Ein Unikat aus Oberösterreich

Das Direktvermarkter-Handbuch revolutioniert die regionale Wertschöpfung.

OBERNBERG. Ein zugleich fortschrittlicher und glorreicher Tag für die ganze Region OÖ wurde am Dienstag, 15. September zelebriert. Anlässlich der Erscheinung des umfassenden Direktvermarkter-Handbuchs des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt" erschienen zahlreiche Gäste als auch Mitgliedsbetriebe auf der Burg Obernberg.

Mag. Johannes Karrer, Florian Reitsamer, Projektleiter Ing. Mag. Georg Gumpinger, LAbg. Ferdinand Tiefnig, LR Max Hiegelsberger, Vereinsobmann Alois Selker und Mag. Rita Atzwanger

NACHHALTIGKEIT AUF EXPANSIONSKURS

Im Jänner 2019 fiel der Startschuss zum Projekt „Direktvermarktung Innviertel – Gemeinsam Wertschöpfen". Die anfängliche Mitgliedszahl der Betriebe erhöhte sich innerhalb nur eines Jahres von 17 auf über 50.

Das Interesse an Regionalität ist groß und die Tendenz weiterhin steigend. Umso glücklicher ist der Verein, der einen Zusammenschluss der drei Leader-Regionen *Sauwald-Pramtal, Oberinnviertel-Mattigtal* und Mitten im Innviertel bildet, über das steigende Regionalitätsbewusstsein der Menschen.

Herausragende Ideen gepaart mit Engagement bilden das Erfolgsrezept des Vereins.

EINZIGARTIG UND ZUGLEICH ALLUMFASSEND

Im frisch gedruckten Direktvermarkter-Handbuch sind rund 180 Betriebe und mehr als 2.500 Produkte von regionalen Produzenten aus ganz OÖ zusammengefasst. Es ist ein Nachschlagewerk aus der Region für alle die hier leben und denen Regionalität am Herzen liegt.

Das Handbuch ist kostenlos in den Büros der drei Leader-Regionen, im Büro des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt" in Sigharting sowie beim Tourismusverband s'Innviertel erhältlich.

BEWUSSTSEIN SCHAFFEN

„Unsere Region und das Umfeld sind unglaublich lebenswert und reichhaltig. Sie bieten alles, was man benötigt, sogar noch viel mehr. Getreu dem Motto *„Was einer nicht schafft, das schaffen viele" sollte ein generelles Um*denken in Sachen Nachhaltigkeit bei der Bevölkerung stattfinden", erklärt Landesrat Max Hiegelsberger.

Freudig vorankündigen möchten die Leader-Regionen weiters die Veranstaltung „Gemma Innvierteln" am Samstag, 29. Mai 2021 im Ambiente der Burg Obernberg.

Ein Unikat aus Oberösterreich

Das Direktvermarkter-Handbuch revolutioniert die regionale Wertschöpfung.

OBERNBERG. Ein zugleich fortschrittlicher und glorreicher Tag für die ganze Region OÖ wurde am Dienstag, 15. September zelebriert. Anlässlich der Erscheinung des umfassenden Direktvermarkter-Handbuchs des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt" erschienen zahlreiche Gäste als auch Mitgliedsbetriebe auf der Burg Obernberg.

Mag. Johannes Karrer, Florian Reitsamer, Projektleiter Ing. Mag. Georg Gumpinger, LAbg. Ferdinand Tiefnig, LR Max Hiegelsberger, Vereinsobmann Alois Selker und Mag. Rita Atzwanger

NACHHALTIGKEIT AUF EXPANSIONSKURS

Im Jänner 2019 fiel der Startschuss zum Projekt „Direktvermarktung Innviertel – Gemeinsam Wertschöpfen". Die anfängliche Mitgliedszahl der Betriebe erhöhte sich innerhalb nur eines Jahres von 17 auf über 50.

Das Interesse an Regionalität ist groß und die Tendenz weiterhin steigend. Umso glücklicher ist der Verein, der einen Zusammenschluss der drei Leader-Regionen *Sauwald-Pramtal, Oberinnviertel-Mattigtal* und Mitten im Innviertel bildet, über das steigende Regionalitätsbewusstsein der Menschen.

Herausragende Ideen gepaart mit Engagement bilden das Erfolgsrezept des Vereins.

EINZIGARTIG UND ZUGLEICH ALLUMFASSEND

Im frisch gedruckten Direktvermarkter-Handbuch sind rund 180 Betriebe und mehr als 2.500 Produkte von regionalen Produzenten aus ganz OÖ zusammengefasst. Es ist ein Nachschlagewerk aus der Region für alle die hier leben und denen Regionalität am Herzen liegt.

Das Handbuch ist kostenlos in den Büros der drei Leader-Regionen, im Büro des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt" in Sigharting sowie beim Tourismusverband s'Innviertel erhältlich.

BEWUSSTSEIN SCHAFFEN

„Unsere Region und das Umfeld sind unglaublich lebenswert und reichhaltig. Sie bieten alles, was man benötigt, sogar noch viel mehr. Getreu dem Motto *„Was einer nicht schafft, das schaffen viele" sollte ein generelles Um*denken in Sachen Nachhaltigkeit bei der Bevölkerung stattfinden", erklärt Landesrat Max Hiegelsberger.

Freudig vorankündigen möchten die Leader-Regionen weiters die Veranstaltung „Gemma Innvierteln" am Samstag, 29. Mai 2021 im Ambiente der Burg Obernberg.

BEZIRKSRUNDSCHAU OBERÖSTERREICH • 24./25. SEPTEMBER 2020

Das Produzentenhandbuch fasst 177 Betriebe mit mehr als 2.500 Produkten aus dem Innviertel zusammen. Foto: BRS

Über 100 Seiten starkes Direktvermarkterbuch

VON BERNADETTE WIESBAUER

INNVIERTEL. Ein Meilenstein für den Direktvermarkter-Zusammenschluss „Wie´s Innviertel schmeckt“: Das neue Produzentenhandbuch, das mit Unterstützung der drei Leader-Regionen Sauwald-Pramtal, Mitten im Innviertel und Oberinnviertel-Mattigtal sowie der Raiffeisenbank entstanden ist, wurde am 15. September in der Burg Obernberg feierlich von Landesrat Max Hiegelsberger präsentiert. Auf über 100 Seiten werden rund 180 Direktvermarkter vorgestellt. „Gerade in Zeiten von Corona ist Regionalität mehr gefragt denn je. Das Buch ist ein Nachschlagewerk aus der Region für alle, die hier leben und denen Regionalität wichtig ist“, so Landtagsabgeordneter Ferdinand Tiefnig, Obmann der Leader-Region Oberinnviertel-Mattigtal. Die Idee wurde auf dem Schreibtisch von Johannes Karrer, Geschäftsführer der Leader-Region Sauwald-Pramtal, geboren. Als Projektleiter des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt“ war Georg Gumpinger für das Handbuch verantwortlich.

Nach Bezirken geordnet

„Der Leser findet hier 100 Seiten geballte Innviertler Kulinarik. Die einzelnen Anbieter sind nach Bezirken angeordnet und daher leicht zu finden“, so Gumpinger. Das Buch ist kostenlos in den drei Leader-Büros, im Büro des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt“ in Sigharting sowie in den Büros der Tourismusverbände erhältlich. Künftige Ziele des Vereins sind laut Gumpinger die vermehrte Kooperation mit Tourismusverbänden und die Erschließung neuer Märkte wie Großküchen oder Kantinen.

Das Produzentenhandbuch fasst 177 Betriebe mit mehr als 2.500 Produkten aus dem Innviertel zusammen. Foto: BRS

Über 100 Seiten starkes Direktvermarkterbuch

VON BERNADETTE WIESBAUER

INNVIERTEL. Ein Meilenstein für den Direktvermarkter-Zusammenschluss „Wie´s Innviertel schmeckt“: Das neue Produzentenhandbuch, das mit Unterstützung der drei Leader-Regionen Sauwald-Pramtal, Mitten im Innviertel und Oberinnviertel-Mattigtal sowie der Raiffeisenbank entstanden ist, wurde am 15. September in der Burg Obernberg feierlich von Landesrat Max Hiegelsberger präsentiert. Auf über 100 Seiten werden rund 180 Direktvermarkter vorgestellt. „Gerade in Zeiten von Corona ist Regionalität mehr gefragt denn je. Das Buch ist ein Nachschlagewerk aus der Region für alle, die hier leben und denen Regionalität wichtig ist“, so Landtagsabgeordneter Ferdinand Tiefnig, Obmann der Leader-Region Oberinnviertel-Mattigtal. Die Idee wurde auf dem Schreibtisch von Johannes Karrer, Geschäftsführer der Leader-Region Sauwald-Pramtal, geboren. Als Projektleiter des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt“ war Georg Gumpinger für das Handbuch verantwortlich.

Nach Bezirken geordnet

„Der Leser findet hier 100 Seiten geballte Innviertler Kulinarik. Die einzelnen Anbieter sind nach Bezirken angeordnet und daher leicht zu finden“, so Gumpinger. Das Buch ist kostenlos in den drei Leader-Büros, im Büro des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt“ in Sigharting sowie in den Büros der Tourismusverbände erhältlich. Künftige Ziele des Vereins sind laut Gumpinger die vermehrte Kooperation mit Tourismusverbänden und die Erschließung neuer Märkte wie Großküchen oder Kantinen.

KOMMENTAR

von
Josef Gruber
j.gruber@tips.at

Das neue Leben leben - wir haben nur das

Eine junge Krebs-Patientin hat in der Kepler-Uniklinik ihre Operation auf Frühjahr verschoben, weil sie glaubt, dass dann die Pandemie vorbei ist. Das zeigt gleich zwei riesige Problemfelder auf. Zum einen kann uns niemand garantieren, dass im Frühjahr die Corona-Krise überstanden ist, zum anderen ist das Aufschieben von lebenswichtigen Eingriffen äußerst riskant.

Diese Situation widerspiegelt auch die gespaltene Einstellung unserer Gesellschaft zur Pandemie. Ein Teil der Bevölkerung fürchtet sich so sehr, dass diese Menschen kaum außer Haus gehen und vereinsamen, selbst beim Radfahren und Laufen den Mund-Nasenschutz tragen und sich damit einer erhöhten CO2-Belastung - vom eigenen Ausatmen - aussetzen.

Der andere Teil hält sich an gar nichts, feiert wilde Partys oder rottet sich am Arbeitsplatz zusammen und sorgt so gerade wieder für eine massive Verbreitung des Virus. Wie meistens im Leben wäre das gesunde Mittelmaß vernünftig.

Wenn wir jetzt nur auf das Ende der Pandemie warten, zieht in der Zwischenzeit das Leben ungenutzt dahin.

Wir alle wissen nicht, wie lange diese Situation noch andauern wird. Wir können uns nur auf die neue Realität einstellen und das Beste daraus machen. Es gibt viele erfreuliche Beispiele, wie in der Krise Tolles entstanden ist. Von der Neukreation köstlicher Speisen im Glas zum Abholen vom Kräuter Wirt in Hirschbach bis zu Nachbarschaftsinitiativen. Nutzen wir die Zeit, sie vergeht trotz Pandemie und kommt kein zweites Mal wieder!

Alles Gute - bleiben Sie gesund!

GENUSS

Direktvermarkter stellen Produzentenhandbuch vor

INNIVERTEL. Der Verein „Wie's Innviertel schmeckt" hat gemeinsam mit den Innviertler Leader-Regionen (Sauwald-Pramtal, Mitten im Innviertel sowie Oberinnviertel-Mattigtal) und Landesrat Max Hiegelsberger das Produzentenhandbuch „Wie's Innviertel schmeckt" vorgestellt.

Hinten: Johannes Karrer (GF Leader Pramtal-Sauwald), Florian Reitsammer (GF Leader Oberinnviertel-Mattigtal), LAbg. Ferdinand Tiefnig (Obmann Leader Oberinnviertel-Mattigtal), Andrea Eckerstorfer (Obfrau Leader Mitten im Innviertel), LR Max Hiegelsberger, Rita Atzwanger (GF Leader Mitten im Innviertel); Vorne: Georg Gumpinger (GF „Wie's Innviertel schmeckt"), Alois Selker (Obmann „Wie's Innviertel schmeckt")

Foto: LEADER-Region Oberinnviertel-Mattigtal/Ulrike Kappacher

Das Handbuch präsentiert 177 Innviertler Direktvermarktungsbetriebe und mehr als 2.500 Produkte. Es ist das „analoge Gegenstück" zur digitalen Produzentenplattform auf der Website www.wiesinnviertelschmeckt.at, die schon seit Ostern online ist. Projektleiter Georg Gumpinger nennt das Handbuch die „umfassendste Darstellung regionaler Genusskompetenz im Innviertel". Von den 177 Betrieben sind 75 aus dem Bezirk Braunau, 51 aus Ried und 52 aus Schärding. Rund 40 Prozent der Direktvermarkter sind Bio-Betriebe, fast alle verkaufen auch ab Hof, jeder fünfte Betrieb hat einen eigenen Hofladen.

Wichtiger Meilenstein

Für Alois Selker, Obmann des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt", ist das Handbuch ein „wichtiger Meilenstein im ‚Sichtbar-Machen' der Direktvermarkterbetriebe des Innviertels". „Es vernetzt alle Direktvermarkter aus dem Innviertel in einem gemeinsamen Produzentenhandbuch und wird dadurch zu einem Nachschlagewerk aus der Region für alle, die hier leben und denen Regionalität wichtig ist", so Selker. Vom feldfrischen Gemüse über Fleisch vom eigenen Hof bis hin zu kleinen süßen Gaumenfreuden und vielem anderen ist in dem großen Angebot der Innviertler Direktvermarkter für jeden Geschmack etwas dabei.

Vertrauensaufbau

Für Landesrat Max Hiegelsberger leistet das Handbuch einen großen Beitrag zum Vertrauensaufbau zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung: „Dadurch treten Landwirtschaft und die Konsumenten in direkten Kontakt, die bäuerliche Produktion tritt aus der Anonymität heraus." Der Corona-Lockdown habe die Eigenversorgung mit Lebensmitteln besonders in den Fokus gerückt: „Die Menschen im Land haben sich vermehrt darum bemüht, ihren Tisch mit Produkten aus der Umgebung zu decken. Genau dabei wird das Direktvermarkter-Handbuch in Zukunft wertvolle Dienste leisten."

Einzigartiges Projekt

Das Projekt „Wie's Innviertel schmeckt" basiert auf der Zusammenarbeit der drei Leader-Regionen des Innviertels. Dadurch ist es möglich, dass sich fast 180 regionale Direktvermarkter gemeinsam in Form des neuen Handbuchs präsentieren.

„Das ist einzigartig in ganz Oberösterreich", hob Andrea Eckerstorfer, die Obfrau der Leader-Region „Mitten im Innviertel" hervor.

„Wie's Innviertel schmeckt"

„Wie's Innviertel schmeckt" wurde 1997 als Netzwerk einiger bäuerlicher Direktvermarkter im Bezirk Schärding gegründet und wurde vor mehr als fünf Jahren zum Verein. Im Vordergrund stand der Wunsch für Direktvermarkter aus dem Innviertel, eine unabhängige Plattform für Nachhaltigkeit und Regionalität zu schaffen.

„Wie's Innviertel schmeckt" unterstützt Betriebe in der Wirtschaft und Landwirtschaft, die sich für die Zukunft etwas breiter aufstellen wollen und die Direktvermarktung als Möglichkeit sehen; ebenso wie etablierte Direktvermarkter, denen durch gemeinsame Aktivitäten neue Marktmöglichkeiten eröffnet werden.

Den Kunden garantiert der Verein regionale, „echte" und transparente Produkte und Leistungen aus dem Innviertel. ■

GENUSS

Direktvermarkter stellen Produzentenhandbuch vor

INNIVERTEL. Der Verein „Wie's Innviertel schmeckt" hat gemeinsam mit den Innviertler Leader-Regionen (Sauwald-Pramtal, Mitten im Innviertel sowie Oberinnviertel-Mattigtal) und Landesrat Max Hiegelsberger das Produzentenhandbuch „Wie's Innviertel schmeckt" vorgestellt.

Hinten: Johannes Karrer (GF Leader Pramtal-Sauwald), Florian Reitsammer (GF Leader Oberinnviertel-Mattigtal), LAbg. Ferdinand Tiefnig (Obmann Leader Oberinnviertel-Mattigtal), Andrea Eckerstorfer (Obfrau Leader Mitten im Innviertel), LR Max Hiegelsberger, Rita Atzwanger (GF Leader Mitten im Innviertel); Vorne: Georg Gumpinger (GF „Wie's Innviertel schmeckt"), Alois Selker (Obmann „Wie's Innviertel schmeckt") Foto: LEADER-Region Oberinnviertel-Mattigtal/Ulrike Kappacher

Das Handbuch präsentiert 177 Innviertler Direktvermarktungsbetriebe und mehr als 2.500 Produkte. Es ist das „analoge Gegenstück" zur digitalen Produzentenplattform auf der Website www.wiesinnviertelschmeckt.at, die schon seit Ostern online ist. Projektleiter Georg Gumpinger nennt das Handbuch die „umfassendste Darstellung regionaler Genusskompetenz im Innviertel". Von den 177 Betrieben sind 75 aus dem Bezirk Braunau, 51 aus Ried und 52 aus Schärding. Rund 40 Prozent der Direktvermarkter sind Bio-Betriebe, fast alle verkaufen auch ab Hof, jeder fünfte Betrieb hat einen eigenen Hofladen.

Wichtiger Meilenstein

Für Alois Selker, Obmann des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt", ist das Handbuch ein „wichtiger Meilenstein im ‚Sichtbar-Machen' der Direktvermarkterbetriebe des Innviertels". „Es vernetzt alle Direktvermarkter aus dem Innviertel in einem gemeinsamen Produzentenhandbuch und wird dadurch zu einem Nachschlagewerk aus der Region für alle, die hier leben und denen Regionalität wichtig ist", so Selker. Vom feldfrischen Gemüse über Fleisch vom eigenen Hof bis hin zu kleinen süßen Gaumenfreuden und vielem anderen ist in dem großen Angebot der Innviertler Direktvermarkter für jeden Ge-

Vertrauensaufbau

Für Landesrat Max Hiegelsberger leistet das Handbuch einen großen Beitrag zum Vertrauensaufbau zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung: „Dadurch treten Landwirtschaft und die Konsumenten in direkten Kontakt, die bäuerliche Produktion tritt aus der Anonymität heraus." Der Corona-Lockdown habe die Eigenversorgung mit Lebensmitteln besonders in den Fokus gerückt: „Die Menschen im Land haben sich vermehrt darum bemüht, ihren Tisch mit Produkten aus der Umgebung zu decken. Genau dabei wird das Direktvermarkter-Handbuch in Zukunft wertvolle Dienste leisten."

Einzigartiges Projekt

Das Projekt „Wie's Innviertel schmeckt" basiert auf der Zusammenarbeit der drei Leader-Regionen des Innviertels. Dadurch ist es möglich, dass sich fast 180 regionale Direktvermarkter gemeinsam in Form des neuen Handbuchs präsentieren.

„Das ist einzigartig in ganz Oberösterreich", hob Andrea Eckerstorfer, die Obfrau der Leader-Region „Mitten im Innviertel" hervor.

„Wie's Innviertel schmeckt"

„Wie's Innviertel schmeckt" wurde 1997 als Netzwerk einiger bäuerlicher Direktvermarkter im Bezirk Schärding gegründet und wurde vor mehr als fünf Jahren zum Verein. Im Vordergrund stand der Wunsch für Direktvermarkter aus dem Innviertel, eine unabhängige Plattform für Nachhaltigkeit und Regionalität zu schaffen.

„Wie's Innviertel schmeckt" unterstützt Betriebe in der Wirtschaft und Landwirtschaft, die sich für die Zukunft etwas breiter aufstellen wollen und die Direktvermarktung als Möglichkeit sehen; ebenso wie etablierte Direktvermarkter, denen durch gemeinsame Aktivitäten neue Marktmöglichkeiten eröffnet werden.

Den Kunden garantiert der Verein regionale, „echte" und transparente Produkte und Leistungen aus dem Innviertel. ■

GENUSS

Direktvermarkter stellen Produzentenhandbuch vor

INNIVERTEL. Der Verein „Wie's Innviertel schmeckt" hat gemeinsam mit den Innviertler Leader-Regionen (Sauwald-Pramtal, Mitten im Innviertel sowie Oberinnviertel-Mattigtal) und Landesrat Max Hiegelsberger das Produzentenhandbuch „Wie's Innviertel schmeckt" vorgestellt.

Hinten: Johannes Karrer (GF Leader Pramtal-Sauwald), Florian Reitsammer (GF Leader Oberinnviertel-Mattigtal), LAbg. Ferdinand Tiefnig (Obmann Leader Oberinnviertel-Mattigtal), Andrea Eckerstorfer (Obfrau Leader Mitten im Innviertel), LR Max Hiegelsberger, Rita Atzwanger (GF Leader Mitten im Innviertel); Vorne: Georg Gumpinger (GF „Wie's Innviertel schmeckt"), Alois Selker (Obmann „Wie's Innviertel schmeckt") Foto: LEADER-Region Oberinnviertel-Mattigtal/Ulrike Kappacher

Das Handbuch präsentiert 177 Innviertler Direktvermarktungsbetriebe und mehr als 2.500 Produkte. Es ist das „analoge Gegenstück" zur digitalen Produzentenplattform auf der Website www.wiesinnviertelschmeckt.at, die schon seit Ostern online ist. Projektleiter Georg Gumpinger nennt das Handbuch die „umfassendste Darstellung regionaler Genusskompetenz im Innviertel". Von den 177 Betrieben sind 75 aus dem Bezirk Braunau, 51 aus Ried und 52 aus Schärding. Rund 40 Prozent der Direktvermarkter sind Bio-Betriebe, fast alle verkaufen auch ab Hof, jeder fünfte Betrieb hat einen eigenen Hofladen.

Wichtiger Meilenstein

Für Alois Selker, Obmann des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt", ist das Handbuch ein „wichtiger Meilenstein im ‚Sichtbar-Machen' der Direktvermarkterbetriebe des Innviertels". „Es vernetzt alle Direktvermarkter aus dem Innviertel in einem gemeinsamen Produzentenhandbuch und wird dadurch zu einem Nachschlagewerk aus der Region für alle, die hier leben und denen Regionalität wichtig ist", so Selker. Vom feldfrischen Gemüse über Fleisch vom eigenen Hof bis hin zu kleinen süßen Gaumenfreuden und vielem anderen ist in dem großen Angebot der Innviertler Direktvermarkter für jeden Geschmack etwas dabei.

Vertrauensaufbau

Für Landesrat Max Hiegelsberger leistet das Handbuch einen großen Beitrag zum Vertrauensaufbau zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung: „Dadurch treten Landwirtschaft und die Konsumenten in direkten Kontakt, die bäuerliche Produktion tritt aus der Anonymität heraus." Der Corona-Lockdown habe die Eigenversorgung mit Lebensmitteln besonders in den Fokus gerückt: „Die Menschen im Land haben sich vermehrt darum bemüht, ihren Tisch mit Produkten aus der Umgebung zu decken. Genau dabei wird das Direktvermarkter-Handbuch in Zukunft wertvolle Dienste leisten."

Einzigartiges Projekt

Das Projekt „Wie's Innviertel schmeckt" basiert auf der Zusammenarbeit der drei Leader-Regionen des Innviertels. Dadurch ist es möglich, dass sich fast 180 regionale Direktvermarkter gemeinsam in Form des neuen Handbuchs präsentieren.

„Das ist einzigartig in ganz Oberösterreich", hob Andrea Eckerstorfer, die Obfrau der Leader-Region „Mitten im Innviertel" hervor.

„Wie's Innviertel schmeckt"

„Wie's Innviertel schmeckt" wurde 1997 als Netzwerk einiger bäuerlicher Direktvermarkter im Bezirk Schärding gegründet und wurde vor mehr als fünf Jahren zum Verein. Im Vordergrund stand der Wunsch für Direktvermarkter aus dem Innviertel, eine unabhängige Plattform für Nachhaltigkeit und Regionalität zu schaffen.

„Wie's Innviertel schmeckt" unterstützt Betriebe in der Wirtschaft und Landwirtschaft, die sich für die Zukunft etwas breiter aufstellen wollen und die Direktvermarktung als Möglichkeit sehen; ebenso wie etablierte Direktvermarkter, denen durch gemeinsame Aktivitäten neue Marktmöglichkeiten eröffnet werden.

Den Kunden garantiert der Verein regionale, „echte" und transparente Produkte und Leistungen aus dem Innviertel. ■