

### Aussteller für Radmarathon in Wildon gesucht

Die GENUSS REGION ÖSTERREICH präsentiert sich am 5. September im Rahmen des 19. Wildoner Thermen-Radmarathons. Der Standplatz ist überdacht (Zelt), die Standgebühr ist in Form von Naturalien für Geschenkkörbe geplant. Wenn Sie Interesse als Aussteller haben, so melden Sie sich bitte unter 0316/8050-1456.

### Information zur Trinkwasseruntersuchung

Bitte beachten Sie bei der Terminplanung für Ihre Trinkwasseruntersuchung, dass das Labor bis zu drei Monate Zeit hat, um die Untersuchung durchzuführen. Wenn Sie das Ergebnis früher brauchen, so geben Sie uns das bitte bekannt, damit mit dem Labor ein zeitgerechter Termin vereinbart werden kann.

### Tischtücher können wieder bestellt werden

Ab sofort sind die Tischtücher auf Rolle mit dem Logoaufdruck „Gutes vom Bauernhof“ wieder lieferbar. Sie können diese bei Sophie Rossegger unter 0316/8050-1454 oder unter der Adresse sophie.rossegger@lk-stmk.at bestellen.

# Rundschreiben **lk** Nr. 05 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

## GenussKrone 2010/2011: Die Sieger

### Almfest in der Genuss Region Murtaler Steirerkäs

Sonntag, 25. Juli 2010 - Eselsberger Alm

- Ab 8.00 Uhr:** Almfestmahl bei den 3 Hütten  
Eine Übernachtungsmöglichkeit ist gegen Vorbestellung auf allen Hütten gegeben.
- 9.00 Uhr:** Geführte Wanderung entlang des Almlehrpfades  
Erlebnisstationen zu den Themen Alm und Almwirtschaft, Wald, Wiesen und Weiden, Wasser sowie Hochgebirge und Geologie; Treffpunkt bei der Funklhütte
- 10.30 Uhr:** Wortgottesdienst bei der Knollihütte
- anschließend** Eröffnung des Almfestes bei der Knollihütte  
Uraufführung des Steirerkäsmarsches
- ab 11.30 Uhr:** Bauernmarkt
- 14 Uhr:** Schaukochen bei der Funklhütte: Krapfen backen und Almkaffeezubereitung

Das Fest findet bei jeder Witterung statt!



**Übernachtungsmöglichkeiten:**  
Hölzlerhütte: Tel.: 0664/4400195  
Funklhütte: Tel.: 0664/1020792  
Knollihütte: Tel.: 0664/2241642

**Zufahrt mit dem Auto:**  
Judenburg – Unzmarkt – Scheifling – Niederwölz – Oberwölz – Winklarn – rechts Abzweigung ca. 10 km bis zur Funklhütte

Busse werden um Voranmeldung gebeten!



## Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer!

Das Büro von Gutes vom Bauernhof ist von 2. bis einschließlich 15. August geschlossen. Danach stehen wir Ihnen wieder mit Rat und Tat zur Verfügung!



Die steirischen Sieger: Preisträger für klassisches Bauernbrot: Familie Lanz, 8302 Nestelbach; Preisträger für Ölsaatenbrot: Familie Tengg, 8501 Lieboch; Preisträger für Essig: Obsthof Neumeister, 8345 Straden; Preisträger für innovative Moste: Anton und Theresia Haspl, 8250 Vornau; Preisträger für restzuckerhaltige Moste: Familie Boden, Zehendorf 42, 8093 St. Peter am Ottersbach; Preisträger für Rohpökelfleisch anderer Tierarten: Maria und Alois Kowald, 8410 Neudorf ob Wildon

Wie vielfältig die kulinarische Landschaft Österreichs ist, wird mit der GenussKrone Österreich, der höchsten Auszeichnung für regionale Lebensmittel, deutlich. Mit der Orientierung an Qualität und Regionalität verfolgen wir den richtigen Weg. Die GenussKrone steht für Klasse statt Masse und für eine Politik, die eine regionale Produktvielfalt in einer kleinstrukturierten Landwirtschaft statt einer indust-



riellen Massenproduktion zum Ziel hat.“ So zeigte sich Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich bei der Prämierung der Sieger in Wieselburg begeistert von den Top-Produkten der heimischen Bäuerinnen und Bauern.

**Wir gratulieren unseren „Gutes vom Bauernhof“-Betrieben herzlich zur Auszeichnung mit der GenussKrone 2010/2011!**

# Kriterien für GenussBauernhof und Genuss Partner Handel

## Kriterien „GenussBauernHof“

Betrieb muss GRÖ-Lizenznehmer sein  
Bauernhof liegt in einer Genuss Region  
Bauernhof hat Gutes vom Bauernhof, AMA-Gütesiegel oder BIO  
Verwendet werden Genuss Regions-Produkt der Region sowie eine breite Palet-

Sortiment zu führen (davon 2 ganzjährig und 2 weitere Leitprodukte der GENUSS REGION ÖSTERREICH zumindest saisonal).

Grundsätzliche Beziehung zur Regionalität, d.h.: mindestens 3 weitere herkunftsgesicherte Produkte aus der Re-



te an herkunftsgesicherten Spezialitäten  
Der Bauernhof ist als „Schau- und Erlebnisbetrieb“ für Konsumenten attraktiv

## Kriterien „Genuss Partner Handel“

Unterschiedene Nutzungsvereinbarung Handel

Genuss Partner Handel-Vereinbarung mit der GRM Genuss Regionen Marketing GmbH

## Für Betriebe, die in einer Genuss Region liegen, gilt:

Das Leitprodukt aus dieser Region ist ganzjährig im Sortiment zu führen  
Falls ein Produkt nur saisonal beziehbar ist, dann muss dieses Leitprodukt die ganze Saison hindurch angeboten werden.

Wenn ein Betrieb in mehreren Genuss Regionen liegt, dann ist von allen Regionen das Leitprodukt im Sortiment zu führen. **Liegt der Betrieb nicht in einer**

**Genuss Region**, so ist mindestens je ein Leitprodukt aus insgesamt vier Genuss Regionen im

gen, bzw. aus der näheren Umgebung, sind im Sortiment zu führen.

Preisaktionen sind im Zusammenhang mit GENUSS REGION ÖSTERREICH-Produkten generell ausgeschlossen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Marion Aninger unter 0316/8050-1457.

## KäseGenuss 2010

Am 20. Juli 2010 ist es wieder so weit.

Die Besten der Besten der Käse- Joghurt- und Butterprämierung werden gekürt. Ab 18.00 Uhr findet die große Verkostung in der Aula der Alten Universität in Graz statt. Den ausgezeichneten Betrieben wird an diesem Abend die Urkunde in Gold, Silber oder Bronze feierlich überreicht.

Kostkarten zum Preis von € 9.- sind an der Abendkasse sowie im Büro von Gutes vom Bauernhof erhältlich.



Franz Deutschmann

## In der Region Aus der Region Für die Region

Die Renaissance der Region ist einer der Megatrends der Gegenwart. Zukunftsforscher sagen voraus, dass nach Dekaden der ungehemmten Globalisierung die regionale Verwurzelung wieder mehr an Bedeutung gewinnen wird.

Politik, Wirtschaft und Kultur agieren in diesem Spannungsfeld. Die REWE-International AG mit mehr als 2500 Filialen in ganz Österreich, regional stark verankert, hat dieser Tage mit Entscheidungsträgern und Meinungsbildnern aus der Region zu einer Diskussionsrunde nach Graz eingeladen. Ich durfte als Gast an dieser Diskussionsveranstaltung teilnehmen und es sind mir vom Vorstandsvorsitzenden Dr. Frank Hensel einige sehr interessante Aussagen geblieben. Nachhaltiges Wirtschaften in allen Bereichen wird nicht nur ein leeres Versprechen bleiben, denn die Firma hat schon einige Ansätze getätigt, z.B. Sämtlicher Stromverbrauch im Unternehmen wird als „Grünstrom“ bezogen, Außendienstmitarbeiter werden zukünftig mit Elektro-Fahrzeugen ausgestattet. Das Verlangen der Kunden nach Identität bei Lebensmitteln wird stärker und das Einkaufsverhalten wird nicht mehr ausschließlich nach dem Preis getätigt. Am Ende muss für jeden in der Wertschöpfungskette etwas übrig bleiben. Für manche von uns Direktvermarktern wird der Handel in Zukunft ein interessanter Partner sein und neue Möglichkeiten eröffnen. Dass der Preis immer eine Rolle spielen wird, ist auch klar, aber das Maß letzten Endes wird der zufriedene Kunde bleiben.

Ihr Franz Deutschmann



Margareta Reichsthaler

## Die Kunden von heute und morgen begeistern

Stammkunden gute Produkte und guten Service zu bieten, ist tägliche Herausforderung – aber leider auch eine Selbstverständlichkeit in der Kundenerwartung.

Sie wollen mehr: Geben Sie Ihren Kunden ein besonders gutes Gefühl mit – bei jedem Einkauf, bei jedem Kontakt. Zeigen Sie stolz, dass Sie zur menschlichsten Lebensmittelmarke der Welt gehören, nämlich zu Gutes vom Bauernhof. Unterstreichen Sie es durch die Auszeichnung Ihrer Produkte mit der Marke – auf dem Etikett, mit einer gut sichtbaren Hof- bzw. Markttafel, mit Gutes vom Bauernhof-Verpackungen, auf allen Info-Materialien. Präsentieren Sie Ihre Prämierungserfolge. Auch Kunden sind eitel und möchten die Bestätigung, dass ihr bäuerlicher Direktvermarkter oder ihre Direktvermarkterin zu den besten zählt.

Am 21. Juli planen wir eine 8 seitige Gutes vom Bauernhof-Beilage in der Kleinen Zeitung, in der wir auch die wichtigsten Termine des Sommers ankündigen möchten. Bitte senden Sie uns Ihre Veranstaltungstipps rechtzeitig, damit wir diese auch entsprechend bewerben können.

## Ihre Grete Reichsthaler

P.S.: Wir gratulieren zum GenussKroenerfolg 2010 und freuen uns über die Rekordbeteiligungen bei den heurigen Landesprämierungen!!! Wir freuen uns auf die Einzahlung der restlichen 164 Mitgliedsbeiträge 2010.

# Salmonellen: Gefährlich, aber durch perfekte Hygiene zu vermeiden

Salmonellen können durch Auftreten in Futtermittel den Viehbestand infizieren, wodurch die Folgeprodukte wie Fleisch und Fleischwaren, Milch und Eier Salmonellen enthalten (primäre Kontamination). Auch im Trinkwasser können Salmonellen vorkommen. Meist werden die Salmonellen jedoch sekundär durch kontaminierte Hände und kontaminierte Gegenstände, also durch Kreuzkontamination, in die Lebensmittel gebracht.

Durch Hitzeeinwirkung sterben Salmonellen bei 55°C nach einer Stunde, bei 60°C nach 30 Minuten ab. Um sich vor einer Salmonellen-Infektion zu schützen, wird die Erhitzung der Lebensmittel mindestens 3 Minuten auf 75°C (Kerntemperatur) empfohlen. Durch Einfrieren werden die Bakterien nicht abgetötet. In sauren Medien sterben die Salmonellen rasch ab und gebräuchliche Desinfektionsmittel töten sie innerhalb weniger Minuten ab. Salmonellen vermehren sich schnell bei Raumtemperatur, bei Kühlschranktemperaturen (0-4°C) jedoch kaum.

## Infektionsmöglichkeiten:

Infektionen mit Salmonellen sind möglich durch: Unsauberkeit im Lebensmittelbereich, die Ausscheidungen von erkrankten, aber auch infizierten, jedoch klinisch gesund erscheinenden Menschen und Tieren, verunreinigtes Oberflächenwasser und abgestandenes Wasser, rohes Geflügel und rohe Eier von mit Salmonellen infiziertem Geflügel.

## Krankheitsbild:

Bei Kontakt mit einer Bakterienmenge von mehr als 10<sup>5</sup> setzen nach 6 bis 72 Stunden Übelkeit, Durchfall, Fieber bis 40°C, Erbrechen, Kreislaufbeschwerden und Bauchschmerzen ein. Besonders bei älteren Personen, bei Kindern und Personen mit geschwächtem Immunsystem kann die Erkrankung rasch lebensbedrohlich sein. Mehrere Wochen nach der Infektion können Salmonellen im Stuhl nachgewiesen werden (Dauerausscheider)! Erkrankte Personen haben ein strenges Verbot mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen!

## Maßnahmen zur Vorbeugung von Salmonellen:

Sehr oft treten Probleme mit Salmonellen erst auf, wenn Hygieneregeln nicht eingehalten werden oder bei zu langer oder falscher Lagerung im Haushalt. Wichtig ist daher:

- Lebensmittel, besonders Fleisch, Geflügel, Eier sollten gut durcherhitzt werden. Die Temperatur im Inneren der Speisen sollte mehr als 75°C für mindestens 3 Minuten betragen.
- Erhitzte Produkte rasch abkühlen, nicht warm halten!
- Eine gute Hygienepraxis einhalten!
- Auf die Einhaltung der Kühlkette achten!
- Regelmäßiges Hände waschen
- Reine Arbeitsgeräte, saubere Arbeitsoberflächen
- Persönliche Hygiene

## Maßnahmen bei eigener Geflügelhaltung:

Grundsätzlich sollten folgende Maßnahmen zur Vermeidung von Salmonellen durchgeführt werden:

Schädlingsbekämpfung (einschließlich Vorratsschädlinge, Vögel, Schadnager)  
Futterreste beseitigen, Stall regelmäßig reinigen, Einstreu wechseln, Nestreinigung usw.

Wenn Futter selbst gemischt wird evt. Einsatz von Futtersäuren, Mischttätigkeiten dokumentieren

Futtermittel sollte man im Zuge der Eigenkontrolle regelmäßig auf Salmonellen untersuchen lassen.

Salmonellen			
Vorkommen	Inkubationszeit	Symptome	Maßnahmen
Fleisch, Geflügel, Eier und daraus erzeugte Produkte, Wasser	einige Stunden bis 3 Wochen	Fieber, Durchfall, Erbrechen, Bauchkrämpfe Achtung: Dauerausscheider!	Gutes Durcherhitzen der Produkte (im Inneren mind. 70°C 15 sec). Gute Hygienepraxis, Persönliche Hygiene, Salmonellenerkrankte dürfen nicht mit Lebensmitteln Kontakt haben!