

Sammelaktion Waageneichung - jetzt anmelden

Für die regelmäßige 2-jährige Nacheichung von Waagen in öffentlichen Verkaufsstellen bzw. in eichpflichtigen Bereichen (Bauernmärkte, ab Hof Verkauf etc.) ist der Betreiber selbst verantwortlich. Werden bei eichpolizeilichen Revisionen Waagen aufgenommen, bei welchen die Nacheichung überfällig ist, kann es zur Sperrung der Waage sowie zu Strafmaßnahmen kommen. Um die Kosten für die Eichung zu optimieren, bietet das Referat Direktvermarktung und Regionale Kooperationen auch heuer eine Waagen-Sammeleichung an. Die Nacheichung der Waagen führt unser akkreditierter Partner, die Firma Rauch durch.

Die Sammeleichung wird in den Bezirkskammern erst ab sechs Waagen durchgeführt. Ihre verbindliche schriftliche Anmeldung mittels beiliegendem Anmeldeformular ist bis spätestens zwei Wochen vor dem gewünschten Termin bei Ihrer Spezialberaterin unbedingt erforderlich!

Für Fragen stehen Ihnen unsere Spezialberaterinnen gerne zur Verfügung:

DL, LB, RA: Mag. (FH) Martina Zainer, 03462/2264-4261 oder 0664 602596-4261, martina.zainer@lk-stmk.at

GU, JU, KF, G: DI Irene Strasser, 0316/713171-4529 oder 0664 602596-4529, irene.strasser@lk-stmk.at

LI, MU: Dipl. Päd. Ing. Sabine Poier, 03612/22531-5132 oder 0664 602596-5132, sabine.poier@lk-stmk.at

VO: Dipl. Päd. Ing. Regina Formeier, 03142/21565521 o. 0664602596-5521 regina.formeier@lk-stmk.at

WZ, MZ, BM, LE: Astrid Höfer, MA, 03172/2684-5638 oder 0664 602596-5638, astrid.hoefer@lk-stmk.at

FB, FF, HB: Mag. Marianne Reinegger, 03152/2766-0, marianne.reinegger@lk-stmk.at

Waageneichungstermine 2012

Mo. 05. März 2012, Liezen
Kontakt: Sabine Poier

Fr, 13. April 2012, Graz und Umgebung
Mo, 23. April 2012, Judenburg
Kontakt: Irene Strasser

Di 24. April 2012, Voitsberg
Kontakt: Regina Formeier

Do. 3. Mai 2012, BK Radkersburg
Fr. 20. April 2012, BK Leibnitz
Di. 17. April 2012, BK Deutschlandsberg
Kontakt: Martina Zainer

Di. 06. März 2012, Bruck/Mur
Mi, 11. April 2012, Weiz
Kontakt: Astrid Höfer

Mi, 18. April 2012, Hartberg
Do, 19. April 2012, Fürstenfeld
Mi, 25. April 2012, Feldbach
Kontakt: Marianne Reinegger

Aussteller für OsterGenuss gesucht!

Für die beliebte Publikumsverkostung OsterGenuss am 13. März 2012 in der Alten Universität werden noch Gutes vom Bauernhof Betriebe gesucht, die sich und Ihre Produkte dem Publikum präsentieren möchten. Vor allem Produkte rund um Ostern (Osterbrot, Kunsthandwerk wie geflochtene Körbe, Handarbeiten, bemalte Eier, etc.) sollen den Besuchern einen Vorgeschmack auf das bevorstehende Osterfest bieten. Wir bitten um Ihre verlässliche Anmeldung, um die begrenzte Fläche bestmöglich zu nutzen. Interessenten melden sich bei Frau Martina Zainer unter 0664/602596-4261 oder martina.zainer@lk-stmk.at

Rufseminar „Hygiene auf Festen“

Inhalte: Anforderungen an Betriebsstätten; Lebensmittelhygiene; Personalhygiene; Reinigung und Desinfektion; Lagertemperaturen

Seminarbeitrag: € 10,- (€ 5,- für Gutes vom Bauernhof-Betriebe) pro Person.

Termin und Ort der Veranstaltung sind mit der jeweiligen Spezialberaterin für Direktvermarktung und Regionale Kooperationen bei der Anmeldung abzustimmen. Für diese Veranstaltung ist aus organisatorischen Gründen eine Anmeldung und eine Mindestteilnehmerzahl von acht Personen Voraussetzung.

Hygiene-Seminare für Buschenschänken: Anmeldung bei Martina Zainer, 0664/602596-4261.

Lieferanten für neuen Bauernmarkt in Grottenhof bei Leibnitz gesucht

Im Naturparkzentrum in Grottenhof ergibt sich die Möglichkeit einer Kooperation mit der Gemeinde Kaindorf um einen neuen Bauernmarkt aufzubauen. (www.naturparkzentrum-grottenhof.at). Es werden regionale, bäuerliche Betriebe gesucht, die folgendes Sortiment abdecken können: Fleischwaren, Milch und Milchprodukte, Brot und Gebäck, Fisch und Fischprodukte, Obst, be- und verarbeitete Obstprodukte, Gemüse, Getränke: Säfte, Most, Wein, Kunsthandwerk. Start des Marktes ist mit Ende März geplant. Die Wahl des Markttag ist mit allen Interessenten und der Gemeinde noch zu klären. Das Naturparkzentrum bietet die nahe Lage an der sehr gut frequentierten Bundesstraße ins Sausal (Richtung Sulmsee) und einen großzügigen Parkplatz direkt neben der Straße.
Anfragen: Martina Zainer, Mobil: 0664/602596-

4261, Mail: martina.zainer@lk-stmk.at

Marktbeschicker für Zeltweg gesucht

Der Platzmarkt in Zeltweg sucht Beschicker, die Käse, Brot, Mehlspeisen, Eier und Nudeln anbieten. Der Markt findet jeden Freitag von 7 bis 13 Uhr statt. Die Standgebühr beträgt € 6 pro lfm; Strom, Wasser und Marketing (die Bewerbung in der Tourismus- und Gemeindezeitung der Region) sind inkludiert. Der Marktstand muss selbst mitgebracht werden. Anfragen: Irene Strasser, Tel.: 0316/713171-4529, irene.strasser@lk-stmk.at

Beschicker für Gemüse für Bauernmarkt in Wagna bei Leibnitz gesucht

Der Bauernmarkt findet von 15.00 bis 17.00 Uhr statt. Der Bauernmarkt wird von der regionalen Bevölkerung gerne besucht. Anfragen: Monika Klement, Tel.: 03452/825820 oder monika.klement@wagna.at

Rundschreiben

Direkt vom Bauernhof Marketingverein

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



www.gutes.at

www.facebook.com/gutesvombauernhof

Besser statt mehr!

Gutes vom Bauernhof startete schwungvoll mit einem Bekenntnis zur Qualität aus der Region bei der Jahrestagung am 30. Jänner ins neue Jahr



Insgesamt 28 neue Gutes vom Bauernhof Betriebe nahmen zum Jahresstart ihre Urkunden entgegen.



Beste Aussichten für Direktvermarktung

Obmann Franz Deutschmann: „Die Gutes vom Bauernhof-Betriebe der Steiermark haben auch im Jahr 2011 eindrucksvoll bestätigt, dass sie nationale Vorreiter in Sachen heimischer Qualitätsproduktion sind. Die Betriebe bieten nicht nur höchste Qualität vor Ort, sie versuchen auch ständig zu wachsen und neue Zielgruppen bzw. Märkte zu erschließen.“ Die Familie der Gutes vom Bauernhof-Betriebe ist zudem weiter gewachsen. 28 neue Betriebe nahmen die Urkunde entgegen.





Regionalität aus Kundensicht leben

Von Gutes vom Bauernhof-Betrieben erwarten sich Kunden, dass das Angebot lückenlos aus der Region stammt. Die Naturprodukte sind auf Ihren Feldern und in Ihrem Stall herangereift. Immer kritischer wird hinterfragt, wo die Futtermittel herkommen. Wenn ein Zukauf von Futtermitteln erforderlich ist, sollte dieser hinkünftig gentechnikfrei sein. Je rascher sich unsere Betriebe am Markt umschauen und darauf einstellen, umso sicherer können Sie auch beim Kunden von morgen punkten. Der Mehraufwand der Futtermittel kann und muss dem Produkt zugerechnet werden.

Billigstpreise werden von immer mehr Kunden skeptisch hinterfragt und sind in der Qualitätsschiene unglaubwürdig. Haben Sie Mut nicht nur kompromisslos Qualität zu bieten, sondern diese auch zu vermarkten. Gehen Sie sorgsam mit Ihrem Image und dem Vertrauen Ihrer Kunden um. Nur so können Sie nachhaltig wirtschaften.

Als erfolgreiche/r DirektvermarkterIn zählen Sie zu den Pionieren einer neuen Werthaltung gegenüber Lebensmitteln. Die Kleinen können schneller sein als die Großen. Nützen Sie Ihre Chance!

Ihre Grete Reichsthaler

Aufruf gegen Gentechnik bei der Jahrestagung

Ein absolut zufriedenes Fazit können die rund 850 „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe in der Steiermark ziehen. Und mit der gleichen Motivation sehen diese Betriebe auch einer positiven Zukunft entgegen. 150 Mitglieder und Freunde des Landesverbandes waren der Einladung zur Jahreshauptversammlung am 30. Jänner gefolgt.

Obmann Franz Deutschmann und Geschäftsführerin Grete Reichsthaler berichteten über die Erfolge des letzten Jahres und gaben einen Ausblick in die durchaus positive Zukunft der Direktvermarktung. Die Bilanz des Landesverbandes „Gutes vom Bauernhof“ für das Jahr 2011 kann sich jedenfalls sehen lassen: 80 Millionen Euro Umsatz, Gewährleistung von 2.500 Arbeitsplätzen, 27.000 ha Bewirtschaftungsfläche und 100.000 Stammkunden wöchentlich sprechen eine eindeutige Sprache.



Manfred Grössler warnte eindringlich vor den Auswirkungen der Gentechnik auf Mensch und Umwelt

herausragende Qualität zu entwickeln. Die Bäuerinnen und Bauern stehen persönlich für ihre Produkte und Dienstleistungen ein, die mit Liebe und Sorgfalt erzeugt werden. Die regional orientierte Gastronomie, die Wirtshäuser und Buschenschänken in den Regionen sind mit ein Garant dafür, dass außergewöhnliche Speisen und Getränke auf den Teller und ins Glas des Gastes und der Einheimischen kommen. 2011 haben wir versucht, die Werbeaktivitäten der Betriebe – für viele war das völliges Neuland – auf professionelle Beine zu stellen. Gerade die Social Media-Offensive fand dabei großen Anklang. Aber auch die Medienkooperationen mit heimischen Leitmedien hat zur professionellen Kommunikation der zahlreichen Leistungen beigetragen.“

Als Gastredner referierten Manfred Grössler und Mag. Claudia Brandstätter. Grußworte übermittelten Vizepräsident Hans Resch und Geschäftsführer KoR Erich Lemler. Neu in den Vorstand gewählt wurden Simone Schmiedtbauer als Kassierin, Alois Rauch, Anton Holzer und Michael Kefer.

Für die langjährige, engagierte und erfolgreiche Mitarbeit im Vorstand bedankte sich der Landesverband bei Veronika Koch, Andrea Sagmeister und Fritz Zöhrler. Aus Zeitgründen und aufgrund von persönlichen Veränderungen haben diese Vorstandsmitglieder ihr Amt zurückgelegt.

Bitte beachten Sie das beigelegte Anmeldeformular zur Trinkwasseruntersuchung. Die Anmeldung ist das ganze Jahr über möglich.

Die Grazer Bauernmärkte gelten innerhalb der Marke „Gutes vom Bauernhof“ in der Zwischenzeit durchaus als „Vorzeigebetriebe“: So wurden im Jahr 2011 von ca. 400 Betrieben rund 20 Millionen Euro Umsatz erwirtschaftet und 1.200 Arbeitsplätze sichergestellt. 40% aller „Gutes vom Bauernhof“-Stammkunden finden sich auf den Grazer Märkten wieder.

Obmann Franz Deutschmann: „Für die Konsumenten stehen die erlebbaren bäuerlichen Betriebe jederzeit offen. Diese Transparenz und die Leistungen der steirischen Produzenten werden wir auch 2012 in den Mittelpunkt unserer Handlungen stellen.“

Geschäftsführerin Grete Reichsthaler: „Unsere hochwertigen Lebensmittel brauchen das gewachsene, wertvolle regionale Umfeld, um ihre individuelle,

Käseforum 2012

Die hochkarätig besetzte Fachveranstaltung lockte Interessentinnen und Interessenten aus ganz Österreich und den Nachbarländern nach Graz. Bei Fachvorträgen und intensiven Workshops wurde geballtes Käse-Wissen vermittelt.

Zum 2. Käseforum für Handwerksbetriebe hatten die Landwirtschaftskammer Steiermark, Gutes vom Bauernhof und GENUSS REGION ÖSTERREICH geladen. Namhafte Expertinnen und Experten lieferten in Referaten und praxisnahen Workshops Einblicke in die hohe Kunst des Käsemachens, des Affinierens, der Präsentation und des Marketings.



Von links: Franz Deutschmann, Sabine Poier, Gottfried Seeberger, Hansi Baumgartner, Dr. Eva Dernhofer, Georg Schweighofer und Grete Reichsthaler

Hansi Baumgartner, „Milchgoldschmied“ aus Südtirol veredelt Käse zu innovativen Produkten: „Der Käse muss gesehen werden. Wir drücken das bereits mit dem Namen aus, der das Produkte für den Konsumenten ansprechend macht. Um gut zu verkaufen, muss man gute Geschichten erzählen!“

Über den Erfolg freuen sich auch Grete Reichsthaler und Sabine Poier: „Unser Schwerpunkt bei der Tagung liegt auf der Praxis, ebenso wichtig ist aber auch der Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen.“

OsterGenuss 2012

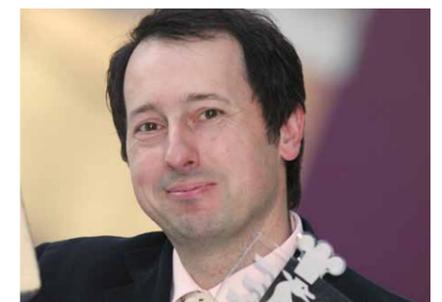
Genießen Sie die besten Osterschinken-Spezialitäten der Steiermark! Die größte Verkostung des Landes findet am Dienstag, den 13. März 2012 in der Aula der Alten Universität Graz statt. Beginn ist um 18.30 Uhr.

Kostkarten zum Preis von € 12.- gibt es bei Gutes vom Bauernhof und an der Abendkassa. Diese berechtigt eine Person zur Verkostung von prämierten Kochschinken- und Karreespezialitäten. Im Kostbeitrag ist der Genuss von Bauernbrot. Most und Saft sind gegen Aufpreis erhältlich. Die Karte ist beim Eintritt vorzuweisen. Information: Gutes vom Bauernhof, Hans-Sachs-Gasse 1, 8010 Graz, Tel.: 0316/8050-1456, gutes@lk-stmk.at, www.gutes.at, www.facebook.com/gutesvombauernhof

Einzugsermächtigung - Mitgliedsbeitrag

Die alten Einzugsermächtigungen sind weiterhin gültig. Sollten Sie noch keine Einzugsermächtigung übermittelt haben, bitten wir Sie, diese bis zum 2. März 2012 zu übermitteln. Durch diese Zahlungsart ersparen Sie sich € 6.-

Bitte verwenden Sie die beigelegten Einzugsermächtigungen!



Zutaten für 2012

Ich bin seit ca. 10 Jahren im Vorstand bei Gutes vom Bauernhof. In diesen Jahren hat es im Vorstand zahlreiche personelle Änderungen ergeben. Es gibt langjährige, verdienstvolle Vorstandsmitglieder und manche, die aus privaten oder familiären Gründen ihr Amt niederlegen. Bei der diesjährigen Jahreshauptversammlung sind auch wieder drei z.T. langjährige Vorstandsmitglieder aus dem Verein ausgeschieden, für deren Arbeit und Einsatz ich mich als Obmann im Namen des Vereines recht herzlich bedanken darf.

Umso erfreulicher ist es, dass sich wieder 3 Personen bereit erklären, im Vorstand mitzuarbeiten. Dazu gibt es noch einige weitere Personen, welche ihre Bereitschaft zur Mitarbeit für einen etwas späteren Zeitpunkt zugesagt haben. In der Auswahl der Vorstandsmitglieder versuchen wir, auf Region und Betriebssparte Rücksicht zu nehmen. Ich denke, dass wir als Vorstand wieder gut aufgestellt sind, um die Herausforderungen der nächsten Jahre erfolgreich zu meistern.

Ebenso ist es sehr erfreulich, dass wieder zahlreiche „New-Comer“ unserem Verein beigetreten sind.

Die Landwirtschaft hat in den letzten 20 Jahren den Weg zur Spezialisierung weiter fortgesetzt. Und so ist aus dem einstigen „Bauern“, welcher Hühner, Schweine, Rinder, Getreide, Mais, Most, Eier etc. verkauft hat, heute ein Milchbauer, Schweinemäster, Weinbauer, Geflügelbauer oder Gemüsebauer geworden. Bei so manchem Betrieb in der Direktvermarktung gibt es auch heute noch eine breite Produktpalette auf dem Hof. Als „Sparte“ ist die Direktvermarktung in der LK noch eine recht junge Sparte. Im Zuge von Einsparungsmaßnahmen in den verschiedenen Sparten ist die unsrige kaum betroffen. Wir konnten mit Hilfe von aktuellen Umfrageauswertungen bei unserer Kammerführung gute Argumente vorlegen, dass die Direktvermarktung eine zukunftssträchtige Sparte ist, welche mit einer notwendigen Spezialberatung ausgestattet sein muss.

In diesem Sinne sind so manche notwendigen Zutaten für ein erfolgreiches Jahr 2012 bereitgestellt.

Ihr Franz Deutschmann