Bauernkirtag in St. Josef

Zum ersten Mal veranstaltet der Gutes vom Bauernhof-Betrieb Neumann einen Bauernkirtag. Treffpunkt ist am Sonntag, den 28. April 2013 ab 11.00 Uhr.

Die diesjährige Wandersaison wird am 28. April eröffnet. Für das leibliche Wohl vor Ort sorgt die Mannschaft des Landgasthauses und der Mostschenke Neumann mit Hausmannskost und Getränken sowie viele weitere Direktvermarkter aus der Region. Es können zudem auch handwerkliche Arbeiten bewundert und gekauft werden. Darüber hinaus gibt es auch für die Kleinsten und für alle Junggebliebenen ein Rahmenprogramm mit Spielplatz, Hüpfburg und Pferdekutschenfahrten. Mit Musik wird bis in die Abendstunden für gemütliche Stimmung gesorgt.
Weitere Informationen über das Anwandern und den Bauernkirtag finden Sie auch auf Facebook und unter www.theaterdorf.at.

Frischemarkt Leibnitz

Die Neugestaltung des Hauptplatzes in Leibnitz und der Frischemarkt nehmen Gestalt an. Für viele Produktbereiche sind schon Lieferanten gefunden, dennoch gibt es noch die Möglichkeit der Teilnahme.

Am Hauptplatz von Leibnitz ist der Aufbau eines der besten Frischemärkte des Landes im Gange, mit einer Marktlänge von über 100 Metern. Die Eröffnung des „Stadtmarktes von Leibnitz“ findet am Freitag, den 27. September 2013 statt. Bisher sind 20 Marktbeschicker gefunden.

Gesucht werden noch:

1) Ein Spezialist im Bereich Mehlspeisen, Brot und Gebäck. WICHTIG: breites Sortiment, Mindeststandlänge 4 m.
2) Ein Spezialist für Obst und Gemüse. WICHTIG: Breites Sortiment, Mindeststandlänge 6 -10 m.
3***) Ein Spezialist für Geflügelfleisch***, Henderl, Pute frisch und verarbeitet, verschiedene Sorten Putenwurst, Putenschinken etc., Mindeststandlänge 4 m.
4) Ein Lieferant für Wild: Fasan, Hase, Reh, usw. als Frischfleisch portioniert bzw. verarbeitet als Gulasch, Ragout.
5) Weinausschank mit eigener Gastronomiekonzession oder gemeinsam mit einem Gastwirt.
6) Ein Anbieter von warmen Speisen: Gefragt sind Schöpfgerichte oder Pfannengerichte. Gesucht sind Spezialisten, also nicht Anbieter einfacher heißer Würstel, Backhenderl, Schnitzel und Stelze. Vorausgesetzt wird eine Gastronomiekonzession.
7) Eine Gärtnerei mit Blumen, Samen, Balkonkisterlpflanzen, Trockengestecken usw.

Informationen:
Prof. Dr. Karl Schörghuber, Tel. 0699/19449407

Nächstes Treffen:
Mittwoch, 20. März 2013, um 17.00 Uhr im Rathaus Leibnitz, 1. Stock im Gemeinderatssaal, Eingang rückwärts. Bei Interesse einfach kommen und teilnehmen!

Trinkwasseruntersuchung 2013

Anmeldungen zur Trinkwasseruntersuchung werden laufend entgegen genommen. Leider mussten aufgrund einer Erhöhung der Untersuchungsgebühr die Preise angepasst werden. Wir bitten Sie dafür um Ihr Verständnis. Bitte beachten Sie das beigelegte Anmeldeformular.

Aktion „Bauernjause - bewegen & genießen“

Die Aktion Bauernjause wird heuer bereits zum vierten Mal organisiert und findet erstmalig im Frühjahr, in der Woche der Landwirtschaft statt, vom 28. April bis 5. Mai 2013. Betriebe aus ganz Österreich laden bei dieser Aktion zu einer „Bauernjause“ ein.

Bei Interesse an der Teilnahme an der Aktion „Bauernjause – bewegen & genießen“, melden Sie sich bitte bis 22. März bei Sigrid Strallhofer, Tel: 0316 / 8050-1453, sigrid.strallhofer@lk-stmk.at. Nähere Informationen finden Sie unter: www.bauernjause.at

Inserate

Gesucht: Ausgelöste Nüsse. Angebote an Martina Auer, Guggitzgraben 40, 8081 Pirching, Tel.: 0664/5427811, auer.martina75@gmx.net

Lieferanten gesucht: Brotproduzenten für die Bauernecke bei Liesi Wallner, „Handgmacht´s“, Unterer Markt 40, 8410 Wildon für Donnerstag bis Samstag. Eröffnung am 07.März 2013.

Mehlspeisenlieferanten gesucht für die GenussEcke im Kaufhaus Grasmugg in 8082 Kirchbach und für das Kaufhaus Maier in 8200 Brodingberg. Anfragen: Angelika Pirstner, Tel.: 0316/8050-1467

Nirosta Bandabschwartemaschine, Marke Maya, wenig gebraucht zu verkaufen. Sehr guter Zustand. Preis auf Anfrage: 0676/5313821.

Kühlschrank mit Glasfront gesucht. Tel: 0664/9144238 (Liesi Wallner)

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

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

Rundschreiben lk

Direkt vom Bauernhof Marketingverein **Nr. 1 / 04. 02. 2013**

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

www.gutes.at www.facebook.com/gutesvombauernhof

Gutes vom Bauernhof räumt ab Sieger beim Innovationspreis

Der regionale Wettbewerb für die Wirtschaft im Vulkanland ist der „Innovationspreis“. In den Kategorien Lebenskraft, Kulinarik und Handwerk werden jedes Jahr Preise für innovative Produkte oder Dienstleistungskonzepte vergeben. Zusätzlich werden weitere gute Ideen gewürdigt. Ganz klar dominiert haben dabei Gutes vom Bauernhof und die Partnerbetriebe der GENUSS REGION ÖSTERREICH. Hier unsere erfolgreichen Betriebe:

HANDWERK
Christof Krispel, Markt Hartmannsdorf

KULINARIK
1. Platz: Sabine Putz aus Johnsdorf Brunn; Rosengarten Putz
2. Platz: Robert Gölles (Gölles, Kaufmann, Neuhold), Feldbach
3. Platz: Andrea u. Siegfried Meister, Riegersburg

PIONIERPREIS
Stefan Pucher, Kohlberg; Lamm- & Schaffleischmanufaktur

KOOPERATIONSPREIS
Martina Auer, Manfred Schadler und Jonny Maier; Pirching a.T. / Gnas

LEBENSKRAFT
1. Platz: Mag. Marina und DI Jürgen Amplatz aus Sinabelkirchen; Betrieb BIO Amplatz
2. Platz: Michaela Summer (Hofer), Halbenrain, Käferbohnen-Kabinett

SONDERPREIS DER JURY
Karl und Roswitha Haas, Poppendorf, Selbstbedienungsstation am Kaskögerlweg

LEBENSKULTURPREIS
Peter Grasmugg, Kirchbach; das 1. Öko-Bauerneck Grasmugg

Stefan Pucher aus Kohlberg kann sich über den Innovationspreis 2012 freuen

Mutig seinen Weg gehen!

Regionale Handelsmarken können die Kunden weiter verunsichern! Regionale Produkte und Leistungen, die das Vertrauen der Menschen genießen, haben das Potential, wert- und mengenmäßig am Markt zu gewinnen. Das belegen nicht nur Studien und Meinungsforscher, sondern auch Best practice-Beispiele in der Steiermark und in Österreich. Erfolgsbeispiele wie der GenussApfel auf den Bauernmärkten mit knapp 20% Umsatzsteigerung 2012 oder die Weiterentwicklung bei den GenussBauernecken und Genuss-Bauernhöfen, zeigen, was möglich ist, wenn die Anbieter und das Umfeld eine Markenstrategie nach innen und außen leben. Sich nicht von einem Abnehmer zu stark abhängig machen – maximal 30% des Umsatzes sagen kluge Kaufleute – sichert Ihnen eine notwendige starke Position als Anbieter. Lockabnehmer, die derzeit guten Betrieben die Tür einrennen und nicht bereit sind, strategische Partnerschaften einzugehen, sollten deshalb von Ihnen auch genau betrachtet werden. Nur wenn die Konditionen für Sie und Ihren Betrieb stimmen, ist es ein gutes Geschäft.

Große laute Versprechungen haben in der Werbung ausgedient. Durch die strategische Partnerschaft unseres Landesverbandes mit der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH können Ab Hof Verkauf und die Vermarktung in der Gastronomie und im ausgewählten LEH 2013 noch besser genutzt werden.

Ihre Grete Reichsthaler

Teamtreffen 2013

Vorstand und Team von „Gutes vom Bauernhof“ hielten beim Treffen am 14. Jänner 2013 Rückschau auf das vergangene Jahr und präsentierten die Schwerpunkte für das kommende Jahr.

Vorstand und Team von „Gutes vom Bauernhof“ im Bauernladen in Pöllau

Beim Teamtreffen konnte nicht nur auf die erfolgreiche Arbeit 2012 zurückgeblickt werden, es wurde auch die Planung für 2013 präsentiert. Bestens und bis ins Detail dokumentiert wurden die Zahlen für die vergangenen Jahre vorgelegt. Eindrucksvoll zeigen die Monitoring-Ergebnisse, dass die Direktvermarktung entgegen anderslautenden Meldungen in der Steiermark im Aufwind ist. Eine wichtige Basis für diese Zahlen sind Ihre Rückmeldungen!

Die Forcierung der Fachberatung, noch mehr Angebote zur Weiterbildung und weiterhin starke Öffentlichkeitsarbeit stehen auch in Zukunft an erster Stelle. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir die nächsten Jahre erfolgreich gestalten!

Prämierungsfeier und Jahreshauptversammlung am 5. März

Erstmals finden die Prämierungsfeier für Fleisch- und Wildprodukte und die Jahreshauptversammlung an einem gemeinsamen Termin statt. Treffpunkt dafür ist der neu gestaltete Steiermarkhof der Landwirtschaftskammer.

Neu bei den Prämierungen sind auch die Auszeichnungsmodalitäten. Statt Gold, Silber und Bronze gibt es nun die Bewertungen „Mit Gold prämiert“ und „Prämiert“. Denn obwohl „Bronze“ bei den strengen Bewertungskriterien noch immer für allerbeste Qualität steht, war dies den Konsumenten schwer zu kommunizieren. Die neue Regelung erleichtert es erheblich, die Top-Qualität aller ausgezeichneten Produkte an die Endverbraucher zu vermitteln.

Im Anschluss an die Prämierungsfeier findet die Jahreshauptversammlung von „Gutes vom Bauernhof“ statt. Wir laden Sie sehr herzlich zur Teilnahme ein!

Jahreshauptversammlung am 5. März 2013
im Anschluss an die Prämierungsfeier

Urkundenverleihung: 16.30 - 18.00 Uhr

Empfang für Teilnehmer der Urkundenverleihung und der Jahreshauptversammlung: 18.00 - 19.00 Uhr

Beginn Jahreshauptversammlung: 19.00 Uhr

Anmeldung bitte unter 0316/8050-1456

Ort: Steiermarkhof Graz (vormals Raiffeisenhof)

Bauernmarkt in Graz-Liebenau übersiedelt an neuen Standort

Seit 20 Jahren gibt es ihn bereits, den Bauernmarkt im Bezirk Liebenau in Graz. Die Kundinnen und Kunden lieben ihn - und am Standort in der Casalgasse hatte er seinen idealen Standort am Gelände der Gärtnerei Hierzer. Nun übersiedelt der Markt an einen neuen Standort, mit dem gewohnt tollen Angebot von „Gutes vom Bauernhof“. Zu finden ist er nun in der Liebenauer Hauptstraße 234 in Graz, am Hof der Familie Hammer.

Notwendig gemacht hat diese Übersiedelung der Bau des Südgürtels. Doch am Bauernhof der Familie Hammer haben die Betreiber nun einen idealen Platz gefunden. Dort ist der Bauernmarkt im neu renovierten ehemaligen Stallgebäude untergebracht. Das Gebäude aus dem Jahr 1898 besticht durch eine einzigartige Atmosphäre und ein wunderschönes Ziegelgewölbe.

Einzigartig ist auch die Erreichbarkeit: Direkt vor dem Hof der Familie Hammer befindet sich die Haltestelle der Linie 74. Geöffnet ist der Markt jeden Freitag von 13.00 bis 18.00 Uhr.

3. Käseforum für Handwerksbetriebe am 28. Februar 2013 in Graz

Das Käseforum mit Beiträgen von nationalen und internationalen Fachleuten ist der ideale Treffpunkt für jeden milchverarbeitenden Betrieb.

Das Programm bietet auch diesmal eine breite Palette an Inhalten, ebenso wichtig ist auch der Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen.

Es erwarten Sie folgende Inhalte:

▶▶▶ Impulsreferat „Käse – ein (mein) Lebenswerk“ von Christoph Bruni.

▶▶▶ Hofmolkereien analysieren, optimieren, planen.

▶▶▶ Handwerkskäse erfolgreich vermarkten im Lebensmitteleinzelhandel.

▶▶▶ Workshops: Affinieren von Käse, Christoph Bruni; Preiskalkulation für Käse, Hubert Redelberger sowie Käsepräsentation in der Gastronomie, Gottfried Bachler.

Zeit:
28. Februar 2013, ab 9.00 Uhr
Ort: Steiermarkhof (vormals Raiffeisenhof), Krottendorferstrasse 81, 8052 Graz.

Seminarbeitrag:
Die Kosten für das Seminar betragen 75 € Gutes vom Bauernhof-Betriebe und Partnerbetriebe der GENUSS REGION ÖSTERREICH zahlen 60 €.

Anmeldung:
bis 18. Februar 2013: DBM Direkt vom Bauernhof Marketingverein, Hans-Sachs-Gasse 1, 8010 Graz. Tel.: 0316/8050-1456, andrea.pfingstl@lk-stmk.at

2013 bringt viel Neues für Gutes vom Bauernhof

Das Jahr 2013 hat für uns verschiedene Neuerungen gebracht. So wurde erstmals im Jänner die Klausurtagung abgehalten. Zahlreiche Themen gab es im Rückblick und so manche Neuerungen auch in der Vorschau für das laufende Arbeitsjahr, wie z.B. die teilweise gentechnikfreie Fütterung. Direkt am nächsten Tag ging es zum alljährlichen Spartengespräch mit dem Präsidium der Landwirtschaftskammer. Gut vorbereitet, konnten wir unsere Wünsche und Anliegen deponieren. Trotz finanzieller Abstriche sind wir gemeinsam mit dem gesamten Team bemüht, unseren Verbandsmitgliedern bestmögliche Serviceleistungen zu bieten. So wird es etwa im Bereich der Prämierungen notwendige Veränderungen geben.

Besonders freuen wir uns auf die Jahreshauptversammlung im neuen Steiermarkhof Anfang März. Hier wird auch die Vereinsführung neu gewählt, wozu ich recht herzlich einlade. Durch Ihr zahlreiches Erscheinen zeigen Sie Ihr Interesse an unserer gemeinsamen Arbeit. Zugleich sehen wir das auch als eine Art „Danke“ für die geleistete Arbeit der Vereinsführung.

Ihr Franz Deutschmann