

PUR SÜDTIROL – So schmeckt inser Land!

1) Wos steckt dohinter / insere Idee

Wer miar sein

Die Meraner Weinhaus GmbH wurde im Jahr 1977 in Meran von Hr. Josef und Fr. Irma Hölzl gegründet. Seit jeher verbindet die Familie Hölzl und das Meraner Weinhaus eine große Passion, Begeisterung und Verbundenheit zu Südtiroler Weinen, Destillaten, Spezialitäten und besonderen Südtiroler Genuss-Produkten.

Unser Faible für gutes und gesundes Essen aus der Region, die Liebe zur Natur und die Begeisterung für erstklassige Produkte hat uns zusammengeführt. Wir, Sommelier Günther Hölzl, seit 1992 erfolgreicher Leiter des Meraner Weinhauses und Ulrich Wallnöfer, passionierter Betriebswirt, der für den Bereich Lebensmittel immer schon viel übrig hatte. So haben wir 2009 beschlossen, in Punkto Genuss, Regionalität und Nachhaltigkeit auch unternehmerisch Nägel mit Köpfen zu machen. Seit Anfang 2010 wird das Meraner Weinhaus / Pur Südtirol von uns beiden als Gesellschafter tagtäglich mit Freude und Begeisterung geleitet.

Kemmen's einer

PUR SÜDTIROL verfolgt die Vision, aus einer Hand ausschließlich Qualität aus Südtirol anzubieten. Die in den Genussmärkten von Meran und Bruneck angebotenen Produkte stammen direkt vom Bauern oder Veredler, kommen auf kürzestem Wege ins Regal und auf den Tisch und werden vornehmlich zu Preisen wie ab Hof verkauft. Den Kunden wird eine nachhaltige, gesunde und auf regionale Produktion ausgerichtete Lebens- und Konsumweise vermittelt. Damit bieten wir Antworten auf die Bedürfnisse der Konsumenten (Touristen und Einheimische) nach authentischen Produkten, nach Produkten die Geschichten erzählen. Und dies auf einer nie an einem Ort dagewesenen Vielfalt, im Genussmarkt in zentraler Lage im Kurhaus Meran und Stadtzentrum von Bruneck und in insgesamt 10 verschiedenen Hotel-, Camping- und Gastronomiebetrieben in Südtirol mittels Shop in Shop Konzepten.

Olles in oan

Kaufen, essen, trinken & erleben. In unseren Genussmärkten in Meran und Bruneck mit insgesamt 1.600 in Südtirol hergestellten bäuerlichen Qualitätsprodukten bieten wir neben dem Geschäft, in unserem Gastlokal der „Schenke“ die typische Brettljause, das Südtiroler Frühstück, den Bauern-, Stadler-, Alm- und Apfeltoast, frischgepresste Säfte der Saison und vielfältige offene Weine an. Im Gewölbekeller von Meran verschaffen wir bei regelmäßigen Verkostungen und Seminaren Einblick in die Besonderheiten der bäuerlichen Ess- und Trinktraditionen und verbinden traditionelles Wissen & Emotionen.

Weils insrigns isch

In Südtirol entwickelt, aus Südtiroler Zutaten hergestellt, im Land produziert und verkauft. Pur Südtirol ermöglicht eine maximale Wertschöpfung, die auch im Land bleibt und an der viele Menschen beteiligt sind. Insgesamt beziehen wir Lebensmittel, Weine und Destillate direkt von 137 verschiedenen Bauern und 38 bäuerlichen Genossenschaften, was die Besonderheit der Vielfalt und die bäuerliche Regionalität nochmals intensiv unterstreicht.

Wir verleihen alten Traditionen neue Lebendigkeit. Seien es ursprüngliche Saatgüter, Weinreben und Obstwiesen, seien es altbewährte Rezepte, die in den Köpfen unserer Mütter und Großmütter als wache Erinnerung leben. Vom Vinschger Paarl, aus dem traditionellen Holzofen, vom eigenen Urkorn vom Winklhof aus Prad am Stj, zum Altreier Lupinenkaffee bis zur Schinkenspezialitäten vom Villnösser Brillenschaf und Schmankerl vom Ultner Laugenrind ist unsere Produktpalette reich an Raritäten. Wir wollen die Wichtigkeit der bäuerlichen Saisonalität

zeigen und vorleben. Die Grundlagen einer neuen Gastronomie im Sinne von „Gut, Sauber und Fair“ (Slow Food) sind für uns tragende Werte.

Pfiffig & gemiatlich

Der Tradition verpflichtet, den Blick in die Zukunft gerichtet. Das besondere Design des Genussmarktes reflektiert unser Credo von PUR SÜDTIROL. Inspiriert von den alten „Harassen“ schuf Harry Thaler, ein junger Meraner Desinger und Künstler ein modulares Präsentationssystem, das die Ursprünglichkeit und den Wert der dargebotenen Erzeugnisse unterstreicht. Die verwendeten Materialien sind alle aus Südtirol, die Möbel aus einheimischer Kastanie, die Harrassen aus limitiertem Apfelholz und alle Steinflächen sind aus Sarner Porphy. Zum Einkauf laden geflochtene Körbe auf Rädern, die in ihrer Anmut und Funktionalität das alte Handwerk der Korbflechter wieder aufleben lassen. Auch die Lampen beziehen altes Handwerk ein: alle sind handgedrechselt und mit tollen Farbtupfern ein besonderer Hingucker.

Die Leit mochen in Unterschied

- Die besten Ideen und Visionen scheitern meist an der tagtäglichen Umsetzung. Die Mitarbeiterfindung, -auswahl und -entwicklung ist für uns von oberster Priorität. Mittlerweile gehören 21 kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu unserer Pur- Familie (im gesamten Unternehmen Meraner Weinhaus beschäftigen wir 45 Personen) und von unseren Mitarbeitern stammen viele von Bauernhöfen bzw. haben ein sehr hohes Interesse und Affinität zu bäuerlichen Produkten und Lebensmitteln und können somit optimal unsere Werte leben und weitergeben. Seit unserer Eröffnung haben wir 3.867 Mitarbeiterstunden in spezifische Ausbildung investiert und von unserem Gesamtteam sind mittlerweile 8 Personen ausgebildete Sommeliers, 4 Mitarbeiter Sommelieranwärter und 3 Käsesommeliers. Alle Hauptpartner, Bauern im ganzen Land, werden von uns und unseren Mitarbeitern regelmäßig besucht, Produkte verkostet, die Philosophie, Geschichte und Besonderheiten gemeinsam gelernt und Beziehungen geknüpft; gemeinsam mit dem Sennereiverband, regelmäßig die Käsekenntnisse in Theorie und Praxis vertieft und bei Blindverkostungen die eigene Sensorik geschärft.

Mitanond geaht's leichter

Von der ersten Stunde an, haben wir immer an die Stärke des Miteinander geglaubt und möglichst viele interessante Kooperationspartner in unsere Ideen eingeweiht und das Konzept dadurch auch verfeinert. Im Zuge der Reifung unseres Konzepts haben wir uns mit dem TIS, speziell mit dem Cluster Alimentaris vernetzt, mit dem Südtiroler Bauernbund und der Marke „Roter Hahn -Qualitätsprodukte vom Bauern“ einen Kooperationsvertrag abgeschlossen, mit der Laimburg und den Gärten von Trauttmansdorff eine Vereinbarung getroffen. Wir schätzen die Kommunikation und die gemeinsamen Aktivitäten mit der EOS und den Kommunikationsaustausch mit der SMG, MGM und HDS sehr. Nur gemeinsam ist es möglich, für Südtirol etwas zu bewegen und unserer Vision näher zu kommen. Qualitätsmanagement und -sicherung erfolgen gemeinsam mit dem TIS innovation park, dem Südtiroler Bauernbund und dem Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg.

2) Ohne Kundenbindung kon Wachstum.

Wer sein insere Kunden

„Pur Südtirol“ ist „Anlaufstelle“ für Menschen mit einer hohen Affinität zu hochwertigen, einzigartigen und nachhaltigen Produkten. Besonders sprechen wir jene Menschen an, die eine gesunde, auf Regionalität ausgerichtete Lebensweise und entsprechenden Konsum leben und darin nicht nur ihre Zukunft, sondern die Ihrer Kinder und des ganzen Planeten sehen. Es ist unser Ansinnen, dass unsere Kunden gerne mehrmals in der Woche, während Ihres Urlaubs zu uns kommen und den Bedarf an authentischen Lebensmitteln und Weinen bei uns decken. Derzeit verhält sich das Verhältnis zwischen einheimischen Kunden und Touristen ziemlich die Waage. Im

Durchschnitt hatten wir 2013 in unseren beiden Genussmärkten in Meran und Bruneck gemeinsam 724 Kunden pro Tag d. h. wir bedienen tagtäglich ca. 360 Touristen in unseren Genussmärkten (natürlich abhängig von der Saison etwas mehr, oder weniger) und diese treffen wiederum auf ca. 1.600 Produkte der hiesigen Landwirtschaft.

Shop in Shop:

Weitere Kontaktpunkte sind seit 2011 unsere Pur Südtirol „Shop in Shop“ Lösungen, die wir mittlerweile an verschiedenen gastronomischen Standorten Südtirols (von der Alm bis zum Lerncamping) realisiert haben. Hier kommt der Tourist direkt im Hotel, Alm etc. in Kontakt mit einer Auswahl unserer Produkte, unserer Philosophie und unseren Werten und kann sich ohne nach Meran oder Bruneck zu kommen, bäuerliche Produkte mit nach Hause nehmen bzw. verkosten und kennen lernen.

Großhandel:

Eine weitere Möglichkeit Produkte vom Bauern in der Südtiroler Gastronomie kennen zu lernen haben wir durch unseren Großhandel an die Gastronomie geschaffen. Insgesamt kann die Gastronomie auf eine Produktliste von ca. 600 verschiedenen bäuerlichen Produkten zurückgreifen, für die wir einen Großhandel aufgebaut haben. In den letzten beiden Jahren konnten wir ca. 50 Gastronomiebetriebe von unseren bäuerlichen Produkten überzeugen.

Genussmarkt Online:

Seit Dezember 2012 gibt es bei uns auch die Möglichkeit, ca. 700 bäuerliche Produkte online zu erwerben (www.pursuedtirol.com), diese werden in der Regel innerhalb zwei – drei Werktagen zugestellt. Unsere Online Kunden stammen vor allem aus Deutschland (ca. 80 %), Österreich, Schweiz und Italien. Shopbesucher erhalten aber neben der Möglichkeit Produkte zu kaufen, auch allerlei Wissenswertes rund um die Produkte der beiden Genussmärkte, Bauern werden porträtiert, Rezepte zum Nachkochen vorgeschlagen, Lesetipps zum Schmökern gegeben und das ausführliche Genussmagazin informiert detaillierter zu verschiedenen saisonalen Themenbereichen.

Zusammengfasst a paar Zahlen van Pur Südtirol.

Idee:	2009
Eröffnet:	27.03.2010 Pur Südtirol Kurhaus Meran 04.08.2012 Pur Südtirol Bruneck
Mitarbeiter Pur S.:	20 (davon 6 Teilzeit und 5 Auszubildende)
Produkte von Pur S. :	1.600 Produkte – alle Made in Südtirol
Genussfläche:	450 m ² (Meran) + 330 m ² (Bruneck)
Bäuerliche Partner/Lieferanten:	137 Bauern, 38 bäuerliche Genossenschaften, 45 Handwerker
Shop in Shop:	10 verteilt in ganz Südtirol
Großhandelskunden:	50 Gastronomie- und Hotelbetriebe in Südtirol
Ø Kunden pro Tag:	724 (Meran und Bruneck gemeinsam) ca. 50 % Touristen
Genussmarkt online:	04.12.2012 – ca. 2.000 Besucher pro Woche