

1.) Entstehung und Verbreitung von Gutes vom Bauernhof

Die Marke Gutes vom Bauernhof wurde in der Steiermark 1993 entwickelt, 1998 wurden die Richtlinien des steirischen Landesverbandes von der Landwirtschaftskammer Österreich übernommen und weiterentwickelt. Von 1998 bis 2009 war Dr. Peter Kieswetter, Mitarbeiter Ihrer Kammer, im Gutes vom Bauernhof-Kontrollbeirat tätig. 2002 wurde österreichweit die Wortbildmarke nach einem Redesign übernommen und eingeführt.

2.) Ihre unsachgemäße Begründung für die Abwertung „Eingeschränkt empfehlenswert“

Richtig ist, dass die gesetzlichen Rahmenbedingungen die Basis für die Vergaberichtlinien sind. Ein ungesetzliches Handeln wäre wohl völlig unlogisch.

Richtig ist auch, dass die Vergaberichtlinien nicht im Detail auf der Homepage verfügbar waren. Damit begründen Sie das Urteil „eingeschränkt empfehlenswert“ für die Marke „Gutes vom Bauernhof“.

Dazu dürfen wir festhalten, dass jeder zum Selbstkostenpreis von 7 € in unserem Büro die Vergaberichtlinien erhält.

Bei spezieller Anfrage hätten wir für diesen Zweck die Vergabekriterien Ihnen auch gerne kostenlos zur Verfügung gestellt. Klarstellen möchten wir, dass die Vergabekriterien über den gesetzlichen Verpflichtungen hinausgehen, insbesondere was Zukaufsrechte von Naturprodukten betrifft, aber auch was Verarbeitung und laufende Qualifizierung und das Monitoring betrifft.

Das Qualitätsmanagement für Gutes vom Bauernhof ist speziell auf die Eigenart der bäuerlichen Betriebe (Handwerksbetriebe als Familienbetrieb geführt, häufig mit Teilzeitarbeitskräften und Saisonarbeitskräften, teilweise auch mit externen Vollzeit-MitarbeiterInnen) im Sinne eines zeitgemäßen Qualitätsmanagements abgestimmt und ermöglicht die laufende Weiterentwicklung der Qualität im Sinne der Kundenanforderungen und als Ergänzung zu den amtlichen Kontrollen der Lebensmittelaufsicht. Die externe freiwillige Gutes vom Bauernhof-Kontrolle erfolgt über die zertifizierte Kontrollfirma Laco – 100 % bei Erstvergabe, 5 % Stichprobe bei bestehenden Betrieben, 100 % bei Reklamationen.

Wie in der Vergangenheit wünschen wir auch weiterhin Mitarbeit durch einen von Ihnen nominierten Mitarbeiter Ihres Hauses im Gutes vom Bauernhof-Kontrollbeirat.

3.) Gutes vom Bauernhof verspricht, was es ist.

Die Marke ist selbsterklärend. Wo Gutes vom Bauernhof oben steht, steckt der bäuerliche Betrieb, der auf dem Etikett angeführt ist, dahinter – von ihm stammen die Naturprodukte, von ihm werden diese veredelt und auf den Markt gebracht.

Konsumenten können direkt mit diesen Bäuerinnen und Bauern in Kontakt treten. In der Vermarktung passiert das täglich, im Ab Hof-Verkauf, auf den Bauernmärkten, beim Zustellen, in

den Buschenschänken. Zudem gibt es zahlreiche Veranstaltungen, wo unsere Bäuerinnen und Bauern einladen, zum Verkosten, zum Probieren, um das Besondere der Produkte kennenzulernen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns dabei unterstützen, dass der Begriff „Bauer/Bauernhof“ auf Lebensmittel ausschließlich von bäuerlichen Verarbeitungsbetrieben verwendet werden dürfte und dies auch eine gesetzliche Verankerung bekäme.

4.) Gutes vom Bauernhof lebt ökosoziale Land- und Marktwirtschaft

Das Gutes vom Bauernhof-Programm insgesamt verfolgt ökologische, gesundheitliche, soziale und technische Ziele.

Gutes vom Bauernhof ist für die Steiermark insgesamt ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für den ländlichen Raum und für das Tourismusland Steiermark. Es versteht sich als Qualitätsoffensive für regionale, herkunftsgesicherte Lebensmittel.

Dass damit auch das Ziel verfolgt wird, das Einkommen auf den tendenziell eher kleineren Betrieben mit geringerer Flächenausstattung und niedrigen Tierbeständen, wenn möglich sogar als Vollerwerb zu erhalten, sehen wir als eine wichtige Zielsetzung. Mehr als 2000 Arbeitsplätze werden von den 838 steirischen Gutes vom Bauernhof-Betrieben direkt auf und mit den Höfen gesichert. Der vor- und nachgelagerte Bereich ist dabei nicht eingerechnet.

Ein sozial nicht unwesentlicher Faktor ist, dass auf den 838 Betrieben rund 1400 Pensionisten ihren ungeforderten Lebensraum genießen.

Kurze Transportwege unserer Lebensmittel wirken zudem klimaschonend.

Erfolgreiche Direktvermarktungsbetriebe konzentrieren sich auf Spezialitäten. Dazu gehört, dass die Vielfalt an Sorten und Tierrassen, von diesen Betrieben besonders gepflegt wird. Traditionelle Herstellungsverfahren werden gepflegt und weiterentwickelt, wie beispielsweise das Naturpökeln und Kalträuchern für den in der Steiermark so beliebten Osterschinken.

Wir bitten Sie, diese Fehlinformationen klarzustellen, zukünftig wieder einen Mitarbeiter in den Gutes vom Bauernhof-Kontrollbeirat zu entsenden und uns im Rahmen Ihrer Möglichkeiten zu unterstützen, das Vertrauen der KonsumentInnen in Gutes vom Bauernhof weiter zu stärken.

Mit freundlichem Gruß
 Franz Deutschmann
 Obmann
 Margareta Reichsthaler
 Geschäftsführerin

Ik Rundschreiben **Nr. 03** **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

Gesucht: Die Besten der besten!



Nach der Osterschinkenprämierung sind nun die Besten Betriebe der Steiermark in den Kategorien Käse, Joghurt und Butter sowie bei Speck und Speckaritäten gesucht

Käse- und Joghurtprämierung 2010 - Mit Butterprämierung. Produktqualität und gesicherte Herkunft sind im Moment die Themen, die Produzenten und Konsumenten bewegen. Dies gilt ganz besonders für Milcherzeugnisse, Käse, Joghurt und Butter. In der Steiermark kann sich der Konsument auf die bäuerlichen Betriebe verlassen. Sie können durch die Teilnahme an der Steirischen Käse- und Joghurtprämierung zeigen, wie wichtig Ihnen diese Qualität ist. Denn alle Teilnehmer erhalten eine Rückmeldung zum Stand des eigenen Qualitätslevels und alle ausgezeichneten Betriebe

können stolz auf die Top-Produkte sein. Das wissen die Verbraucher zu schätzen! Menschen die hinter dem Produkt stehen und ehrlich und nachvollziehbar heimische Qualität erzeugen sind mehr gefragt denn je. Dafür garantiert nicht zuletzt die Käse- und Joghurtprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark. Zugelassen zur Prämierung ist die gesamte Vielfalt der Spezialitäten aus Milch – ob von Kuh, Schaf oder Ziege. Heuer neu, erstmals ist auch Butter zur Prämierung zugelassen. Und für alle Hofmolkereien ist die Teilnahme die ideale Möglichkeit, die eigene Qualität professionell beurteilen zu lassen.

Käse- und Joghurt- prämierung 2010 - mit Butterprämierung

Prämierungsgegenstände:

Zur Einreichung zugelassen sind Frischkäse (Lab- und Säuretopfen, mit und ohne Gewürze), Frischkäsezubereitungen, Weichkäse, Schnittkäse und Hartkäse aus Kuh-Schaf- und Ziegenmilch aber auch typische regionale Spezialitäten wie der Ennstaler oder Murtaler Steirerkäse. Sauer Milchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt und Joghurt drinks) Heuer ist erstmals auch Butter zur Prämierung zugelassen.

Einreichung:

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Anmeldungen schriftlich bis 17. Juni 2010 an die Projektleiterin zu übermitteln. Die Prämierung wird am 24. Juni 2010 stattfinden. Die Probenabgabe wird über die Bezirkskammern organisiert.

Einreichgebühr:

Die Teilnahmegebühr beträgt 50€ je abgegebener Probe. Für Anmeldungen bis 17. Juni gilt der Frühbuchungspreis von 45 €. Der Vorteilspreis für Gutes vom Bauernhof – Betriebe beträgt 40 € bzw. 35 € für Gutes vom Bauernhof - FrühbucherInnen.

Prämierungsfeier:

Die Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze werden bei der größten Käse- und Joghurtdegustation Österreichs am 20. Juli 2010 in der Aula der Alten Universität in Graz verliehen. Dazu sind auch alle Genießer heimischer Spezialitäten eingeladen, die alle prämierten Käse und Joghurts verkosten können.

Information und Anmeldung:

Ing. Sabine Poier, Beratung Direktvermarktung und Regionale Kooperationen Obersteiermark, Bezirkskammer Liezen, Nikolaus-Dumba-Straße 4, 8940 Liezen. E-Mail: sabine.poier@lk-stmk.at, Tel 03612/22531-5132 oder 0664/60 25 96 5132, Fax: 03612/22531-5151

Speck- und Raritätenprämierung 2010

Für Sie als Produzent ist die Teilnahme an einer Prämierung die ideale Möglichkeit zur individuellen Standortbestimmung und Qualitätsüberprüfung. Die eingereichten Produkte werden nach einem standardisierten Beurteilungsschema durch eine hochkarätig besetzte Fachjury objektiv bewertet. Ein detaillierter Prüfbericht gibt Ihnen eine Bestätigung der Produktqualität oder wertvolle Hinweise zur Optimierung des Herstellungsprozesses bei Qualitätsabweichungen.

Prämierungsgegenstände:

Rohpökelfleisch, Bauchspeck, Karreespeck, Schinkenspeck.

Sonstige geräucherte und gereifte Rohpökelfleisch: Fleischerzeugnisse, die trocken oder nass gepökelt, geräuchert und getrocknet bzw. gereift werden, z. B. geräuchertes Kaiserteil. Ungeräucherte, luftgetrocknete Rohpökelfleisch.

Rohwürste: Schnittfeste Rohwürste mit oder ohne Belag.

Termine:

Rücksendung des ausgefüllten Anmelde Scheins bis spätestens Dienstag, den 25. Mai 2010.

Abgabe der Proben mit Begleitschein am Montag, den 7. Juni 2010 in der Zeit von 8.00 bis 10.00 Uhr in der Bezirkskammer oder von 14.00 bis 16.00 Uhr am Raiffeisenhof (8052 Graz, Krottendorferstraße 81).

Prämierungsfeier:

Die Urkundenverleihung findet am 15. September 2010 im Rahmen der Prä-



mierungsfeier mit anschließender Publikumsverkostung in der Aula der Alten Universität in Graz statt. Alle prämierten Betriebe erhalten eine Urkunde und Aufkleber mit der Auszeichnung in Gold, Silber oder Bronze.

Information und Anmeldung:

Brigitte Racz, Beratung für Direktvermarktung und Regionale Kooperationen; 8850 Murau, Schwarzenbergsiedlung 110; Tel.: 03532/2168-5213, Fax: DW -5251; mobil: 0664/602596-5213; e-mail: brigitte.racz@lk-stmk.at



Genuss Bauernhof
Hillebrand
GENUSS REGION ÖSTERREICH

1. GenussBauernhof Österreichs wird eröffnet!

Am Sonntag, den 25. April ist es so weit. Um 10:30 Uhr wird der 1. GenussBauernhof in Österreich eröffnet. Die Familie Hillebrand lädt zur Eröffnung und zum Saisonopening der Genuss Region Grazer Krauthäuptel. Zugleich präsentiert der Hofladen der Familie Hillebrand die Produktpalette, die Lieferanten des Hofladens stellen sich vor und viele weitere genussreiche Atraktionen verführen zum Mitmachen. 8141 Zettling, Bierbaum 43. Informationen unter 0664/5305032



Gebührenordnung bei Fleischuntersuchungen

Mit der neuen steirischen Fleischuntersuchungsgebührenverordnung 2010 wird die bereits seit 2006 gültige Fleischuntersuchungsverordnung des Bundes umgesetzt. Die letzte Gebührenerhöhung liegt mehr als zehn Jahre zurück. Die Möglichkeit der Einrichtung einer Ausgleichskasse besteht nicht mehr.

Neu ist die Definition einer Untersuchungseinheit (UE), die je nach Tierkategorie eine unterschiedliche Zahl an Tieren umfasst. Für die erste UE wird eine Pauschalgebühr in der Höhe von 25 Euro und von der 2. bis 4. UE eine Pauschalgebühr von je 9,30 Euro verrechnet. Mit diesen Pauschalgebühren sind die Kosten der Leibesbeschau und der Fleischuntersuchung abgegolten. Als Fahrtkostensersatz ist pro Schlachtvorgang eine pauschalierter Aufwandsersatz in der Höhe von 10 Euro zu entrichten. Für Rückstandskontrollen gemäß LMSVG sowie für eine von einem amtlichen Tierarzt durchgeführ-

te Trichinenuntersuchung gibt es je nach Tierart unterschiedliche Zuschläge.

Wird max. die Hälfte der Tiere, die 1 UE entsprechen geschlachtet, so fällt nur die halbe Pauschalgebühr in der Höhe von 12,5 Euro an. Bei mehr als 4 UE wird anstelle der Pauschalgebühr eine Zeitgebühr, die 16,50 Euro je angefangener Viertelstunde beträgt, verrechnet.

Mit der vorliegenden Fleischuntersuchungsgebührenverordnung wurde versucht, vor allem für kleinbäuerliche Schlachtbetriebe eine verträgliche Lösung zu finden, die nur durch die Unterstützung des Landes Steiermark möglich ist. Trotzdem ist die Gebührenerhöhung empfindlich, verursacht allerdings auch durch den Umstand, dass über einen Zeitraum von mehr als zehn Jahren keine Gebührenanpassung erfolgte.

Johann Bischof

Untersuchungseinheit (UE)	Pauschalgebühr** für die 1. UE in €	Pauschalgebühr für die 2. - 4. UE in €	pauschalierter Aufwandsersatz pro Schlachtvorgang (Fahrtkosten) in €
1 Rind	25	9,3	10
2 Kälber	25	9,3	10
2 Stück Schwarzwild	25	9,3	10
3 Schweine	25	9,3	10
6 Schafe oder Ziegen	25	9,3	10
6 Stück Farm- oder Großwild	25	9,3	10

* Die Pauschalgebühr ist für die erste Einheit nur zur Hälfte zu entrichten, wenn max. die Hälfte der 1 UE entsprechenden Tieranzahl untersucht wird;

*Die Pauschalgebühr ist ebenfalls nur zur Hälfte zu entrichten, wenn nur die Schlachtuntersuchung, nicht jedoch die Fleischuntersuchung durchgeführt wird;

Gütesiegel-Studie der Arbeiterkammer Steiermark wird auf das Entscheidenste zurückgewiesen!

Die Landwirtschaftskammer hat für alle 12 betroffenen Vereine bereits eine Presseaussendung gemacht, die in der Presse auch Widerhall gefunden hat. Wir sind deshalb mit der Entgegnung nicht an die Öffentlichkeit gegangen, um nicht eine weitere Verunsicherung der Kunden zu verursachen. Als Antwort auf die Bewertung des Gütesiegels „Gutes vom Bauernhof“ durch die Arbeiterkammer Steiermark hat der Vorstand des DBM Direkt vom Bauernhof Marketingvereines folgenden Brief an das Präsidium der AK gerichtet:

Unseriöse populistische Konsumenteninformation auf Kosten Ihrer Pflichtmitglieder und bäuerlicher Direktvermarkter gefährdet die Lebensqualität unserer Heimat

Sehr geehrter Herr Rotschäd!

Wenn Sie Ihre Aufgabe darin sehen, für mehr Transparenz auf dem Lebensmittelmarkt im Sinne der Konsumentenerwartung zu sorgen, freuen wir uns sehr und leisten dazu gerne jegliche uns mögliche Unterstützung. Die vorgelegte Studie ist allerdings unseriös und wird von uns aufs Schärfste zurückgewiesen.

Eine oberflächliche Sekundärmarktforschung (Internetrecherche, Landwirtschaftliche Fachzeitungen) als alleinige Basis für die Bewertung der vorgegebenen Kriterien herzunehmen, greift zu kurz.

Es ist uns ein Anliegen, die Eckpunkte im Kapitel 3.1.5 Gutes vom Bauernhof richtigzustellen, um weitere Fehlinformationen zu vermeiden:



Lavendeltage in Kitzreck

Von 9. bis 11. Juli 2010 finden in Greith bei Kitzreck die „Lavendeltage“ statt. Bäuerliche Betriebe sind zur Teilnahme bzw. zur Präsentation und zum Verkauf ihrer Produkte herzlich eingeladen. Anmeldung und Information bei: DI Theresia Heigl-Tötsch, Tel: 0316/32 14 81-13. Ort: Greith 47 + 17, 8442 Kitzreck im Sausal.