



Farmeria, November 2021/KE

Wertschätzung für Natur

Qualitativ hochwertige Lebensmittel, von denen man weiß, wo sie herkommen; ein Genusserlebnis in einem zeitlosen Ambiente; die Wertschätzung für Nahrung und Natur, etwas mit den Händen schaffen zu können – das alles ist die Farmeria von Lisa und David Reischer. Ihr in 4. Generation geführter landwirtschaftlicher Betrieb liegt im südlichen Wienerwald (NÖ).

Um die Direktvermarktung zu forcieren, haben die innovativen Landwirte gemeinsam mit dem Gastroprofi Wögerer GmbH ein tolles Konzept für einen Heurigen samt Verkaufshop entwickelt und umgesetzt und somit die Wertschöpfung des Betriebes erheblich verbessert.

Ab sofort gibt es nun die Möglichkeit, die hochwertigen Lebensmittel im neuen Shopbereich zu erwerben sowie im Heurigenlokal im gemütlichen Ambiente zu genießen. Hier spürt man die Leidenschaft von Lisa Reischer, die ja aus der Gastronomiebranche kommt.



Genusserlebnis

Bei der Einrichtung wurde auf natürliche, authentische Materialien wie Massivholz mit Waldkante und naturnahe Farben gesetzt, schwarzes Metall sorgt für Auflockerung. Eine Akustikdecke mit geschmackvollen Leuchten unterstützt die angenehme Raumatmosphäre.

Zu kaufen gibt es neben vielen hauseigenen Produkten wie Frischfleisch, veredelten Köstlichkeiten, etc. auch selbst hergestellte Salben und sogar handgemachte Babyartikel - natürlich alles in bester Qualität. Damit wird dem Trend zu regionalen Lebensmitteln und dem Wunsch nach Transparenz bestens entsprochen.



**Farmeria, Hainfelder Straße 92, 2564
Weissenbach a.d. Triesting,
+43 664 2571875, www.farmeria.at**

Inhaber: Lisa und David Reischer
Größe: 32 m²
Gastroplanung und -einrichtung:
Wögerer GmbH/Steyr, www.woegerer.at

Fotos: Wögerer GmbH

*Wögerer GmbH, Planung und Einrichtung von Gastronomie und Hotellerie,
Wolfenstraße 46, 4400 Steyr, 07252/889-0, www.woegerer.at*