Prämierung Wild und Fleischspezialitäten 2014

Die Steiermark bietet eine Vielfalt an traditionell hergestellten Fleischspezialitäten, die zum höchsten Genuss führen. Mit der Prämierungsteilnahme bietet sich für bäuerliche Direktvermarkter und handwerkliche Fleischereibetriebe die ideale Möglichkeit zur individuellen Standortbestimmung und Qualitätsüberprüfung.

Eingereicht werden können Osterschinken (Kochschinken vom Schwein, Teilstück Frikandeau), Karree (vom Schwein, regional bekannt als Mulbratl, Moastabratl, Lendbratl), Schinkenspeck, Bauchspeck, Karreespeck, sonstige geräucherte und gereifte Rohpökelwaren, luftgetrocknete und ungeräucherte Rohpökelwaren, schnittfeste Rohwürste, Fleischwürste gekocht in Saitlingen (Typ Osterkrainer), Kochpökelwaren anderer Tierarten.

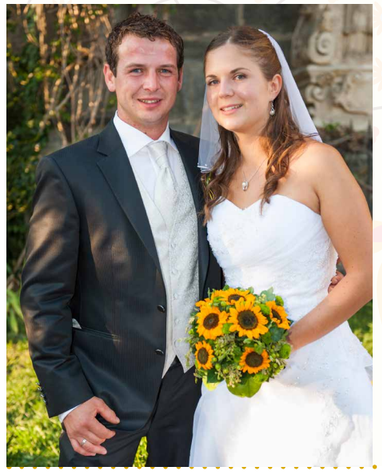
Es sind alle Tierarten, ausgenommen Fisch, zugelassen. Zum dritten Mal werden auch Spezialitäten vom Jäger (freilebendes Wild) prämiert.

Wer hätte Sie nicht gerne: Die Auszeichnung in Gold bei der Fleischspezialitätenprämierung

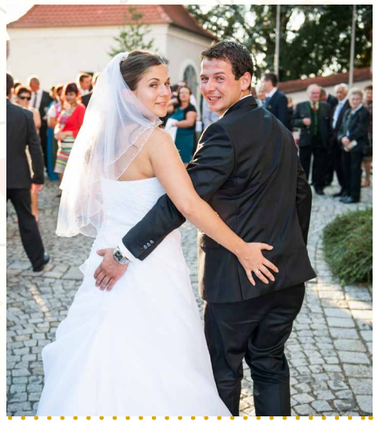
Von Montag, 3. Februar 2014 bis Dienstag, 4. Februar 2014 findet in der Fachschule Haidegg in Graz die Verkostung statt. Die Anmeldung für die Prämierung ist bis Freitag, 17. Jänner 2014 möglich. Ihre Anmeldung richten Sie bitte an Mag. (FH) Martina Zainer, Schulgasse 28, 8530 Deutschlandsberg, Tel. 0664/602596-4261, Fax: 03462/2264-4251

E-mail: martina.zainer@lk-stmk.at

Unsere Andrea hat geheiratet!



Strahlend blauer Himmel, eine ebenso wunderschöne wie strahlende Braut, ein überglücklicher Bräutigam sowie glückliche und fröhliche Hochzeitsgäste: Das war die Hochzeit von Andrea Pfingstl und Martin Maurer am 7. September 2013 in Riegersburg.
Das gesamte Team von „Gutes vom Bauernhof" und GENUSS REGION ÖSTERREICH wünscht Andrea und Martin für ihr zukünftiges gemeinsames Leben alles Gute und Liebe!
Übrigens: In Zukunft erreichen Sie unsere Kollegin unter andrea.maurer@gutes.at



Betriebe für AdventGenuss und BM Leibnitz gesucht

▶▶▶ Vom 29. November bis 1. Dezember 2013 findet in der Alten Universität Graz die Veranstaltung „Sinnvoll schenken" statt, jeweils von 10.00 bis 19.00 Uhr. Dafür werden noch Aussteller gesucht. Informationen dazu bei Andreas Tuscher, Tel.: 0664/602596-1454, andreas.tuscher@gutes.at.

▶▶▶ Für den Bauernmarkt am Marenzipark in Leibnitz wird ein Lieferant für Käse, Joghurt, Schaf- oder Ziegenmilchprodukte gesucht. Ebenso gesucht ist ein Anbieter von feinen Mehlspeisen. Der Markt findet Mittwoch und Samstag statt, es gibt Tische vor Ort, der Platz ist überdacht und befestigt.
Ansprechpartner: Maria Arbeiter, Rinthalerstraße 10, 8410 Wildon Telefon: 03182/7440

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

Rundschreiben lk
Direkt vom Bauernhof Marketingverein
Nr. 4 / 17. 09. 2013

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

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

Neues Design und neue Standorte für den GenussLaden

GENUSS REGION ÖSTERREICH **GenussLaden** » *Nimm dir das Beste.*

Aus den ehemaligen „BauernEcken" sind die „GenussLäden" geworden. Was allerdings bleibt, ist das Motto „Nimm dir das Beste!"
Das Thema Regionalität ist mittlerweile in drei Marken definiert. GENUSS REGION ÖSTERREICH ist die Leitmarke, Gutes aus meiner Region schließt gewerbliche Produzenten mit ein, sofern sie Rohstoffe aus der definierten Region beziehen. Die Marke „Gutes vom Bauernhof" garantiert, dass die Produzenten und die verarbeiteten Produkte aus einem Umkreis von 50 Kilometern stammen.
Damit soll für die Konsumentinnen und Konsumenten eine klare Orientierung in der vielfältigen Landschaft der Regionalmarken erreicht werden. Und diese Bemühungen tragen reiche Früchte. Sind doch die GenussLäden seit Jahren auf der Überholspur unterwegs.

Die nächsten beiden GenussLäden sind im Übrigen schon am Start: In Anger bei Weiz seit 13. September und in Birkfeld am 27. und 28. September!

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete. LE 07-13 Entwicklung für den ländlichen Raum lebensministerium.at

Maßstab Mensch

Wer den Weg der Wahrheit geht, stolpert nicht (Mahatma Gandhi)

Erstmals seit Jahrzehnten steigt im 1. Halbjahr 2013 die Zahl der inhabergeführten Geschäfte. Vielleicht ist das ein Hoffnungsschimmer, dass gerade im Umgang mit Lebensmitteln die Sensibilität der Kunden steigt und das Vertrauen in die Menschen wieder an Bedeutung gewinnt. Das ist ein Vorteil, den jeder bäuerliche Direktvermarkter nutzen sollte.

Die Erwartung der Kunden, auch das zu bekommen, was drauf steht und was durch das Image des Produktes vermittelt wird, muss erfüllt werden. Hofeigene Naturprodukte in bester Qualität, roh oder veredelt. Und diese wertvollen Lebensmittel werden: Von Menschen hergestellt, die sich ständig bemühen, ihre Kenntnisse zu perfektioneren. Der Anspruch ist, das Beste aus den Naturprodukten zu holen und dabei allen Beteiligten Genuss zu bieten. Gute Wertschöpfung entsprechend der Leistungsaufbringung. Lebensmittel, die schmecken und dabei Körper und Geist bereichern sowie gleichzeitig die Region in ihrer Vielfalt und Einzigartigkeit erblühen lassen.

Ihre Grete Reichsthaler

Fleischforum 2013

Erfahrung, Fachwissen und das Umsetzen des Eigenkontrollsystems zur Hygiene sind die grundlegenden Voraussetzungen für den Erfolg eines Betriebes. Das Fleischforum mit Beiträgen von namhaften Fachleuten ist für jeden fleischverarbeitenden Betrieb die Möglichkeit, sein Wissen zu erweitern. Ein wesentlicher Teil der Tagung widmet sich der Praxis. Nutzen Sie die Chance, sich mit Kollegen auszutauschen. Die Referenten stehen Ihnen selbstverständlich auch in den Vortragspausen für Fragen gerne zur Verfügung.

Das Programm:

8.15 – 8.45 Uhr
Ankunft der Teilnehmer, Ausgabe des Tagungsbandes

8.45 – 9.00 Uhr
Begrüßung/Tagesmoderation

9.00 – 10.30 Uhr
Bedarfsgerechte Fütterung mit hofeigenen Futtermitteln – Basis für echte regionale Spezialitäten im Sinne der Kundenerwartung

10.30 – 11.00 Uhr
Pause

11.00 - 12.00 Uhr
Mikrobiologische Eigenkontrolle auf dem Prüfstand

12.00 – 13.00 Uhr
Mittagspause

13.00 – 14.00 Uhr
Wählen Sie aus 3 Themen 2 Vorträge:

1. **Trends und Chancen für Direktvermarkter in der Kundenbetreuung und der Produktentwicklung**

2. **Praxis in der Futtermittelrationsberechnung**

3. **Spezialitäten aus den Nachbarländern rund um Österreich**

14.30 – 15.00 Uhr
Pause

16.30 – 16.50 Uhr
Podiumsdiskussion Thema: Erfolgsfaktoren für bäuerliche und gewerbliche Handwerksbetriebe

16.50 – 17.00 Uhr
Zusammenfassung

11. November 2013 - Steiermarkhof Graz

Ort und Zeit:
Steiermarkhof, Krottendorferstrasse 81, 8052 Graz.
Montag, 11. November 2013, 8.15 Uhr

Seminarbeitrag:
Die Kosten für das Seminar betragen € 75.- Mitgliedsbetriebe von "Gutes vom Bauernhof" und GENUSS REGION ÖSTERREICH zahlen € 60.-

Wir bitten um Ihre Anmeldung bis 22. Oktober 2013:
DBM Direkt vom Bauernhof Marketingverein
Hans-Sachs-Gasse 1, 8010 Graz
Tel.: 0316/8050-1456, andrea.maurer@gutes.at sowie unter 0664/602596-4261
Die Anmeldung gilt erst nach erfolgter Überweisung des Kursbeitrages!

SüdsteierMARKT Leibnitz eröffnet am 27. September

Die Neugestaltung des Hauptplatzes in Leibnitz ist abgeschlossen, am 27. September startet der Probebetrieb des Marktes.

Das ist er nun, der neue designte Markt mit Gastronomie, Handel und bäuerlichen Produzenten. Eingeladen wird das ganze Jahr, jeden Freitag ab 9.00 Uhr am Hauptplatz in Leibnitz. Das Ergebnis der Planungen ist ein moderner Frischemarkt mit der Besonderheit als Wein- und Käsedorf. Freitag ist übrigens Fischtag in Leibnitz! Am Markt gibt es auch Fleisch und Wurst, sowohl heiß als auch kalt, Obst und Gemüse, Brot und Gebäck, Mehlspeisen und eine grüne Insel für Pflanzen der Saison.

STEIRER Cider - Ein echter Steirer

Das Kultgetränk Cider ist in Österreich sehr bekannt und begehrt. Leider wird er aber über tausende Kilometer aus England, Irland oder Frankreich zu uns importiert. Die Steiermark, als das Apfelland schlechthin, hat eigentlich mit seinen hochwertigen Früchten die besten Voraussetzungen für die Herstellung eines solchen Getränkes.

Der Gruppe Steirermost war es ein Anliegen, endlich einen heimischen Apfelcider mit größtmöglicher regionaler Wertschöpfung auf den Markt zu bringen. Die jahrelange Erfahrung in der Qualitätsproduktion von Most und Saft war die Grundlage dieser Entscheidung der Steirermostproduzenten, die zum Großteil das Zeichen von „Gutes vom Bauernhof" tragen. Der STEIRER Cider ist das Ergebnis!

STEIRER Cider ist ein Gemeinschaftsprodukt der Steirermostproduzenten:

Günter BRUNNER
8262 Ilz, 0664 443 44 01
Manfred FAUSTER
8044 Graz, 0664 144 34 01
Manfred MACHER
8160 Weiz, 0676 93 57 355
Anton HASPL
8250 Vorau, 0664 91 42 904
Anton HOLZER
8250 Vorau, 0664 16 27 404
Martin MAUSSER
8151 Hitzendorf, 0699 10 24 06 06
Michael PÖLTL
8350 Fehring, 0664 18 01 646

Bauernmarkt auf der Messe *mensch&tier*

Mit der Messe mensch&tier 2013 am 2. und 3. November findet auch heuer wieder eine der erfolgreichsten Veranstaltungen der vergangenen Jahre statt. Nach dem großen Interesse der über 14.000 Besucher für die Landwirtschaft und deren Produkte im letzten Jahr, wird heuer das Thema „Milch" präsentiert. Besucher erfahren alles über Herkunft, Herstellung und Vielseitigkeit der Milchprodukte und haben die Möglichkeit in einem Bauernmarkt im Umfeld der Ausstellung diese Produkte zu verkosten und zu erwerben. Wir laden daher auch Sie ein, Ihre Produkte an diesen zwei Tagen anzubieten und zu verkaufen. Ein Standplatz für beide Tage für zwei Tische € 120. Information: 0316 / 90 40 92 – 0 oder Jasmin.Knebl@petpartner.at

Schönheit vergeht

Wie unlängst den Medien zu entnehmen war, wird der REWE-Konzern nach erfolgreichen Vorbildern in der Schweiz und Norwegen Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern im Rahmen einer Eigenmarke auf den Markt bringen. Also Obst und Gemüse so wie es gewachsen ist, mit den ganz natürlichen kleinen Fehlern. Inzwischen werden sogar Bedenken geäußert, ob es wohl ausreichend Produktmengen mit Schönheitsfehlern gibt. Man kann dieser Entwicklung sehr gespannt entgegen sehen.

Denn noch vor wenigen Jahren war z.B. die Krümmung der Gurke oder Banane in so manchen Bereichen international in einer Norm geregelt. Diese Veränderungen zielen ganz klar auf eine Erzeugung mit Nachhaltigkeit ab. Da wir selbst auch zum Teil Produkte in den großen Lebensmittel-Einzelhandel liefern, stellen wir fest, wie rasch sich die Anforderungen und Maßstäbe an nachhaltig hergestellte Produkte verändern. Dies geht sogar soweit, dass ein österreichischer Zukunftsforscher vor kurzem den Ausspruch getätigt hat, dass in zehn Jahren ein „Hochbeet" mehr Status hat als ein Swimmingpool.

Ihr Franz Deutschmann