

Reisinger – Kaufhaus seit 1878

EINBLICKE

Mein Kundenmagazin | Passail | Ausgabe Nr. 07/2019 | www.reisinger.st

Saisonale Vorfreude

Entdecken Sie bei uns
neue Styles und
coole Herbsttrends

BACKE, BACKE BROT

Brot vom regionalen Bäcker
schmeckt einfach am besten

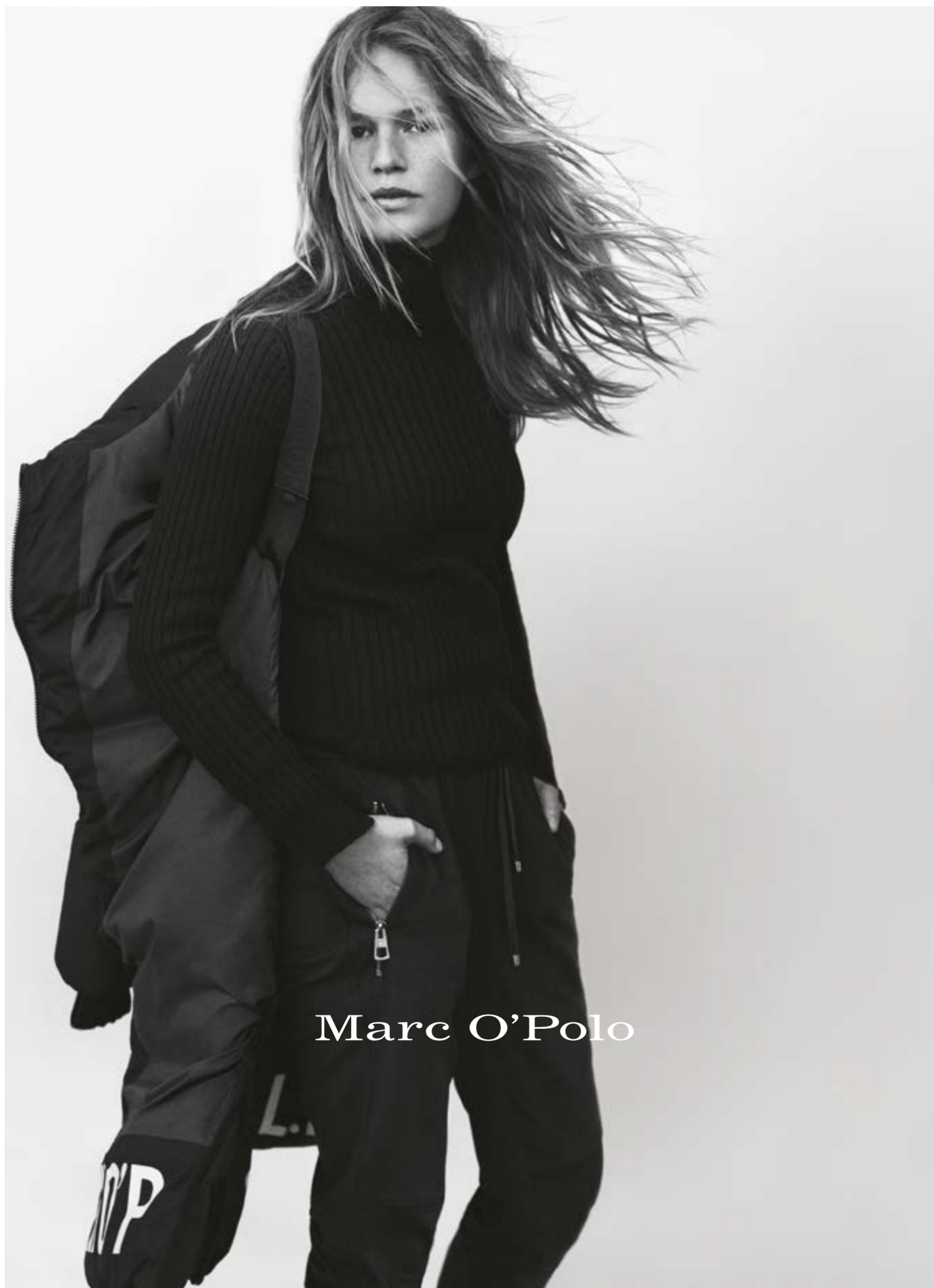
FELIX GOTTWALD IM INTERVIEW

Warum er lieber den
inneren Antrieb statt die
Motivation trainiert

Valentina trägt: Rinascimento Blazer, Coccara Hose,
Tom Tailor T-Shirt, Schal und Stirnband, Suri Frey Rucksack,
Elior trägt: Calamar Gilet, Jack & Jones Hoody und Karohose

REISINGER
KAUFHAUS SEIT 1878

Zugestellt durch Post.at



Wenn Visionen wahr werden

Manchmal, in den ganz seltenen, stillen Momenten, grübele ich gerne über die weitere Entwicklung unseres Kaufhauses. Wie können wir das Thema Nachhaltigkeit bei uns weiter ausbauen und gleichzeitig das bequeme Einkaufen für Sie sicherstellen? Im Team diskutieren wir oft auch über konkrete Schritte, schreiben Konzepte und gehen im besten Fall in die Umsetzung. So manche Vision wird aber auch verworfen. Daher freut es mich umso mehr, dass sich in den kommenden Monaten kleinere Projekte, wie das verpackungsfreie Einkaufen von offener Ware oder auch größere, wie die Photovoltaikanlage auf unserem Dach verwirklichen lassen. Außerdem wird durch die gute Zusammenarbeit mit unserer Bürgermeisterin Frau Mag. Karrer und der Raiffeisenbank ein neuer Parkplatz für 80 Autos entstehen und unser Ortszentrum weiter stärken. Wenn Visionen wahr werden, darf man die stillen Momente auch mal dazu nutzen, dankbar für unser schönes Passail zu sein.



Ihr Andreas Reisinger



Immer auf dem Laufenden.
 Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram oder abonnieren Sie unseren Newsletter auf www.reisinger.st

UNSER SERVICE FÜR SIE



GRATIS PARKPLÄTZE
IM INNENHOF



RIESIGES
SORTIMENT



BESTE
BERATUNG



REGIONALE
SPEZIALITÄTEN



G'SCHMACKIGE
MITTAGSMENÜS



Rich & Royal
Blazer
€ 119,95

Rich & Royal
Hose
€ 89,95

Rich & Royal
T-Shirt
€ 49,95

Rich & Royal
Wollmantel
€ 229,95

Model: Valentina Koblischek

Ready to wear



Der internationale Trendexperte Kai Jäckel und unsere Modeberaterin Andrea Walcher kombinieren die neuesten Trends. Das Must-have der kommenden Saison ist der Hosenanzug! Gemeinsam mit floralen Drucken, Animal Print oder auch Karo-Blusen bzw. Streifen wird der perfekte Business-Look geschaffen – gerne auch cool interpretiert mit Shirt.



Comma
Schal
€ 35,99



Mos Mosh
Blazer
€ 179,00



Comma
Pullover
€ 69,99

Mos Mosh
Hose
€ 139,00



Suri Frey
Geldbörse
€ 39,99



Mos Mosh

*Jedem
Style sein
Accessoire*





Rich & Royal



Cecil
Blazer
€ 59,99

Rich & Royal
Hoody
€ 89,95

Suri Frey
Tasche
€ 59,99

Replay
Sneakers
€ 99,95

Cecil
Jeans
€ 69,99



FASHION-TIPP
Paul Schönauer
Modeberatung

Es zieht ein neuer Chic in die Mode ein, der jedoch nicht mit langweilig verwechselt werden darf. Denn auch wenn die Outfits wieder etwas „ordentlicher“ aussehen, fehlt es nicht an Unterhaltung. Das Wording-Shirt unter dem Blazer, der gemusterte Rock mit lässigem Oberteil zeigen, wie moderner Chic heute aussehen kann.

Chic und cool!



Comma



Comma
Blazer
€ 119,99



Armedangels
T-Shirt
€ 39,90



Monari
Sweater
€ 69,99

Muster Mania

Prints gehen in die nächste Runde: Hier ein floraler Druck, da Karo oder Graphics. In diesen ungewöhnlichen Kombinationen steckt der Gedanke von Stilbrüchen, der nach wie vor Modernität in die Outfits bringt.



Rich & Royal



Cecil
Schal
€ 19,99



Mac
Hose
€ 109,95



Esprit
Sonnenbrille
€ 69,95



Only A Shoes
Stiefelette
€ 119,95



Suri Frey
Tasche
€ 49,99



ALL SEASON ALL OVER

Ganzjahresjacken gewinnen an Bedeutung! Modelle, die bei jeder Wetterlage getragen werden können, stehen bei Männern hoch im Kurs. Leichte Daunenjacken und Stepper gelten als Top-Essentials für das ganze Jahr – und speziell für den Herbst. Auch die Logomania hält an. Vor allem mit Blick auf Sweatshirts, Polos und Shirts sind Brandings weiterhin relevant.

PME Legend

Pepe Jeans
Pullover
€ 90,00



Jack & Jones
Haube
€ 12,99



PME Legend
Echtleder Jacke
€ 419,95



PME Legend



Mac
Jeans
€ 89,95



Tom Tailor
T-Shirt
€ 15,99

Easy Layering Looks

FASHION-TIPP
Nicole Oswald
Modeberatung

Die Welt zwischen Klassik und Lässig prägt die Formalwear. Dabei sind die Möglichkeiten vielfältig: Coole Jeans mit Sakko oder Lederjacken – besonders aus Echtleder – gewinnen wieder an Bedeutung. Und darunter? Gerne auch T-Shirt oder Pulli. Es muss nicht immer das Hemd sein.

Scotch & Soda
Sakko
€ 219,95

Pepe Jeans
Jeans
€ 110,00

Armedangels
T-Shirt
€ 34,90

Jack & Jones
Boots
€ 89,99



Jack & Jones
Jacke
€ 69,99

Model: Elior Molcho

MEHR ALS EIN KAUFHAUS

Heute liefern wir Ihnen keine Lebensmittel oder Mode, sondern Zahlen, Daten und Fakten übers Kaufhaus Reisinger. Wir haben ganz genau für Sie nachgezählt.

Mode zum Anprobe mit nach Hause nehmen



5.500
GLÄSER ALMENLAND
SPEZIALITÄTEN WERDEN
PRO JAHR VERKAUFT

47
**heimische
Arbeitsplätze**

Drei Männer und 44 Frauen arbeiten im Team gleich vor ihrer eigenen Haustüre. Ob stundenweise, halbtags oder ganztags.



Achthundert

Gläser hausgemachte Almenland Marmelade

Die „Lebensmittelhandwerkerinnen“ in der Reisinger Küche produzieren punktgenau Marmelade mit Früchten aus der Region und ganz im Slow Food-Gedanken.

LIEFERANTEN
KAUFHAUS
41
BAUERN & DIREKT



AUSGESUCHTE
MODELABELS UND
ALMENLAND TRACHT
AUF 1.000
QUADRATMETER!

Wir sind Post Partner!

ÄNDERUNGSSCHNEIDEREI IM HAUS



hausgemachte Kaffee RÖSTEREI

Seit mehr als 80 Jahren wird bei Reisinger frisch geröstet. Bio Kaffee wird von kleinen Bauern in Guatemala bezogen und wöchentlich frisch geröstet. Der richtige Kaffee für Kenner!

GEBURTSTAGS- GUTSCHEIN MIT ÜBERRASCHUNG

Geburtstagskinder liegen uns am Herzen, deshalb gibt es zu jedem Geburtstagsgutschein ein persönliches Überraschungsgeschenk im Geschäft.



Individuelle Geschenkkartons

Ob Almenland Spezialitäten, Kulinarik aus der ganzen Welt oder Kartons gefüllt mit frischem Obst – alles ist möglich! Gerne stellen wir auch zu.

Lehre mit Matura

Unsere Lehrlinge, unsere Zukunft. Daher dürfen Reisingers Lehrlinge neben der klassischen Ausbildung auch Zusatzqualifikationen durch Seminare, Auslandspraktika und das Modul Lehre mit Matura absolvieren.



*Wir beraten
Sie gerne*

Sie haben die Wahl: Schlendern Sie lieber durch die Abteilungen oder holen Sie sich kompetente, typgerechte Beratung?

13.0000

STÜCK KNÖDEL WERDEN PRO JAHR FÜR UNSERE KUNDEN GEKOCHT

Gut Brot braucht Weile

Hierzulande gehört das Brot zur Jause wie das Rindfleisch ins Gulasch. Im Vergleich zum Fleisch, bei dem die Konsumenten immer mehr Wert auf Herkunft und Qualität legen, haben Brot und Gebäck in den letzten Jahren jedoch tief an Wert eingebüßt.

Brot ist eines der ältesten Nahrungsmittel und wurde bereits vor über 10.000 Jahren in der Jungsteinzeit hergestellt. Im Mittelalter schlossen sich die Bäcker zusammen und schufen strenge Vorschriften für das Handwerk. Wer Bäcker werden wollte, musste erst für einige Jahre von einem Bäckermeister ausgebildet werden. Damals war der Beruf mit starker körperlicher Belastung verbunden. Erst im Zuge der industriellen Revolution war es möglich, die schwere körperliche Tätigkeit zu vereinfachen.

Frisch gebacken? Frisch aufgebacken!

Heute wird Brot häufig in Fabriken produziert. Um das Brot fluffig und vor allem länger haltbar zu machen, werden künstliche Zusatzstoffe zugegeben und auf Sauerteig, der viel Zeit zum Reifen benötigt, wird verzichtet. Oder ihm wird einfach nicht genügend Zeit gegeben. Unter dem Mantel von frisch gebackenem Brot verkaufen Diskonter dann frisch aufgebackenes Brot zum günstigen Preis.

Der Grund für Nahrungsmittel-unverträglichkeiten

Vielfalt und Qualität leiden vermehrt darunter. Und durch die langen Transportwege hat es auch einen Dieselbeigeschmack. Aber bekommt man für wenig Geld auch wirklich gutes Brot? Um diese Frage zu beantworten, genügt ein Blick auf die Inhaltsstoffe. Bei tra-

ditionellen Bäckereien wird nach wie vor mit ausgebildeten Mitarbeitern und natürlichen Zutaten gearbeitet. Der Fabrikware ist häufig Chemie zugesetzt – damit ist auch erklärt, warum dieses Brot nicht mehr gut vertragen wird.

Brot vom echten Bäcker macht den Unterschied

Durch den Preisdruck werden die regionalen Bäckereien mit ihren Facharbeitskräften immer weniger. Dass Kunden von Reisinger von acht unterschiedlichen Bäckereibetrieben aus der Region Brot, Spezial- und Plundergebäck wählen können, ist heutzutage sehr selten. Die Partnerbäckereien von Reisinger stehen persönlich mit ihren Mitarbeitern in der Backstube und produzieren – oft noch von Hand – mit Liebe, Leidenschaft und Fachwissen. Und veredeln die Backwaren mit viel Fingerspitzengefühl.

Der Natursauerteig und die Teiglinge haben genügend Zeit zum Reifen. Damit bleibt das Brot länger frisch, die Menschen vertragen es besser und diesen Unterschied kann man auch schmecken. Die täglich frisch angelieferten Spezialitäten von Bäckern und Bauern ergeben eine Vielfalt von Geschmacksrichtungen aus regionalen Zutaten. Lassen Sie uns dieses uralte und kostbare Geschenk wieder entdecken!

BROT VOM BÄCKER BLEIBT LÄNGER FRISCH UND IST VERTRÄGLICHER – EINE RUNDE SACHE!



Bäckerei Niederl, Passail

Holzofenbrot aus Natursauerteig und Getreide aus dem Almenland.



Bäckerei Gaulhofer, Weiz

Der Qualitätsbäcker mitten in Weiz – auch für Süßes, Plunder- und Germgebäck.



Bäckerei Tengg, Weiz

Ausgebildete Bäcker, professionelles Handwerk – seit 60 Jahren.



Bäckerei Buchgraber, Anger

Der Steirerwurzn- und Brotkönig aus Anger bei Weiz.



Bauernbackstube Schloffer, Greith b. Weiz

Reine Dinkelspezialitäten aus eigenem Getreide und Natursauerteig ohne Hefe.



Brotbäcker Petra & Otmar Ablasser, Schrems

Brot aus dem Holzbackofen: Mehl, Sauerteig, Gewürze, Salz und Wasser. Wie anno dazumal.



Brotbäcker Leo Vorraber, Krammersdorf

Mit Achtsamkeit vom Boden bis zum fertigen Biobauernbrot.



Brotbäckerin Barbara Stockner, Schrems

Aus Leidenschaft und Liebe entsteht ein wunderbares Bauernbrot.

FELIX GOTTWALD

Einfach motiviert

Mit drei Gold-, einer Silber-, und drei Bronzemedailien ist Felix Gottwald Österreichs erfolgreichster Olympiasportler. Heute ist der frühere Nordische Kombinierer weiterhin umtriebiger – als Vortragender, Coach und Bestsellerautor. Im Gespräch verrät er uns, wie er das gemacht hat.

Reisinger: Motivation ist ja schon ein ziemlich verbrauchtes Wort. Kannst du trotzdem beschreiben, was es für dich persönlich bedeutet?

Gottwald: Meine Kinder haben ohne Motivation gehen gelernt. Und das war ganz einfach: sie wollten gehen. Kinder sehen es bei uns Erwachsenen – sie machen es nach. Und sie machen es nicht nach einem Zeitplan. Oder kennst du Eltern, die zu ihren Kindern sagen: „So, jetzt gemma 30 Minuten gehen üben.“ Der Grund muss einfach groß genug sein. Daher sehe ich mich auch weniger als Motivationstrainer, sondern vielmehr als Trainer für den inneren Antrieb. Das beschreibt es eigentlich besser. Und wenn du in vierter Generation ein Kaufhaus führst, sind es nicht die monatlichen Umsatzzahlen, die dich antreiben. Es ist die Interaktion mit Mitarbeitern und Kunden. Die menschliche Begegnung.

Reisinger: Das hast du schön gesagt. Und es ist ja nicht nur für mich, sondern auch für meine Mitarbeiter das Erfüllende.

Gottwald: Es ist spannend. Nicht das Erreichen der Ziele macht uns glücklich, sondern der Weg dorthin. Ich habe damals die Goldmedaille gewonnen, in dem Wissen, dass ich

ja eigentlich schon Olympiasieger bin. Denn in den vielen Jahren der Vorbereitung bin ich immer den ganzen Weg gegangen und habe mit mir, an mir und meiner Entwicklung gearbeitet. Diese Zeit hat mich rückblickend glücklicher gemacht als der Sieg. Und wenn du mit deiner Mannschaft, deinem Team eine Kultur im Kaufhaus etablierst, dann ist das ein Entwicklungsprozess, der euch glücklich macht. Nicht die vermeintlichen Verkaufsziele für 2019.

Reisinger: Das stimmt. Du hast ja zwischen durch deine Karriere unterbrochen. Warum?

Gottwald: Grundsätzlich fängt alles mit der Frage an: Was will ich wirklich tun? Ich hätte die Möglichkeit gehabt, das Autohaus meiner Eltern zu übernehmen. Den Mut, meinem

Papa zu sagen, dass ich lieber Profisportler werden will, hatte ich mit 13. Weil meinen Eltern wichtig war, dass ich parallel auch eine gute Ausbildung bekomme, bin ich ins Schigymnasium Stams gegangen. Nach sechs Wochen kam der erste Elternsprechtag und mein Erzieher und Trainer hätte meine Karriere mit den Worten „schulisch eine Pfeife, sportlich völlig untalentierte“ fast vorzeitig beendet. Aber ich habe ganz genau gewusst: Die Kombination ist einfach meins! Nach den Erfolgen 2007 wollte ich mich dann verändern, weil ich müde im Kopf war. Dann habe ich das Elternhaus in Zell am See umgebaut, ein Buch geschrieben und bin ein wenig in diese Vortragstätigkeit hineingerutscht. Nach zwei Jahren wollte ich wissen, ob es auch tatsächlich funktioniert, was ich ins Buch geschrieben habe: Schaffe ich es noch einmal?

Reisinger: Und du hast es geschafft! In deinem Buch beschreibst du die „Präsenz im Jetzt“. Wie lebst du das im Alltag?

Gottwald: Ich versuche wie früher, einfach mein Bestes zu geben. Kinder spiegeln das am besten. Wir haben ein paar Rituale mit unseren Kindern vereinbart, mit denen sie mich bewusst wieder zurückholen. Sagt jemand: „Papa, kannst du bitte Zeit mit mir und nicht mit deinem Handy verbringen?“ fühle ich mich ganz schön ertappt. Aber es greift! Und diese Präsenz können wir üben. Im Spitzensport habe ich die Erfahrung gemacht, dass es besser ist, die 4 Jahre zwischen Olympischen Spielen zum Üben zu nutzen als dann am Tag X, die Verantwortung an Glück, Pech und Zufall abzugeben.

Reisinger: Wie macht man das? Und gibt es dafür vielleicht ein einfaches Werkzeug oder Hilfsmittel?

Gottwald: Die Menschen wünschen sich immer Rezepte. Und die gibt's bei mir leider nicht. Aber: Es geht immer um die Balance zwischen Anspannung und Entspannung. Es mangelt unserer Generation nicht an Anspannung, Konsequenz und Disziplin. Wo wir wirklich schlecht geworden sind, ist der Part der Entspannung. Im Sport wirst du auch in der Pause besser. Und das, was wir heutzutage unter Erholung verbuchen, ist in Wahrheit keine. Wir betäuben, ignorieren, ja sabotieren uns – beispielsweise auch mit unseren Handys. Es macht einen großen Unterschied, ob du in der Früh aufstehst und dich – bevor du deine Mails am Handy checkst – fragst, worauf du dich heute ganz besonders freust.

ES MACHT EINEN GROSSEN UNTERSCHIED, OB DU IN DER FRÜH AUFSTEHST UND DICH – BEVOR DU DEINE MAILS AM HANDY CHECKST – FRAGST, WORAUF DU DICH HEUTE GANZ BESONDERS FREUST.

Felix Gottwald



Reisinger Aktuell



3 neue Lehrlinge

Bei Ihrem nächsten Besuch begrüßen Sie wieder ein paar neue Gesichter bei uns im Kaufhaus: Carina Kogler wird in der Modewelt die neuesten Trends kennenlernen, Annalena Sitzmann kommt pünktlich zum Schulstart und Vorweihnachtsgeschäft in die Papier-, Spielwaren- und Geschenkeabteilung und Vanessa Trieb unterstützt unser Team im Frischmarkt. Herzlich willkommen!

Hurra, ein Mädchen!

Waltraud Schwarhofer aus unserer Modewelt hat Ende August die kleine Mila Elena zur Welt gebracht. Wir gratulieren sehr herzlich!



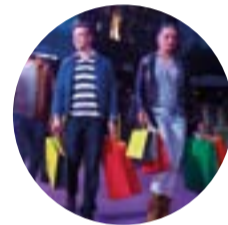
EVENT VORSCHAU



Sa, 19. Okt. ab 9 Uhr
**Mode-Frühstück
in der Reisinger
Modewelt**



Mo, 11. Nov. vormittags
**Faschingsbeginn –
Bauernkrapfen mit
frisch geröstetem
Reisinger Kaffee**



Fr, 22. Nov. ab 18 Uhr
**Nightshopping:
Wir haben bis
21 Uhr geöffnet!**

Ja, ich will

Ende Juni hat unsere Evelyn Hütter aus der Papier-, Spielwaren- und Geschenkeabteilung ihren Christopher Krinner geheiratet. Sohn Fabian freut sich sehr – und wir natürlich auch!



*Mitten in
Passail*



Wohnung zu vermieten

Gemütlich, zentral, charmant und cosy ist diese kleine Wohnung in Passail. Sie kann ab sofort für eine oder mehrere Nächte gemietet werden. Preis: € 75,- pro Nacht (für max. 4 Personen), Frühstück möglich.



*Regionales
für mich!*

Markt 17 · A-8162 Passail
☎ +43 3179 / 233 01 · info@reisinger.st
www.reisinger.st

REISINGER

KAUFHAUS SEIT 1878