

Lieferanten für neuen Frischemarkt in Leibnitz gesucht

Im Rahmen eines für die Steiermark neuartigen Stadtentwicklungsprogrammes im Auftrag der Wirtschaft, des Tourismusverbandes, aller lokaler Banken, der wichtigsten angrenzenden Hauseigentümer und der Stadtgemeinde Leibnitz, begleitet die Gruppe Schörghuber die wirtschaftliche Masterplanung und Innenstadtentwicklung von Leibnitz in den kommenden drei Jahren.

Dazu gehört auch der Teil: „Neuordnung des Marktwesens am Hauptplatz“ und die Schaffung eines Frischemarktes. Dafür werden nun Marktbesucher gesucht.

Ort: Hauptplatz von Leibnitz.

Zeit: Ganzjahresmarkt jeden FREITAG von 9.00 bis 14.00 Uhr.

Der Standort hat eine durchschnittliche Wochenfrequenz von 32000 Personen während der Geschäftszeit Montag bis Freitag. Am Freitag beträgt die Frequenz von 8.00 bis 18.00 schon jetzt gut 5000 Besucher, diese soll auf 6000 bis 8000 ausgebaut werden.

Das zu erwartende Frequenzplus am Freitag gemäß unserer langjährigen Markterfahrung mit designten Märkten beträgt zwischen 1000 und 4000 Passanten, also ein guter Geschäftsplatz mit gesicherten geschäftlichen Chancen für die Marktteilnehmer.

Damit sich dieser Erfolg einstellt, ist kein reiner Bauern- oder Produzentenmarkt angedacht, sondern ein offener Markt mit einer gut abgestimmten Mischung aus Produzenten, spezialisierten Händlern und Gastronomie. Design heißt auch Organisationsdesign: Geplant ist ein Vereinsmarkt mit Selbstverwaltung durch die Marktfahrer.

Gesucht sind mindestens 15 fixe Marktbesucher. Anders als beim bestehenden Markt muss der eigene Stand mitgebracht werden. Bei im Schnitt 5 m Länge je Marktstand ergibt sich ein etwa 75 m langer Markt. Mit saisonalen Marktständen kommen wir dann zeitweise auf über 100 m.

Gesucht werden Lieferanten für: Fisch, Brot und Gebäck, Obst und Gemüse, Fleisch, Geflügel, Schaf- und Ziegenfleisch, Honig etc.

Erstes Interessententreffen: MONTAG, 24. SEPTEMBER 2012, um 17.00 Uhr, im Rathaus von Leibnitz am Hauptplatz, 1. Stock.

Information:

Prof. Mag. Dr. Karl P. Schörghuber
Donaublickgasse 9, 4020 Linz
prof@schoerghuber.at
Tel. 0 699 1 944 94 07
www.schoerghuber.at

Fleischforum 2012

Regionale Fleischwaren, die sich von der Masse der Produkte eindeutig abheben, werden von den Konsumenten immer stärker nachgefragt. Die Anforderungen, die an die Qualität der bäuerlichen oder handwerklich erzeugten Produkte gestellt werden, steigen ständig.

Das Fleischforum mit Beiträgen von namhaften Fachleuten ist für jeden fleischverarbeitenden Betrieb die Möglichkeit, sein Wissen zu erweitern.

Nutzen Sie vor Ort die Chance, sich mit Kollegen auszutauschen. Die Referenten stehen Ihnen auch in den Vortragspausen für Fragen gerne zur Verfügung.

Zeit:

6. November 2012, 8.45 - 17.00 Uhr

Ort:

Landwirtschaftliche Fachschule
Hatzendorf, 8361 Hatzendorf 110

Seminarbeitrag:

Die Kosten für das Seminar betragen € 75.- Mitgliedsbetriebe von "Gutes vom Bauernhof" zahlen € 60.-

Wir bitten um Ihre Anmeldung bis 22. Oktober 2012:

DBM Direkt vom Bauernhof Marketingverein, Hans-Sachs-Gasse 1, 8010 Graz
Tel.: 0316/8050-1456
andrea.pfingstl@lk-stmk.at

KäseGenuss 2012

Käse, Joghurt und Butter vom Feinsten gab es beim KäseGenuss in der Aula der Alten Universität zu genießen.

Über den Landessieg können sich freuen: Bio Hofkäserei Renate und Johann Grabenhofer (Doppelter Landessieg), Barbara Zeiler-Koller, Vinzenz Michael Stern, Monika und Harald Mühlthaler, Liesl's Milchhof - Familie Stuhlhofer und die Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf.

Alle Beteriebe und Ergebnisse sowie Fotos finden Sie auf facebook und auf www.gutes.at



Inserat: Gutgehende Eisproduktion (Bauernhof-Eis) aus gesundheitlichen Gründen abzugeben. Anfragen unter Tel.: 0664/9785216

Bitte beachten Sie die Beilage zur Trinkwasseruntersuchung und die angepassten Preise der Untersuchung!



Lachende Sieger bei der GenussKrone 2012/13

Die steirischen Produzentinnen und Produzenten zeigten ihre Kompetenz bei der Erzeugung und Veredelung von kulinarischen Top-Produkten.



Großer Auftritt für regionale Lebensmittel und Top-Produzenten in Velden: Die GenussKrone 2012/2013 brachte für die Steiermark wieder den Beweis, dass die heimischen Betriebe die Spitzenplätze nahezu gepachtet haben. Die GenussKrone Österreich wird alle zwei Jahre in 5 Kategorien vergeben und ist die höchste Aus-

zeichnung der besten regionalen Lebensmittel Österreichs. Für den Titel 2012/2013 haben sich 130 bäuerliche und gewerbliche Betriebe aus 8 Bundesländern qualifiziert. Sie gehören damit zu den besten Produzenten und Produzentinnen Österreichs, denn schon die Nominierung ist eine besondere Auszeichnung.



Auf der nächsten Seite wird das Geheimnis der Sieger gelüftet



Der Anbieter macht den Preis!

Preise sind kein geeignetes Instrument, um mengenmäßig den Markt anzukurbeln. Das zeigen viele Statistiken. Besonders jene der Jahre 2008 und 2009 – ein niedriger Apfelpreis hat den Apfelkonsum eher nach unten gedrückt.

Auch der derzeitige Durchschnittsverbrauch von 28 kg pro Person und Jahr sind bei weitem kein Topwert. Steigerungen weit über die 40 kg sind durchaus möglich, denn Apfel-essen macht schön, gesund und gibt Mut. Um den Verbrauch anzukurbeln, muss ein neues Bewusstsein für den GenussApfel aus der Genuss Region Oststeirischer Apfel entstehen. Dieser GenussApfel verwöhnt alle Sinnesorgane und verdient einen entsprechenden Preis. Mit der Ernte 2012 haben vor allem junge innovative Apfelbauern der Region eine einmalige Chance, ihre Äpfel den GrazerInnen anders zu vermarkten – Stück für Stück oder wie bisher, aber zu einem vernünftigen Kilopreis von rund € 1,50. Bedenkt man, wie wenige Kilometer dieser besonders frische Apfel hinter sich hat, können die Grazer und Grazerinnen auch regionale Wertschätzung leben. Denn der gute Apfel wächst so nah. Darüber hinaus muss auch für motivierte und engagierte Apfelbauern ein Stundenlohn von € 15 erzielbar sein. Auch dem Grazer Haushalt sind 4 € pro Woche zumutbar, denn damit können 2 Menschen eine Woche lang ein Apfelverwöhnprogramm leben. Fitte Apfelbauern und mutige Konsumenten – die steirische Realität 2012.

Ihre Grete Reichsthaler

GenussKrone: Die Sieger

Wir sind stolz auf die steirischen Sieger der GenussKrone 2012/2013, die wir Ihnen heute vorstellen. In den nächsten Ausgaben unseres Rundschreibens werden wir auch die Finalisten zur GenussKrone zu Wort kommen lassen.

Die Sieger der GenussKrone Österreich werden in einem anonymen, sensorischen Bewertungsverfahren von einer professionellen Jury ermittelt. Die Qualifizierung zur Teilnahme an der GenussKrone erfolgt in allen Kategorien über die Landesprämierungen. Jedes Bundesland nominiert seine besten Produkte, wobei jeweils nur ein Produkt in jeder Unterkategorie eingereicht werden kann. Prämierungen sind wichtig, um Innovationen zu fördern und die Qualität zu steigern. Zugleich wird bei den KonsumentInnen das Bewusstsein für Qualität gestärkt.



Preisträger für geräucherten Fisch mit dem Produkt „Stör geräuchert“
Forellenzucht Schröcker
Sturmberg 56, 8160 Weiz
info@forellenzuchtschroecker.at
0664/4202047

▶▶▶ Durch den schonenden Umgang mit der Natur und eine nachhaltige Fischzucht, bei der sich Herkunft und Qualität nachvollziehen lassen, dauert das Heranziehen bis zum fertigen Speisefisch im klaren Quellwasser ca. 2 Jahre. Bei der Veredelung der Fische wird darauf geachtet, die Ursprünglichkeit des Produktes zu bewahren. Eine dezente Würzung und feine Raucharomen lassen die geräucherten Fische zu einem exquisiten Geschmackserlebnis werden. Dass sich unser Räucherfisch bei der Bundesbewertung durchsetzen konnte und somit den Sieg der GenussKrone 2012/13 in der Kategorie Räucherfisch gebracht hat, ist für uns die Bestätigung, auf den richtigen Weg zu sein und zugleich Freude und Motivation dafür, den Weg der Qualität weiter zu gehen.

Preisträger für Obstmost mit Restzucker mit dem Produkt „Kronprinz Rudolf-Apfelmost lieblich“
Obstveredelung Haas
Poppendorf 56, 8342 Gnas
obstbauhaas@aon.at
0664/3749839



▶▶▶ Produktqualität ist heutzutage eine unbedingte Voraussetzung. Eine gute Möglichkeit der Qualitätskontrolle bietet - neben innerbetrieblichen Kontrollen - eine unabhängige Verkostung. Sieger werden von den Medien wahrgenommen und das trägt wesentlich zur Werbung bei. Für unseren Betrieb bedeutet der Sieg, dass wir mit unserem Mix aus Selbstkritik, Weiterbildung, Tatendrang und Freude am Schaffen auf dem richtigen Weg sind.



Preisträger für luftgetrocknete Rohpökelwaren mit dem Produkt „Kräuterspeck“
Mitteregger Monika und Franz
Grazerberg 15, 8774 Mautern
franz.mitteregger@gmx.net
0664/5247783

▶▶▶ Als vielfach prämiertes Betrieb - Speckkaiser 2012 und zweimaliger GenussKrone Finalist - ist der Sieg bei der GenussKrone 2012/2013 wirklich die Krönung unserer Auszeichnungen. Es ist für uns wie ein „Erntedank“ für jahrelanges Schaffen in der Direktvermarktung. Der Ursprung zu diesem großartigen Erfolg liegt in der jährlichen Teilnahme an den Prämierungen und an den aussagekräftigen Rückmeldungen durch die Fach-Jury.



Preisträger für Obstmost trocken mit dem Produkt „Rubinette-Apfelmost trocken“
Anton und Theresia Haspl
Riegersbach 33, 8250 Vorau
info@kuchlbauer.at
0664/8619168

▶▶▶ Der Gewinn der GenussKrone hat uns wieder einmal gezeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind, sowohl in Qualität, als auch im Bestreben immer wieder etwas Neues zu probieren. Natürlich ist es eine schöne Werbung für den Buschenschank und auch für den Ab-Hof-Verkauf. Viele Kunden werden wieder neu auf uns aufmerksam. Für alle Produzenten ist es wichtig bei den verschiedensten Bewertungen mitzumachen, damit man selber weiß wo man mit seiner Produktion steht und was man noch verbessern sollte. Ein Gewinn ist dann natürlich eine schöne Bestätigung. Noch ein Leitsatz, der für einen jeden Produzenten gilt: „Wer aufhört besser zu werden, hat aufgehört gut zu sein.“

Preisträger für Karreespeck mit dem Produkt „Karreespeck“
Eduard Skraban
Laafeld 43, 8490 Bad Radkersburg
eduard.skraban@googlemail.com
0664/1162068



▶▶▶ Der Sieg unseres Betriebes in der Kategorie „Karreespeck“ hat uns sehr gefreut und mit Stolz erfüllt. Im Moment der Preisvergabe wurde uns bewusst, dass sich all die Mühe und harte Arbeit gelohnt haben. Der Sieg unseres Betriebes hat sich in unserer Umgebung auch sehr schnell herumgesprochen und wir verdanken ihm einige Neukunden. Unsere langjährigen Stammkunden erschienen in der Woche nach dem Sieg zahlreich in unserem Laden, um uns zu gratulieren. Vor allem bei Kurgästen oder Touristen der Stadt kam diese Auszeichnung sehr gut an. Wie vor einigen Tagen eine Frau sagte, als sie die Tür unseres Hofladens öffnete: „Do samma schun richtig beim besten Karreespeck Österreichs?“ und wenn man dann diese Frage mit „JA“ beantworten kann, ist man sehr stolz auf unsere Arbeit. Weiteres möchten wir uns recht herzlich bei dem Team von Gutes vom Bauernhof für das wunderbare Essen und die gelungene Veranstaltung in Velden bedanken.



Preisträger für reinartige Fruchtsäfte mit dem Produkt „Apfelsaft klar“
Reindl Franz
Höflach 45a, 8350 Fehring
f.reindl@utanet.at
0664/4446170

▶▶▶ Als Sieger der GenussKrone haben wir die höchste Auszeichnung für kulinarische Produkte erreicht. Den besten Fruchtsaft Österreichs zu haben ist ein wunderschönes Gefühl, ist Anerkennung und wieder zusätzliche Motivation, diesen Weg der Qualitätsproduktion weiterzugehen. Unsere Kunden freuen sich mit uns, denn auch sie sind stolz darauf, bei einem ausgezeichneten Betrieb einzukaufen. So können wir unsere Kunden noch enger an uns binden. Aber auch Neukunden sind so auf uns aufmerksam geworden und probieren den einen oder anderen Fruchtsaft. Wir haben auch Anfragen von Großkunden bekommen. Wir machen schon lange bei den wichtigsten Bewertungen mit, um selbst zu wissen wo wir stehen, denn ohne äußere Rückmeldungen wird man sehr schnell betriebsblind und man verliert den Überblick, in welche Richtung sich die Marktanforderungen entwickeln. Ich habe die letzten 5 Jahre näher betrachtet, wir haben weit über 100 Medaillen bekommen, von denen 69 in Gold glänzen. So etwas freut auch die Kunden und kommt zu guter letzt natürlich auch wieder auf uns zurück.



Sieger

Fast täglich werden in Österreich Sieger gekürt. Ob in der Kultur, im Sport, in der Wirtschaft und selbst bei den Journalisten gibt es alljährlich große Veranstaltungen, bei denen Menschen für ihre besondere Leistung ausgezeichnet werden. Für die handwerklich hergestellten Lebensmittel ist dies die „GenussKrone“, welche alle 2 Jahre vergeben wird. Schon die Nominierung zum Finalisten ist für einen Betrieb eine außergewöhnliche Auszeichnung. Der Weg bis zur Verleihung macht dies deutlich. So wurden im angebotenen Marketingseminar der Stellenwert und die daraus ergebenden Möglichkeiten sehr deutlich aufgezeigt. Auch wenn meiner Meinung nach so manches Detail dieser Veranstaltung verbessert gehört, hat sie ihre volle Daseins-Berechtigung. Bei der Verleihungsfeier selbst trifft sich alles, was in diesem Bereich Rang und Namen hat. Als Sieger auf die Bühne gerufen zu werden und die GenussKrone in Empfang nehmen zu dürfen, ist wohl der Punkt auf dem i. 25 strahlende SiegerInnen, 6 davon aus der Steiermark, hat es im Juni in Velden gegeben. Neben etwas Glück ist hier wohl auch viel Arbeit seitens der GewinnerInnen geleistet worden. Die ständige Weiterbildung, Produktinnovation und Prämierungen sind wesentliche Grundlagen für diesen Erfolg. Ich wünsche allen SiegerInnen, dass sie diesen Erfolg gut nach außen tragen, lange in ihren Herzen behalten und viele zufriedene Kunden, die das Täglich-Brot sind.

Ihr Franz Deutschmann