



Regional essen im Gasthaus und zuhause: Gastronom Thomas Glanzer treibt Regionalität voran und eröffnet ersten *KastlGreissler* in Osttirol

Dölsach/Osttirol, 12. März 2021. Da haben sich, ganz im positiven Sinne, wieder zwei gefunden. Denn das erst vor wenigen Monaten gestartete Franchise-Modell des *KastlGreissler* möchte die Nahversorgung in Österreich stärken und sicherstellen. Der neueste Selbstbedienungscontainer mit überwiegend regionalen Lebensmitteln und Produkten für den täglichen Bedarf steht in Osttirol und wird von Marinelli-Wirt Thomas Glanzer betrieben. Dabei geht es für ihn nicht um ein Zusatzprojekt in Corona-Zeiten, sondern um eine langfristige Investition und den Wunsch, eine möglichst nachhaltige Nahversorgung noch ein Stück näher zur Bevölkerung zu bringen.

Schritt für Schritt oder besser gesagt Kastl für Kastl revolutioniert der *KastlGreissler* die Nahversorgung in Österreichs Gemeinden. Und zwar mit einem Rezept, das perfekt zum Osttiroler Gastronomen Thomas Glanzer passt. So liegt auch sein Hauptaugenmerk auf qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die direkt von Produzentinnen und Produzenten aus dem Ort oder aus benachbarten Gemeinden stammen. Mindestens 50 Prozent der in den modernen Selbstbedienungscontainern angebotenen Waren müssen aus der Region kommen. Wie bei den meisten seiner *KastlGreissler*-Kollegen bewegt sich der regionale Anteil aber auch bei Neo-*KastlGreissler* Thomas Glanzer deutlich höher zwischen 60 und 70 Prozent. Somit werden auch die Transportwege besonders kurz gehalten. Gleichzeitig darf sich die Bevölkerung auf ein Vollsortiment freuen, mit dem der tägliche Bedarf abgedeckt werden kann. Denn in den Selbstbedienungscontainer passen bis zu 450 unterschiedliche Produkte, womit hier auch Platz für Hygieneartikel, Wasch- und Reinigungsmittel und vieles mehr ist. Damit schließt der *KastlGreissler* die Lücke zwischen Hofläden, die meist ein eingeschränktes Sortiment an Spezialitäten anbieten, und dem Lebensmitteleinzelhandel, der aufgrund zentraler Einkaufsstrukturen nicht bei kleinen, lokalen Produzentinnen und Produzenten einkaufen kann.

Erstes Kastl für Osttirol und Oberkärnten

Seit Sommer 2020 geht es rasant voran beim *KastlGreissler*. Lediglich ein halbes Jahr hat es gedauert, um sechs Franchisenehmerinnen und Franchisenehmer zu finden. Einer davon ist Marinelli-Chef Thomas Glanzer, der nun den österreichweit bereits achten Container eröffnet hat. Nach je zwei Kastln in Niederösterreich und Mittelkärnten und drei Kastln im Burgenland ist dieser nun der erste für die Region Osttirol und Oberkärnten.

Aus Marinelli's Hofladen wird *KastlGreissler*

Schon bisher war dem Gasthaus Marinelli ein Hofladen mit Produkten von rund 25 bäuerlichen Familienbetrieben angeschlossen. Mit der Eröffnung des neuen Containers, der direkt neben dem Gasthaus steht, können nun aber noch viel mehr Lebensmittel



mit dem Prädikat „Made in Osttirol“ und das sieben Tage die Woche angeboten werden. Damit reagiert Thomas Glanzer auch auf die große Nachfrage seiner Kundschaft, die den zusätzlichen Verkauf regionaler Produkte von Beginn an zu schätzen wusste.

Was regional wirklich heißt

Bei Thomas Glanzer und dem *KastlGreissler* ist unter „regional“ zu verstehen, dass die Produkte aus der direktesten Umgebung kommen. Dies beweist ein Blick auf seine Lieferantinnen und Lieferanten – hier eine kleine Auswahl: Bio-Milch in der Glasflasche vom Riedlhof (Lienz); frisches Brot & Gebäck von Meisterbäcker Ernst Joast (Lienz); Klammers Kuhmilcheis (Greifenburg); Ziegenkäse vom Figerhof (Kals am Großglockner); Freilandeier Goggile vom Nussbaumerhof (Dölsach); Nudeln vom Hochbergei (Bödenlerhof in Nußdorf-Debant); Speck, Würstel & Fleisch von Meistermetzger Sailer (Nußdorf-Debant); Hanfprodukte von Michael Halbfurter (Stribach); Nudelsaucen, Apfelmus & Co von Mathias Eder (Dölsach); Seifen & Cremes von Villgrater Natur (Innervielgraten); usw. Im knapp 15m² großen *KastlGreissler*-Container werden dank eines ausgeklügelten Ladenbaus Waren aus neun wichtigen Sortimentsgruppen untergebracht: Brot, Gebäck & Teigwaren; Obst & Gemüse; Fleisch & Wurst; Milchprodukte; Müsli & Co; Kochen & Backen; Getränke aus der Region; Artikel des täglichen Bedarfs; Tiefkühlprodukte zur Ergänzung des regionalen, frischen Angebots.

Im Falle von Gastronom Thomas Glanzer liegt es aber natürlich auf der Hand, dass all das durch einen weiteren Service abgerundet wird. Nicht nur derzeit, wo Lokalbesuche (noch) nicht möglich sind, sondern auch zukünftig, wenn man mal keine Zeit oder Lust zum Selberkochen hat, wird es im Dölsacher *KastlGreissler* auch frisch gekochte Speisen aus dem Marinelli wie z.B. Gulasch im Glas, Schlipfkrappen, Kasnudeln und andere Spezialitäten zum Mitnehmen geben. Oder wie Thomas Glanzer sagt: *„In unserem Kastl wartet all das, das wir selbst in unserer Küche verwenden, und zum Teil auch jenes, das wir im Marinelli servieren, auf euch!“*

Gut für alle

Mit dem *KastlGreissler* ist es gelungen, ein Nahversorgungskonzept auf die Beine zu stellen, das gut für die Bevölkerung, gut für die regionalen Produzentinnen und Produzenten, gut für die Gemeinde, gut für die Umwelt und gut für die Betreiberinnen und Betreiber der Selbstbedienungscontainer ist. Selbst für einen erfahrenen Unternehmer wie Thomas Glanzer bringt das Konzept viele Vorteile mit sich. So profitiert auch er von einem komplett mit Warenwirtschafts-, Kassen- und Sicherheitssystem ausgestatteten Container, vor allem aber auch vom *KastlGreissler*-Netzwerk und dem permanenten Austausch mit den anderen *KastlGreisslerinnen* und *KastlGreisslern*. Apropos: Nur zwei Tage nach der Eröffnung in Dölsach bekommt auch Oberösterreich seine erste *KastlGreisslerin*. Und da der Rückgang von Nahversorgern in kleinen, strukturschwachen Gemeinden kein rein österreichisches Problem ist, wagt die *KastlGreissler* GmbH 2021 die Expansion nach Deutschland, wofür im Februar via Green Rocket Crowdfunding-Kampagne 250.000 Euro aufgestellt werden konnten.



***KastlGreissler* als Problemlöser**

Mit jedem weiteren *KastlGreissler* – Ende 2021 sollen österreichweit bereits 40 solcher Selbstbedienungscontainer zu finden sein – wird die Vision einer verbesserten Nahversorgung zur Realität. Nachdem die gute alte Greißlerei in den letzten Jahren sukzessive verdrängt wurde, soll diese nun in Form moderner *KastlGreissler* wieder zurückfinden und in vielerlei Hinsicht zu einer positiven Entwicklung führen.

Ein großer Vorteil für die Bevölkerung ist der kurze Weg zum *KastlGreissler*, der sich im besten Fall zu Fuß oder mit dem Fahrrad zurücklegen lässt. Selbst weniger mobile und ältere Personen können sich damit wieder eigenständig um die Versorgung mit Lebensmitteln kümmern. Außerdem kann die Bevölkerung auf frische und gesunde Lebensmittel vertrauen, deren Herkunft gesichert und bei jedem einzelnen Produkt nachgewiesen ist. Die lokalen Produzentinnen und Produzenten wiederum können auch ohne eigenen Vertriebsweg (wie z.B. einem Ab-Hof-Laden) Konsumentinnen und Konsumenten erreichen und so auch ohne Listung bei großen Handelsketten einen geeigneten Absatzmarkt finden. Vorteile bringt der *KastlGreissler* aber auch für Gemeinden, die durch ihre Unterstützung für mehr Lebensqualität und Autonomie sorgen können. Womit vielerorts vielleicht auch die Abwanderung ein weniger großes Thema für die lokale Politik wird – im Gegenteil schafft der *KastlGreissler* einen Pull-Faktor für mehr Zuzug.

Alle weiteren Informationen zum *KastlGreissler* finden Sie auf:

www.kastlgreissler.com

www.facebook.com/kastlgreisslerosttirolberkaernten

www.instagram.com/kastlgreissler

Für Rückfragen stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:

Thomas Glanzer, Marinelli und *KastlGreissler* Dölsach

T: +43 664 4983844

M: marinelli@kastlgreissler.com

Gerald Gross, Geschäftsführer *KastlGreissler* GmbH

T: +43 676 4213240

M: gerald.gross@kastlgreissler.com

Markus Heger, krusche & heger machen pr

T: +43 676 7394402

M: office@krusche-heger.at