

## „schieflinger.kistale“ im ausklingenden Sommer

- Neues vom schieflinger.kistale
- Wer ist.....?
- Produktvorstellung



---

### Neues vom schieflinger.kistale

Seit unserem letzten Newsletter ist wieder einige Zeit vergangen. Der Sommer hat uns alle begleitet, es war ein mit sehr vielen Sonnenstunden geprägter, der die Urlaubsgefühle hoch gejagt hat.

Wir haben diese Zeit genutzt, um an unserem Konzept und unserer Dienstleistung zu feilen. Neben dem Zusammenarbeiten mit neuen Kooperationspartnern, so ist aus der U5Region Schiefpling jetzt auch der Bauernhof Weber mit seinen tollen Spargel-, Knoblauch- und Erdbeerprodukten bei uns im Sortiment vertreten, haben wir jetzt auch die Anzahl der U5Regionen auf 6 erweitert. Jede mit dem gleichen Konzept, nämlich dass 80% der angeschafften Waren aus dem jeweiligen Gemeindegebiet plus einem maximalen Umkreis von 5km produziert werden.

So freuen wir uns, dass nun auch die Gemeindegebiete von Velden, Wernberg, Rosegg, Ludmannsdorf und Villach mit dem „kistale“ beliefert werden und auch dort die innerörtliche Regionalität gefördert wird.

Wir kümmern uns auch verstärkt um die Bewerbung unserer Dienstleistung, die sehr gerne in Anspruch genommen wird. Wir sind hier auch dankbar, wenn Sie uns in Ihrem Kreis weiter vermitteln. Damit tragen Sie zur Stärkung der regionalen Wirtschaft bei, die immer – 24 Stunden am Tag – für uns alle da ist.

### **Wir sind auch öfters gefragt worden:**

Habt ihr nur vorgefertigte „kistalan“, also Pakete, die man kaufen kann, oder kann man selbst aussuchen ?

- Jeder kann sich seinen Warenkorb, sein persönliches kistale selbst zusammenstellen. Einfach den Shop auf der Seite besuchen, die Produkte auswählen, die man zugestellt haben möchte, Adressdaten bekannt geben und die Bestellung abschicken.

Wann wird zugestellt und die Zustellgebühr ist ja doch teuer, oder ?

- Bei eintreffenden Bestellungen bis 16.00 können wir im Normalfall am nächsten Tag – am späten Nachmittag - zustellen. Bestellungen nach 16.00 werden dann einen Tag später zugestellt. Ausgenommen sind hier jene Produkte mit Vorlaufzeit, wie z.B. Topfen, pasteurisierte Milch, oder Salat – hier stehen dann aber die Begebenheiten direkt im Text beim Produkt dabei, damit man sich einrichten kann. Die Zustellgebühr beträgt bei einem Einkauf von Produkten aus dem schieflinger.kistale 3,50 EUR bis zu einem Bestellwert von 49,-. Bei einem Bestellwert über 49,- ist die Zustellung **kostenfrei**.

Wie weiß ich ob die Bestellung angekommen ist ?

- Sie bekommen immer eine automatische Bestellbestätigung vom System auf Ihre angegebene Emailadresse, somit wissen Sie, dass die Bestellung verarbeitet worden ist. Danach melden wir uns noch persönlich, um mit Ihnen den Zustellzeitpunkt zu koordinieren. Wir stellen immer persönlich zu, schon allein wegen der Kühlkette möchten wir die Produkte persönlich übergeben.

Muss ich im Voraus zahlen ?

- Nein, bezahlt wird immer bei Übergabe der Waren, entweder in bar oder mittels Bankomatzahlung.

Kann ich nur über die Homepage bestellen ?

- Nein, Sie können uns auch unter 0664/136 86 20 anrufen und bestellen telefonisch. Eine gesamte Produktliste können wir Ihnen auch gerne zukommen lassen, jedoch ist das immer nur eine Momentaufnahme, da wir sehr bestrebt sind, die Sortimentsliste ständig zu verbessern und zu erweitern.

Gibt es ABO Bestellungen ?

- Ja, wir bieten auch Abo Bestellungen an. Das sind regelmäßige Bestellungen von einem Grundsortiment an Produkten, die sie selbst einmal auswählen, die wir dann jede Woche / jedes Monat nach Absprache zustellen, sie hier aber nicht mehr extra eine Bestellung aufgeben müssen.

So funktioniert es:

- Sie wählen Produkte aus, die Sie wöchentlich oder monatlich geliefert bekommen wollen
- Schreiben Sie in das Kommentarfeld bei der Bestellung „ABO“ mit dem Zusatz „wöchentlich/monatlich und Wunschlieferstag/termin (z.B. wöchentlich – Freitag zwischen 17h und 19h.)“
- Wir melden uns einen Tag vor Lieferung
- Zusätzliche Produktwünsche außerhalb der ABO-Bestellung können bis zwei Tage vor Auslieferung problemlos hinzugefügt werden.
- Bei ABO-Lieferungen entfällt die Zustellgebühr
- Bei Fragen oder speziellen Wünschen können Sie uns gerne unter 0664/1368620 (Wedl Markus) oder per E-Mail [bestellung@kistale.at](mailto:bestellung@kistale.at) erreichen.

---

## Wer ist...Bauernhof Weber?

Der Bauernhof Weber von Christiane und Mirko liegt im idyllischen Selkach im 5km Umkreisradius von Schiefing am See. Bekannt ist der Hof für seine tollen regionalen Spargel-, Knoblauch- und Erdbeerprodukte wie z.B. frischer oder eingelegter Spargel, auch den Knoblauch gibt es saisonal frisch, eingelegt oder sogar als Pulver. Erdbeeren werden nach der Saison zu köstlichem Nektar verarbeitet. „Wir legen Wert auf eine naturnahe Bewirtschaftung unserer Felder, alle Produkte werden auf Eigenflächen in Hof-Nähe angebaut und am Betrieb verarbeitet.“, so Christiane Weber.



---

## Produktvorstellung

Kürbiskernöl muss nicht immer aus der Steiermark kommen 😊 - Wieder zurück im Sortiment ist das regionale Kürbiskernöl vom Bauernhof Mettnitzer-Zoff. Aus 2,5kg getrockneten Kürbiskernen ist es die perfekte Ergänzung zum frischen regionalen Salat unserer



U5Regions Partnerin Vitalgarten Binder. Beides ist im schieflinger.kistale in der Region Salat & Gemüse zu finden und lässt die Salatherzen im wahrsten Sinne höher schlagen.

---

Viele weitere spannende Projekte werden wir mit unserem kistale noch angehen.

Unsere kistale - Familie wächst und wächst. In Kürze wird es auch das klagenfurter.kistale mit regionalen, leckeren Produkten geben.

Bei Anregungen oder Fragen - bitte eine Nachricht an [bestellung@kistale.at](mailto:bestellung@kistale.at) schicken – wir freuen uns sehr über Ihr Feedback,

Ihr Team vom Kistale,  
Markus und Alwin

## Unserer Produzenten:

- Bauernhof Schludermann (Milchprodukte)
- Janeschhof – Ulrike Tschöcher (Eier, Eierlikör)
- Gregor Mischkulnig (Kartoffel)
- Thomas Thaler (Bauernbrote)
- Franz Metschina (Fleisch- & Wurstprodukte)
- Franz Lauritsch (prämierte Säfte, alkoholische Getränke)
- Franz Pemberger (Kunsth Handwerk – Holz)
- MANUFAKTUR – Manuela Platzner Jerak (Salze, Sirup)
- Sonnhof Kulinarik (Cerialien, Hanfprodukte, Marmeladen, Sirup, uvm)
- Rudolf Maierhofer (Emmermehl)
- Josef Peyha (Forellen)
- Ines Kelz (Kunsth Handwerk)

## U5Regionspartner

- Biohof Kumer (Bio Milchprodukte)
- Bäckerei Mitsche (Brot- und Backwaren)
- Gemüsebauer Lassnig (Salatkisterln)
- Vitalgarten Binder (Salat & Gemüse)
- Mettnitzer-Zoff (Kürbiskernöl)
- Haus Waldner (Essig & Öl, Marmeladen, Chutneys,..)