

Rundschreiben **LK** Nr. 06 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

Betriebe für das Projekt „Bauern Jause - bewegen & genießen“ am Nationalfeiertag gesucht

Sehr geehrte/r Betriebsführer/in!

Mit dem Projekt „Bauern Jause - bewegen & genießen“ unter der Schirmherrschaft von Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich wird erstmals der Nationalfeiertag zum Tag der regionalen Lebensmittel gemacht. Das Projekt wird vom Agrarprojektverein koordiniert und in enger Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelministerium, den Landwirtschaftskammern und der AMA Marketing GmbH durchgeführt. Die Initiative Genuss Region Österreich, das Genussland Kärnten, Urlaub am Bauernhof, Bio Austria, die Naturparke, die Nationalparke, die Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Bäuerinnen, Gutes vom Bauernhof, die Landjugend sowie der Österreichische Bauernbund beteiligen sich am Projekt.

Bauern Jause: Was ist das?

Eine Bauern Jause ist das spezielle Angebot einer regionaltypischen Jause oder mehrerer Speisen am 26. Oktober mit überwiegend betriebseigenen (und regionalen Zutaten), die auf einer eigenen Speisekartenbeilage mit dem Logo der Bauern Jause besonders gekennzeichnet sind.

Die Bauern Jause ist etwas regionaltypisches, sie ist einfach, in der Regel kalt und wird zumeist in Form einer „Brettljause“ serviert, also eine Brotmahlzeit mit Jausenwurst oder Schinken, kaltem Schweinefleisch (gepökelt, gesurt oder gebraten), Kren, Käse, Gurkerl, Aufstrichen, Obst, saisonalem Gemüse. Sie setzt sich aus Produkten des Betriebes und der Region zusammen. Dabei steht Selbstgemachtes an erster Stelle, der Zukauf von anderen Direktvermarktern ist aber möglich. Das Sortiment abrunden sollten leichte Gerichte, ein vegetarisches Angebot, kindgerechte Produkte, saisonales und regionales Obst bzw. Gemüse. Als Getränke werden Säfte, Most, Wein aus eigener oder regionaler Produktion, jedoch keine Limonade, Bier, etc. empfohlen.

Wer kann mitmachen?

Primäre Zielgruppe sind bäuerliche Betriebe, welche die rechtlichen und organisatorischen Voraussetzungen mitbringen, um Kunden zu bewirten und zu verpflegen. Das sind in erster Linie Betriebe, die einen Buschenschank, Heurigen, Mostschank oder eine Almhütte betreiben und am 26. Oktober geöffnet haben oder speziell für diesen Anlass öffnen. Weiters können alle landwirtschaftlichen Betriebe mit einer Gastgewerbekonzession, die vorwiegend eigene oder re-

gionale Produkte einsetzen, mitmachen. DV-Betriebe ohne Gastgewerbekonzession könnten Organisatoren von lokalen Wanderungen kontaktieren und für die Wanderer Verpflegung in Form von Jausenpaketen bereitstellen.

Ihre Vorteile

Die teilnehmenden Betriebe werden in der Öffentlichkeitsarbeit zur Bauern Jause regional aber auch österreichweit beworben. Die Öffentlichkeitsarbeit umfasst österreichweite und regionale Medienarbeit, die Website www.bauern-jause.at, das zur Verfügung stellen von Rahmenplakaten, Tischaufstellern und Speisekarteneinlagen, Inserate in regionalen Printmedien, etc.

Die Teilnahme bringt den Betrieben durch den Verkauf der eigenen Produkte zusätzlichen Umsatz und Wertschöpfung. Zudem können über diese medienwirksame Aktion neue Kunden gewonnen werden.

Wie können Sie die Bauern Jause umsetzen?

Spezielles Angebot einer regionaltypischen Jause mit Zutaten vom eigenen Betrieb ausgelobt auf einer Speisekartenbeilage mit dem Logo „Bauern Jause“

Ausgabe von Jausenpackerln für Wanderer in der Region durch Direktvermarkter ohne Gastgewerbekonzession (Mit-) Organisation von Wanderungen, die zum eigenen Betrieb führen

Organisation von Aktivitäten am Betrieb (Hoffest, Tag der offenen Tür, Kinderprogramm, etc.)

Organisation von lokalen Events mit Partnerorganisationen (z. B. Frühschoppen, Gemeindegandertag)

Für Ihren Betrieb ist die Teilnahme kostenlos!

Wenn Sie an der Bauern Jause am 26. Oktober teilnehmen möchten, melden Sie sich bitte mit beiliegendem Anmeldeformular verbindlich bis zum 3. September 2010 bei Ihrer/Ihrem Bundeslandkoordinator/in an:

Margareta Reichsthaler, LK Steiermark,
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

Fax: 0316/8050-1460

Tel: 0316/80 50 - 1456,
e-mail: office@gutes.at



Steirischer Hochgenuss am Grazer Schloßberg

Steirische Genüsse bestimmen den kulinarischen Herbst am Grazer Schloßberg. Und Sie können mit dabei sein.

Vom 3. September bis zum 10. Oktober stehen insgesamt sechs Wochenenden im Garten des Schloßbergrestaurant ganz im Zeichen heimischer kulinarischer Spezialitäten. Sie als Gutes vom Bauernhof-Betriebe können sich dort präsentieren und verkaufen.

Was wird geboten?

Es werden 3 Holzhütten im Biergarten aufgebaut. In den Hütten stehen Strom, Licht, Kühlschrank, Kochplatten, Teller und Besteck zur Verfügung. Für den Abwasch sorgt das Restaurant.



Öffnungszeiten

Jeweils Freitag, Samstag und Sonntag im Zeitraum vom 3. September bis zum 10. Oktober 2010, 11.00-20.00 Uhr.

Was kann verkauft werden

Kleine Gerichte, Speisen aus Produkten der Genuss Regionen, Mehlspeisen, rohe, halbfertige und fertige Speisen, Getränke etc. Eine Kooperation bezüglich einer Konzession ist mit dem örtlichen Wirt möglich.

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Gutes vom Bauernhof unter 0316/8050-1456, e-mail: office@gutes.at Mit allen Interessenten wird eine Vorbesprechung durchgeführt.

Küchenchef Christof Widakowich sucht Top-Produkte

Zugleich startet eine Kooperation mit Küchenchef Christof Widakowich und dem Schloßberg-Restaurant. Gesucht sind Produkte wie Pasteten, Gelees, Chutneys, die dann im Restaurant angeboten werden. **Bei Interesse: 0316/8050-1456, office@gutes.at**

Bauernmarktbetreiber in Ilz gesucht

Im Ipark in Ilz bei Fürstefeld steht eine Fläche von 42 m² für den Betrieb eines Bauernmarktes zur Verfügung: „Wir haben eine tollen Mix aus Handel, Büros, Therapie und Arzt und konnten damit die Besucherzahl des Ipark enorm erhöhen. Derzeit gibt es keinen Lebensmittelhandel. 42m² sind für einen Bauernladen reserviert. Derzeit sind 140 Angestellte im Ipark beschäftigt (ständig anwesend sind ca. 40). Alle brauchen eine Jause und würden auch gerne für zu Hause einkaufen.

Fläche: 42 m² im EG, zentrale Lage. (Werbefläche gratis am Pylon, Hintereingang, Haupteingang und die Möglichkeit für Aufsteller bei der grünen Insel an der B65) Produktangebote in Gangaufstellung möglich.

Zustand: Fertige Decke mit Lampen und Spots mit Helligkeitsregelung, weiß gemalt. Holzboden (derzeit noch grüner Teppich) würde noch gemacht werden. Zusätzliche Elektroinstallationen würden ebenfalls von uns gemacht werden. Nur die Einrichtungen müssten vom Mieter gestellt werden.

Parkflächen: rund um das Gebäude mit 38 eigenen Stellplätzen gebührenfrei!

Preis: 328€ excl. MWST. + HK + BK (Gesamtkosten brutto 498,56)

Unser Angebot: Für die Startphase zwei Monate keine Mietkosten (außer BK + HK 104,96€)

Hermann Hafner
Geschäftsführer, Leiter Verkauf
calyx • Hafner&Schuh OEG
8262 Ilz, Ipark 230, Tel.: 03385 / 84 88-0
E-Mail: hafner@calyx.at

Mitfeiern! Mitfeiern! Mitfeiern! Mitfeiern!

40 Jahre Weinhof der Vielfalt, Buschenschank Windisch, Sonntag, 7. August 2010, ab 15.00 Uhr.

Genießen Sie Musik, Schmankerln und die Weinverkostung.
Herrnberg 22, 8263 Großwilfersdorf,
Tel. 03385-7459 oder 0664-4425097,
www.windisch-wein.at

15 Jahre Hofladen Stoißer, Sonntag, 22. August 2010, ab 10.00 Uhr

Es gibt Köstlichkeiten vom Hofladen, Musik, Hupfburg, Kinderschminken, Gewinnspiel. Feiern Sie mit uns!
Stoißers Hofladen, Dorfstraße 55,
8430 Lebring-St. Margarethen. Tel.:
03182/3107, www-stoissers-hofladen.at

EINLADUNG Speckgenuss 2010

Genießen Sie die besten Speck- und Rohwurstspezialitäten der Steiermark!

**Mittwoch, 15. September 2010
Verkostungsbeginn 18.30 Uhr**

Kostkarten zum Preis von € 9,- sind an der Abendkassa erhältlich. Im Kostbeitrag inkludiert sind der Genuss von Most und Saft sowie von Bauernbrot. Die Karte ist beim Eintritt vorzuweisen. *Information und Anmeldung: Gutes vom Bauernhof, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel.: 0316/8050-1456, gutes@lk-stmk.at, www.gutes.at*



Aula der Alten Universität, Hofgasse 14, 8010 Graz



GENUSS REGION ÖSTERREICH

lk

