

Heidis Eis Biene: Sechs köstliche Sorten aus dem Kult-Dreirad!

Heidi Maier verkauft frisches Eis mit ihrem Kult-Dreirad in Wolfsberg. Besuchen Sie „Dei Speis“ für natürliche Köstlichkeiten!



NACHRICHTEN AG

Wolfsberg, Österreich - Heidi Sabine Maier, 60 Jahre alt, ist eine Unternehmerin, die in der Region großes Interesse für natürliche und rein biologische Lebensmittel weckt. Seit der Eröffnung ihres Selbstbedienungsladens „Dei Speis“ vor knapp drei Jahren an der Autobahnauffahrt Wolfsberg Nord bringt sie frische Produkte von 15 umliegenden bäuerlichen Betrieben in die lokale Gemeinschaft. Frische und Qualität stehen dabei für Maier an erster Stelle, ganz nach dem Motto: „Ohne Zusatzstoffe ist das Leben süßer“.

Schaut man sich das Sortiment an, wird schnell klar, dass hier nicht nur die Tradition zählt. Neu im Angebot ist ihr Eis, das sie mit einem kultigen Dreirad, einer Ape, ausliefert. Aktuell setzt

sie auf sechs verschiedene Eissorten: Schokolade, Banane, Vanille, Joghurt, Sauerrahm und Apfel. Jede Kugel wird für 2,20 Euro angeboten, und auch ein Affogato, also ein Eiskaffee, ist mit im Repertoire. Das Eis selbst wird von Demeter-Bauer Tatschl vulgo Muss aus Oberleidenberg hergestellt. Damit vereint Maier regionale Produkte mit hohen Qualitätsstandards, die für die Region stehen.

Ein neues Verkaufsmodell

Am Donnerstag, dem 17. Juli, wird Maier mit ihrem Dreirad von 15.30 bis 19 Uhr vor der Vermarktungshalle zwischen Euco und McDonald's in Wolfsberg zu finden sein. Die Ape ist mit einer leistungsstarken Lithium-Batterie ausgestattet, die einen autarken Betrieb für bis zu sechs Stunden ermöglicht. So kann Maier während ihrer Verkaufszeit direkt vor Ort sein und den Kundenkontakt genießen. Dabei wird sie ihre besonderen Kreationen direkt an die Menschen bringen, die frische Produkte schätzen.

„Heidis Eis Biene“ ist nicht nur für den eigenen Verkauf gedacht. Maier zeigt sich flexibel und bietet ihr Dreirad auch zur Miete an, was für Veranstaltungen und Feiern eine besonders süße Ergänzung darstellen kann.

Lebensmittel und Nachhaltigkeit im Einklang

Neben der Erzeugung von Eis ist Maier stark mit der Idee verbunden, regionale Produkte hervorzuheben, die im Einklang mit der Natur stehen. Diese Philosophie zieht sich durch ihre gesamte Arbeit in „Dei Speis“, wo frische, saisonale Lebensmittel angeboten werden, die ohne chemische Zusätze und Kunstdünger gewachsen sind. Dies wird auch von den Anforderungen der **Demeter-Richtlinien** unterstützt, die darauf abzielen, die Biodiversität zu erhalten und gesunde Böden für hochwertige Lebensmittel zu fördern.

Die Demeter-Landwirtschaft, wie sie von Bauern wie Maier oder ihrem Lieferanten Tatschl praktiziert wird, setzt auf biologische Anbaumethoden, die im Einklang mit der Natur stehen. Der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel führt nicht nur zu einer höheren Artenvielfalt, sondern auch zu gesünderen Nahrungsmitteln und einem stabileren Ökosystem. Aktuelle Studien zeigen, dass ökologisch bewirtschaftete Flächen eine signifikant größere Artenvielfalt aufweisen als konventionell bewirtschaftete Flächen, was die Arbeit von Maier und ihren Partnern umso wertvoller macht.

„Heidis Eis Biene“ bildet damit nicht nur einen neuen Trend im Bereich der regionalen Gastronomie, sondern steht auch für eine Bewegung, die das Bewusstsein für nachhaltige Landwirtschaft und regionale Produkte schärft. Ein Besuch bei „Dei Speis“ und ein Eis aus der Ape sind nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Schritt in Richtung einer bewussteren und gesünderen Lebensweise.

Details	
Ort	Wolfsberg, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.kleinezeitung.at• www.kratzer-biogemuese.de• www.demeter.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at