

# Regionales per Mausklick

Wegen Corona-Krise geht regionale Produzentenplattform früher als geplant online.

BEZIKR SCHÄRDING (juk). Seit gut einem Jahr arbeitet der Verein „Wie’s Innviertel schmeckt“ an einer digitalen Plattform für regionale Lebensmittelproduzenten – nun ist sie fertig. 180 Innviertler Direktvermarkter präsentieren sich auf [www.wiesinnviertelschmeckt.at](http://www.wiesinnviertelschmeckt.at). Wohnortnahe und regionale Versorgung mit Lebensmitteln hat angesichts der Corona-Krise eine ganz neue Bedeutung gewonnen – daher geht die Website nun etwas früher als geplant online. Rund 2.500 Einzelprodukte sind dort er-

hältlich. Das Sortiment reicht von Obst, Gemüse über Frischfleisch, typische Innviertler Schmankerl wie Innviertler Surspeck, Mattigtal Forelle oder Sauwald-Erdäpfel bis hin zu Hausgemachtem wie Knödel oder Aufstriche.



ALOIS SELKER JUN.

*„Das Bedürfnis nach wohnortnaher Lebensmittelversorgung steigt in diesen Zeiten.“*

Foto: WIES

Auf der Plattform wird übersichtlich gezeigt, welche regionalen Produkte und Produzenten im Innviertel verfügbar sind. Vieles ist in der unmittelbaren Umgebung. „Ein Bedürfnis, welches in Ausnah-



**Die neu gestaltete Homepage [www.wiesinnviertelschmeckt.at](http://www.wiesinnviertelschmeckt.at) bietet Überblick über Produkte von Direktvermarktern aus Gegend.**

Foto: WIES

mezeiten, wie wir sie zurzeit erleben, mehr denn je an Bedeutung gewinnt“, betont Alois Selker, Obmann des Vereins „Wie’s Innviertel schmeckt“. Der Überblick wird laufend erweitert, sodass saisonale und aktuelle Anpassungen zeitnah durchgeführt werden können. Jeder Direktvermarkterbetrieb im Innviertel kann sich auch weiterhin noch registrieren lassen. „Wir freuen uns immer über neue Produkte und Produzenten aus dem Innviertel, die unsere bisherige Vielfalt ergänzen“, so Georg Gumpinger, Projektleiter.