

Einladung zur Teilnahme am Ackern 2010

Die Familie Grossauer und die Kleine Zeitung veranstalten auch heuer wieder „Ackern“ in Graz - Puntigam. Um den Gästen ein Top Kulinarik Anbot zu bieten, sind bäuerliche Produzenten als aktive Partner gesucht.

Ackern findet heuer vom 15. Juli bis 15. August statt. Öffnungszeiten: Das Gelände ist von Montag bis Samstag von 17 bis 24 Uhr für die Besucher geöffnet, das Musik- und Unterhaltungsprogramm beginnt jeweils um ca. 20 Uhr. Am Sonntag wird bereits um ca. 15 Uhr eröffnet.

Interessenten zur Teilnahme sind gesucht:

Wenn Sie Interesse und Freude daran haben spezielle, kulinarische Schmankerln aus Ihrer Region unseren Gästen anzubieten, dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir nehmen auch gerne Ihre Anregungen an, um einen oder mehrere Abende unter einem bestimmten Motto (z. B. Genießen bei Vollmond usw.) zu gestalten. Ob Sie nun Zugang zu einem Verein (Musik, Tanz, Brauchtum) haben oder den Besuchern eine alte Handwerkskunst zeigen können – jede Idee ist willkommen.

Unsere Dienstleistungen:

Als Partner von Ackern haben Sie Zugang zu sehr vielen Personen (weit über 100.000), denen Sie Ihre Produkte,

bzw. ihren „Verein“ vorstellen können, bzw. werden Sie in Zusammenarbeit mit der Kleinen Zeitung bestens vermarktet. Wir stellen Ihnen einen Platz auf dem Ackergelände zur Verfügung, die Infrastruktur wie Wasser, Strom, Security und dgl. wird von uns gegen Verrechnung eines Unkostenbeitrages von EUR 1000,- netto für 4 Wochen gestellt (Ansonsten anteilige Verrechnung). Weiters wird eine Umsatzbeteiligung in der Höhe von 10 % angestrebt (abhängig von Ihrem Anbot).

Details werden nach Vorlage Ihres Angebotes besprochen und festgehalten.

Rückmeldung von Interessenten bitte bis spätestens 8. April 2010. Alle Interessenten werden dann zu einem persönlichen Gespräch eingeladen.

Anfragen, Anmeldung

und Information:

Ingrid Posch, Telefon 0664

855 4380 oder per Fax an

0316 / 72 02 404,

e-mail: grossauer.

graz@gmail.com



Bauernmarktbeschicker gesucht

Fliesen Leeb organisiert ob der regen Nachfrage am 16. und 17. April 2010 einen Bauernmarkt in Brunn am Gebirge (Nähe Shopping City Süd).

Nutzen Sie die Gelegenheit und präsentieren Sie sich und Ihre Produkte kostenfrei! Es präsentieren sich rund 10 Bauern quer durch das gesamte kulinarische Angebot wie Obst, Gemüse, Saft, Kernöl, Fleisch, Brot, Wein, Schnaps, Honig etc. Die Veranstaltung wird mittels Plakaten und Flyern seitens Fliesen Leeb bereits beworben, Ihnen entstehen demnach keine Kosten.

Termin: 16. und 17. April, 9.00 Uhr bis 15.00 Uhr, Ort: Brunn am Gebirge, Shopping City Süd

Informationen und Ihre Anmeldung: Mag. Alexandra Hackstock, Tel.: +43 664 145 09 86, e-mail: a.hackstock@aha-beratung.at

Neue Hoftafel jetzt bestellen

Aufgrund von mehreren Anfragen können wir Ihnen nun eine Hoftafel mit dem über dem Logo eingedruckten Betriebsnamen anbieten.

Preis: € 235,- exkl. MwSt. Anfragen und Bestellungen über Sophie Rossegger, Tel.: 0316/8050-1454, sophie.rossegger@lk-stmk.at



800x180mm
Muster!

Waageneichungstermine im April

Für die BK Voitsberg am 14. April, für die BK Graz und Graz Umgebung am 15. April 2010. Anmeldungen bis spätestens 26. März bei DI Cordula Fötsch, Kindermannngasse 8/1, 8020 Graz, Tel.: 0316/713171-4529, Fax: DW 4551, mobil: 0664/602596-4529. Anmeldeformulare finden Sie auch auf der Homepage der BK: www.lk-stmk.at. Mail: cordula.foetsch@lk-stmk.at.

Gesucht:

Für Gründung von kleiner Käserei suchen wir noch: Niroarbeitsfläche oder Tisch (1-3m), Waschtrog oder Spüle, Rührwerk für 90L Kessel, Käseharfe (ca.60 cm) Kontakt: michaelerschbaumer@hotmail.com, Tel.: 03682/22791

Ik Rundschreiben Nr. 02 2010

Direkt vom Bauernhof Marketingverein



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

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

Ostern genießen: Die besten Betriebe

Gold, Silber und Bronze für die besten Osterschinken- und Karreeproduzenten der Steiermark

Auf traditionelle Ostergenüsse freut man sich in der Steiermark schon während der Fastenzeit. Und dass dann auch höchste Qualität auf den Teller kommt, dafür garantiert die Osterschinkenprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Zu einer traditionellen Osterjause in der Steiermark gehören Osterschinken, Osterbrot, Eier, Kren und Salz. Und darauf freut man sich schon die gesamte Fastenzeit, handelt es sich bei den Schinken-Spezialitäten doch geradezu um ein kulinarisches Kulturgut der Steiermark. Dabei garantieren vor allem die Betriebe, mit der Auszeichnung „Gutes vom Bauernhof“ für besondere Sorgfalt und liebevolle Verarbeitung der hofeigenen Produkte. Am 2. März erhielten die mit Gold, Silber und Bronze prämierten Betriebe in der Aula der Alten Universität in

Graz ihre Urkunden. Anschließend waren die steirischen Genießer zum Verkosten geladen. Über 600 Besucher stürmten geradezu die Verkostung und genossen die Schinken- und Karreespezialitäten, köstliches Bauernbrot sowie Moste und Säfte ebenso wie das wundervolle Ambiente des Veranstaltungsraumes.

101 bäuerliche Betriebe aus der gesamten Steiermark und dem Südburgenland haben heuer ihre Spezialitäten bei der Osterschinkenprämierung eingereicht und stellen sich dabei dem Wettbewerb der Besten. Denn bei den TeilnehmerInnen handelt es sich um das Spitzenfeld der insgesamt rund 1000 bäuerlichen SelchwarenerzeugerInnen in der Steiermark. Wir gratulieren allen Betrieben und danken für die Teilnahme an der Prämierung! **Alle Top-Betriebe finden Sie auf www.gutes.at**

„Doppelgold“ bei Kochschinken und Karree gab es für Familie Leber und Familie Glieder



Foto: R. Wilhelm

Top-Marketing für Gutes vom Bauernhof-Betriebe!

„Gutes vom Bauernhof-Betriebe profitieren vom Gütesiegel. In den Inseraten in der „Woche“ sowie in der „Kleinen Zeitung“ werden nur jene Betriebe präsentiert, die auch das Gütesiegel besitzen. Denn diese Einschaltungen werden über den Verband finanziert. Sie sehen - die Marke zahlt sich aus! Allein die Inserate in der „Woche“ erreichen über 500.000 Leser. Pro Betrieb ist das ein Medienwert von über 260 Euro im Jahr!

Marketingoffensive 2010 - 2020 Gutes vom Bauernhof wird noch besser

Gutes vom Bauernhof wird noch besser! Die Konsumenten wissen, wer und was hinter der Marke „Gutes vom Bauernhof“ steckt. „Gutes vom Bauernhof“ ist auf dem Weg zur bekanntesten Kulinarik-Marke in der bäuerlichen Direktvermarktung. Die ohnedies schon starke Präsenz in den Leitmedien der Steiermark wird in Zukunft weiter erhöht.

Was bringt das neue Marketingkonzept nun ganz konkret Ihrem Betrieb? Die Marketingoffensive 2010 - 2020 bedeutet: Bewusstsein schaffen für Gutes vom Bauernhof, Abstimmung mit der Medienkooperation der Kleinen Zeitung sowie mit GENUSS REGION ÖSTERREICH. Weiterhin gibt es jeden Samstag den ORF-Marktbericht auf Radio Steiermark.

Neu: Medien-Kooperation mit dem Wochenmedium „Die Woche“ in der gesamten Steiermark. „Die Woche“ hat eine Auflage 487.000 Stück, das entspricht insgesamt 10.700.000 Werbekontakten! Allein die 20 Schaltungen in der „Woche“ in der gesamten Steiermark entsprechen einem Medienwert von 264 € pro Betrieb! Dadurch werden ca. 500.000 Kundenkontakte hergestellt. Verstärkter Einsatz von Verpackungsmaterialien als Werbeträger und Vermittler der Botschaft von „Gutes vom Bauernhof“. Jeder Betrieb erhält einen Gutschein im Wert von € 39,- für Gutes vom Bauernhof-Verpackungsmaterialien. Und zwar wahlweise für Tragtaschen, Wickelpapier, Sackerln (Knotenbeutel) oder Fettpapier. Einlösbar ist dieser Gutschein bei „Propack“.

Diese Werbeträger nehmen die Konsumenten mit nach Hause. Nicht zuletzt durch diese Maßnahmen soll die Marke so stark werden, dass die Konsumenten automatisch zu „Gutes vom Bauernhof“ greifen und für die hohe Qualität aus der Region gerne etwas mehr bezahlen. Die Seite www.gutes.at ist schon jetzt die Anlaufstelle für alle Direktvermarkter, Konsumenten und Betreiber der „Gutes vom Bauernhof“-Genusssecken. Die Seite soll in nächster Zeit noch intensiver gepflegt werden.

Gutes vom Bauernhof bringt jetzt noch mehr!

Der Nutzen für alle Betriebe: Der Bekanntheitsgrad der Marke steigt, mehr Wertschätzung, Wertschöpfung und Anerkennung für die geleistete Arbeit, mehr Umsatz, mehr Gewinn, die Produkte lassen sich leichter verkaufen. Das Einkommen und damit die Existenz ist gesichert, die Betriebe bleiben erhalten – die Wertschöpfung bleibt in der Region!

Es entstehen Chancen für die Zukunft – nachfolgende Generationen sehen einen Sinn in der Weiterführung. Gemeinsam unter der Marke „Gutes vom Bauernhof“ – gemeinsam ist man stark. Bauern, Kunden und Gäste sind stolz auf „Gutes vom Bauernhof“; aktive Landschaftspflege; Gedanken- und Erfahrungsaustausch untereinander und mit Profis.

So setzt sich der neue Jahresbeitrag zusammen:

€ 35.- Basisbeitrag

€ 39.- Verpackungsmaterial (wird als Gutschein refundiert)

€ 30.- Medienbeitrag

€ 104.- gesamt (mit Einzugsermächtigung).

Ohne Einzugsermächtigung werden zusätzlich € 6.- Bearbeitungsgebühr verrechnet (in Summe € 110.-)

Wichtig: Bitte die beigelegte Einzugsermächtigung bis spätestens 10. April 2010 an unser Büro retournieren! Verwenden Sie dazu bitte das ebenfalls beigelegte Rückkuvert.

Dafür bekommen alle „Gutes vom Bauernhof“- Betriebe noch viel mehr an Marketingleistung geboten! Gehen Sie mit uns den Weg in die Zukunft der Direktvermarktung. Ihr Gutes vom Bauernhof-Team.

Einladung zum Seminar „Sensorische Bewertung von Rohpökelfleisch“

Inhalte des Seminars: Einführung in die Sensorik; Geruchs- und Geschmacksschulung; Ablauf der Speck- und Raritätenprämierung; praktische Übung: Sensorische Bewertung mitgebrachter Produkte (Rohwürste, Bauchspeck, Karreespeck, Schinkenspeck, etc.) Bitte eigene Rohpökelfleisch zum Seminar mitbringen!

Referenten: Franz Fink (Fleischermeister), DV-Beraterin. Zeit und Ort: Mittwoch, 14. April von 9.00 – 14.00 Uhr in der LFS Alt Grottenhof in Graz.

Seminarbeitrag: 30 € (25 € für Gutes vom Bauernhof Betriebe)

Anmeldung: bis 6. April bei Brigitte Racz (03532/2168 oder 0664/602596-5312, brigitte.racz@lk-stmk.at)



Alte Tradition trifft Innovation Das Fischbacher Grubenkraut

Grubenkraut – eine kulinarische Rarität kehrt zurück. Jahrhunderte war es das Über-Lebensmittel der Bergbauern im Gebiet rund um Fischbach – zugleich aber eine kulinarische Kostbarkeit: Das Grubenkraut begeisterte schon Peter Rosegger.

Früher hatte jeder Bauernhof in der Gegend rund um Fischbach einen Krautacker zur Selbstversorgung und oft gab es eine Krautgrube zur Konservierung des Frischkrauts. Grubenkraut ist traditionell ein Produkt bäuerlichen Lebensmittelhandwerks.

Nach jahrhundertelanger Tradition wurden Anfang der 1970er Jahre im Raum Fischbach die letzten Krautgruben befüllt. Seit dem Jahr 2008 wird am Gutes vom Bauernhof-Betrieb Froihof in Fischbach auf 1000m Seehöhe nach Jahrzehnten nun erstmals wieder Grubenkraut hergestellt. Nach der Ernte werden die gan-

zen Krautköpfe im großen eisernen Krautkessel über offenem Feuer blanchiert und unter freiem Himmel ausgekühlt. Anschließend wird das Kraut in die Krautgrube geschichtet, das ist ein mit Stein, Mauerwerk oder Holz ausgekleideter vier Meter tiefer Erdschacht. Alles geschieht auch heute ausschließlich in Handarbeit und ohne jegliche Zusätze.

Abnehmer des Grubenkrauts ist der gehobene Lebensmittelsektor: Spitzengastronomen, Gastwirte mit regio-

nalem Angebot, ausgewählte Bio- sowie Feinkost- und Bauernläden.

Die Produzenten: Der Froihof ist Mitglied bei Bio Austria und Gutes vom Bauernhof. Waltraud Froihofer und Walter Sommersguter führen den Bergbauernhof seit 2007. Waltraud Froihofer, 8654 Fischbach 82, www.grubenkraut.at, froihofer@hotmail.com, Tel. 0699/113 501 42



Auf dem Froihof in Fischbach wird Altbewährtes neu entdeckt. Das Grubenkraut ist eine traditionelle Spezialität - und diese feiert eine Renaissance in der gehobenen Küche.

Ein Fasten-Klassiker: Steirische Fischspezialitäten

Schon seit Jahrhunderten ist Fisch eine traditionelle Fastenspeise – und ein kulinarischer Hochgenuss. In der Steiermark produzierten engagierte Teichwirte Fische höchste Qualität und veredeln diese zu erlesenen Spezialitäten. Drei Betriebe vertreten die Steiermark beim Finale zur GenussKrone 2010/2010. Die GenussKrone wird alle zwei Jahre vom AGRAR.PROJEKT.VEREIN in Kooperation mit der Genuss Regionen Marketing GmbH an heimische Spitzenproduzenten und ihre Produkte verliehen. Die begehrten Kronen werden am 15. Juni 2010 im niederösterreichischen Wieselburg verliehen. Erstmals mit dabei ist heuer die Kategorie Fisch. Wir stellen Ihnen die drei steirischen Finalisten zur GenussKrone vor:



Kulmerfisch GmbH
Haslau 63, 8190 Birkfeld, T.: 03174/44 63, www.kulmer-fisch.at

Das Traditionsunternehmen Kulmerfisch ist ein gewachsenes Familienunternehmen. Zum Unternehmen gehören die Kulmerfisch GmbH und das Restaurant Kulmer, ein bodenständiges Haubenlokal mit Vorliebe für Fisch. Seit 10 Jahren trägt dieses eine Gault Millau-Haube.



Forellenzucht Schröcker
Sturmberg 56, 8160 Weiz, T.: 03172/37 44,

Seit gut 30 Jahren werden in der Forellenzucht Schröcker nicht nur Forellen, sondern auch Saiblinge und Karpfen in 60 Teichen und Kanälen gezüchtet. Dabei wird vor allem darauf geachtet, dass die Produktion vom Ei bis zum Fisch genau verfolgt wird.



Christian Widmann
Marchl-Teiche
8622 Etmis 93a, T 0664/24 18 100, www.marchl-fisch.at

Seit dem Jahr 2003 bewirtschaftet Christian Widmann 9 Fischteiche im Vollerwerb. In den Teichen werden nicht nur heimische Fischarten wie Forellen, Saiblinge und Karpfen gezüchtet, sondern auch Stör, Amur, Schleie und Zander.