

Markenworkshop Termine

Ergänzend zu den Terminen in der letzten Ausgabe finden Sie hier die aktuellen Kurse für den Workshop „Mit einer starken Marke bewusst den eigenen Erfolg provozieren – Tipps im Umgang mit der Marke Gutes vom Bauernhof“:

Mo, 28. 02. 2011 in St. Veit am Vogau, Gasthof Draxler

Mi, 02. 03. 2011 in Graz, Raiffeisenhof
Mo, 14. 03. 2011 in St. Michael, Gästehaus Zechner

Mi, 16. 03. 2011 im Berggasthof König, 8225 Pöllauberg 5

Kosten: 30 € pro Betrieb, Dauer jeweils 9 bis 17 Uhr

Anmeldung und Information bei Ihrer Spezialberaterin.

Gutes vom Bauernhof ist übersiedelt

Ab sofort finden Sie unser Büro in der Hans-Sachs-Gasse 1, 8010 Graz. Die Nebenstellen der Telefone bleiben gleich, ebenso die Faxnummer.

Vorerst bleibt die Postadresse „Hamerlinggasse 3, 8010 Graz“ jedoch bestehen.

Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl“ darf nur von dazu befugten Betrieben verwendet werden!

Bitte verwenden Sie die Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl“ nur dann, wenn Sie auch tatsächlich diese Angabe verwenden dürfen!

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 darf die mit Verordnung (EG) Nr. 1263/96 eingetragene Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl“ nur auf jenen Speiseölprodukten verwendet werden, die der Eintragung zugrunde liegenden Produktspezifikation entsprechen und daher insbesondere folgende Kriterien aufweisen:

Die zur Pressung herangezogenen Kerne entstammen dem Kürbis Cucurbita pepo var. Styriaca und das Anbauggebiet der Kürbisse liegt in einem der definierten politischen Bezirke.

Die Ölflasche mit dem eingepprägten Schriftzug „Steirisches Kürbiskernöl“ darf nur von Betrieben verwendet werden, die den Anforderungen der g.g.A.

entsprechen. Die Behörden haben bereits rigorose Überprüfungen des Herkunftsschutzes eingeleitet. Erste Anzeigen gegen Betriebe sind schon im Laufen.



Wir bitten Sie, den beigelegten Fragebogen umgehend per Post (Kuvert liegt bei) oder per Fax an uns zu senden: 0316/8050-1460.

Ihre Daten werden vertraulich behandelt und NICHT an Dritte weitergegeben.

Sie helfen uns damit, Ihnen ein noch besseres Service anzubieten!

Neue Fachtagung der Landwirtschaftskammer Steiermark

1. steirischer KäseGipfel am 10. Februar 2011 im Raiffeisenhof

Franz Deutschmann und Margareta Reichsthaler laden mit der Landwirtschaftskammer zum 1. KäseGipfel in die Steiermark: „Die steirische Käsekultur wächst kräftig. Man sieht dies auch an der Käseprämiierung. Auch unser Wissen gilt es ständig auszubauen. Die erstmalige Fachtagung mit nationalen und internationalen Fachleuten ist ein Muss für jeden milchverarbeitenden Betrieb. Das Programm ist breit und dicht an Inhalten und ein nicht unwesentlicher Teil ist Praxis.“ Die Veranstaltung findet am 10. Februar 2010 im Raiffeisenhof in Graz statt. Einladungen mit dem genauen Programm werden rechtzeitig versandt. Bitte merken Sie sich diesen Termin vor.



Rundschreiben Nr. 08 2010

Direkt vom Bauernhof Marketingverein



8010 Graz, Hamerlinggasse 3, Tel.: 0316/8050-1456; Fax: DW -1460, office@gutes.at

DVR 0943941, P.b.b. Verlagspostamt 8010 Graz und 8020 Graz; 311653G99U

Kaufhaus Loder ist „Genuss Partner Handel des Jahres 2010“



Obfrau Margareta Reichsthaler und Andreas Sauseng vom Casino Graz gratulieren dem Gewinner Georg Loder und seinem Team.

Mehr als 50 Nahversorger sind steiermarkweit Partner der GENUSS REGION ÖSTERREICH. Das Kaufhaus Loder mit den Standorten Kumberg und Eggersdorf wurde jetzt als steirischer „Genuss Partner Handel des Jahres 2010“ ausgezeichnet.

Im feierlichen Ambiente des Casino Graz präsentierte Margareta Reichsthaler gemeinsam mit den Genuss Guide Herausgebern Willy Lehmann und Fritz Stifsohn die besten Adressen für regionale Produkte. Darunter sind auch die heimischen „Genuss Partner Handel“, die eine Vielfalt der Produkte aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH anbieten. Einer der Partner tat sich heuer beson-

ders hervor und wurde von der GRM Genuss Regionen Marketing GmbH zum steirischen „Genuss Partner Handel des Jahres 2010“ ausgezeichnet. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Lammrohschinken, Spezialitäten aus den steirischen Genuss Regionen, dazu ein reichhaltiges Sortiment an Gutes vom Bauernhof-Produkten gibt es im Kaufhaus Loder.

Seit 6 Jahren gibt es an den beiden Standorten Loders frische Produkte aus den Regionen. „Die Kunden kennen die Lieferanten und können so auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte vertrauen“, so Georg Loder, Geschäftsführer und „Genuss Partner Handel des Jahres 2010“.

Die „Gutes vom Bauernhof“-Lieblinge 2010 sind gewählt!

Die steirischen BauernEcken stellten sich heuer erstmals der Wahl zum „Gutes vom Bauernhof“-Liebling 2010. Nun sind die Stimmkarten ausgezählt und die vier Regions-Sieger stehen fest:



Gutes vom Bauernhof-Liebling 2010 in Graz und Graz-Umgebung:

Lagerhaus Gratwein

Bahnhofstraße 38, 8112 Gratwein
Tel.: 03124/55055-310

Überragender Sieger in der Gunst der Genießer ist die „Gutes vom Bauernhof GenussEcke“ im Lagerhaus Gratwein. Überzeugt haben die freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeiter, die große Produktauswahl und die Tatsache, dass die Philosophie überzeugend gelebt wird.



Gutes vom Bauernhof-Liebling 2010 in der Obersteiermark:

Schmankerl-Eck

Kirchengasse, 8967 Haus im Ennstal
Tel.: 0650/2234827

Im Schmankerl-Eck der Familie Barazzutti begeistern sich die Kunden für die zahlreichen Geschenksideen. Ein Hit für alle Kunden ist das Service der Betreiber, die sich bemühen, jeden Wunsch zu erfüllen und die ansprechende Gestaltung des Geschäftes.



Gutes vom Bauernhof-Liebling 2010 in der Südoststeiermark:

Rodler Markt

8224 Kaindorf 8
Tel.: 03334/2291-0

Bei ihrem „Rodler-Markt“ schätzen die Kunden das außerordentlich freundliche und bemühte Team, die große Auswahl an Produkten aus den steirischen Genussregionen und die schöne und ansprechende Gestaltung der GenussEcke. Hier spürt man ganz einfach, dass die Familie Rodler mit Herz dabei ist.



Gutes vom Bauernhof-Liebling 2010 in der Südweststeiermark:

Bauernladen „Klapothek“

Leutschacher Straße 37, 8454 Arnfels, Tel.: 03455/6644

Das Schwesternpaar Elfriede und Margrit hat mit ihrer Klapothek die Herzen der Kunden im Sturm erobert. Die große Auswahl an bäuerlichen Spezialitäten, ausgewählte Produkte aus den Genussregionen, Reformwaren und Geschenkideen sowie die liebevolle Dekoration lassen keine kulinarischen Wünsche offen.



Besser leben mit Gutes vom Bauernhof

Attraktiv für die Kunden von heute und morgen.

Regionalität liegt voll im Trend. Zahlreiche Erfolge unserer steirischen Betriebe bestätigten dies in diesem Jahr sehr eindrucksvoll über sämtliche Vertriebs- und Produktparten hinweg. Diesen Trend für Gutes vom Bauernhof-Betriebe weiter zu entwickeln, sehen wir als große gemeinsame Herausforderung. Diesem Rundschreiben haben wir wieder einen Fragebogen beigelegt mit folgenden zwei Zielen:

- 1) Kennzahlen errechnen, um den wirtschaftlichen und gesellschaftspolitischen Wert der Direktvermarktung nach innen und außen bestmöglich zu kommunizieren.
- 2) Überprüfung und Weiterentwicklung der Serviceleistungen in der Beratungs- und Marketingarbeit. Sämtliche Wünsche werden wir im Rahmen der Jahresplanung in der 2. Novemberhälfte bestmöglich in das Programm einbauen.

Bitte helfen Sie mit und schicken Sie uns Ihre Daten, die selbstverständlich absolut vertraulich behandelt werden.

Ihre Grete Reichsthaler

PS: Imkerbetriebe, die bis spätestens 15. November die Fragebögen zurückgeschickt haben, möchten wir in unserer Weihnachtseinschaltung in der Woche rechtzeitig vor dem Tag des Honigs präsentieren.



Erntedank

Der Großteil der Ernte ist in den meisten Höfen eingefahren, mehr oder weniger vom Wetter der letzten Monate beeinflusst. Erntedank-Feste werden gefeiert und vielfach für touristische Veranstaltungen genutzt. Dies ist wohl auch ein Zeichen unserer Zeit, wenn es uns gelingt, in Zeiten des Überflusses an Lebensmitteln in unseren Breiten die richtigen Botschaften zu vermitteln.

Höchste Qualität vor Ort gewachsen, mit dem Fleiß von Bäuerinnen und Bauern gesät, gepflegt und geerntet und so manches verarbeitet, veredelt und zubereitet. Dem Reichtum an Vielfalt und Geschmack sind fast keine Grenzen gesetzt, und doch liegt so vieles nicht in unserer Hand, wenn man die Bilder und Berichte von Pakistans Hochwasser sieht. So hoffe ich, es war für jeden von uns eine gute Ernte.

Ihr Franz Deutschmann

PS: Nütze die Wintermonate zur Weiterbildung - persönlich oder betrieblich, sie sind immer ein Gewinn.

Größter Hofladen der Obersteiermark eröffnet mit Luxus-Hühnerauslauf

Kobenz präsentiert sich als kulinarischer Nabel der Steiermark: Mehr als 100 unterschiedliche Produkte von rund 40 regionalen Bauern und Gewerbebetrieben gibt es im Hofladen von Burgi und Herbert Herk. Österreichweit einzigartig ist der 30.000 Quadratmeter große Hühnerauslauf mit Wintergarten.



Mit Familie Herk freut sich unter anderen auch Kammerobmann Kranz über die Eröffnung

Den geballten Geschmack steirischer Top-Produkte vereint der neue Hofladen, den die Kobenzer Landwirte Burgi und Herbert Herk mit einem großen Fest eröffneten. Auf 80 Quadratmetern steht Genießern ab sofort eine Produktpalette aus mehr als 100 steirischen Spezialitäten zur Verfügung – vom Murtaler Steirerkäs bis zum Seckauer Lebkuchen. Insgesamt wird der Hofladen von rund 40 regionalen Bauern und Gewerbebetrieben beliefert. Eine Vielzahl der Produkte stammt aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH, die für den Handel zum immer wichtigeren Partner heranwächst.

Margareta Reichsthaler, Obfrau der GENUSS REGION ÖSTERREICH: „Der Genuss Partner Handel ist ein wichtiges Bindeglied zum Konsumenten. Er führt nicht nur regionale Köstlichkeiten, insbesondere aus den Genussregionen. Ein ebenso großer Schatz ist das kulinarische Wissen der Händler wie zum Beispiel der Familie Herk. Sie haben einen umfassenden Erfahrungsschatz und sind ständig auf der Suche nach neuen regionalen Kostbarkeiten. Sie sind wichtige Ansprechpartner für Bäuerinnen und Bauern, um ihre Produkte weiter zu entwickeln.“

Höchste Qualität aus der Region: GenussBauernhof Labugger

Franz Labugger darf sich nun auch über die Auszeichnung als „GenussBauernhof“ freuen. Gefeiert wurde unter anderem beim 1. steirischen Kernölfest am 1. September.

Die Ölmühle und der Bauernhof von Franz Labugger garantieren

für höchste Qualität aus der Region. Gustieren und genießen kann man im Hofladen und in der Ölmühle. Der Betrieb steht auch für Exkursionen offen.

Kernölmühle und GenussBauernhof Franz Labugger, Dorfstraße 65, 8403 Lebring, Tel.: 03182 48847

