen *KastlGreissler* beim Einkauf direkt im Ort wieder öfter zusammentrifft, wird auch der Austausch mit den Betreiber:innen wie auch den Lieferant:innen groß geschrieben. Im Falle von Payerbach wird zu einer großen **Eröffnungsfeier samt Festakt (Samstag, 17. September 2022 ab 9.00 Uhr)** genauso wie zu **weiteren Markttagen im Oktober und November** eingeladen, wo sowohl Manuela Grabherr-Gappmayer als auch zahlreiche Lieferant:innen vor Ort sein werden. Da täglich Ware nachgeliefert wird, stehen die *KastlGreissler:innen* und ihre Teams aber auch persönlich oder jederzeit über das schwarze Brett im Shop für Fragen, Anregungen und Wünsche zur Verfügung.

Die Revolution der Nahversorgung, die *KastlGreissler* mit seinem Konzept bestehend aus einer Kombination größtmöglicher Regionalität und Modernität anstrebt, ist auf einem guten Weg. Mit Payerbach wird der insgesamt 21. *KastlGreissler*-Shop Österreichs eröffnet und damit in einem weiteren Ort die Nahversorgung nachhaltig verbessert.



Alle weiteren Informationen zum *KastlGreissler* finden Sie auf:

www.kastlgreissler.com

www.facebook.com/KastlGreissler / www.instagram.com/kastlgreissler

Für Rückfragen stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:

Christoph Mayer, Geschäftsführer *KastlGreissler* GmbH

T: +43 676 6922692, M: christoph.mayer@kastlgreissler.com

Lena Harml, Kommunikation *KastlGreissler* GmbH

T: +43 676 7717543, M: [lena.harml@kastlgreissler.com](mailto:lana.harml@kastlgreissler.com)

Markus Heger, krusche & heger machen pr

T: +43 676 7394402, M: mh@krusche-heger.at