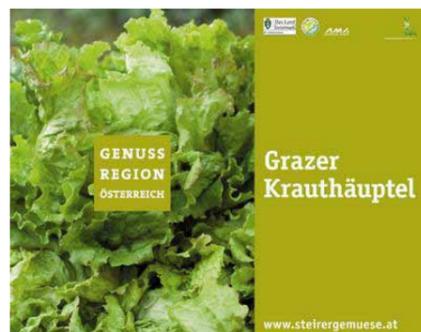


Genuss Region Grazer Krauthäuptel: Betriebe für Präsentation gesucht

Die Genuss Region Grazer Krauthäuptel präsentiert sich bei verschiedenen Messen und Veranstaltungen. Wenn auch Sie bei diesen kulinarischen Höhepunkten mit dabei sein wollen und Ih-



ren Betrieb und Ihre Produkte vorstellen möchten, dann melden Sie sich bitte bei uns. Anforderung: Sie sind Mitglied der Genuss Region Grazer Krauthäuptel und präsentieren den Grazer Krauthäuptel als Leitprodukt.

Informationen : 0316/8050-1618

Ladeneinrichtung zu verkaufen

Wegen Betriebsumstellung günstig zu verkaufen: Eine komplette Verkaufsraum-einrichtung mit Regalbeleuchtung; Vollholz/Vollholzfurnier- variable Einzelelemente (siehe Foto), insgesamt 8 Präsentationselemente sowie eine dazugehörige Wandverkleidung für eine Sitzzecke. Weiters: Lebensmittelechte Nirosta/Edelstahleinrichtung, 3 Elemente in verschiedenen Längen inkl. Fächern, Spüle, Roller sowie ein Großküchengerät. Ebenso zu verkaufen: diverses Verpackungsmaterial (Geschenkkartons, Flaschen, Flaschenkartonagen etc.) sowie Big Bags für Speiseöle Größe 5L/10L, optimal für den Versand!
Anfragen unter: 0676/ 5867689 oder per Mail an: saenger@tmo.at



Termine Schulung

Sensorische Bewertung
von Kochpökelwaren und Karree

Einführung in die Sensorik, Geruchs- und Geschmacksschulung, Ablauf der Osterschinkenprämierung, praktische Übung.

Referenten:

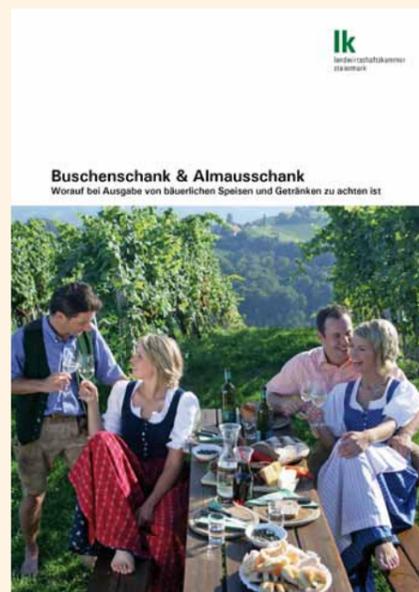
Brigitte Edlinger,
Franz Fink (Fleischermeister)
Di, 25. Jänner 2011, 9.00 - 14.00 Uhr
Graz, LFS Alt Grottenhof
Kosten: € 30,- pro Betrieb, (€ 25,- für Gutes vom Bauernhof Betriebe)
Wenn möglich bitte eigene Selchwaren (Kochschinken und Karree) zum Seminar mitbringen!

Besuchen Sie uns auf:
[www.facebook.com/
GutesVomBauernhof](http://www.facebook.com/GutesVomBauernhof)

www.gutes.at

Broschüre „Buschenschank & Almausschank“ jetzt bestellen

Die Broschüre ist bei „Gutes vom Bauernhof“ zum Preis von € 7 (zuzüglich € 1 für den Versand) erhältlich. Erfahren Sie alles zum Thema: „Worauf bei der Ausgabe von bäuerlichen Speisen und Getränken zu achten ist“ in fundierten Fachbeiträgen. Bestellungen sind unter 0316/8050-1456 möglich. Sie erhalten die Broschüre auch bei Ihrer zuständigen Beraterin.



Rundschreiben

Direkt vom Bauernhof Marketingverein

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

lk 
10. 12. 2010

Frohe Weihnachten und ein glückliches neues Jahr!



Allen Partnern und Freunden wünschen wir ein gesegnetes und frohes Weihnachtsfest 2010 und ein erfolgreiches, gesundes und zufriedenes Jahr 2011!
Wir danken sehr herzlich für die positive und erfolgreiche Zusammenarbeit und freuen uns bereits auf die gemeinsamen Herausforderungen für 2011.

Einladung zur Jahrestagung 2011

Liebe Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter!
Wir möchten Sie herzlich zur Jahreshauptversammlung und Jahrestagung am 24. 01. 2011 einladen. Ihr Kommen zugesagt haben Vizepräsident Hans Resch und Kammeramtsdirektor DI Werner Brugner. Das Impulsreferat hält Richard Peer: „Facebook, XING & Twitter: Die neue Art zu werben.“ Erfahren Sie zum Beispiel, welchen Nutzen Social Media-Strategien für Direktvermarkter haben.

Montag, 24. Jänner 2011, 18.30 Uhr
Bildungszentrum Raiffeisenhof,
Krottendorfer Straße 81, 8052 Graz
Wir bitten um Ihre Anmeldung unter Tel.: 0316/8050-1456
Auf Ihr Kommen freuen sich Franz Deutschmann, Margareta Reichthaler und KOR Erich Lemler.

Einladung zum 1. Grazer Käseforum

Die Käsevielfalt unserer Handwerksbetriebe wächst stetig - das sieht man auch an der breiten Palette an Spezialitäten, die bei den Prämierungen eingereicht werden. Erfahrung und Wissen sind dabei die Voraussetzungen für Erfolg.



Programm:

8.45 – 9.00 Uhr

Begrüßung/Tagesmoderation

Margareta Reichsthaler

9.00 – 9.40 Uhr

Impulsreferat „Was zeichnet bäuerlichen Käse aus?“

Fredi Binder (Fredis Käslädele)

9.40 – 11.00 Uhr

Sensorische Wahrnehmung der Milchprodukte im Hinblick auf eine erfolgreiche Prämierungsteilnahme

DI Martin Rogenhofer (Francisco Josephinum Wieselburg)

11.00 – 11.10 Uhr

Pause

11.10 – 12. 15 Uhr

„Die Guten und die Bösen, Bakterien und Pilze am Käse“

Prof. Dr. Siegfried Scherer (TU München)

12. 15 – 12. 45 Uhr

Erfahrungen und Beispiele aus der Praxis

„Hygiene in der bäuerlichen Milchverarbeitung“

Georg Schweighofer (Lebensmittelaufsicht)

12.45 – 13.45 Uhr

Mittagspause

13.45 – 15.15 Uhr

Start der Workshops (Wahlmöglichkeit 2 aus 3)

A) Schneidetechniken, Ing. Josef Stiendl (Schärdinger Käseakademie)

B) Affinieren von Käse, Ivan Larcher (Käseaffineur, flying cheese maker)

Käsespezialitäten werden von den Konsumenten immer stärker nachgefragt - gleichzeitig wächst aber auch die Anforderung an die Qualität. Das erstmals stattfindende Käseforum mit Beiträgen von nationalen und internationalen Fachleuten ist geradezu ein Muss für jeden milchverarbeitenden Betrieb. Das Programm des Käseforums ist dicht an Inhalten. Ein wesentlicher Teil der Tagung widmet sich der Praxis, ebenso wichtig ist auch der Erfahrungsaustausch. **Weiterbildung ist immer ein Gewinn. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!**

C) Aktives Verkaufen, Fredi Binder (Fredis Käslädele)

15.15 – 15.25 Uhr

Pause

15.25 – 16. 55 Uhr

Workshops (Wahlmöglichkeit 2 aus 3)

A) Schneidetechniken, Ing. Josef Stiendl (Schärdinger Käseakademie)

B) Affinieren von Käse, Ivan Larcher (Käseaffineur, flying cheese maker)

C) Aktives Verkaufen, Fredi Binder (Fredis Käslädele)

16.55 – 17.00

Schlussworte

Margareta Reichsthaler
Franz Deutschmann

Ort:

Bildungszentrum Raiffeisenhof
Krottendorferstrasse 81, 8052 Graz.

Seminarbeitrag:

Die Kosten für das Seminar betragen € 75.-

Betriebe mit dem Gütesiegel "Gutes vom Bauernhof" zahlen € 60.-

Termin: 10. Februar 2011

Wir bitten um Ihre Anmeldung bis 20. Januar 2011:

DBM Direkt vom Bauernhof Marketingverein, Hans-Sachs-Gasse 1, 8010 Graz
Tel.: 0316/8050-1200,
petra.tehrany@lk-stmk.at



Zusammenarbeit, die bewegt

Von manchen Betrieben bin ich angesprochen worden, dass sie die gefragten Betriebsdaten nicht bereitstellen wollen – als Vorsichtsmaßnahme. Über 250 Betriebe haben erfreulicherweise bisher Ihre Daten eingeschickt. Diese werden derzeit von uns anonymisiert ausgewertet, um die positive Entwicklung der steirischen Gutes vom Bauernhof-Betriebe aufzuzeigen, die damit verbundene wirtschaftliche und gesellschaftspolitische Bedeutung als PartnerInnen einer gesunden ländlichen Regionalentwicklung zu unterstreichen und maßgeschneidert die Schwerpunkte 2011 zu fixieren. Stets zu wissen, wo wir stehen, was gut läuft, was gefragt und geschätzt wird, ist wichtig, um die Effizienz unserer Arbeit weiter zu steigern und Zielgruppen/Märkte erfolgreich zu bearbeiten. Dass wir mit minimalem Budget bewegen können, verdanken wir in hohem Maße Ihrer Leistungsbereitschaft, Ihrer Offenheit für Neues, Ihrem Können, Ihrer Bereitschaft mit Mensch, Tier und Umwelt sorgsam umzugehen. Als Ihre Servicestelle schätzen wir die dynamische Entwicklung in der Sparte. Wir sehen uns gefordert, täglich unsere Zusammenarbeit idealtypisch weiterzuentwickeln - mit Ihnen ein wichtiges Stück Lebensqualität zu gestalten.

Ihre Grete Reichsthaler

P.S.: Gerne nehmen wir auch in den nächsten Tagen noch „NachzüglerInnen“ auf. Jeder zusätzliche auswertbare Fragebogen stärkt unsere Lobbyingarbeit, um mit entsprechenden Mitteln wieder ein für Sie attraktives Leistungspaket schnüren zu können.



Ein Jahrzehnt neigt sich dem Ende zu!

Das erste Jahrzehnt in diesem Jahrhundert geht langsam (oder doch für die meisten hektisch) zu Ende. Es ist aber ein Augenblick im Leben, wo man gerne zurücksieht und sich gute Wünsche für das Neue Jahr schenkt.

Wenn ich in unserem Verein einen Rückblick mache, so muss ich sagen, dass wir gemeinsam einen großen Schritt nach vorne gemacht haben. Die Qualität der Produkte wurde eindrucksvoll in den diversen Verkostungen und Prämierungen bestätigt. Die Ausweitung der Arbeit mit den Medien und Bekanntmachung der Marke sowie der Betriebe hat sicher mit dazu beigetragen, dass die meisten Betriebe am Jahresende ein gutes Umsatzplus verzeichnen können. Vieles liegt in der Eigenverantwortung unserer bäuerlichen Familienbetriebe und großer Einsatz war gefordert. Ich danke allen, die den gemeinsamen Weg mittragen. Ich danke den Vorstandskollegen und Kolleginnen für ihre eingebrachte Arbeit und Zeit für den Verein. Der Geschäftsführung samt dem ganzen Team in der Steiermark für den unermüdlichen Einsatz zum Wohle und zur Weiterentwicklung unserer Mitgliedsbetriebe.

Mögen wir alle in den Tagen um das Neujahr mehr Zeit für unsere Familien und Angehörigen finden.

2011 möchte ich einladen, sich Zeit zu nehmen für die eine oder andere Weiterbildung und mögen die Wünsche und Ziele für jeden von uns in Erfüllung gehen. In diesem Sinne ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest wünscht Euer Obmann.

Ihr Franz Deutschmann

Osterschinkenprämierung

Bei der Herstellung von Selchwaren vollbringen bäuerliche und gewerbliche Handwerksbetriebe Spitzenleistungen. Die vielfältigen Geschmackskomponenten und die traditionelle Herstellungsweise erfahren hohe Wertschätzung durch die Kundschaft. Prämierungsergebnisse dienen als Wegweiser durch die Vielfalt der steirischen Produkte.



Die sensorische Prüfung ist ein geeignetes Instrument für eine objektive Beurteilung. Alle teilnehmenden Betriebe erhalten eine detaillierte Rückmeldung über das Ergebnis der Verkostung. Diese Rückmeldung dient den HerstellerInnen als Standortbestimmung und Basis für Qualitätsverbesserung und Weiterentwicklung ihres Produkts. Eine erfolgreiche Prämierung ist die beste Bestätigung für die Produktqualität und erleichtert die Bewerbung ihrer Produkte.

Ergreifen Sie die Möglichkeit, eine Auszeichnung für Ihre Produkte zu erlangen!

Information und Anmeldung:

Mag. (FH) Martina Zainer, Beratung für Direktvermarktung und Regionale Kooperationen, Bezirkskammer Deutschlandsberg, Schulgasse 28. Tel.: 03462/2264-4261, 0664/602596-4261

„G'scheit essen“ mit Gutes vom Bauernhof

Im Rahmen des Projektes G'scheit essen im Betrieb sind BetreiberInnen von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen auf der Suche nach regionalen Produkten aus der bäuerlichen Direktvermarktung.

Da DirektvermarkterInnen ihr Produktangebot bisher selten an GroßküchenbetreiberInnen herantragen haben und diese oft nicht wissen, wo sie bestimmte bäuerliche Produkte beziehen kön-

nen, soll nun ein Verzeichnis all jener Betriebe einer Region entstehen, die grundsätzlich bereit und in der Lage sind, Großküchen in Schulen, Seniorenheimen, Betriebskantinen und ähnlichen Einrichtungen zu beliefern.

Wenn Sie in diese Liste aufgenommen werden wollen, senden Sie bitte das beiliegende Erhebungsblatt bis 3. Januar 2011 per Fax an 0316/8050-1460 oder per Post an unsere Adresse.

