



Hast du schon einmal überlegt in ein ökologisches Projekt zu investieren?

Bankenunabhängige Möglichkeit der Finanzierung unserer Unternehmung – mach mit!

Die Wirtsleut im Leopoldistüberl – wir starten!

... eine bessere Welt genussvoll erleben

Die theoretische Auseinandersetzung und Diskussion der Notwendigkeit, generationenbewusst mit den uns anvertrauten Ressourcen verantwortungsvoller zu wirtschaften als bisher, wird immer breiter.

Das verlangt **nach Prozessorientierung und umfassender Integration des Prinzips der Nachhaltigkeit in die Abläufe der Betriebsführung** – auch als **Ausdruck authentischer eigener Lebensgestaltung!** Diese Integration ist ein sehr innovatives Vorhaben und ist und bleibt angesichts wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Rahmenbedingungen, derzeit eine große Herausforderung.

Gelingt die prozessorientierte Integration, so erzielt der Betrieb nicht nur gute Qualität im Angebot und in der Folge eine gute Auslastung. **Er wird darüber hinaus zum Impulsgeber für eine zukunftsorientierte regionale Entwicklung.**

Bei Maßnahmen zur Schonung der Umwelt gibt es diverse Unterstützungen und Best Practice Modelle, die bei der

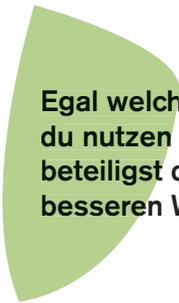
Umsetzung nützlich sind. Vorbilder dazu, sich als Betrieb in Kooperationen und Netzwerken zu organisieren, gibt es allerdings noch kaum.

Einer davon ist **Pierre Jean Levassor**, der Pionier und Gründer des **Wirt am Grabens**, der durch seine konkret greifbare und spürbare Art der Betriebsführung das oberste Prinzip der Nachhaltigkeit längst an seine Mitarbeiter*innen weiter gegeben hat. Diese haben sich jetzt zur „Die Wirtsleut KG“ unter der Geschäftsführung von Nora Stinglmayr zusammengeschlossen.

Investiere auch du in **die Wirtsleut** und unser innovatives Angebot und werde zum Impulsgeber!

Geschmackvoll Erleben! Im wahrsten Sinne des Wortes erfolgt die Vergütung in Form eines **Wertguthabens von 6% deiner Einlage.**

Oder du möchtest lieber die **Option 3% Zinsen** nehmen, die auf dein Konto überwiesen werden!



Egal welche Möglichkeit du nutzen möchtest, du beteiligst dich an einer besseren Welt.



Foto: Fleischanderl

Tanja Obernberger
Assistenz der
Geschäftsführung

Nora Stinglmayr
Geschäftsführung

Pierre Jean Levassor
Kulinarische Leitung

Vertrauen in Genuss

Die Leidenschaft für unser Handwerk gibt den Weg vor.

Diese Leidenschaft, unsere kulinarische Neugier, sowie die schlüssige Integration des Prinzips der Nachhaltigkeit (wie z.B.: den konsequenten Verzicht von Lebensmitteln aus der Industrie) sind verantwortlich für das Vertrauen in unseren Erfolg. Wir genießen das Vertrauen der Mitarbeiter*innen, der Gäste, aber auch das der Produzent*innen.

Wir entscheiden uns für eine gemeinsame Zukunft und möchten unsere Gäste von Anfang an mit einbeziehen.

Das erlaubt nicht nur eine stabile Entwicklung, sondern auch eine von Kreditinstituten unabhängige, um den von uns vor 10 Jahren eingeschlagenen Weg konsequent weiterzuentwickeln.

Die Beteiligung an einer Finanzierungsmöglichkeit durch Gleichgesinnte erscheint logisch.



Unabhängig heißt ...

- ... **keine Banken dazwischen!**
Der Betrieb und die Darlehensgeber*in sind direkt verbunden; es profitiert kein Dritter.
- ... **keine unzumutbaren Kreditbedingungen** für Investitionen.
- ... **langjähriges solides gemeinsames Wachstum: eine nachhaltige Finanzierungsstruktur** für den Betrieb.
- ... **raus aus dem Hamsterrad: Am Puls der Zeit bleiben und ökologisch und wirtschaftlich sinnvoll investieren!**
- ... **Förderung der regionalen Entwicklung.**

Was macht dein Geld im Leopoldistüberl?

Durch das unabhängige Finanzierungsmodell ist es uns möglich die Einrichtung für das Leopoldistüberl und moderne Küchengeräten zu bezahlen.

Geschäftsplan & Investitionen

- ... saisonaler Einkauf regionaler Lebensmittel aus kontrolliert ökologischer Herkunft
- ... Rahmenvereinbarung mit Produzenten und Landwirt*innen für einen konstanten Bezug im Jahreskreis
- ... frische Lebensmittel brauchen optimale Bedingungen durch Lagersysteme vor Ort
- ... unser Handwerk benötigt hochwertige Arbeitsgeräte und laufende Wartungen für die Fertigung qualitativer Speisen
- ... **Transparenz!** Zertifikate und Auszeichnungen sowie Mitgliedschaften sollen den eingeschlagen, konsequenten Weg durch Kontrollen begleiten: Slow Food, Klimabündnis OÖ, Lacon Bio Zertifikat, etc.

Wer ist die Zielgruppe und was bieten die Wirtsleute den Gästen an?

Im Folgenden wird versucht, zu zeigen, wo die Selbstverpflichtung zum nachhaltigen Wirtschaften bei den Wirtsleuten spürbar und sichtbar wird.

Du bist auf der Suche nach einem Wirtshaus, das alle seine Grundprodukte in der **Region** einkauft? Diese sind frisch und der **Saison** entsprechend.

Fleisch enthält weder Stresshormone noch Antibiotika etc. Produkte vom Bauer, Bäcker, Käser etc. haben in der Verarbeitung sozusagen handwerkliche **Qualität** und sind ernährungsphysiologisch Teil einer optimalen **Nahrungskette**?

Sind Aromastoffe, Geschmacksverstärker o.Ä. aus der Küche verbannt? Und trotzdem fragst du dich bei jedem Bissen, was das nun wieder für ein **Kräutlein** oder ein **Gewürz** ist, das den guten Geschmack gibt?

Suchst du eine **Atmosphäre, wo du willkommen bist** und die Wirtsleute vermitteln dir das Gefühl, dass es im Moment nichts Wichtigeres gibt, als dir bei der Auswahl behilflich zu sein? Und es geht schließlich darum, dass **Essen ein sinnlicher Genuss** sein soll?

Hast du gern das eine oder andere Gericht auf der Karte, das schon deine Großmutter gekocht hat? Du willst aber trotzdem, dass **die regionale Küche auch in leichter, moderner Weiterentwicklung** daherkommt?

Erwartest du für diese **regionale Kochkultur** einen angemessenen Preis, den sich der durchschnittliche Gast auch leisten kann?

Wer diese Fragen mit ja beantwortet, zählt zur **Zielgruppe**. Man sollte meinen, sowohl Angebot als auch Nachfrage wären damit hinlänglich beschrieben...

A decorative graphic of several stylized green leaves of various shapes and sizes, scattered across the page. Some are large and prominent, while others are smaller and more delicate. They are positioned around the text blocks, adding a natural, organic feel to the layout.

... es ist aber so, dass sowohl jene Gäste angesprochen sind, die bewusst die Entschleunigung suchen, als auch Gäste die den Genuss von Speisen, die sich vom Massengeschmack so deutlich abheben, oder zur Abwechslung auch einmal ein Glas Wein vom Demeterhof zu schätzen wissen. Viele kommen auch einfach deshalb, weil es gut schmeckt und wenn man wiederkommt, bekommt man vielleicht mit der köstlichen Suppe so nebenbei ein wenig von der Philosophie der Nachhaltigkeit mitserviert.

Was kann man sich besseres vorstellen, als dass Bewusstseinsbildung über den Genuss transportiert werden kann? Alt mischt sich mit Jung, die sehr betagte Dame, die die Ankündigung zum Hausball im Fenster liest, fragt ungläubig nach, ob sie da wohl auch willkommen wäre – und sie ist es, genauso wie die junge Familie mit Kindern, die Linzer Studentinnen und

Studenten oder die Touristen, denen das Gasthaus gleich einmal empfohlen wird. So mancher wird auch wegen der familiären Atmosphäre, die wesentlich vom engagierten Personal getragen wird. Auch wenn noch so viel los ist, spürt man immer noch, dass hier Menschen arbeiten die wissen, dass ihre Arbeit Sinn macht.

So kurz können nicht alle Wege sein, dennoch ist die Verringerung des CO₂-Ausstoßes beim Einkauf und beim Angebot auf der Speisekarte immer mitgedacht: Abgesehen vom möglichst biologischen und regionalen Einkauf mit den kurzen Wegen für Lamm, Wild, Gemüse oder sogar Gemüseraritäten ist es daher auch wichtig, dass sich vegetarische und vegane Speisen, und ein tägliches fleischloses Mittagsmenü unauffällig und ganz selbstverständlich unter das Angebot mischen.

Wirtsleut-Darlehen

Hier findest du alles, was du über deine Anlage bei der WirtsleutKG wissen möchtest.

Du kannst die Höhe deiner Einlage wie folgt wählen.

EUR 2 000,-	EUR 3 000,-
EUR 4 000,-	EUR 5 000,-
EUR 7 000,-	EUR 10 000,-

Die Vergütung kannst du selber wählen und jährlich ändern:

6% jährliche Verzinsung in Form von Wertgutscheinen: Du willst oft zu uns essen kommen, dann ist das das Richtige für dich!

3% jährliche Verzinsung in Form einer Überweisung auf dein Konto.

Die Laufzeit des Darlehens bis EUR 5 000,- beträgt 3 Jahre und ab 5 000,- beträgt sie 5 Jahre. Wenn die Frist abgelaufen ist, dann kannst du oder die Wirtsleut mit einer Kündigungsfrist von 3 Monaten jederzeit kündigen.

Fallst du dein Geld vor Ablauf der Frist benötigst räumen wir dir ein Sonderkündigungsrecht mit einer Frist von 12 Monaten ein.

Die Berechnung der Zinsen erfolgt jährlich zum 30. Juni. Du bekommst von uns im Juli einen Wertgutschein für Speisen und Getränke oder dir werden die Zinsen auf ein Konto deiner Wahl überwiesen, wenn du diese Option gewählt hast.

Die erste Zinsberechnung beider Optionen erfolgt 2020.

Der Wertgutschein kann unbefristet bei jeder Bezahlung einer Konsumation oder anderen Leistungen der WirtsleutKG eingelöst werden.

Geplant sind der Wirtshausbetrieb mit Schanigarten und Bar sowie Kochworkshops in einer separaten Schauküche.

Den Betrieb werden wir dir sehr gerne als Teil unserer Vereinbarung in Form einer Besichtigung (mit Voranmeldung) zugänglich machen.

Als Darlehensgeber bekommst du auch jedes Jahr zum 1. März unsere Kennzahlen über den wirtschaftlichen Erfolg des Vorjahres.



**Darlehensnehmerin ist
Die WirtsleutKG,
Adlergasse 6, 4020 Linz
FN 526878x
LG Linz**