

WICHTL ZEITUNG

INFORMATIONENZEITSCHRIFT DER BIOWICHTL HAUSZUSTELLUNG

Diese Extra-Ausgabe unserer Wichtl Zeitung soll Ihnen einen Eindruck unseres Angebots vermitteln.

Die Geschichte unserer Hauszustellung begann 1991, als Manfred Huber mit seiner Familie in Lasberg im Mühlviertel mit dem Anbau und der Direktvermarktung von Bioprodukten begann. Als nach und nach immer mehr Produkte befreundeter Biobauern dazukamen, beschloß er vor etwa sieben Jahren, das ganze professioneller zu machen, und hat den Biowichtl ins Leben gerufen. 1999 begann die Zusammenarbeit mit Gottfried Bruckner, Ende 2001 wurde für die Wiener Kunden ein Lager im 9. Bezirk eingerichtet.

Manfred Huber zog sich in weiterer Folge weitgehend aus der Hauszustellung zurück, da er sich neben seiner Biolandwirtschaft vor allem auf den Groß- und Einzelhandel mit BIO-Fleisch und -Eiern spezialisierte. Derzeit wird die Biowichtl Hauszustellung Bruckner KG von einem kleinen Team engagierter Leute organisiert.

Unser Ziel ist, den Menschen, die Interesse an hochwertigen, wohlschmeckenden und umweltfreundlich hergestellten Bio- und Öko-Produkten haben, das Leben zu erleichtern!

Wir suchen immer mehr den Weg direkt zu den Herstellern dieser wunderbaren Waren, oft kleine Bauern oder Gewerbebetriebe, die mit Herz und Hirn bei der Sache sind, die aber für die großen Vermarktungsstrukturen einfach zu klein sind.

Unser Team wird in kleinen Gruppen strukturiert, die weitgehend selbständig ein bestimmtes Gebiet betreuen, und einen fairen Anteil am Erlös erhalten.

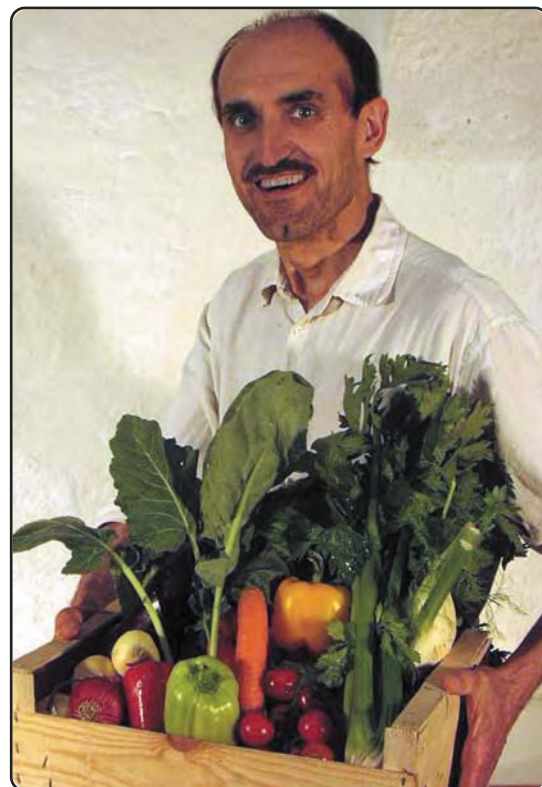
Bei unserer täglichen Arbeit im Team, mit unseren Lieferanten und Kunden nützen wir alle sinnvollen modernen Hilfsmittel, die uns die Arbeit erleichtern wie z.B. eine ausgefeilte EDV-Logistik und eine lückenlose Kühlkette, damit die Waren möglichst frisch beim Empfänger ankommen, außerdem einen attraktiven und gut funktionierenden Homeshop im Internet.

Wir wollen ein verlässlicher Partner sein, der gleichzeitig die Individualität unserer Lieferanten, unserer Teammitglieder und unserer Kunden als Bereicherung des Lebens sieht und respektiert.

Wenn es uns gelingt, immer dann, wenn Sie uns sehen, ein Lächeln in Ihr Gesicht zu zaubern, haben wir dieses Ziel erreicht.

Es wäre schön, wenn uns das mit dieser Zeitung auch schon gelingen würde. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und einen schönen Tag!

Ihr Biowichtl-Team



Gottfried Bruckner bringt eine Biokiste

Biowichtl Hauszustellung: Wie ein Tor in die Natur

Wir leben in der Stadt, sind Autolärm und Abgase mittlerweile genauso gewöhnt wie die grauen Fassaden unserer Häuser und meist verläuft unser Tag hektisch von einer Station zur nächsten.

Daran läßt sich leider in den meisten Fällen nicht so schnell etwas ändern, und deswegen hat sich Biowichtl zum Ziel gesetzt, ein Tor in die Natur anzubieten.

Mit einem Schritt kommt die Natur wie durch ein magisches Tor zu Ihnen nach Hause, und verwöhnt Sie mit biologischen Lebensmitteln, deren wunderbare Qualität Sie kurz vergessen läßt, in der Stadt zu sein.

Natürlich gibt es dieses Tor nicht wirklich, aber zumindest in Ihrer Vorstellung möchten wir wie dieses Tor wirken, indem wir Ihnen unsere köstlichen Produkte direkt nach Hause liefern, und Ihnen so die Möglichkeit bieten zumindest manchmal eine Türe zu öffnen und mitten von der Stadt in die Natur zu treten!

Wie ein Tor werden wir zur kürzesten Verbindung zwischen den Erzeugern biologischer Lebensmittel und Ihnen, den Genießern dieser wunderbaren Erzeugnisse! Überzeugen Sie sich selbst:

Nehmen Sie sich ein paar Minuten Auszeit, lehnen Sie sich zurück, und genießen Sie unsere

köstlichen Produkte direkt aus der Natur – Sie werden wie verzaubert sein!



Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere köstlichen biologischen Produkte direkt aus der Natur!

Studien belegen: Bio-Lebensmittel fördern die Gesundheit

„Wer zu BIO-Lebensmitteln greift, schützt nicht nur Tiere und Umwelt, sondern auch die eigene Gesundheit“

(Wienerin, Ausgabe Sept. 2003).

Viele wissenschaftliche Studien bestätigen mittlerweile, dass biologische Lebensmittel die Gesundheit aktiv fördern können. Durch Nahrungsumstellung bei Kindern konnte eine drastische Verbesserung des Gesundheitszustandes erreicht werden. In einer kürzlichen Pilotstudie wurde die Stärkung des Immunsystems durch Bio-Kost nachgewiesen.

Das Verbot chemischer Konservierungsmittel und künstlicher Aroma- und Farbstoffe macht Bio-Produkte für immer mehr Allergiker zur rettenden Alternative.

Der Schweizer Biologe Lukas Rist untersuchte die Muttermilch von Wöchnerinnen. Bei den Frauen, die sich biologisch ernährten, war der Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren wesentlich höher. Das hemmt nicht nur Krebs, sondern schützt auch vor Diabetes und Herzkrankheiten. Mehrere Studien weisen darauf hin, dass mit Pestiziden behandelte Lebensmittel für die zunehmende

Unfruchtbarkeit in den Industriestaaten mit verantwortlich sind. Auch im Geschmack sind die Unterschiede merkbar!

Bei Verkostungstests an der Uni Wien bevorzugten 92% der TesteserInnen Bio-Karotten. „Dass Bio-Lebensmittel einfach besser schmecken, ist zum Glück kein Geheimnis mehr“, weiß auch Elisabeth Rucker, die demnächst ihr erstes Bio-Kochbuch auf den Markt bringt. Der Grund: Bio-Obst und Gemüse wächst langsamer und enthält weniger Wasser, wodurch Geschmacks- und Aromastoffe viel konzentrierter auftreten.



Vitamine und mehrfach ungesättigte Fettsäuren machen Bio nicht nur optisch zum Genuss

Wir haben über tausend verschiedene Produkte für Sie!

Obst-, Gemüse- und die verschiedensten Mischkörbe gehören ja mittlerweile schon zu den Klassikern bei Bio-Lieferanten. Darüber hinaus finden sich in unserer Produktpalette unzählige Produkte des alltäglichen und nicht alltäglichen Gebrauchs: Von Babywindeln, Kosmetikartikeln und Waschmitteln, über Süßigkeiten, Knabbereien und Fertigmahlzeiten bis zu Brot und Gebäck, Käse und Wurst, Fleisch und Fleischersatz läßt sich bei uns alles finden was man sich wünschen kann – und selbstverständlich ausschließlich aus biologischer Produktion.



Nicht nur an romantischen Abenden verzaubert dieser Wein die Stimmung

Kosten Sie die herrlichen Brote vom Demeterbäcker Kaschik, genießen Sie dazu unsere verschiedenen köstlichen Aufstriche und Ihre Favoriten unserer großen Käse- und Wurstausswahl!

Oder planen Sie einen besonderen Abend, und verzaubern Sie Ihre Gäste mit einem edlen Tropfen aus unserer großen Auswahl unschlagbarer Weine wie dem Oratorium oder dem Primus von Zillinger!

Mehr über unsere große Auswahl finden Sie in unserem Katalog oder auf unserer homepage

www.biowichtl.at

Fair Trade: Ein Beitrag zu einer gerechteren Welt

Ein Teil des kolonialen Erbes unserer Welt ist die Abhängigkeit der ehemaligen Kolonien von Industrieländern wie Österreich – speziell in wirtschaftlicher Hinsicht.

Dieses Verhältnis der ungleichen Möglichkeiten schlägt sich unter anderem in menschenunwürdigen Produktionsbedingungen für die Arbeitskräfte der Entwicklungsländer nieder.

Fair Trade versucht diesem Wirtschaftssystem der Ausbeutung eine Alternative entgegenzusetzen, in dem es bemüht ist soziale und ökologische Mindeststandards weltweit zu etablieren und Probleme wie Kinderarbeit zu verhindern.

Produkte, die mit dem Fairtrade-Gütesiegel ausgezeichnet sind (s.o.), garantieren dem Konsumenten gerechte Arbeitsbedingungen bei der Herstellung, wie zum Beispiel eine vom Weltmarktpreis unabhängige, faire Entlohnung.

Mit dem Wissen, einen kleinen Beitrag zu einer besseren Welt geleistet zu haben, lassen sich Lebensmittel wie Kaffee, Tee, Zucker, Schokolade, Orangensaft oder Bananen noch mehr genießen!

Testen Sie unsere Fair Trade Produkte und lassen Sie es sich schmecken!

Weitere Informationen zu Fair Trade finden Sie im Internet unter www.fairtrade.at.



Unsere Fair Trade Bioprodukte: Das Richtige für Ihre Kaffepause

Unser Team stellt sich vor!



Gertraud, Markus und Andreas

Gertraud Maierhofer

Geboren 1964 in Kärnten, Matura, verheiratet, hat 5 Kinder und ist hauptberuflich beschäftigt bei Global 2000. Arbeitet zusätzlich seit kurzem bei Biowichtl.

„Ich helfe mit bei den Biowichtln, weil ich das Gefühl habe, das hat einen Sinn. Was mir als Kundin so gefallen hat, das mache ich jetzt für unsere Kunden, ich bringe ihnen super Bioprodukte, und mache ihnen damit das Leben angenehmer.“

Markus Barth

Geboren 1974 in Oberösterreich. Nach der Ausbildung zum diplomierten Grafik Designer begann er mit dem Studium der Landschaftsplanung und Landschaftspflege an der Universität für Bodenkultur. Seit 2002 arbeitet er bei uns mit.

„Neben der selbständigen Arbeitsweise gefällt mir besonders der Kontakt mit den vielen freundlichen Kunden, und den netten Kollegen“

Andreas Schmid

Der 27 Jahre alte, gebürtiger Waldviertler, ist seit August 2002 in Wien beim Biowichtl angestellt. Er arbeitet im Büro, im Lager und als Zusteller. Daneben besucht er die Abend-HTL für Elektrotechnik.

„Was mir beim Biowichtl besonders gefällt ist die Arbeit mit jungen Menschen und das entspannte Betriebsklima.“

DI (FH) Philip Weber

Der 24jährige Wiener hat sein FH-Studium für Gebäudetechnik abgeschlossen und arbeitet bis auf weiteres im ökologischen Fachgeschäft seines Vaters und nebenbei bei Biowichtl. Dort ist er hauptsächlich im Bereich Warenkommissionierung und – zustellung tätig.

„Mir macht die selbständige Arbeit, der lockere Umgang mit den Kollegen und vor allem der Kontakt zu den Kunden Freude. Von dem reichhaltigen Lebensmittelangebot bei Biowichtl schätze ich die Fruchtsäfte und das Fleisch am meisten.“

Mag. Gottfried Bruckner

Der 1953 in Oberösterreich geborene Wahlmühlviertler lebt getrennt von seiner Frau, mit der er gemeinsam für 2 wunderbare Kinder, Andrea, 25 Jahre, und Manuela, 13 Jahre, sorgt. Nach dem Betriebswirtschaftsstudium in Linz war er 18 Jahre im Management eines Privatunternehmens beschäftigt, danach ließ er sich zum Unternehmensberater ausbilden mit den Schwerpunkten Gründungsberatung, Unternehmensentwicklung, und Marketing.

Seit 2001 ist er Mehrheitseigentümer von Biowichtl. Seine Hauptaufgaben liegen in der Weiterentwicklung des Unternehmens, dem Coachen des Teams, und der Mitarbeit bei der Betreuung unserer Kunden.

„Besonders gefällt mir am Biowichtl, dass ich hier etwas Sinnvolles tun kann, mit vielen ganz besonderen Menschen in Kontakt bin, mich mit hochwertigen Produkten beschäftige, geistig und körperlich voll gefordert werde, und meine Ideen umsetzen kann.

Mein persönliches Ziel ist, meine Fähigkeiten voll zu entwickeln. Zusammen mit bewusst lebenden Menschen etwas zu schaffen, das im Einklang mit unserer Natur steht, und in einem Netzwerk tätig zu sein, in dem sowohl das gemeinsame Ziel, als auch die Interessen jedes Einzelnen von uns ihren Raum finden. Und es soll Spaß machen!“

Christoph Hrad

Geboren am 24. 12. 1979 in Wien, lebt aber schon immer in Himberg bei Wien. Die Verbundenheit mit der Natur brachte ihn zum Studium der Landwirtschaft auf der Universität für Bodenkultur.

„Diese Arbeit ist optimal für einen Landwirtschaftsstudenten mit Interesse für biologische Produktion und Bewusstsein für ökologisches Handeln.“



Philip, Gottfried und Christoph

Fleisch, Eier und mehr...

Manfred Huber, der Biowichtl-Gründer, bewirtschaftet mit seiner Familie einen Biobauernhof in Lasberg, im oberösterreichischen Mühlviertel. Er ist seit 1991 Mitglied des Ernteverbandes, sein Hof wird von der Austria Biogarantie kontrolliert. Seine Frau Hedwig kümmert sich um hunderte Hühner, die in einer gesunden Umwelt die Eier für unsere Hauszustellung legen. Manfred hat auf seinem Hof eine Mutterkuhhaltung, das heißt, es kommt auch Biofleisch direkt von seinem Hof. Dort hat er gemeinsam mit einigen Bauern aus

der Umgebung einen Schlachtraum eingerichtet, um lange Lebendtiertransporte zu vermeiden. Sie können seine Produkte bei uns, in einigen Naturkostläden, in seinem Biofleischgeschäft am Sonnbergplatz in Wien und jetzt auch im neuen Biosupermarkt Maran in der Kaiserstrasse kaufen. Manfred betreut unser EDV-System und hat vor kurzem eine Webdesignerausbildung absolviert. Seine knappe Freizeit verbringt er mit seiner Familie, seinen 3 Kindern Katja, Johanna, und Stefan, sowie mit der Renovierung seines Hofes.



Manfred Huber und Familie
Mail: sonnberg@biofleisch.biz

Sonnleitner's Mischfruchtsäfte



Die köstlichen Sonnleitner Mischfruchtsäfte passen bei jeder Gelegenheit

Die Sonnleitners sind Vollerwerbsbauern aus den Herzen des Mostviertels und auch schon seit Jahren ein rein biologischer Betrieb. Sie haben etwa 400 Apfel- und Birnbäume, deren Früchte händisch eingesammelt werden – die Handarbeit wirkt sich auf die Qualität! Eine Kostprobe genügt und sie wollen nie wieder etwas anderes trinken!

In unserem Sortiment haben wir verschiedenste Mischsäfte von Sonnleitner: Apfelsaft naturtrüb, Birnensaft, Apfel-Karotte-Birne-Orangen, Apfel-Johannisbeer, und Apfel-Weichsel.

Demetergemüse Andert

Früchte mit Charakter für Hochgenuss • Biologisch-Dynamisch seit 1978

Unser 8 ha große Familienbetrieb liegt am Rande des Nationalparks Neusiedler See/Seewinkel im nördlichen Burgenland.



Anna Andert liefert Demeter Gemüse

Unsere Familie kultiviert schon seit 50 Jahren Feingemüse. Ende der 80er Jahre sind wir „zufällig“ auf Schriften über biologische Landwirtschaft gestoßen und gleichzeitig entstanden Kontakte zu Personen, die Zugang zur biolog.-dyn. Landwirtschaft hatten. Und mit großem Idealismus ließen wir uns auf das Wagnis „Biologische Landwirtschaft“ ein.

Wir konnten viel dazu beitragen, dass sich die Bioszene in Wien und Umgebung entwickeln konnte. Damals gab es noch keinen vorgezeichneten Weg dem wir vertrauensvoll folgen konnten und wir mussten uns unser Wissen über diese neue – alte Form der Bewirtschaftung erst erarbeiten und auch „erlesen“.

Auch war es notwendig neue Formen der Vermarktung zu suchen.

Da wir unsere Früchte nur im vollreifen Zustand ernten, zeichnet sie vollendeter Geschmack, lange natürliche Haltbarkeit und ein Hochgenuss der Sonderklasse aus. Durch das umfangreiche Sortiment ergibt sich für jede Gemüsesorte nur eine begrenzte Anbaumenge. Das wiederum stellt sicher, dass die Fruchtfolge gewährleistet ist.

Auch nach mehr als zwanzig Jahren bemühen wir uns, unser Angebot laufend zu verbessern.

e-mail: anna.andert@aon.at
Anna und Paul Andert
7152 Pamhagen, Söllnergasse 8

Demeterbäcker Kaschik

„Wir schroten täglich frisch, wir backen täglich frisch, wir liefern täglich frisch“, das ist der Leitspruch der Familie Kaschik seit mehr als 30 Jahren.

Das keimfähige Getreide stammt von österreichischen Demeter Bauernhöfen. Die Vollkornbrote werden in traditioneller Handarbeit mit Sauerteig hergestellt.

Familie Kaschik bäckt täglich frisch



Beim Wort genommen

Da die Meinung der Kunden über ein Unternehmen ja die wichtigste ist, möchten wir sie Ihnen nicht vorenthalten. Auf den folgenden Seiten finden Sie daher einige Berichte von

den verschiedensten Biowichtl-Kunden. Neben einigen kurzen Angaben über sich selbst, haben wir versucht, herauszufinden, was die individuellen Bedürfnisse sind, die die unter-

schiedlichen Menschen zu Kunden von Biowichtl gemacht haben. Photos sollen natürlich nicht fehlen, um die Vielseitigkeit noch besser zu illustrieren!

„Es werden auch Sonderwünsche erfüllt...“

Wie erleichtert mir der Biowichtl das Leben?

„Ich kann vom Büro aus übers Internet - ohne Anstellen an der Kassa und ohne Heimschleppen der Sachen - einkaufen. Das spart Zeit die ich lieber in der Natur verbringe. Und wenn's am Arbeitsplatz spät wird und alle Geschäfte schon geschlossen sind, hat Biowichtl bereits meine Bestellung an meinen Wohnort ins Biolager geliefert.“

Was gefällt mir besonders am Biowichtl und seinem Service?

„Es werden mir auch Sonderwünsche wie z.B. Großmengen von Sonnenblumenkernen, Rosinen, Feigen, Oliven etc. zu einem günstigeren Preis geliefert.“

Auch Produkte die sich nicht im Biowichtl-Katalog befinden, können oft bestellt werden – gleichzeitig erweitert sich der Katalog ständig.

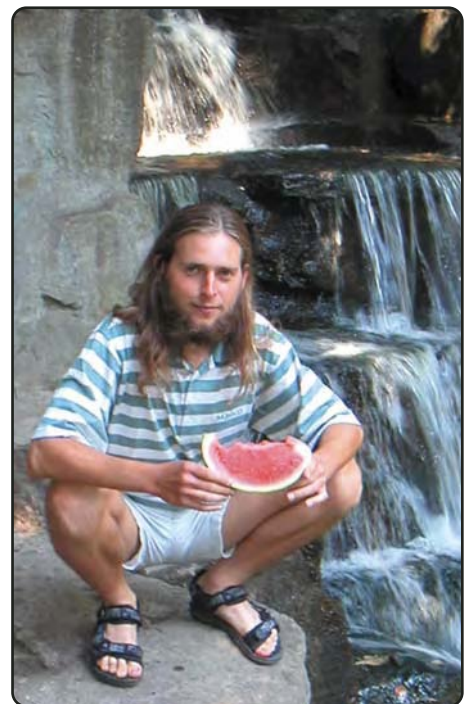
Welche Produkte schmecken am besten oder sind mir besonders wichtig?

„Große Auswahl an verschiedenen Salaten und Apfelsorten aber auch Exotischeres wie Kokosnüsse und Mangos“.

Wie habe ich mir das Bestellen organisiert?

„Wir haben hier in der autofreien Siedlung in Floridsdorf ein zentrales Biolager im Keller. Dort werden alle Bestellungen der Bewohner mit getrennten Rechnungen hinterlegt. Mittels Chip-Schlüssel kann rund um die Uhr die Lieferung abgeholt werden. Für zu kühlende Produkte ist auch ein Kühlschrank mit Gefrierfach vorhanden. Bestellen kann jeder selbst über E-Mail, Internet, Telefon oder Fax. Aufgrund der großen Anzahl von Bestellungen gibt es auch keinen Mindestbestellwert für den einzelnen.“ (mehr zur autofreien Siedlung auf der nächste Seite, Anm./Red).

DI. Alexander Kittenberger ist 32 Jahre und beschäftigt am Insitut für Waldwachstumsforschung an der Universität für Bodenkultur Wien. Er verbringt seine Zeit am liebsten in der Natur und ernährt sich ausschließlich von Rohkost.



Alexander Kittenberger spricht über seine Erfahrung mit Biowichtl

„Wie wir den Biowichtl kennen und lieben lernten“

Im Juli 1999 wurde die Idee geboren, eine Einkaufsgemeinschaft für biologische Produkte zu organisieren. Diese Aufgabe fiel mir zu und ich nahm damals umgehend mit allen in Frage kommenden Zustelldiensten Kontakt auf.

In den Verhandlungen wurden uns verschiedene Vergünstigungen gewährt, in Hinblick darauf, dass in der Siedlung eine ganze Reihe von Interessenten waren, die den Lieferanten einen entsprechenden, regelmäßigen Umsatz versprochen.

Mit einer Liste dieser Vergünstigungen, der Preise ausgewählter Produkte, und anderer Rahmenbedingungen wurden von der Hausgemeinschaft schließlich 2 Anbie-

ter in die nähere Auswahl genommen: Biowichtl und XXXXX.

Es wurde die Entscheidung getroffen, beide Anbieter liefern zu lassen, wobei nur Biowichtl der Zugang zum zentralen Biolager gewährt wurde. Biowichtl wurde ausgewählt, weil hier eine klassische Zustellfirma vorlag, die damals etwa 700 verschiedene Produkte anbot und vor allem bei Obst und Gemüse und den Getreideprodukten recht günstig waren, und wir ersparten uns unabhängig vom Lieferumfang die Zustellgebühren.

Positiv ist damals auch aufgefallen, dass Biowichtl uns anbot, einen Produktkorb zu einer Mieterveranstaltung zu liefern.

Die Firma XXXXX bot das gesamte Angebot ebenfalls zu ähnlichen Konditionen an. Sie war allerdings von Anfang an mit wenig Eifer dabei und nach einhalb Jahren gab sie uns zu verstehen, dass sie kein Interesse an einer weiteren Belieferung habe.

Die Firma Biowichtl dagegen war schon bei der Verköstigung anlässlich der Eröffnungsfeier maßgeblich beteiligt und nach 2 1/2 Jahren wurde uns angeboten, die bislang 1x wöchentlich erfolgte Lieferung auf 2x pro Woche auszuweiten.

Das kam vielen Kunden entgegen (nicht zuletzt mir) die Frischeprodukte, wie etwa Milch, die ganze Woche über konsumieren. In den mittlerweile 4 1/2 Jahren hat sich das Angebot der Firma Biowichtl weiter ausgeweitet (auch aufgrund von Kundennachfragen) und immer wieder kommen neue Mieter "auf den Geschmack".

Denn das darf ich aus eigener Erfahrung sagen, dass die Produkte wirklich frisch und von hoher Qualität sind und ich dieses Service nicht mehr missen möchte.

Michael Haas (ganz links)
Mieter und hausinterner
Organisator des Biolagers



Michael Haas und andere Biowichtl-Kunden der autofreien Siedlung in der Nordmannngasse in Floridsdorf

„The real advantage is the time“

Familie King-Henkel erzählt

„Wir freuen uns nun schon seit zwei Jahren auf unseren wöchentlichen Korb vom Biowichtl. Als Familie mit einem Kleinkind (und Zwillingen in Produktion) ist uns gesunde, wertvolle Ernährung sehr wichtig. Und wir unterstützen gerne umweltverträgliche Landwirtschaft.

Andrerseits haben wir anspruchsvolle Aufgaben in Beruf und Familie und versuchen, möglichst viele lästige Routinearbeiten – und dazu gehört Einkaufen – zu minimieren damit mehr „Quality Time“ für Partnerschaft und Familie herauskommt. Unsere Familieneinkäufe regelmässig beim nächsten Bioladen zu machen würden wir zeitmässig gar nicht schaffen – die machen um 18:00 zu und sind nicht in näherer Umgebung.

Im Supermarkt sind die Auswahl und manchmal auch die Qualität der Bioprodukte recht dürftig. Also ist für uns der Zustelldienst von Biowichtl gerade richtig. Die Vorteile von Biowichtl liegen in der großen Auswahl an Bioprodukten und am Service.

Wenn wir einmal ein Produkt suchen, das nicht in der Palette angeboten wird, dann genügt meist ein Anruf und Herr Bruckner besorgt uns das gewünschte Bioerzeugnis – zum Beispiel alkoholfreies Biobier! Die Hauszustellung ist gut organisiert und flexibel. Wenn wir einmal zum verabredeten Zeitpunkt nicht da sein können, bekommen wir die verderblichen Lebensmittel in eine Kühlbox vor die Tür gestellt.

All the Biowichtl people speak fluent english so I have no problems letting them know what I want. I particularly like it that they also take away all the empty bottles as well. The real advantage is the time gained by outsourcing to Biowichtl all the mundane carrying, getting and sorting of day-to-day shopping items and to spend this time on family activities.“



Die Familie King-Henkel: Adela (2), Manuela (32) und David (39) sind seit Jahren zufriedene Biowichtl-Kunden

„Die Kinder lieben den Wichtl“

Familie Breit hat viele begeisterte Wichtl-Fans



Wichtig für mich ist, dass die Produkte total frisch geliefert werden, so haben wir die ganze Woche Obst und Gemüse, ich kann ganz unkompliziert telefonisch bestellen, und die Biowichtln sind sehr flexibel. Mit kleinen Kindern sind Einkaufstouren mühsam, da ist die Hauszustellung eine große Erleichterung.

Fr. Mag. Astrid Breit

„Wie im Urlaub an der kroatischen Meeresküste...“

Mein Name ist Dr. Peter Klima, ich bin 30 Jahre alt und habe im November 2003 in Medizin promoviert. Derzeit bin ich als Turnusarzt in Gmunden beschäftigt und halte außerdem Vorträge über Ernährungslehre am WIFI Wien. Meine Hobbies sind Musik, Lesen und Ausdauersport.

Seit Ende Jänner bin ich Ex-Zigarettenraucher. Ein wesentlicher Punkt, der mich von meiner Sucht wegbrachte, war eine positivere und gesündere Lebensweise bzw. Einstellung, wobei ich sozusagen statt der Zigaretten mein sportliches Training ausweitete und vermehrt meinen Kalorien,- und Vitalstoffbedarf mit Bio- Lebensmitteln deckte, was letztendlich eine sehr positive Veränderung in mein Leben brachte. Das Mehr an Geld, das ich für die Lebensmittel von Biowicht benötigte, konnte ich sinnvoll durch einen Teil des nun bleibenden „Zigarettengeldes“ decken.

Ich esse lieber biologische Lebensmittel, weil der Anteil an Schadstoffen (Düngemittel, Pestizide,) geringer ist, und der Nährwert im Vergleich zu herkömmlichen Nahrungsmitteln höher ist. Außerdem schmeckt es einfach besser .

Was mir an Biowichtl besonders gefällt ist, dass ein moderner Betrieb mit relativ einfachen Methoden arbeitet. Biowichtl greift 2 Punkte im

Konsumverhalten der Bevölkerung auf, die sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten in Österreich (wie in vielen anderen Industriestaaten) entwickelt haben: Die Sensibilisierung mittlerweile aller Bevölkerungsschichten bezüglich Umwelt, Gesundheit und Ernährung.

Immer mehr Menschen erkennen die Notwendigkeit einer gesunden bzw. einer biologischen Ernährung und sind auch dazu bereit etwas mehr Geld dafür auszugeben. Die Firma Biowichtl unterstützt mit ihrer Arbeit diese Entwicklung.

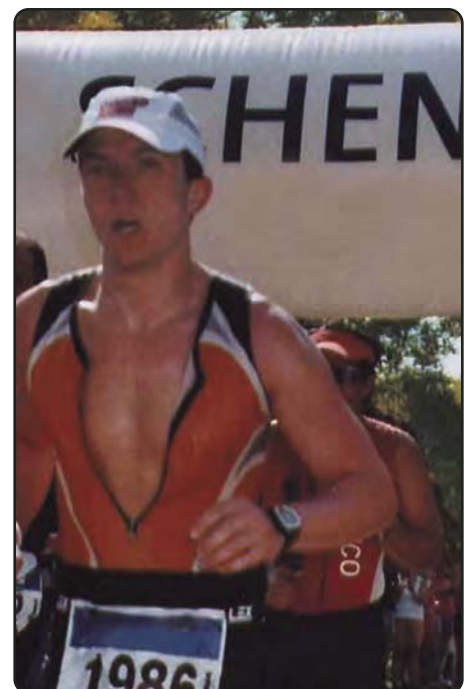
Durch das Aussterben kleiner Lebensmittelbetriebe bzw. Greißler wird der Lebensmitteleinkauf, etwa in Supermärkten zusehends anonym und unpersönlicher. Biowichtl versucht diesem Prozess durch persönliche Kundenbetreuung entgegen zu wirken. Der direkte Kontakt und die individuelle Anpassung an die Bedürfnisse der Kunden und die Zustellung der Lebensmittel in die eigene Wohnung sind zweifelsohne Stärken der Firma Biowichtl.

Die Gewissheit, natürliche, gesunde Lebensmittel zu konsumieren stellt für mich einen kleinen jedoch nicht unwesentlichen Faktor zur Steigerung der Lebensqualität dar.

Die Geschmacksunterschiede zu konventionellen Lebensmitteln sind in erster Linie beim Obst und

Gemüse klar erkennbar. Meine persönlichen Favoriten sind der Mangold, der mich an kulinarische Urlaubserlebnisse an der kroatischen Meeresküste erinnert und Paradeiser auf Grund des fruchtigen intensiven Geschmacks (für mich der prägnanteste Unterschied zu konventioneller Ware).

Mein Studium finanzierte ich in erster Linie durch verschiedenste Nebenjobs u. a. bei der Firma Biowichtl, wobei ich einen guten Einblick sowohl in die Struktur der Firma als auch in die Struktur der idealistischen Gedankenwelt von Gottfried Bruckner gewinnen konnte. Aus diesem Grund bin ich seither ein treuer Kunde der Firma Biowichtl.



Dr. Peter Klima ist begeisterter Ausdauersportler

„Die Auswahl an Lebensmitteln ist riesig!“

Womit soll ich nun bloß anfangen, wenn es doch so viele Gründe gibt beim Biowichtl einzukaufen.

Da steht ganz oben mal die Verantwortung als Mutter von einem 3-Jährigen, und gegenüber meinem zweiten Kind (derzeit noch im Bauch). Biologische Ernährung ist ein absolutes „Muß“ bei Kindern, denn sie nehmen Schadstoffe in viel höherem Maße auf, als Erwachsene. Also erhalten sie von mir natürlich pestizid- und antibiotikafreie Nahrung.

Selbstverständlich mag ich auch meinem Mann und mir selbst keine chemischen Keulen verpassen – also speist die ganze Familie biologisch.

Des weiteren steht meine eigene Bequemlichkeit ganz hoch im Kurs. 1x wöchentlich steht die Lieferung vom Biowichtl frisch und zum selben Preis, wie wenn ich selbst in einem Bioladen einkaufen gehen würde, vor der Tür – ohne Schleppelei, Anstellen und Parkplatzsuche, etc.

Die Auswahl an Lebensmittel ist riesig und wenn mal etwas nicht im Programm steht, so wird es vom Biowichtl trotzdem besorgt. Ich schätze die Frische der Obst- & Gemüseboxe, die zu meinem Standardrepertoire zählt, genauso wie die exzellente Qualität des Fleisches. Egal ob Geflügel, Fisch oder Grillfleisch – es bereitet einfach immer einen Genuß, es zu essen.

Wer's noch nicht weiß: Der Gaumen wird durch den Verzehr von biologischer Nahrung wieder sensibler und kann daher nach einiger Zeit im Blindtest konventionelle Produkte von biologischen unterscheiden, und das bestätigt mich darin, uns weiterhin biologisch zu ernähren. Im Übrigen ...

... meine Familie dankt mir diesen Einsatz mit strotzender Gesundheit!

Susanne Kindler verwöhnt Ihre Familie nur mit dem Besten



„Die Hauszustellung erleichtert mir den Einkauf“

Ich heiße Eleonora, bin mehr als 70 Jahre jung und führe einen 2-Personen Haushalt.

Schon seit vielen Jahren verwende ich vorwiegend Bio-Produkte, da wir viel Obst und Gemüse essen, und ich darauf achte, möglichst wenig Chemie in der Nahrung zu haben. Außerdem finde ich, dass Obst und Gemüse aus der biologischen Land-

wirtschaft einen besseren und vor allem natürlicheren Geschmack haben. Dies kann ich auch von allen anderen Produkten sagen.

Von Biowichtl wurde ich zur Betreuung übernommen, nachdem Biomobil die Zustellung eingestellt hatte, und ich bin mit diesem Sortiment an Produkten sehr zufrieden. Das Team ist aufmerksam und

zuvorkommend, was ich als besonders angenehm empfinde. Die Hauszustellung erleichtert mir den Einkauf auf dem Markt und in den Supermärkten, wo ich erst nach den Bio-Produkten suchen muss und damit unnützlich Zeit vergeude. Ein Hoch auf Biowichtl und das Team, macht weiter so!

Eleonora Pertl aus Wien

Wie Sie möchten!

Das spezielle am Biowichtl ist, dass wir sehr flexibel auf die Wünsche der Kunden eingehen wollen. Ein paar Beispiele:

Sie wollen einmal ein paar Produkte ausprobieren, bevor Sie sich endgültig entscheiden, kein Problem!

Sie wollen genau das, was Sie bestellen, keinen Ersatz: Wir tun unser Möglichstes. Oder Sie wollen einen Ersatz, natürlich einen sinnvollen, denn irgendwas müssen Sie ja essen, machen wir!

Sie wollen das Ganze noch einfacher, ein Abo, z. B. für die Produkte, die man sowieso laufend braucht, Brot, Milchprodukte, Gemüse, Obst,... in regelmäßigen Abständen, jederzeit kündbar, kurzfristig änderbar, können Sie haben, bis 2 Tage vor Lieferung ist alles änderbar!

Sie wollen sich überraschen lassen, neugierig sein, was diesmal Interessantes dabei ist, nehmen Sie eine Mischkiste mit Fleisch, Brot, Milch, Butter, Eier, Gemüse und Obst im Wert von € 35,-- (das ist auch unsere Mindestbestellmenge), bzw. die vegetarische Version mit Käse oder Nudeln, Aufstrichen, Tofuprodukten,... statt dem Fleisch, oder eine Obst- und/oder Gemüse-kiste für 1 - 2 Personen, um 11,-- bzw. für 2 - 3 Personen um 16,-- €.

Sie wollen die Zustellgebühr, € 3,50 sparen: Das geht, ab einem Bestellwert von € 60,-- ist die Lieferung in ganz Wien und Linz gratis

Alleine ist Ihnen der Betrag zuviel: Wenn Sie gemeinsam mit Ihren Angehörigen, Nachbarn, Arbeitskollegen... bestellen, auch auf getrennte Rechnung, wenn wir`s zu einer Adresse bringen zählt das als eine Lieferung.

Sie wollen wissen, wo die Produkte herkommen: Erzeuger oder Ursprungsland sind angeben!

Sie wollen nur kontrolliert biologische Produkte: Mit Ausnahme von ein paar ganz wenigen Artikeln aus Wildsammlung, bzw. von Wasser und Salz (haben wir sehr gutes) stammen alle Lebensmittel von kontrolliert biologisch wirtschaftenden Betrieben, auch wir sind von einer BIO-Kontrollstelle zertifiziert.

Sie wollen nur unregelmäßig bestellen, wie es gerade für Sie passt: Wir freuen uns über jede Bestellung.

Sie suchen ehrliche Bioprodukte möglichst aus der näheren Umgebung zu einem angemessenen Preis, haben wir! Oder es darf auch manchmal etwas ganz Besonderes sein, aus dem In- oder Ausland, ein Spitzenprodukt wie Wein,

Käse, eine Fleisch- oder Wurstspezialität: Davon haben wir auch einiges im Programm. Und wenn Sie einmal etwas nicht finden in unserem Internet-Geschäft oder im Katalog, bestellen Sie`s trotzdem, wir werden versuchen, es zu besorgen.

Sie sind nicht immer daheim: Bei vielen Kunden stellen wir die Bestellung vor der Wohnungstür, z. B. in eine Kühltasche, oder an einem anderen vereinbarten Platz ab, wir haben damit sehr gute Erfahrungen gemacht.

Sie wollen auch im Büro nicht auf diesen Service und die guten Sachen verzichten: Wir haben viele Produkte fürs Büro, bestellen Sie doch gemeinsam mit Ihren Kollegen! Übrigens, täglich einen BIO-Apfel gratis für jeden Mitarbeiter in der Firma könnte eine Investition in die Gesundheit sein, die sich durch bessere Leistungsfähigkeit sehr schnell amortisiert.

Sie vergessen sicher, 2 Tage vorher zu bestellen? Lassen Sie sich auf unsere Mailingliste setzen, wir mailen Ihnen regelmäßig unser aktuelles Obst- und Gemüseangebot zu, oder auf Wunsch rufen wir Sie auch gerne zum vereinbarten Zeitpunkt an.

Wie Sie möchten!

Durch die kleineren Strukturen und Mengen ist es sehr schwierig alles möglichst frisch und vollzählig zu liefern. Durch den Verzicht unserer Lieferanten auf viele Konservierungsmittel und andere chemische Stoffe wird das Ganze noch anspruchsvoller. Natürlich ist dieses Service nicht so leicht sicherzustellen, es erfordert viel Professionalität und persönlichen Einsatz. Aber wenn wir dadurch Ihr Leben ein wenig erleichtert haben, dann haben wir unser Ziel erreicht.

Wir hoffen, dass Sie in unserem Katalog viele interessante und schmackhafte Produkte finden, und wünschen Ihnen einen schönen Tag, Ihr Biowichtl Team



Biowichtl Hauszustellung Bruckner KG, homeshop: www.biowichtl.at, mail: office@biowichtl.at,
Lager: 1090 Wien, Liechtensteinstraße 121, tel.: 01 /319 48 94, fax.: 01/319 48 94/40 (Abholung ab Lager : Di 16:00 – 18:00)
4291 Lasberg, Paben 3, für den Inhalt verantwortlich: Gottfried Bruckner

