

Lieferanten für Kräuterfest und Marktplatz gesucht

Das Gartenschloss Herberstein und der Marienhof sind bekannte Ausflugsziele. Für das Kräuterfest und den Marktplatz werden noch Beschicker gesucht.

Kräuterfest am Marienhof

Das Kräuterfest findet vom 07. bis zum 10. 06. 2012 in der Zeit von 09.00 bis 23.00 Uhr im Gartenschloss Herberstein statt. Es werden 1.000 Leute pro Tag erwartet. Im Rahmenprogramm gibt es Vorträge.

Gesucht sind Produzenten, die einen Stand mieten und ihre Produkte verkaufen. Die Standgebühr für dieses Fest beträgt € 300,- für alle 4 Tage. Bei Schlechtwetter fällt keine Standgebühr an.

Bevorzugt gesucht sind Bio-Produzenten für: Schinken, Käse, Säfte, Fisch, Steckerlfisch, Grillwürstel, Kleinhahnspeisen.

Marktplatz über den Sommer

Im Sommer möchte Andrea Sagmeister am Wochenende Marktstände mit Genuss-Raritäten, z. B. aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH und von Gutes vom Bauernhof aufstellen. Es gibt keine Standgebühr; der Marienhof gegenüber dem Tierpark und Schloss Herberstein soll so weiter belebt werden. Tische sind vorhanden. Wenn sich der Markt positiv entwickelt, werden im nächsten Jahr evtl. auch fixe Markthütten installiert. Kontakt: Andrea Sagmeister, Tel.: 0676 44 68 600, andrea.sagmeister@feldgarten.at



Aussteller für Weihnachtsmarkt in Wien gesucht

Im Theatermuseum in Wien (Palais Lobowitz, bei der Albertina) findet ein „Gutes vom Bauernhof-Weihnachtsmarkt“ statt.

Termin: 7. bis 9. Dezember 2012. Gutes vom Bauernhof-Betriebe werden dafür noch gesucht.

Information: Dr. Martina Ortner, LK Österreich, Direktvermarktung, Koordination Qualitätsoffensive Schauflergasse 6, 1014 Wien
Tel.: 01/53441-8558, mobil: 0676/83441-8558, e-Mail: m.ortner@lk-oe.at

Seminare für Direktvermarkter

Lebensmittelkennzeichnung für Direktvermarkter

Themen: Sichtfeldregelung, Handelsübliche Sachbezeichnungen, Nettofüllmenge, Alkoholgehalt, Codex, Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenliste, Temperatur und Lagerhinweise, anhand von mitgebrachten Beispielen sollen alle Fragen geklärt werden. Der Schwerpunkt liegt auf den Anforderungen für Nebenerwerbslandwirte.

Seminarbeitrag: € 15,- (€ 10,- für Gutes vom Bauernhof-Betriebe)

Referentin: Astrid Höfer, MA
Termin: Dienstag, 15. Mai 2012 14.00 bis 16.00 Uhr

Ort: Bezirkskammer Leoben, Parkstraße 31, 8700 Leoben

Anmeldung: Astrid Höfer, MA Tel.: 03172/2684-5638 oder 0664/602596-5638.

Hygiene bei Veranstaltungen im Freien und in Zelten

Inhalte: Anforderungen an Betriebsstätten, Lebensmittelhygiene, Perso-

Lebensmittelrecht

Gastkommentar von Georg Schweighofer

Das Lebensmittelrecht hat in den letzten Jahren einige wesentliche Veränderungen erfahren, die zu vermehrter Eigeninitiative der Unternehmer aufrufen! Schlagworte wie „Die Hauptverantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel liegt bei den Unternehmern“ oder „Eigenkontrolle nach HACCP-Grundsätzen“ führen zu viel Unsicherheit. Wissenslücken im Bereich der Kennzeichnung von verpackten Waren oder um den Aufbau eines „Sicherheitsnetzes“ für den Lebensmittelbetrieb, fehlende Nachweise für ein funktionierendes System der Eigenkontrolle an kritischen Punkten oder mangelhafte Hygienepaxis führen sehr oft zu Problemen mit der Kontrollbehörde; Schon deshalb, weil diese Abweichungen von den Bestimmungen der europäischen Hygiene-Verordnung auch bei uns in Österreich verwaltungsrechtliche Übertretungen darstellen, die mit Geldstrafen verbunden sind!

Betriebsblindheit, Sorglosigkeit und schlechter Wissensstand sind allzu oft Ursachen für mangelhafte oder gar unzureichende Zustände in unseren steirischen Lebensmittelbetrieben.

„Auch ein langer Weg beginnt mit dem ersten Schritt“ hat ein weiser Mann gesagt. Dieser erste Schritt könnte/sollte in Richtung einer Hygieneschulung führen! Aber auch jeder andere Schritt in Richtung Zusammenarbeit, Information oder betriebliche Verbesserung ist besser als der oftmals vorherrschende Stillstand.

Georg Schweighofer
Lebensmittelaufsicht Steiermark
FA8B-Sanitätsdirektion,
Friedrichgasse 9, 8010 Graz

nalhygiene, Reinigung und Desinfektion, Lagertemperaturen

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

Referentin: Astrid Höfer, MA (Direktvermarktungsberaterin)

Termin: Mittwoch, 30. Mai 2012, 9.00 bis 11.00 Uhr

Ort: Bezirkskammer Leoben, Parkstraße 31, 8700 Leoben

Anmeldung: bis 18. Mai
Tel: 03172/2684-5638 oder per Mail unter astrid.hoefer@lk-stmk.at



GenussEcken bekommen abermals Familienzuwachs!

Mit St. Stefan im Rosental und Stallhofen gibt es gleich zwei neue Gutes vom Bauernhof-GenussEcken



Start frei für die GenussEcke St. Stefan im Rosental!

Zu den bisher bereits bestehenden sieben „Gutes vom Bauernhof“-GenussEcken in den Lagerhäusern der Agrarunion Südost kommt nun ein neuer Standort im Lagerhaus in St. Stefan im Rosental hinzu. In den vergangenen Monaten wurde fleißig an der Neugestaltung des Lagerhauses St. Stefan i-

R. gearbeitet und auf einer Fläche von rund 12 m² entstand nun die einladende GenussEcke.

Die offizielle Eröffnung der „Gutes vom Bauernhof“-GenussEcke wurde mit zahlreichen Verkostungen von bäuerlichen Spezialitäten und einem tollen Rahmenprogramm gefeiert.



Kurt Luttenberger, Standortleiter Lagerhaus St. Stefan im Rosental, freut sich über den gelungenen Start der GenussEcke. 23 bäuerliche Lieferanten garantieren für beste Qualität.



Nachhaltig mit dem regionalen Warenkorb

Der regionale Warenkorb ist ein Werkzeug, um für KonsumentInnen und Verantwortliche unserer Gesellschaft mehr Transparenz für echte regionale Lebensmittel zu geben.

Basis ist ein einfaches Bewertungssystem. Geografisch wird zwischen **Kernregion** (= 110 Genuss Regionen, ergänzt durch profilierte Tourismusregionen wie Schladming oder Schilcherland), **Bundesland, Österreich** und **EU** unterschieden.

In der jeweiligen Region wird zwischen **Leitprodukt** (= Genuss Regionsprodukt), **regionales Handwerksprodukt** (= Gutes aus meiner Region inklusive anerkannter Gutes vom Bauernhof-Produkte) sowie ausgewählter **regional veredelter Produkte** (= anerkannte qualitäts- und herkunftsgesicherte Produkte inkl. AMA-Gütesiegel) unterschieden. In jeder Stufe gibt es für **Bio-produkte** jeweils einen Bonuspunkt.

Um die Praxistauglichkeit zu testen, wird im Zuge der nachhaltigen Schi-WM 2013 in Abstimmung mit dem Lebensministerium, dem Land Steiermark, Kammern und anderen wichtigen Partnern im Rahmen eines Forschungsprojektes erstmals dieser Warenkorb getestet. Ab sofort können sich bäuerliche und gewerbliche Handwerksbetriebe als Lieferanten für den **Warenkorb Schladming 2013** bei uns listen lassen. Ziel ist es, diese Lieferanten als Partner für Gastronomie, Catering, Hotellerie und für den ausgewählten Lebensmittelhandel in der WM-Region Schladming bestmöglich über die Initiative **GENUSS REGION ÖSTERREICH** zu positionieren.

Ihre Ansprechpartnerinnen: Marion Aninger und Sabine Poier.

Ihre **Grete Reichsthaler**

Prämierungen: Die Top-Produkte sind gesucht

Gleich drei mal haben Sie wieder die Gelegenheit, die Qualität Ihrer Spezialitäten von einer professionellen Fachjury verkosten zu lassen: Bei der Speck- und Käseprämierung sowie erstmals bei der Wildprämierung.

Speck- und Raritätenprämierung 2012 und 1. österreichische Wildprämierung

Bereits zum 6. Mal können bei der Steirischen Speck- und Raritätenprämierung Rohpökelwaren wie beispielsweise Bauch-, Karree und Schinkenspeck vom Schwein, geräucherte Hendlkeule, Rohwürste und weitere Genuss-Raritäten wie Bündnerfleisch zur Prämierung eingereicht werden.

Ideale Möglichkeit zur Selbstkontrolle

Für die Produzenten ist die Teilnahme an einer Prämierung die ideale Möglichkeit ihre Produkte einer Qualitätsüberprüfung zu unterziehen. Die sensorische Bewertung erfolgt anonym nach einem standardisierten Beurteilungsschema und wird von einer hochkarätig besetzten Fachjury vorgenommen. Ein detaillierter Prüfbericht bestätigt die Produktqualität und bei Qualitätsabweichungen können im Rahmen eines persönlichen Rückmeldeggespräches mit dem Juryleiter wertvolle Hinweise zur Optimierung des Herstellungsprozesses eingeholt werden.

Erstmals auch Wildprämierung in Österreich

In Kooperation mit **GENUSS REGION ÖSTERREICH** werden bei der Wildprämierung 2012 erstmals auch Spezialitäten aus Wild vom Jäger zur Prämierung zugelassen. Die Produkte von frei lebendem Wild können sich dem Urteil der fachkundigen Jury in den Kategorien Rohpökelwaren, Rohwürste und Kochpökelwaren stellen z.B. mit Hirschrohschinken oder Gamssalami. Die Prämierungsfeier für die ausgezeichneten Wildspezialitäten

findet bereits am 26. August 2012 im Rahmen des Jubiläumsfestes der Genuss Region Metnitztaler Wild statt.

Verkostung der Produkte

Die Verkostung findet am Dienstag, 22. Mai 2012 am Raiffeisenhof in Graz statt. Eine zeitgerechte Anmeldung bis spätestens 15. Mai 2012 ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Prämierung. Die Teilnahmegebühr beträgt 50 € (für Betriebe die an den Qualitätsprogrammen Gutes vom Bauernhof, Gutes aus meiner Region und **GENUSS REGION ÖSTERREICH** teilnehmen 40 €) je abgegebener Probe.

Abgabe der Proben

Die Abgabe der Proben für die sensorische Bewertung muss für beide Prämierungen am 21. Mai von 8.00 bis 10.00 Uhr in Ihrer Bezirkskammer oder von 14.00 bis 16.00 Uhr am Raiffeisenhof in Graz erfolgen. Allen bei der Speck- und Raritätenprämierung erfolgreichen Betrieben werden die Auszeichnungen am 25. September im Barocksaal des Priesterseminars in Graz verliehen. Im Anschluss daran wird im feierlichen Ambiente der Alten Universität Graz wieder die beliebte Publikumsverkostung „Speck-Genuss“ ausgerichtet.

Informationen und Anmeldung zur Prämierung

DI Irene Strasser
Beratung für Direktvermarktung und regionale Kooperationen
Kindermannsasse 8/I, 8010 Graz
Tel.: 0316/713171-4529
E-mail: irene.strasser@lk-stmk.at

Steirische Käse- Joghurt- und Butterprämierung 2012

Einreichkategorien

1. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Kuhmilch
2. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Schaf-/Ziegenmilch
3. Joghurt aus Kuhmilch
4. Joghurt aus Schaf-/Ziegenmilch
5. Weichkäse aus Kuhmilch
6. Weichkäse aus Schaf-/Ziegenmilch
7. Schnittkäse aus Kuhmilch
8. Schnittkäse aus Schaf-/Ziegenmilch
9. Hartkäse aus Kuhmilch
10. Hartkäse aus Schaf-/Ziegenmilch
11. Regionale Spezialitäten
12. Butter

Ablauf der Prämierung

Rücksendung des unterzeichneten Teilnahme Scheines an die Projektleiterin (Anmeldeschluss: Donnerstag, 14. Juni 2012)

Abgabe der Proben

Gekühlt und mit qualitätserhaltende Verpackung sowie mit Probenbegleitschein am 18. Juni 2012. Eine sensorische Prüfung und Beur-

teilung der eingesendeten Proben erfolgt durch eine unabhängige Fachjury am 19. Juni 2012 in Graz

Die Ergebnisse werden bei der Urkundenverleihung am Dienstag, 17. Juli 2012 im Barocksaal des Priesterseminars in Graz bekannt gegeben. Im Anschluss wird die beliebte Publikumsverkostung „Käse Genuss“ in der Aula der Alten Universität in Graz ausgerichtet.

Anmeldeschluss

Donnerstag, der 14. Juni 2012

Information und Anmeldung

Sabine Poier
Beratung für Direktvermarktung und Regionale Kooperationen
Bezirkskammer Liezen
Nikolaus-Dumba-Straße 4
8940 Liezen
E-Mail: sabine.poier@lk-stmk.at
Tel. 03612/22531-5132
Fax: 03612/22531-5151
Mobil. 0664/6025965132

Fachveranstaltungen zum Thema Agro-Gentechnik Informieren Sie sich über die Risiken!

Am 20. 10. 2011 hat die steirische Landeshauptstadt Graz einstimmig die Evaluierung ihrer gentechnikfreien Zone beschlossen. Diese Initiative dient dem Schutz von Konsument und heimischem Produzenten (Landwirten, Gärtnern und Dienstleistern) und soll für einen besseren Zusammenhalt untereinander sorgen.

Die nachstehenden Veranstaltungen dienen zur Information und zur Umsetzung des Beschlusses - wir laden Sie dazu herzlich ein!

5. Mai 2012, 12.00 Uhr, GVOfreies Saatgut und Risiken des GVO-Saatgutes, gemeinsam mit „Urban Gardening“, Ganztagsprogramm mit verschiedenen Referenten, 9.30 - 17.00 Uhr. Ort: Lendloft, Lendplatz 40, 8020 Graz. Referent Dr. Josef Hoppichler,

Bundesanstalt für Bergbauernfragen
22. Mai, 20.00 Uhr, „Gentechnik und Menschenrechte“, Referentin Christiane Lüst/FIAN und Aktion Genklage/Bayern. Ort: Großer Saal der Landesbuchhandlung, Burggasse 11 - 13/2. Stock, 8010 Graz

13. Juni, 19.00 Uhr, „GVOfreie Lebens- und Futtermittel“, Referenten: Karl Pilstl (Handelshaus Pilstl/Oberösterreich), Florian Faber (ARGE Ohne Gentechnik/Wien), Dr. med Dieter Schmidt (Ärztchamber Kärnten). Ort: Großer Saal der Landesbuchhandlung, Burggasse 11-13/2.Stock, 8010 Graz
Informationen und Anmeldung: info@gentechnik-expertenforum.at, Tel.: 0316/32-39-32 sowie dem Grazer Umweltamt, DI Dr. Loidl unter 0316/872-0.



Eindrücke von der Bundesvorstandssitzung in Tirol

Mitte April fand in Tirol die diesjährige Bundesvorstandssitzung „Gutes vom Bauernhof“ statt. Dass in der Vermarktung die Wege sehr unterschiedlich zum Erfolg führen können, wurde auch hier an einigen Beispielen aufgezeigt. Die Roll-AMA (Marktforschung/Studie) ist ein Instrument, um Trends festzustellen. Man muss sie aber auch in ihrer Gesamtheit sehen, um sie richtig interpretieren zu können. Sie weist z.B. für die klassische Direktvermarktung (ab-Hof, Bauernmärkte) eine rückläufige Tendenz aus. Hier sind neue Formen, wie die Bauernecken, welche in unserem Bundesland einige Millionen Umsatz erzielen, nicht erfasst. Weiters ist ein starker Trend zu Produkten regionaler Herkunft aus der Statistik zu lesen. Die Tiroler zeigten uns einige erfolgreiche Direktvermarktungsprojekte. Seit über 15 Jahren ist die „Tiroler Bauernkiste“ ein äußerst erfolgreicher bäuerlicher Zustelldienst mit 3 Standorten. Diese Vermarktungseinrichtung erscheint mir als äußerst professionell.

Ein Ausnahmebeispiel wurde uns in Axams gezeigt: Ein Aussiedlerhof mitten in die grüne Wiese gesetzt, von der Dimension beeindruckend, aber wie immer bei solchen Projekten bleiben natürlich auch viele offene Fragen. Großzügigst sind Ab-Hof-Verkauf, Zerlege- und Verarbeitungsräume ausgeführt, ebenso eine Hofkäserei, welche erst zu einem späteren Zeitpunkt in Betrieb gehen soll. Das Erfreuliche an diesem Betrieb ist auf alle Fälle, dass die nächste Generation schon voll im Betriebsgeschehen integriert ist.

Einiges wird man von jeder Bundestagung mitnehmen: die Herausforderungen sind von Bundesland zu Bundesland verschieden und der Entwicklungsstand der Direktvermarktung ist auf unterschiedlichem Niveau. Wir in der Steiermark sind durchwegs mit unseren Gutes vom Bauernhof-Betrieben ein Vorzeige-Bundesland. Zum Schluss noch eine Anregung und Einladung an alle, die eine Homepage besitzen: Unbedingt eine Verlinkung mit www.gutes.at herstellen.

Ihr **Franz Deutschmann**