

Regionalität und Nachhaltigkeit – January 25, 2023



BEZIRK. Faires Orangengelee für EVG Insider – das ist ein gemeinsames Projekt von der EV Group, dem Kurhaus und dem Weltladen Schärading mit dem Ziel, Regionalität, bio-faire Landwirtschaft und Nachhaltigkeit zu „fairbinden“.

Zum diesjährigen Jahresbeginn wartete ein süßer Gruß auf die rund 1.000 Mitarbeiter der EV Group (EVG) in St. Florian am Inn: ein Glas mit selbstgemachtem Bio-Orangengelee für einen guten Start ins neue Jahr.

Solidarischer Handel

Die verarbeiteten Orangen stammen aus solidarischem Handel in Spanien, sind von Hand gepflückt und werden biologisch produziert. „Es ist uns ein Anliegen, Nachhaltigkeit und Regionalität zu fördern. Wir wollten etwas verschenken, das beides verbindet“, sagt Anna Aumaier vom Cateringteam der EV Group. Mit diesem klaren Wunsch trat sie an den Weltladen Schärading heran. Dort können den ganzen Winter lang Bio-Südfrüchte aus solidarischem Handel bezogen werden. Somit war die Basis für die Gelees schnell gefunden. Fehlte nur noch jemand, der sich der fruchtigen Großproduktion annahm. „Wir haben schon mehrmals erfolgreich mit dem Kurhaus Schärading zusammengearbeitet und so konnten wir auch diesmal schnell als Partner überzeugen“, freut sich Claudia Diesenberger, Geschäftsführerin des Weltladens Schärading. Insgesamt wurden rund 140 Kilogramm Bio-Orangen und dementsprechend viel Bio-Zucker von Kurhaus-Küchenchef Gernot Fliher und seinem Team eingekocht. Die Etikettierung der über 1.000 abgefüllten Geleegläser wurde von den EVG Insidern der integrativen Beschäftigungsgruppe der Caritas übernommen.

Voller Erfolg

Alle Beteiligten sind sich einig: Die Umsetzung der ursprünglichen Idee und die gemeinsame Kooperation waren ein voller Erfolg. Bestätigt wurde das von den strahlenden Gesichtern der EVG Insider bei der Geschenk-Übergabe.<

<https://www.tips.at/nachrichten/enns/wirtschaft-politik/592375-regionalitaet-und-nachhaltigkeit>