

# „Grünhilde“ – regionaler und nachhaltiger Genuss

Die Steyrer Planungs- und Einrichtungsspezialisten der Wögerer GmbH und Projektleiter Norbert Eder verpassten dem Bauernladen und der Gastronomie im Quellstüberl in der mühlviertler Marktgemeinde Tragwein ein neues Konzept.

22.05.2017, 11:34       



© WÖGERER GMBH

Die „Grünhilde“ ist ein Lokal mit Anziehungskraft zum Frühstück, Mittagessen und Kaffeetrinken.

Nachdem in der Marktgemeinde Tragwein im Mühlviertel das Quellstüberl zusperrte, fanden sich unter dem Projektleiter und Biobauer Norbert Eder Personen, um für den Gastrobetrieb mit angrenzendem Bauernladen ein völlig neues Konzept zu organisieren. Gemeinsam mit Wögerer GmbH, dem Spezialisten auf dem Gebiet der Planung und Einrichtung von Gastronomie und Hotellerie, wurde dies innerhalb kürzester Zeit entwickelt und umgesetzt.

Entstanden ist die „Grünhilde“ und der Name ist Programm: nachhaltige Produkte mit hoher Qualität und regionaler Herkunft aus dem Umkreis von 30 km als Statement gegen Globalisierung und immerwährende Verfügbarkeit werden verkauft und verarbeitet.

Im neuen Bauernladen „Grünhilde“ mit zentralem Präsentationstisch findet sich ein großzügiges Angebot an Bio-Lebensmitteln aus der Region, das die Grundversorgung für den täglichen Bedarf sichert. Diese Lebensmittel werden im angrenzenden Gastrobereich auch verarbeitet und können im gemütlichen Sitzbereich genossen werden.

„Frühstück, tägliches leichtes und kreatives Mittagessen, angenehme Café-Atmosphäre am Nachmittag und ab 18 Uhr ein Lokal mit Anziehungskraft – insgesamt ein echtes Vorzeigeprojekt und eine tolle Bereicherung für die Tragweiner Gastroszene“, freut sich Eder.