Erfolgsgeschichten

#schaffenwir

© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Ach, du grünes Schaf!

Michael Priessnitz, Green Sheep

Green Sheep-Gründer Michael Priessnitz verarbeitet von Hand geerntete Blüten und Kräuter im Einklang mit der Natur zu hochwertigen Sirupen. Die Idee zu Green Sheep kam mir während einer Reise in die Provence, als ich dort erstmals Lavendelsirup probierte. Ich war Feuer und Flamme und wollte selbst auch so einen Sirup und weitere ähnlich köstliche Getränke in Bio-Qualität herstellen. Es dauerte zwar noch einige Jahre, aber 2011 konnte ich dann die ersten Flaschen meines Sirups am Purkersdorfer Bauernmarkt verkaufen. Heute befindet sich der Firmensitz von Green Sheep im hügeligen Wienerwald und produziert wird im südlichen Waldviertel, an der Schwelle zur Wachau. Die Rohstoffe für unsere Bio-Sirupe und Bio-Mix-Säfte stammen zum größten Teil aus eigenem Anbau in der Bio-Landwirtschaft, den übrigen Teil gewinnen wir in Wildsammlungen oder organisieren wir punktuell durch Zukauf aus Bio-zertifizierten Betrieben.

> "Green Sheep steht für Ehrlichkeit, Leben mit der Natur und mit den Jahreszeiten. Es steht für genussvolles Leben, für Nachhaltigkeit, Geborgenheit und Freude. Gekennzeichnet mit dem Bio Austria-Logo sowie dem EU-Bio-Siegel ist der Genuss

von Bio-Qualität garantiert."

Die Ernte der erlesenen Blüten und Kräuter erfolgt in behutsamer Handarbeit. Der traditionelle Kaltansatz garantiert die schonende Verarbeitung der kostbaren Rohstoffe. Anschließend sorgt kurzes Erhitzen für eine nachhaltige Konservierung. Die besten Inhaltsstoffe der Natur stehen nun zum Genießen bereit. www.greensheep.at
Online seit 07.10.2021 (Aktualisiert: 08.12.2021)