

WARNUNG vor Weichmachern in öligen oder fetten Lebensmitteln!

Nicht alle Schraubdeckel (Twist off) sind geeignet, wenn es darum geht, Gläser mit Pesto, in Öl eingelegten Waren oder möglicherweise mit fetthaltigen Aufstrichen zu verschließen. Anlässlich einer Probenziehung von „Kürbiskernpesto“ durch die Lebensmittelaufsicht, wurde von der AGES Wien ein dreimal zu hoher Gehalt an ESBO (=Weichmacher) im Lebensmittel nachgewiesen. Ursache dafür war die ungeeignete Deckeldichtung!

Achten Sie deshalb schon beim Einkauf darauf, vom Verkäufer bzw. vom Hersteller der Deckel die Bestätigung zu bekommen, dass diese Deckel geeignet sind für „ölige Füllgüter“!

Eine gesundheitliche Gefährdung ist zwar unwahrscheinlich, aber durch den Weichmacher in der Dichtung kann das Lebensmittel derart nachteilig beeinflusst werden, dass es „für den menschlichen Verzehr“ ungeeignet ist!

Georg Schweighofer
Lebensmittelaufsicht Steiermark
FA8B-Sanitätsdirektion

Genuss Region Pöllauer Hirschiirne: Sieg bei der Auszeichnung zur „Goldenen G-Nuss“ 2010

Die Goldene G-Nuss ist die höchste Auszeichnung im österreichischen Lebensmittelversand. Die GRM GenussRegionen Marketing GmbH hat bereits zum dritten Mal zu diesem Wettbewerb eingeladen, knapp 100 GenussPakete aus ganz Österreich haben sich dem dreitägigen Jury-Prozess gestellt. Beurteilt wurden dabei Idee, Geschmack, Optik, Verpackung und Marketing.

Vier GenussPakete gingen als Sieger unter den zahlreichen Einsendungen hervor. Darunter das GenussPaket „Hirschiirnen-Liebe“ aus der Genuss Region Pöllauer Hirschiirne, in dem sich die seltene Birnensorte aus der Oststeiermark in sieben Geschmacksrichtungen vom Gelee bis zum Sekt zeigt.



Über die Goldene G-Nuss freuen sich (von links): Fritz Grillitsch, Staatssekretärin Christine Marek, Margareta Reichsthaler, Alois Pörtl, Minister Berlakovich, und Barbara Klaczak

Fisch-Kaiser 2011: Prämierung von Süßwasserfischen aus bäuerlicher Produktion

Im Vorfeld der „Ab Hof“-Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter (25. bis 28. Februar 2011) findet heuer bereits zum zweiten Mal die Prämierung zum „Fisch-Kaiser“ statt. Ziel ist es, bäuerlichen Produzenten eine Möglichkeit für einen objektiven Produktvergleich zu bieten. Einreichtermin: 22. bis 23. November 2010.

Informationen und alle Anmelde-Unterlagen finden Sie auf www.messewieselburg.at

Informationen und Anmeldung für die Fortbildungskurse erhalten Sie bei Ihrer Spezialberaterin:

Brigitte Edlinger (vormals Racz)
Region Obersteiermark West
(Murau, Judenburg, Knittelfeld)
A-8850 Murau, Schwarzenbergsiedlung 110
Tel.: 03532/2168-5213, Fax DW -5251
Mobil: 0664/602596-5213
e-mail: brigitte.edlinger@lk-stmk.at

Ing. Sabine Poier
Region Obersteiermark
(Liesen, Leoben, Bruck, Mürrzuslag)
A-8940 Liesen, Nikolaus Dumba Straße 4

Tel.: 03612/22531-5132, FAX DW -5151
Mobil: 0664/602596-5132
e-mail: sabine.poier@lk-stmk.at

Mag. Marianne Reinegger
Region Oststeiermark
(Hartberg, Weiz, Fürstenfeld, Feldbach)
A-8160 Weiz, Florianigasse 9
Tel.: 03172/2684-5638, Fax: DW -5651
Mobil: 0664/602596-5638
e-mail: marianne.reinegger@lk-stmk.at

Mag. (FH) Martina Zainer
Region Süd-Weststeiermark
(Deutschlandsberg, Radkersburg, Leibnitz)

A-8530 Deutschlandsberg, Schulg. 28
Tel.: 03462/2264-4261, Fax DW -4251
Mobil: 0664/602596-4261
e-mail: martina.zainer@lk-stmk.at

DI Cordula Fötsch
Region Graz-Voitsberg
(Graz-Stadt, Graz-Umgebung, Voitsberg)
A-8020 Graz, Kindermannngasse 8
Tel.: 0316/713171-4529, Fax DW -4551
Mobil: 0664/602596-4529
e-mail: cordula.foetsch@lk-stmk.at

Rundschreiben lk Nr. 07 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

SpeckGenuss: Die besten Betriebe
Speck-, Rohwurst- und Raritätenprämierung 2010



Die besten Betriebe stehen fest! Die Speck-, Rohwurst- und Raritätenprämierung der Landwirtschaftskammer hat es wieder gezeigt: Die Grüne Mark ist Spitzenreiter bei Qualität und Genuss mit Herkunftsgarantie. Wir gratulieren unseren „Gutes vom Bauernhof“-Betrieben herzlich zur Auszeichnung mit Gold, Silber und Bronze! Alle Adressen zum Nachlesen gibt es in der Spezi-

alausgabe von „Kochen & Küche“ (Auflage 30.000 Stück). In diesem Heft finden Sie übrigens auch alle Betriebe, die bei der Wahl zur besten Buschenschankjause prämiert wurden. Wir dürfen Ihnen gemeinsam mit dem Stocker-Verlag ein Exemplar von „Kochen & Küche Spezial - Wo der Genuss zu Hause ist“ im Wert von € 3,50 überreichen. Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!

Kursprogramm 2010 - 2011

Bitte wenden Sie sich für Informationen oder Anmeldung an Ihre Beraterin für Direktvermarktung und Regionale Kooperationen.

Seminarartikel	Inhalte	Referent/in	Datum	Zeit	Ort	Lokal	Bezirk	Zuständigkeit	Kosten	Bemerkungen
Brunnenhygiene	Rechtliche Voraussetzungen rund um Brunnen und Quelle, Wasseruntersuchung Wasserqualität, Selbstüberprüfung der Bausubstanz von Quelle und Brunnen, Einflussfaktoren auf laufende Wartung, Reinigung und Desinfektion	Ing. Johann Zöschl, Bundesberufsgroupenleiter der Österreichischen Brunnenmeister	Di, 9. Nov. 2010	16.00 - 18.00 Uhr	Krotendorferstraße 81, Graz	Raiffeisenhof	G	Martina Zainer	€ 20,- pro Betrieb € 15,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	
			Di, 16. Nov. 2010	10.00 - 12.00 Uhr	Wienerstraße 37, 8600 Bruck/Mur	Bauernkammer Bruck/Mur	BM	Sabine Polier		
Markenworkshop - Die Marke bringt's - erfolgreich mit Gutes vom Bauernhof	Was macht eine Marke erfolgreich und stark? Kundengewinnung, Kundentreue, Produktpräsentation Der Nutzen von Gutes vom Bauernhof für den eigenen Betriebserfolg	Mag. Claudia Brandstätter und zuständige Beraterin		9.00 - 16.00 Uhr			LI	Polier Sabine	gratis	Bitte eigene Werbemittel (Preislisten, Folien,...) zum Workshop mitbringen Mindestteilnehmerzahl: 10
				9.00 - 17.00 Uhr			VO	Cordula Fötsch		
				9.00 - 17.00 Uhr			WZ	Marianne Reinegger		
				9.00 - 17.00 Uhr			FB	Marianne Reinegger		
				9.00 - 17.00 Uhr			HB	Marianne Reinegger		
				9.00 - 17.00 Uhr			LB	Zainer Martina		
				9.00 - 17.00 Uhr			DL	Zainer Martina		
				9.00 - 17.00 Uhr			GU	Cordula Fötsch		
				9.00 - 16.00 Uhr			LE	Polier Sabine		
				9.00 - 16.00 Uhr			JU	Brigitte Edlinger		
	9.00 - 16.00 Uhr			MZ	Polier Sabine					
Hygienschulung für DV-Betriebe und Neuerungen der Lebensmittelkennzeichnung	Inhalte des LMSVG (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz), Reinigung und Desinfektion, Dokumentationspflichten, Lebensmittelkennzeichnung	zuständige Beraterin	Di, 23. Nov. 2010	9.00 - 13.00 Uhr	Murau	Bezirksbauernkammer	MU	Brigitte Edlinger	€ 15,- / Betrieb € 10,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	
			Mi, 24. Nov. 2010	9.00 - 14.00 Uhr	8664 Krotendorf 3	GH Rieglner	VO	Cordula Fötsch		
			Do, 25. Nov. 2010	9.00 - 14.00 Uhr	Hauptstraße 135, Unterprenstätten	GH Liebhinnger	GU	Cordula Fötsch		
			Di, 30. Nov. 2010	9.00 - 12.30 Uhr	Alteegasse 3b, 8680 Mürzzuschlag	Bezirksbauernkammer Mürzzuschlag	MZ	Polier Sabine		
			Mo, 10. Jan. 2011	13.00 - 17.00 Uhr	Krittelfeld	Bezirksbauernkammer	KF	Brigitte Edlinger		
			Di, 11. Jan. 2011	9.00 - 14.00 Uhr	Oberpurkla 63, 8484 Oberpurkla	GH Schischek	RA	Martina Zainer		
			Do, 13. Jan. 2011	9.00 - 13.00 Uhr	Paurrach 1, 8330 Feldbach	GH Schwarz	FB	Marianne Reinegger		
			Mo, 17. Jan. 2011	9.00 - 13.00 Uhr	Bundesstraße 35, 8160 Weiz	GH Predringerhof	WZ	Marianne Reinegger		
			Mi, 18. Jan. 2011	9.00 - 14.00 Uhr	St.Veit am Vogau	GH Draxler	LB	Zainer Martina		
			Mo, 24. Jan. 2011	9.00 - 13.00 Uhr	St. Peter ob Judenburg, Furth	GH Stocker	JU	Brigitte Edlinger		
			Do, 27. Jan. 2011	9.00 - 14.00 Uhr	Hollenegg 10	Landgasthaus zur Tarverne	DL	Zainer Martina		
			Mo, 07. Feb. 2011	13.30 - 16.30 Uhr	Parkstraße 31, 8700 Leoben	Bezirksbauernkammer Leoben	LE	Polier Sabine		
			Do, 03. Feb. 2011	9.00 - 13.00 Uhr	Hallamysstraße 30, 8230 Harburg	GH "Zur Lebling Au", Familie Peck	HB	Marianne Reinegger		
			Mi, 02. März 2011	13.30 - 16.30 Uhr	Nikolaus Dumba Straße 4, 8940 Liezen	Bezirksbauernkammer Liezen	LI	Polier Sabine		
			Do, 07. Okt. 2010	15.00 - 17.00 Uhr	Bad Radkersburg, Grazertorplatz 3	BK Radkersburg	RA	Martina Zainer		
			Do, 28. Okt. 2010	15.00 - 17.00 Uhr	Hollenegg 10	Landgasthaus zur Tarverne	DL	Zainer Martina		
			Fr, 05. Nov. 2011	14.00 - 16.00 Uhr	St.Veit am Vogau	GH Draxler	LB	Zainer Martina		
			Mo, 08. Nov. 2010	9.00 - 11.00 Uhr	Bundesstraße 35, 8160 Weiz	GH Predringerhof	WZ	Marianne Reinegger		
			Do, 1. Dez. 2010	19.00 - 21.00 Uhr	Hitzendorf 228	GH Fürndörfler	GU	Cordula Fötsch		
			Mi, 19. Jan. 2010	19.00 - 21.00 Uhr	8664 Krotendorf 3	GH Rieglner	VO	Cordula Fötsch		
Do, 20. Jan. 2011	9.00 - 11.00 Uhr	Paurrach 1, 8330 Feldbach	GH Schwarz	FB	Marianne Reinegger					
Di, 15. Feb. 2011	19.00 - 21.00 Uhr	Floßerstraße 11, 8811 Scherfling/Lind	GH Leitner	MU	Brigitte Edlinger					
Mi, 23. Feb. 2011	14.00 - 16.00 Uhr	Hallamysstraße 30, 8230 Harburg	GH "Zur Lebling Au", Familie Peck	HB	Marianne Reinegger					
Mi, 27. Apr. 2011	19.00 - 21.00 Uhr	Nikolaus Dumba Straße 4, 8940 Liezen	Bezirksbauernkammer Liezen	LI	Polier Sabine					
Di, 03. Mai 2011	13.00 - 15.00 Uhr	Wienerstraße 37, 8600 Bruck/Mur	Bezirksbauernkammer Bruck/Mur	BM	Polier Sabine					
Sensorische Bewertung von Kochpökelfleisch und Karree	Einführung in die Sensorik, Geruchs- und Geschmacksschulung, Ablauf der Oelshinkenpflanzung, praktische Übung: Verkostung	Brigitte Edlinger, Franz Fink (Fleischereister)	Di, 16. Nov. 2010	9.00 - 14.00 Uhr	Graz	LFS Alt Grottenhof	G	Brigitte Edlinger	€ 30,- pro Betrieb € 25,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Salzwaren (Kochschinken und Karree) zum Seminar mitbringen!
Sensorische Bewertung von Käse	Einführung in die Sensorik, Geruchs- und Geschmacksschulung, Ablauf der Speck- u. Joghurtprämierung, praktische Übung: Verkostung	DI Martin Roggenhofer, Ing. Sabine Polier	Termin muss noch abgeklärt werden!	9.00 - 16.00 Uhr	Graz	LFS Alt Grottenhof	G	Sabine Polier	€ 55,- pro Betrieb € 50,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Produkte zum Seminar mitbringen!
Sensorische Bewertung von Rohpökelfleisch	Einführung in die Sensorik, Geruchs- und Geschmacksschulung, Ablauf der Speck- und Rantlatenpflanzung, praktische Übung: Verkostung	DV-Beraterin, Franz Fink (Fleischereister)	Mi, 4. Mai 2011	9.00 - 14.00 Uhr	Graz	LFS Alt Grottenhof	G	Brigitte Edlinger	€ 30,- pro Betrieb € 25,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Rohpökelfleisch (alter Teran, zum Seminar mitbringen!
Was kosten meine Produkte? Kalkulation in der Direktvermarktung	Grundlagen der Kostenrechnung, Praktische Beispiele zur Produktkalkulation Mindestverkaufspreis selbst berechnen	DI Cordula Fötsch, Mag. (FH) Martina Zainer	Do, 11. Nov. 2010	9.00 - 13.00 Uhr	Graz	Raiffeisenhof	G	Cordula Fötsch	€ 10,- pro Betrieb € 7,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	
			Do, 21.10.2010	10.00 - 12.00 Uhr	Paurrach 1, 8330 Feldbach	GH Schwarz	FB	Sabine Polier	€ 7,- pro Betrieb € 5,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Produkte zum Seminar mitbringen!
			Di, 23. 11. 2010	10.00 - 12.00 Uhr	Nikolaus Dumba Straße 4, 8940 Liezen	Bezirkskammer Liezen	LI	Sabine Polier	€ 7,- pro Betrieb € 5,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Produkte zum Seminar mitbringen!
			Mi, 19. 01. 2011	10.00 - 12.00 Uhr	Fraueggasse 19, 8750 Judenburg	Bezirkskammer Judenburg	JU	Sabine Polier	€ 7,- pro Betrieb € 5,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Produkte zum Seminar mitbringen!
			Di, 01. 02. 2011	10.00 - 12.00 Uhr	Deutschlandsberg	Bezirkskammer Deutschlandsberg	DL	Sabine Polier	€ 7,- pro Betrieb € 5,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Produkte zum Seminar mitbringen!
So schmecken meine Milchprodukte	Sensorische Wahrnehmung, richtige Beschreibung von Käse und Sauermilchprodukten	Dipl. Käsesommelier Mag. Marianne Reinegger Dipl. Käsesommelier Ing. Sabine Polier	Do, 21.10.2010	10.00 - 12.00 Uhr	Paurrach 1, 8330 Feldbach	GH Schwarz	FB	Sabine Polier	€ 7,- pro Betrieb € 5,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Produkte zum Seminar mitbringen!
			Di, 23. 11. 2010	10.00 - 12.00 Uhr	Nikolaus Dumba Straße 4, 8940 Liezen	Bezirkskammer Liezen	LI	Sabine Polier	€ 7,- pro Betrieb € 5,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Produkte zum Seminar mitbringen!
Gewürze im Praxisseinsatz für Direktvermarkter	Hygiene, Lagerung und Haltbarkeit von Gewürzzubereitungen, Kennzeichnung der eingesetzten Produkte, Bearbeitung von mitgebrachten Gewürzen	Mag. (FH) Martina Zainer	Fr, 18. Februar 2011	14.00 - 17.00 Uhr	Graz	LFS Alt Grottenhof	G	Zainer Martina	€ 10,- pro Betrieb € 7,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Produkte zum Seminar mitbringen!
			Do, 31. März 2011	14.00 - 17.00 Uhr	Hollenegg 10	Landgasthaus zur Tarverne	DL	Zainer Martina	€ 10,- pro Betrieb € 7,- für Gütes vom Bauernhof (Betriebe)	Wenn möglich bitte eigene Produkte zum Seminar mitbringen!

Termine/Orte

werden noch bekannt gegeben!