



farmgoodies
So entsteht das Gute

REGIONALITÄT NEU GEDACHT

Erstellt am 19.04.2020

Unumgänglich der Begriff Regionalität in diesen Corona-Tagen. Wir haben schon vor vielen Jahren den Begriff der Regionalen Lebensmittel für uns und unsere Kunden definiert. Und wir finden unsere 7 Gründe "**Warum regionale Lebensmittel besser sind**" haben mehr Aktualität denn je!



WAS BEDEUTET REGIONALITÄT?

Der Umgang mit Regionalität ist oft eine fälschliche Einschätzung zB gibt es für REGIONALE LEBENSMITTEL keine Definition, keine Zertifizierung, kein Gütesiegel und keine rechtsverbindlichen Regeln.

So möchten wir heute ermutigen, sich dem Begriff REGIONAL wieder einmal vorzuknüpfen und für sich zu entscheiden, wo, was und wer regional ist, liefert und produziert!

DAS REGIONALE LEBENSMITTEL, DAS AUCH EINES IST

Unsere 7 Gründe für regionale Lebensmittel stecken voller Mehrarbeit, die heimische Lebensmittel bedeuten. Arbeit, die man im Vergleich mit anderen Produkten nicht sieht, durchaus aber bezahlt. Es muss Verständnis und Bereitschaft da sein, dies zu verstehen, damit man verstehen kann.

Wir sind Bio-Bauern, wir wissen wovon wir reden und wie viele Traktorstunden und Handgriffe notwendig sind, um ein fertiges Produkt auf den Tisch zu bringen.

Viele Schritte (und noch viel mehr) braucht es bis zu einem qualitätvollen echten regionalen Produkt.

HEIMISCHER ANBAU & BESTER ROHSTOFF AUS NACHHALTIGER BIO-LANDWIRTSCHAFT

Seit 2014 erzeugen wir hochwertige Bio-Pflanzenöle aus heimischen Saaten mit Herkunftsgarantie. Die Saaten kommen von Bauern aus der Bio-Region Mühlviertel bzw. aus Oberösterreich.

KEIN Zukauf anonymer Ware, KEIN Import aus dem Ausland.

Es ist kein Geheimnis, dass man nur aus den besten Urprodukten, eine Top Lebensmittel-Qualität bekommt. Daher trocknen, reinigen und lagern wir unsere Saaten selbst direkt vor Ort bei FARMGOODIES.

SCHONENDE PRESSUNG, ABFÜLLUNG & VERMARKTUNG

Unser Rohstofflager wird mit der Ernte jeweils im Sommer befüllt und nach Bedarf nehmen wir chargenweise zum Produzieren heraus. Das schonende Pressverfahren muss auf die jeweilige Saat

abgestimmt sein, damit die Ölsamen langsam das wertvolle Öl loslassen. Das erfordert viel Gespür und Handwerk. Oft sind es Stunden, bis die Einstellungen passen.

Die Öle kommen direkt in ein Kühllager, ehe sie abgefüllt werden. Als kleiner Betrieb haben wir uns eine sehr hohe Messlatte gelegt, für eine absolut lebensmittelsichere, hygienische und professionelle Verarbeitung und sind nach IFS zertifiziert (International Featured Standard Food; Grundstufe IFS Global Markets Food). Die fertigen Flaschen bleiben bei uns gekühlt, bis wir sie verkaufen, sorgfältig verpacken und per Post verschicken oder ausliefern.

EIN ECHT REGIONALES PRODUKT

Wir übernehmen die Rohsaaten direkt aus den Händen der Bauern zur Weiterverarbeitung. Wir wissen woher was kommt und kennen die Menschen. Regionale Bauern, kleine Strukturen, kurze Transportwege. Wir wissen wieviel Mühe und Sorge hinter ihrer Arbeit steckt. So behandeln wir auch ihre und unsere Produkte. Mit Wertschätzung für die Natur, die Arbeit der Menschen und halten die regionale Wertschöpfung hoch.

GESEGNETE NACHBARSCHAFT

Nicht nur wir FARMGOODIES denken so. Wir haben in unserer Nachbarschaft Erzeuger & Veredler, die in das gleiche Horn stoßen. Somit haben wir echtes Glück, echt regionale Lebensmittel aus unserer unmittelbaren Nähe beziehen zu können.

Eier: von den eigenen Hühnern oder von Gitti & Herbert

Lindorfer (ja, die mit den Ostereiern :-))

Milch & Joghurt: Biohof Zauner - Christine & Leonhard

Obst & Gemüse: Aus Omas Garten oder aus der Biokiste vom Biohof Achleitner

Fleisch: Biohof Steinmayr - Anneliese und Johannes

Sonstiger Bedarf: Aus den Supermärkten im Ort bzw. in den Nachbarorten - mit tollem Bio-Angebot: Spar Knollmayr, Nah & Frisch Berger, Spar Hartl, Spar Haderer,

PARADIGMENWECHSEL?

Seit der Pandemie „Corona“ steht die Welt Kopf und nicht nur unsere eigene. Nach der anfänglichen Krisenbewältigung ist ein Ankommen in der neuen Realität noch gar nicht in Sichtweite, doch wir wissen, dass wir uns mit dem Neuen auseinandersetzen müssen. Hält es der vielgelobte Zusammenhalt aus? Bleibt das Bekenntnis zur Regionalität? Unterstützt man heimische Bauern weiter? Wie lange hält die Heimatverbundenheit? Werden die Hashtags #Support the locals und #no amazon wieder verschwinden?

Ich als Individuum und wir als Gesellschaft können unsere Regionalität stark beeinflussen, jeden Tag. Dazu muss man Regionalität verstehen, um sie zu leben und zu lieben. Regionalität NEU denken könnte uns dabei helfen.

DANKBARKEIT UND DEMUT

Jeden Tag wird es uns bewusster wie dankbar wir sein dürfen hier zu leben in unserer Region. Wir dürfen arbeiten und Lebensmittel herstellen, abhängig und oft ausgesetzt den Launen der Natur, so wie in diesem trockenen Frühling (!). Dafür völlig unabhängig von Weltmärkten, Agrarbörsen oder internationalen Lieferengpässen. Wir dürfen Perspektiven haben ... auch wenn uns Familie, Freunde und Kunden schon sehr fehlen. Wir lieben unsere Regionalität und sind durchaus stolz darauf.

Wesentlich bleibt: Ohne Gesundheit, kann man sich nichts kaufen. Deshalb bleiben oder werden wir wieder gesund, seien wir dankbar und bleiben wir positiv!