

## „I ♥ St. Wolfgang“ – So macht einkaufen Spaß

Es sind die vielen kleinen Geschäfte und Lokale, die St. Wolfgang zu jenem liebens- und lebenswerten Ort machen, der er ist. Damit das auch so bleibt, wurde voriges Jahr die Werbegemeinschaft „I ♥ St. Wolfgang“ gegründet. Die Idee dazu hatte Ronald Eichenauer.



Ronald Eichenauer mit seiner Frau Elisabeth

„Ich liebe St. Wolfgang. Schon als Kind wollte ich immer hier sein, es ist ein herrlicher Ort zum Leben. Auch meine Frau Elisabeth habe ich hier kennengelernt. Sie kam von London

hierher und wir sind dann gemeinsam geblieben.“ Gemeinsam hatten sie auch die Idee für den Slogan „I ♥ St. Wolfgang. Deine Lieblingsgeschäfte.“ „Das Ganze soll aber wesentlich mehr als ein Werbespruch sein“, so Eichenauer. „Ich möchte mit der Aktion vor allem die Einheimischen motivieren, vermehrt im Ort einzukaufen. Wir haben hier schöne Geschäfte und ein vielfältiges Angebot das jeden anspricht.“

### Wahre Schmuckkästchen

Tatsächlich finden sich unter den acht Betrieben, die derzeit Teil der Werbegemeinschaft sind, viele Schmuckstücke wie zum Beispiel das „**Kräuterhaus**“, ein typisch österreichischer Familienbetrieb in dritter Generation mit einer hauseigenen Produktion von Kräutern, Naturspezialitäten und Kur- und Naturhausmitteln. Für Feinschmecker und Neugierige werden aber auch Tees und Gewürze aus aller Welt importiert.

Auch die „**Marmeladenkuchl**“ ist ein Paradies für Feinschmecker und Naschkatzen. In der Schauküche kann man die Herstellung süßer und saurer Marmeladen, Dips, Pestos, Chutneys hautnah mitverfolgen. Vor allem die Chili-Speckmarmelade sollte man sich nicht entgehen lassen.

Ebenfalls Teil der Werbegemeinschaft „I ♥ St. Wolfgang“ ist die **Konditorei Wallner**. Wer schon mal einen Wallner Lebkuchen gekostet hat weiß, dass man die Erfahrung und die Hingabe einer Familie, die sich seit ewigen Zeiten dieser wunderbaren Handwerkskunst widmet, wirklich schmecken kann. Bis zum heutigen Tag fertigt man den Lebkuchen von Hand, zum Teil nach uralten überlieferten Rezepten mit Honig, Roggen-

mehl und Gewürzen.

Im „**Zuckerlg'schäft**“ findet man hausgemachte Spezialitäten aber auch Mozartkugeln, Sissitaler und allerlei Schokoköstlichkeiten. Tatsächlich ist das Geschäft ein wahres Paradies für Schlemmermäulchen. In der Weihnachtszeit sollte man sich auf keinen Fall die kandierten Äpfeln und frisch gerösteten Nusspezialitäten entgehen lassen.

### Kulinarische Vielfalt

Wem das alles zu süß ist, der ist in der „**Speckerei**“ genau richtig: Ein größeres Sortiment an Speck- und Käseköstlichkeiten, präsentiert auf nur acht Quadratmetern hat man wohl noch nirgends gesehen. Auch das „**Wok'n'Roll**“, das erste panasiatische Lokal im Stil einer asia street-food kitchen im Salzkammergut ist immer einen Besuch wert. Unter dem Motto „frisch – regional – echt“ wird in der Schauküche jedes Gericht frisch aber schnell zubereitet. Im „**Mieze Schindler 1925**“ steht hingegen die Kombination aus Wein und Speck im Mittelpunkt: Das Lokal ist eine ganz eigene Mischung aus Weinbar und Speckboutique.



#### Das Zuckerlg'schäft

... ist ein Süßwarenparadies für Erwachsene und Kinder gleichermaßen. Hausgemachte Spezialitäten in originellen Verpackungen, Zuckerstangen und Lollipops, aber auch Mozartkugeln und Sissi-Taler lassen die Herzen höherschlagen. Markt 112, Mo – So: 10.00 – 18.00 Uhr facebook@Das Zuckerlg'schäft

1



#### Marmeladenkuchl

Süß & pikant – für jeden etwas. In der Schauküche mitten im Geschäft können Sie bei der Zubereitung von Fruchtaufstrichen, Dips, Pestos und Chutneys dabei sein und alles verkosten. Ein Tipp: Unbedingt die Chili-Speckmarmelade probieren.

Markt 48, Mo – So: 10.00 – 18.00 Uhr facebook@marmeladenkuchl

2



#### Speckerei

Ein größeres Sortiment an Speck- und Käseköstlichkeiten, präsentiert auf acht Quadratmetern, hat man wohl noch nirgends gesehen: Räucherspezialitäten von regionalen Produzenten bis zum im Ganzen luftgetrockneten Schinken aus Südtirol. Hier gibt's auch immer etwas zu verkosten.

Markt 49, Mo – So: 10.00 – 18.00 Uhr facebook@yourbaconshop

3



Es gibt also einiges zu entdecken und dabei liegen der Werbegemeinschaft „I ♥ St. Wolfgang“ auch die Kunden am Herzen.



## „3+1 gratis“ Sammelpass

Dank des „3+1 gratis“ Sammelpasses können diese nämlich ganz einfach sparen, denn wer drei Produkte in einem der genannten Läden kauft, bekommt das vierte gratis. Wer gar in allen genannten Läden die „3+1 gratis“ Aktion nutzt, hat sich damit eine kostenlose Übernachtung im

„Green House“, dem achten Betrieb der Werbegemeinschaft, verdient: Auch hier gilt wieder: drei Nächte buchen, eine ist gratis. Eine zusätzliche Auszeit vom Alltag in den mit viel Liebe ausgestatteten Apartments des „Green House“ tut sicher jedem gut.

## Mitstreiter willkommen

„Ich bin mir sicher, dass wir neben den acht Geschäftsleuten, die derzeit Teil von „I ♥ St. Wolfgang“ sind auch noch viele andere überzeugen können“, so Roland Eichenauer überzeugt. Damit die vielen kleinen Geschäfte und Lokale, die St. Wolfgang zu jenem liebens- und lebenswerten Ort machen, der er ist auch in vielen Jahren noch bestehen.

Anzeige

### Das Kräuterhaus

... ist voll von Spezialitäten. Seit drei Generationen stellt der österreichische Familienbetrieb haus eigene Produkte, Kur- und Naturhausmittel sowie köstliche Kräuterprodukte wie Ansatzschnäpse, Essige, Salze und Kräutermischungen her, Tees und Gewürze werden aus aller Welt importiert. Viele Kräuter stammen aus der Region.

4 Markt 26, Mo – So: 10:00 – 18:00 Uhr  
facebook@myherbalhouse



### Konditorei Wallner

In jedem Wallner Lebkuchen schmeckt man die Erfahrung und die Hingabe einer Familie, die sich seit ewigen Zeiten dieser wunderbaren Handwerkskunst widmet. Bis zum heutigen Tag fertigt man den Lebkuchen von Hand, zum Teil nach uralten überlieferten Rezepten, mit Honig, Roggenmehl und Gewürzen.

5 Markt 29, www.wallner24.at  
Aktion gültig für das Lebkuchensortiment



### Wok'n'Roll

Die erste panasiatische Küche im Stil einer asia streetfood kitchen im Salzkammergut. Unter dem Motto „frisch – regional – echt“ wird in der Schauküche jedes Gericht frisch zubereitet. Dennoch ist das Gericht fünf Minuten nach Bestellung fertig zum Genießen oder zum Mitnehmen.

6 Markt 130, Mo – So: 12:00 – 21:00 Uhr  
facebook@wokundroll



### Mieze Schindler 1925

Die geschmackvolle Verbindung von Weinbar und Speckboutique wartet mit altösterreichischen Spezialitäten wie Maurerforelle, Essigwurst von der Specknacker und Jausenbrettl auf, aber auch edlen Hallstatt-Prosciutto vom Zauner und andere Delikatessen gibt es hier. Dazu serviert man köstliche Weine und Brantweine.

7 Markt 11, Mo – So: 10:00 – 18:00 Uhr  
facebook@miezschindler1925

