

We're All In This Together

Ausgangssperren, Schutzmasken, Quarantäne: Unser Leben hat sich seit Mitte März ganz schön verändert. Während die meisten brav zu Hause bleiben und die Zeit in Selbstisolation möglichst sinnvoll nutzen, kämpfen viele Lokalbetreiber und andere kleine Firmen um das Überleben ihres Betriebs. Viele haben bereits umgerüstet und binnen kürzester Zeit ein völlig neues Geschäftsmodell entwickelt. Warum *#supportyourlocals* noch nie so wichtig war wie jetzt und was wir tun können? Hier entlang, bitte!

REDAKTION: LAURA RAUCH

RESTART



„Durch die Coronakrise ist meine Lebensgrundlage von heute auf morgen weggebrochen.“

„Gemeinsam schaffen wir das.“

GEMÜSERARITÄTEN WALLNER

Gourmetgemüse zum Bestellen

Iris Maria Wallner bietet feinste Gemüse- und Kräuterraritäten an. Ihre Vision ist es, schon fast vergessene Gemüse- und Kräutersorten wieder in den Vordergrund zu bringen. Durch den Massenkonsum in Supermärkten sind viele Arten bereits in Vergessenheit geraten. Da ihr auch ein nachhaltiges Vorgehen sehr am Herzen liegt, verzichtet Iris vollkommen auf chemisch-synthetische Zusätze, die das Gemüse länger haltbar machen. Zu ihren Kunden zählen normalerweise ausschließlich Gastrobetriebe, darunter einige Haubenrestaurants, die ihre Werte teilen – durch die Coronakrise mussten sie alle jedoch nun schließen. Das hatte zur Folge, dass Iris' Lebensgrundlage von heute auf morgen weggebrochen ist. Dann hat sie die Idee geboren, auch Privatpersonen mit frischem Gemüse zu versorgen: Gemeinsam mit Küchenchef

Paul Ivić und dem gesamten Team des Wiener Lokals Tian konnte Iris die Aktion mit ihren Gemüseboxen starten. „Während ich mich tagsüber der Feldarbeit widme, muss ich abends viele organisatorische Dinge erledigen“, erzählt uns Iris von ihrem neuen Alltag. „Obwohl die Umstellung nicht einfach für mich ist und ich in Sachen Logistik noch einiges optimieren muss, bin ich überglücklich, dass ich meinen Betrieb, in dem so viele Emotionen stecken, weiterführen kann!“

◆ SO KÖNNEN WIR HELFEN

Viele setzen gerade in Zeiten wie diesen auf frische Zutaten. Iris' Gemüseboxen können bequem bis vor die eigene Haustür bestellt werden. Mit einem Mail an gemuesseraritaeten.wallner@gmx.at kommt ihr eurer Vitaminzufuhr schon ein großes Stück näher!

HABIBI & HAWARA

Mission Reviervergrößerung: Geglückt!

Das Restaurant Habibi & Hawara versorgt die Wiener schon seit Jahren mit österreichisch-orientalischer Fusionsküche. Aufgrund der Betriebsschließungen, die die derzeitigen Maßnahmen mit sich bringen, muss nun aber auch dieses Lokal geschlossen bleiben. Was für ein Glück, dass Küchenchef Munir genau über dem Restaurant wohnt und weiterhin frisches Essen zubereitet! Gegessen wird aber nicht im Habibi & Hawara, sondern ganz vorbildlich zu Hause. Und damit in Krisenzeiten so viele Menschen wie möglich in den Genuss der außergewöhnlichen Speisen kommen, hat das Lokal das Liefergebiet auf große Teile Wiens erweitert.

◆ SO KÖNNEN WIR HELFEN

Füße hoch und den Bestellbutton drücken – so einfach geht's! Das Habibi & Hawara versorgt seine Kunden seit der Verhängung der Ausgangsbeschränkungen täglich mit frisch zubereiteten Speisen. Über Lieferdienste wie Lieferando und Mjam kann bestellt werden.

FOTOS: FLORIAN C.A.SZECH, INGO BERTRAMER, BEIGESTELLT



„Wir produzieren jetzt für die Masse. Hoffentlich können wir damit überleben.“

GUT PURBACH

Vom Haubengericht zum Einmachglas

„Halten wir zusammen, damit wir beide nicht verhungern“ – so die Worte, die auf Max Stiegls Instagram-Seite zu finden sind. Der Koch, der normalerweise Haubenmenüs auf Gut Purbach zaubert, hat umgerüstet und bereitet derzeit gemeinsam mit seinem Küchenteam pannonische Gerichte in Einmachgläsern zu. Vom Paprikahendl über Krautfleisch bis hin zu Rindsrouladen gibt's alles, was das Herz begehrt – und das auch noch mit reinsten Biozutaten, hygienisch abgefüllt in Mehrfach-Rexgläser. Was sich seit der Coronakrise für Max und sein Gut-Purbach-Team verändert hat? „Wir produzieren jetzt für die Masse, stellen ein paar Hundert Stück von allem her. Hoffentlich können wir damit

überleben!“ Bis jetzt läuft es gar nicht schlecht: In zwölf Stunden wurde fast 200 Bestellungen aufgegeben. Da das Lokal die Einmachspeisen teilweise auch selbst liefert, bittet Max um Verständnis, wenn's mit dem Essen mal ein bisschen dauert.

SO KÖNNEN WIR HELFEN

Statt dem Supermarktbesuch zu Hause bleiben und sich bequem liefern lassen! Bestellt werden kann über office@gutpurbach.at, geliefert wird ins In- und Ausland (!). Durch Bestellungen werden wir nicht nur mit regionalem Bio-Essen versorgt, wir helfen dem Betrieb damit auch weiterhin zu bestehen und keine Kündigungen aussenden zu müssen.