

Pressemitteilung

5 Jahre Paradeisa - regionale Vielfalt

Gut zu wissen, was auf den Tisch kommt. Vor fünf Jahren haben Markus Sitek und Isabella Schieszler-Lotschak mit Paradeisa.at einen neuen Online-Hofladen ins Leben gerufen. Sie bieten ernährungsbewussten Konsumenten eine möglichst große Vielfalt an hochwertigen und frischen Produkten direkt aus der Region zu Abhof-Preisen an.

Wer das Beste aus der Region will, muss oft lange Anfahrtswege in Kauf nehmen, um alle Produzenten und Bauernhöfe zu erreichen. Mit dem **Online-Hofladen „Paradeisa.at“** können frische Lebensmittel von bereits **60 regionalen Kleinbetrieben und Bauernhöfen** direkt per Mausklick bestellt, gekauft und einmal pro Woche persönlich abgeholt werden.

Vom biozertifizierten Rind, Schwein und Gans angefangen über frisches knackiges Gemüse und saftiges Obst oder Eiern bis hin zu Bier, Kaffee, Rohmilch, Edelpilzen, und frischen Fisch – das Angebot auf dem **Online-Hofladen Paradeisa** kann sich mittlerweile sehen lassen. Auf paradeisa.at können ernährungsbewusste Endverbraucher jeweils bis Dienstag direkt bei den unterschiedlichen Produzenten bestellen. Die Bezahlung erfolgt mittels Kreditkarte oder Sofortüberweisung. Donnerstags kann der Einkauf gesammelt an einem Abholmarkt nach Wahl mit nach Hause genommen werden. Auf der Plattform bieten aktuell an die **60 Produzenten** schwerpunktmäßig aus der Region Wienerwald ihre hochwertigen Erzeugnisse an. Die 13 Abholmärkte sind in Baden, Mödling und Wien zu finden.

Vom Online-Hofladen profitieren sowohl **Produzenten als auch Konsumenten**. Für erstere bieten sich neue Vertriebswege an, für den Endverbraucher ist Paradeisa.at die Möglichkeit, aus einer Vielfalt an regionalen, saisonalen und frischen Produkten ohne lange Anfahrtswege zu wählen. Geschmack spielt bei Paradeisa eine besonders große Rolle: „Bei uns schmecken die Produkte wie früher, einfach weil sie naturbelassen sind. Den Unterschied merkt man sofort“, erklärt der ehemalige E-Commerce-Spezialist **Markus Sitek**, dessen Großeltern selbst noch Greißler waren. Für **Isabella Schieszler-Lotschak** sind Vertrauen und persönliche Nähe zu den Produzenten besonders wichtig: „Bei unseren Produkten gehen wir keine Kompromisse ein. Bei uns gibt es weder industrielle Verarbeitung, noch Tierhaltung auf Spaltböden“, wie die Marktentwicklerin erklärt.

Markus Sitek und Isabella Schieszler-Lotschak sind natürlich ständig auf der Suche nach hochwertigen Produkten und haben sich für die nächsten fünf Jahre vorgenommen, die Abholmärkte in der Region Baden und Mödling zu erweitern,

Willkommen sind all jene, die ihr eigenes Portfolio mit regionalen Produkten ausbauen möchten. Weitere Infos zu einem Aufbau eines Abholmarktes sind unter info@paradeisa.at erhältlich.

Weitere Stimmen zu Paradeisa:

Für den Paradeisa-Produzenten und Landwirten Hannes Schabauer vom Annahof aus Laab im Walde ist die Online-Plattform ein einfacher Weg, der direkt zu den Konsumenten führt. „Es ist ein gutes Konzept, Bewusstsein für Regionalität und Qualität zu schaffen“, Schabauer beliefert Paradeisa seit mittlerweile vier Jahren.

Christian und Annemarie Berger, Bio Milchproduzenten aus Nöstling im Triestingtal sind ebenfalls langjährige Produzenten, die ihre Bio Milch und Milchprodukte auf diesem Weg an den Konsumenten bringen. „Wir hätten gar nicht die Möglichkeit, so viele unterschiedliche Kunden auf einmal zu beliefern“, wie Christian Berger betont.

Die beiden Badener Elisabeth Plöchl und Christoph Breinschmid kommen ursprünglich aus der Kommunikationsbranche, haben sich vor einigen Jahren mit kräuterhaltigen Getränken auf Ingwerbasis selbstständig gemacht. „Die Abholmärkte werden von Thallern aus beliefert. Somit kommt eine große Vielfalt an hochwertigen und regionalen Produkten an den Kunden. Eine sehr praktische Geschichte“, wie Breinschmid zufrieden erklärt.

Die Traiskirchner Winzerin Kerstin Fuchs, die seit Frühjahr 2020 einen Abholmarkt betreibt, gibt beim Einkauf regionalen Produkten den Vorzug. „Für mich ist es wichtig zu wissen, wo die Produkte herkommen, ob die Tierhaltung artgerecht ist, damit ich meine Heurigengäste guten Gewissens auch bewirten kann“, die Winzerin wurde durch eine Freundin motiviert, sich für einen Abholmarkt zu bewerben. Ihre Kunden sind bunt gemischt, Singles, Pensionisten und Familien.

Bild_1: Von Thallern aus werden die unterschiedlichsten und hochwertigen Produkte aus der Region an die Abholmärkte in Mödling, Baden und Wien verteilt. Hier im Bild - Marktentwicklerin Isabella Schieszler-Lotschak, Winzerin Kerstin Fuchs, Landwirt Hannes Schabauer, die beiden Ingwersaft-Produzenten Elisabeth Plöchl und Christoph Breinschmid, Geschäftsführer Markus Sitek sowie die beiden Bio Milchproduzenten Christian und Annemarie Berger.

Bild_3: Wocheneinkauf leicht gemacht – wer hochwertige und regionale Produkte zu schätzen weiß, wird bei den Produzentenvon www.paradeisa.at garantiert fündig. Auf dem Bild sind die beiden Milchproduzenten Annemarie und Christian Berger, Marktentwicklerin Isabella Schieszler-Lotschak, Winzerin Kerstin Fuchs, die beiden Ingwersaft-Produzenten Elisabeth Plöchl und Christoph Breinschmid, Geschäftsführer Markus Sitek und Landwirt Hannes Schabauer zu sehen.

Fotos: Claudia Reisinger

Rückfragen unter:

Markus Sitek
Geschäftsführer
Tel: 0681 10 30 79 98
markus@paradeisa.at

Isabella Schieszler-Lotschak
Marktentwicklung
Tel: 0676 619 00 42
isabella@paradeisa.at