

KäseGenuss 3. Juni

Bei der Käse-, Joghurt- und Butterprämierung 2014 zeigte sich die Vielfalt der heimischen Hofmolkereien auf eindrucksvolle Weise. Nun sind die Besten der Besten gewählt! Präsentiert werden die ausgezeichneten Betriebe und ihre Produkte beim KäseGenuss am 3. Juni 2014 im Steiermarkhof in Graz.

Die Urkundenverleihung findet um 16.00 Uhr statt, die Verkostung startet ab 17.00 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Eier-Kennzeichnung

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungsvorschriften für Eier, laut den Vermarktungsnormen.

1. Erzeugercode (Stempel)

- Antrag auf Registrierung des Legehennenbetriebes (zuständige Bezirkshauptmannschaft)
- Pflicht ab 350 Hühner
- Behörde prüft Angaben, Erzeugercode wird mittels Bescheid zuerkannt.
- Formular abrufbar unter: www.qgv.at

Kennzeichnung mit Erzeugercode verpflichtend:

- Immer, wenn Eier nach Güte- und Gewichtsklasse sortiert werden
- bei Verkauf an Händler, Geschäfte, Wirte, Restaurants, Konditoreien, Bäckereien udgl.
- bei Verkauf am Bauernmarkt

Kennzeichnung mit Erzeugercode nicht verpflichtend:

- wenn Eier nicht nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert und Ab-Hof oder mit Hauszustellung verkauft werden

2. Bei Sortierung nach Güte- und Gewichtsklassen verpflichtend:

- bei Verkauf an Händler, Geschäfte, Wirte, Restaurants, Konditoreien, Bäckereien und dergleichen, **dazu ist eine Packstelle erforderlich**
- unter 2.000 Hühner: Bäuerliche Kleinpackstelle Betriebsnummer = Packstellenummer
- über 2.000 Hühner: Packstelle mit Zulassung gemäß lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Verordnung (EG) Nr. 853/2004) Zulassungsnummer = Packstellenummer

Sortierung nach Güte und Gewichtsklasse ist nicht verpflichtend bei:

- Verkauf Ab-Hof und am Bauernmarkt, Hauszustellung, und Verkauf unsortierter Eier an eine andere zugelassene Packstelle

Ansuchen um Zulassung als Packstelle:

An die zuständige Bezirkshauptmannschaft, diese teilt die Packstellenummer mittels Bescheid zu.

Medienarbeit - Medienwerte

Gutes vom Bauernhof und GENUSS REGION ÖSTERREICH sind in den Medien äußerst präsent. Durch die Medienkooperation mit der Kleinen Zeitung und die Vielzahl an Berichten in landesweiten und regionalen Medien werden die Marken permanent ins Bewusstsein gebracht, über 90% davon erfolgt redaktionell. Wir möchten Ihnen zeigen, was sich allein im Jahr 2013 an Pressemeldungen getan hat:

		
Meldungen in der Presse 2013	158	358
Medienwert:	450.000 €	knapp 1.400.000 €
Kontaktzahl:	1.200.000	2.900.000

Die Kontaktzahl gibt die durchschnittliche Anzahl der Kontakte einer Zielperson oder auch Zielgruppe mit einem Werbeträger an. Der Zusammenhang von Erinnerung und Werbewirkung lässt darauf schließen, dass durch mehrmalige Wiederholungen von Werbebotschaften die Werbewirkung gesteigert werden kann. <http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Archiv/81378/kontakthaeufigkeit-v7.html>

Inserate:

Für die neu eröffnete „Markthalle Kulinarium Burgenland“ werden Beschicker gesucht. Vermietung auch tageweise. Auskünfte: Esterházy Betriebe GmbH Forst- und Naturmanagement, Esterházyplatz 5, A-7000 Eisenstadt, Tel.: 02682 63004-211 oder 0664 9658240; markthalle@esterhazy.at, www.esterhazy.at.

Das Lagerhaus Prosdorf sucht eine Brotbäckerin ab Anfang 2015. Kontaktperson: Sabine Weinzerl, Lagerhaus Prosdorf, Prosdorf 15, 8081 Heiligenkreuz/Waasen, Tel.: 03134/2453, prosdorf@agraronion.rlh.at

Nirosta Wurstfüller mit Portionierer und Abdreher und Band-Ab-schwartemaschine zu verkaufen. Anfragen unter: 0676 / 531 38 21



Fleisch-Spezialitäten-Prämierung



LK-Vizepräsidentin Maria Pein freut sich mit den Mehrfach-Gold-Betrieben: Waltraud Hütter, Christina und Josef Neuhold, Waltraud und Manfred Zeiner, Markus Mencigar und Peter Feiertag

Bei der Spezialitätenverkostung für Fleischprodukte aus Handwerksbetrieben 2014 der Landwirtschaftskammer wurden insgesamt 169 köstliche Fleisch- und Wildspezialitäten von 108 Handwerksbetrieben mit Gold prämiert. Jaga's Steirerei, Christina und Josef Neuhold aus St. Nikolai ob Draßling katapultierten sich mit 14 Goldenen an die absolute Spitze. Insgesamt 10 Goldene Auszeichnungen erreichte der Betrieb Speckbauer, Familie Zeiner aus St. Peter am Kammersberg. Familie Waltraud und August Hütter aus Straden freuen sich über 6 Gol-



Wieder mit dabei: Die Wildspezialitätenprämierung. Die besten Betriebe kommen aus drei Bundesländern

Erfolg von insgesamt 5 Auszeichnungen in Gold. Je zwei Produzenten wurden bei der Österreichischen Wildprämierung Dreifach- sowie mit Doppel-Gold ausgezeichnet. Allen siegreichen Betrieben wurde von Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher gratuliert. Insgesamt haben 15 Handwerksbetriebe mit 36 Wildspezialitäten an der Österreichischen Wildprämierung teilgenommen.

dene und das Spezialitätencenter Feiertag aus Weiz als bester gewerblicher Handwerksbetrieb feiert den



Tue Gutes und rede darüber!

Glaubwürdig Regionalität und Bäuerlichkeit zu leben, ist die Basis für Marketingmaßnahmen, die beim Kunden ankommen und Mehrwert schaffen. Strategisch gehen wir in der Steiermark seit vielen Jahren den Weg, unter dem Dach GENUSS REGION ÖSTERREICH und Gutes vom Bauernhof sämtliche kulinarischen Angebote, die sich im gehobenen Qualitätssegment positionieren wollen, transparent für unsere Zielgruppen zu bündeln und laufend weiterzuentwickeln. Direktvermarkter können mittlerweile aus einem breitgefächerten Angebot ihre Marketingprodukte maßgeschneidert für ihre Produkte und Vertriebswege auswählen. Miteinander in einer Region, in einer Vermarktungsgemeinschaft, unter einer für den Kunden interessanten Marke zu arbeiten, ist eine Chance, die Direktvermarkter und Handwerksbetriebe bestmöglich nutzen sollten, um sich am Markt einkommenssichernd zu positionieren. Sich täglich bemühen, besser zu werden, die Marke mit Herz und Hirn stolz im eigenen Aktionsfeld zu leben – das steigert Ihre Zukunftsperspektiven und Ihren Wert.

Ihre Grete Reichsthaler

Mostprämierung 2014

Die steirischen Landessieger 2014 bei Saft, Most & Edelbrand stehen fest. Erstmals bei der Prämierungsfeier mit dabei: Gutes vom Bauernhof und GENUSS REGION ÖSTERREICH. In den 36 Sortensieger- und 13 Landessiegerkategorien sind auch im Jahr 2014 wieder alle Regionen der Steiermark vertreten.



Der große Sieger 2014 ist der Betrieb Anton und Martha Holzer aus Riegersbach bei Vorau. Als einziger Doppel-Landessieger (zusätzlich zwei Sortensieger 13 Gold und drei Silberprämierungen) und als Betrieb der Steirermostgruppe, die mit dem Steirercider den dritten möglichen Landessieger im Bereich Most erringen konnte, dominiert er hier auf ganzer Linie. Durch den Landessieg der Steirermostgruppe wird auch erstmals eine Gruppe von sieben Produzenten prämiert, die ein gemeinsam entwickeltes und produziertes Produkt zur Bewertung eingereicht haben. Neuerungen des Jahres 2014: Die Prämierungsfeier fand im Jahr 2014 in Kooperati-

on mit GENUSS REGION ÖSTERREICH und Gutes vom Bauernhof im Steiermarkhof statt. Den 13 Landessiegerbetrieben wird je ein Pate zur Seite gestellt, der den Betrieb über zumindest ein Jahr unter seine Fittiche nimmt. Diese Paten sind prämierte GenussWirt sowie Vertreter aus Wirtschaft und Politik. Bei der Prämierungsfeier wurden den Gästen unter der Patronanz des GenussWirtes 2014 Wolfgang Edler und in Kooperation mit dem Steiermarkhof kulinarische Köstlichkeiten der GenussRegionen geboten, die ideal auf die Geschmacksnuancen der Landessiegerprodukte abgestimmt waren.

Neue Regelung bei Kleinbetragsrechnungen

Die Erhöhung der Betragsgrenze für Kleinbetragsrechnung ab 1.3.2014 bringt Erleichterung bei der Rechnungslegung. Bislang konnten Rechnungen mit einem Bruttobetrag von bis zu € 150 vereinfacht als sogenannte Kleinbetragsrechnungen ausgestellt werden. Diese Wertschwelle wurde mit 1.3.2014 auf € 400 (inkl. USt) erhöht.

Die Ausstellung von Kleinbetragsrechnungen ist für Unternehmer mit geringerem Aufwand verbunden, da einige Rechnungsmerkmale nicht enthalten sein müssen. Damit sich der rechnungsempfangende Unternehmer aber dennoch die Vorsteuer aus solchen Rechnungen abziehen kann, müssen auch bei Kleinbetragsrechnungen gewisse Rechnungsmerkmale zwingend enthalten sein.

Notwendige Rechnungsmerkmale für Kleinbetragsrechnungen bis zu € 400.- Bruttobetrag sind:

- Name und Anschrift des liefernden oder leistenden Unternehmers,
- Menge und handelsübliche Bezeichnung der gelieferten Gegenstände bzw. Art und Umfang der sonstigen Leistung,
- Tag der Lieferung bzw. sonstigen Leistung oder Zeitraum der Leistungserbringung,
- Entgelt und Steuerbetrag in einer Summe,
- Angabe des Steuersatzes,
- Ausstellungsdatum.

Bei höheren Rechnungsbeträgen ist zusätzlich erforderlich:

- Name und Anschrift des Rechnungsempfängers,
- der gesondert ausgewiesene Umsatzsteuerbetrag,
- die UID-Nummer des leistenden Unternehmers,
- die fortlaufende Rechnungsnummer.
- Bei Rechnungen mit einem Gesamtbetrag über EUR 10.000,- (inkl. USt) zusätzlich die UID-Nummer des rechnungsempfangenden Unternehmers.

LBG-Empfehlung: Da Kleinbetragsrechnungen oftmals bar bezahlt werden, empfehlen wir, bereits vor der Bezahlung die Richtigkeit der Rechnung zu prüfen, da bei Barzahlung eine spätere Korrektur nur schwer möglich ist. Des Weiteren dürfen Rechnungen im Falle eines formellen Mangels (z. B. falscher Steuersatz) nur vom Rechnungsaussteller korrigiert werden.

25.03.2014 © LBG Österreich

Osterbrot-Test 2014

Es wurde genau geschaut, gerochen und gekostet: Der Osterbrot-Test war eine Premiere. Der Direkt vom Bauernhof Marketingverein sowie die „Bäcker und Konditoren der Lebensmittelgewerbe der Wirtschaftskammer Steiermark“ hatten zum Test geladen.

Das beste Osterbrot des Landes kommt von „Gutes vom Bauernhof“ und den steirischen Bäckern und Konditoren. Zugelassen war klassisches Osterbrot, süß, ohne Rosinen. Eine ausgewählte Jury aus bäuerlichen

und gewerblichen Vertretern verkostete die Brote anonym. Moderator Erich Fuchs von ORF Radio Steiermark und der Radio Steiermark Osterhase waren anschließend auf Tour in der Steiermark unterwegs.



Gutes vom Bauernhof sowie die Bäcker und Konditoren haben das beste Osterbrot 2014 gekürt. Am Bild die Goldbetriebe.

Die Sieger „Gutes vom Bauernhof“

Platz 1: Petra und Johannes Neuhold
Draßling 88, 8422 St. Nikolai ob Draßling
0664/1602275

Platz 2: Sylvia Lanz
Nestelbachberg 27, 8302 Nestelbach
03133/2458

Platz 3: Anita Kurzmann
Murburgstraße 39b, 8072 Fernitz
03135/52967-20

Die Sieger „Gewerbe“

Platz 1: Hubert Reif
Marhof 53, 8510 Stainz
Platz 2: DI August Wölfl
Ulrichsweg 16, 8045 Graz-Andritz

Platz 3 punktgleich:
Alpenbrotbäckerei Jechart GmbH
8583 Edelschrott 4
Schöckellandbäckerei, Ulfried Rosenberger
Mühlgasse 6, 8063 Eggersdorf



Wenn auch Sie Ihren Betrieb mit dem Schild „GenussBauernhof“ auszeichnen wollen, dann freuen wir uns! Allerdings müssen Sie dazu einige Kriterien erfüllen.

GenussBauernhof ist eine besondere Auszeichnung für Betriebe in einer GenussRegion, die durch ihre Produktion, ihr Wirtschaften und ihr Angebot den Gedanken von qualitativ hochwertigen regionalen Spezialitäten in besonders hohem Ausmaß repräsentieren. Dazu kommt, dass neben dem kulinarischen Angebot auf einem GenussBauernhof die GenussRegion selbst durch ein besonderes Dienstleistungsangebot erlebbar wird.

Die Kriterien: Der Betrieb muss in einer

GenussRegion liegen und das Leitprodukt produzieren; das Leitprodukt muss am Betrieb erlebbar sein, der Betrieb muss Vereinsmitglied sein und aktiv mitarbeiten, Herkunftssicherung ist notwendig; zusätzlich müssen 5 Leitprodukte und 5 herkunftsgesicherte Produkte geführt werden; Betrieb muss gebrandet sein.

Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung! Informationen dazu bei: Stefanie Rechberger, Tel.: 0316/8050-1453, stefanie.rechberger@gutes.at.

Bundestagung in der Steiermark

Alljährlich findet die Bundestagung der Arbeitsgruppe Direktvermarktung mit Funktionären und Beratungskräften der Direktvermarktung abwechselnd in einem anderen Bundesland statt.

Vom 31. März bis 1. April 2014 hat diese Tagung am Steiermarkhof in Graz stattgefunden. Unter anderem wurde über das neue Förderprogramm „Ländliche Entwicklung 2014 - 2020“ berichtet und das neue Qualitätspaket „Produkt von meinem Hof“, welches für die gesamte EU Gültigkeit haben soll, vorgestellt. Ebenso wurden aktuelle Projekte wie Bauernjause, GenussKrone, Tierschutz-Schlachtverordnung und Arbeitsschwerpunkte im Beratungs- und Bildungsprogramm besprochen. Neben einem Jahresrückblick, was in den einzelnen Bundesländern geschah, gab es für unsere Gäste einen kulinarischen Rundgang durch die Hauptstadt Graz, im Beisein von Kammerdirektor DI Werner Brugner und Präsident Franz Titschenbacher. Am zweiten Tag standen Betriebsbesichtigungen, die einen Einblick in die Direktvermarktung in der Steiermark geben, auf dem Programm. Es waren insgesamt zwei sehr informative und interessante Tage für unsere Gäste. Im nächsten Jahr findet diese Tagung in Vorarlberg statt, wo Direktvermarktung in der Struktur ganz anders aufgestellt ist als in der Steiermark.

Ihr Franz Deutschmann