

Safentaler Ursprung

Da wächst mehr als Gemüse

Herkunft, die mehr bedeutet

Zwischen dem Naturpark Pöllauer Tal und der Thermenregion Bad Waltersdorf schlängelt sich die Safen durch eine Landschaft voller bäuerlicher Kultur, fruchtbarer Böden und echter Bio-Kompetenz. Der „Safentaler Ursprung“ steht für die Verbindung zwischen Natur, Landwirtschaft und Menschen, die mit Verantwortung wirtschaften. Hier wird mit Umsicht, Vielfalt und Respekt vor Boden und Biodiversität gearbeitet. Die Betriebe im „Safentaler Ursprung“ wirtschaften im Auftrag von Inspeira – mit kurzen Wegen, echter Handarbeit und gelebter Kreislaufwirtschaft. Das sieht man nicht nur – das schmeckt man auch.

TIPP!

Platzieren Sie Produkte mit dem Hinweis „Safentaler Ursprung – Bio mit echter Herkunft“ gut sichtbar. Setzen Sie regionale Portraits und saisonale Aktionsflächen ein, um Herkunft spürbar zu machen.

DARUM ZÄHLT'S!

- Klar deklarierte Herkunft statt anonymer Massenware
- Emotionale Kund:innenbindung durch echte Geschichten
- Sichtbarer Mehrwert durch regionale Portraits und POS-Materialien
- Unterstützung österreichischer Bio-Betriebe

Beispiel aus dem Ursprung: Biohof Fink und sein Mangold

Am östlichen Rand des Safentals, in Grafendorf bei Hartberg, bewirtschaftet Familie Fink rund 30 Hektar biologisch – mit viel Erfahrung und Leidenschaft für den Gemüsebau. Besonders der Mangold gedeiht hier unter idealen Bedingungen: in durchlässigen Böden, mit sorgfältiger Pflege und viel Handarbeit. Was den Mangold vom Biohof Fink so besonders macht:



- **Intensive Farben & feiner Geschmack** dank langsamer Reifung im Freiland
- **Bunter Blattstiel-Mangold** mit hoher Vitalstoffdichte und zarter Textur
- **Schonende Erde und rasche Lieferung:** maximale Frische im Fachhandel
- **Anbau ohne Folienkultur:** Gründüngung, Fruchtwechsel & Bodenpflege im Vordergrund

„Mangold ist ein stiller Star – wer ihn einmal frisch vom Feld gekostet hat, bleibt dabei.“
Jutta Fink

pssst!

TIPP AUS DER KÜCHE



Sautierter Mangold mit Knoblauch & Zitrone

Mangoldblätter grob schneiden, Stiele in feine Streifen schneiden. In Olivenöl mit gehacktem Knoblauch kurz anbraten, mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Warm als Beilage oder kalt als Antipasti servieren – einfach, schnell, köstlich.



BIO FACT

Mangold war im Mittelalter wichtiger als Spinat – heute erlebt er als heimisches Superfood ein Comeback.



„Safentaler Ursprung“ – wo Herkunft Wurzeln hat. Die Region steht für bäuerliche Bio-Kultur, kurze Wege und echte Partnerschaften. Machen Sie Regionalität für Ihre Kund:innen sichtbar – direkt am Point of Sale.

Safentaler Ursprung – Für alle, die wissen wollen, wo's herkommt.