



Eine Gemüsekiste als wahre Schatztruhe

Daniela und Werner Fessler haben einen besonderen Service ins Leben gerufen: Sie liefern frisches Gemüse vom Bauern direkt an Privathaushalte im Ländle.

Der Umgang mit jungem Gemüse ist für Daniela Fessler nichts Ungewöhnliches. Als Direktorin der Volksschule Viktorsberg wird sie von ihren kleinen Schülern und Schülerinnen ganz schön auf Trab gehalten. Die 49-Jährige nimmt's gelassen und freut sich über die Lebenslust des Viktorsberger Nachwuchses.

Dass ihr „junges Gemüse“ täglich ausreichend Vitamine braucht, ist für die Ernährungsexpertin eine Selbstverständlichkeit.

Im Fall von Daniela Fessler und ihrem Mann Werner finden die winzigen Vitalspender von Bauern aus der Region auf einem besonderen Weg zu ihren kleinen und großen Empfängern.

In Kisten verpackt liefert das Ehepaar Woche für Woche das gesunde Grün direkt ins Haus von immer mehr Vorarlberger Familien. Derzeit aktuell sind es Rindig, Fenchel, Blumenkohl, Lauch, Rhabarber, Salat oder Brokkoli, die für regelrechte Vitaminschübe sorgen. Die Bio-Ware stammt vom Vetter-Hof in Lustenau bzw. von der Landwirtschaftsfamilie Karl und Bri-



Am Donnerstag füllt Annemarie Vetter-Bakos mit Vitalstoffen die Land & Gemüse-Kisten ab.



gitte Kühne aus Meiningen. Eine feine Kiste, die Daniela und Werner Fessler vor mittlerweile knapp einem Jahr ins Leben gerufen haben.

DATEN & FAKTEN

Weißkrautsuppe mit Schinken

Für ca. 4 Personen: 300 g junges Weißkraut, Salz, Pfeffer, 1 gr. Zwiebel, 20 g Butter, 1 El. glattes Mehl, 3 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 1 l Gemüsebrühe, 100 g gekochter dünnblättriger Schinken, 1/8 l Sauerrahm

■ Kraut fein schneiden, salzen, ca. ½ Stunde ziehen lassen, danach auspressen. Zwiebel, Knoblauch und Schinken in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken und mit dem Sauerrahm versprudeln. Butter erhitzen, die Zwiebeln und das Kraut anschwitzen und mit gesiebtetem Mehl stauen. Knoblauch beifügen und kurz mitrösten. Danach alles mit Suppe aufgießen, garen lassen. Am Schluss Schinkenstreifen und den Sauerrahm mit Petersilie einrühren, salzen, pfeffern und servieren.

Die Idee, ein Gemüse-Abonnement anzubieten, haben die Volksschuldirektorin und der Qualitätsmanager aus Sulz von einem Bekannten in Tirol übernommen. Je nach Bedarf werden eine größere und kleinere Kiste angeboten sowie ein Wochen- bis Monatsabo offeriert. Gefüllt werden sie mit dem, was gerade wächst. „Wir möchten den Leuten bewusst machen, was saisonal geerntet wird. Viele Kinder etwa haben keine Ahnung mehr davon.“ Mit ihrer Gemüsebox haben die Fesslers eine wahre Schatztruhe ins Leben gerufen. Ihr Service kommt an. „Viele Menschen möchten gerne frisches, heimisches Gemüse direkt vom Landwirt beziehen. Manche können das aber nicht, weil sie zu weit weg vom Bauern wohnen oder nicht die Zeit haben, auf den Markt zu gehen. Und genau hier schaffen wir Abhilfe“, führt Daniela Fessler aus. Die Nachfrage ist groß. Eine regionale Dienstleistung, die für viele ein Stück Lebensqualität bedeutet. Und mit dem richtigen Umgang mit jungem Gemüse hat die Volksschuldirektorin ja reichlich Erfahrung. Nicht nur wegen ihrer Schüler und



Schülerinnen, sondern weil sie sich nebenbei auch mit Ernährungsthemen beschäftigt. „Gemüse ist praktisch die Basis für alles“, ist sie überzeugt. Und der Einsatz von ihr und ihrem Mann beweisen, dass die Gemüsebox-Lieferanten aus Sulz auch als Jungunternehmer alles andere als grün hinter den Ohren sind.

Natur
Genuss
Qualität

Heimat
Leben
Land

Frische
Gesundheit
Geschmack



- Jede Woche frisches Biogemüse vor Ihre Haustüre!
- Ausschließlich Produkte aus Vorarlberger Erde!
- Jede Woche unterschiedliches Gemüse & Kräuter der Saison!
- Faires Preis-Leistungs-Verhältnis



Jetzt informieren:

Ländle Gemüsebox, Werner & Daniela Fessler
6832 Sulz, T. 05522 41785, Fax 05522 41785-4.
M. 0699 17076779, www.laendle.gemuesebox.at