

Datenbank auf gutes.at aktualisieren

Information ist wichtig - vor allem für Ihre Kunden. Bitte aktualisieren Sie deshalb die Vermarktungsformen in der Datenbank (Sie haben dazu Zugangsdaten erhalten). Denn sonst wissen die Kunden nicht, wo die Produkte erhältlich sind. Sie können diese Änderungen entweder selbst vornehmen oder per Mail bekannt geben: andrea.maurer@gutes.at.

Bauernmarkt Kaiser Josef-Platz steht bald ganz neu unter Strom

Der Produzentenmarkt Kaiser Josef Platz bekommt neue Stromanschlüsse. Die Grabungsarbeiten starten am 04.11.2013. Der Verkauf findet ungestört statt!

Restplätze für die Veranstaltung „Sinnvoll schenken“ sind noch frei

Vom 29. November bis 1. Dezember 2013 findet in der Alten Universität Graz die Veranstaltung „Sinnvoll schenken“ statt, jeweils von 10.00 bis 19.00 Uhr. Dafür werden noch Aussteller gesucht. Informationen dazu bei Andreas Tuscher, Tel.: 0664/602596-1454, andreas.tuscher@gutes.at.

Änderungen bei Etikettenerstellung: Lagerbedingung „kühl“ wurde gestrichen

Bitte beachten Sie folgende Änderungen bei der Angabe der Lagerbedingungen: Die Lagerbedingung „kühl“ wurde gestrichen. Diese Angaben der Temperaturbereiche müssen sowohl im Einzelhandel als auch bei Direktvermarktern und Verbrauchern eingehalten werden:
 Tiefkühlagerung: unter -18°C
 gekühlte Lagerung: 0 bis 9°C, maximal 10°C
 Lagerung bei Raumtemperatur

Außerordentliche Generalversammlung: 11. November 2013

Wir möchten Sie sehr herzlich zur außerordentlichen Generalversammlung einladen. Sie findet am 11. November 2013 im Steiermarkhof mit Beginn um 17.30 Uhr statt.
 Tagesordnung:
 Eröffnung und Begrüßung, Kurzbericht des Obmannes, Neubeschließung der Fütterungsrichtlinien, Allfälliges
 Anmeldung unter: 0316/8050-1456, andrea.maurer@gutes.at

GENUSS REGION ÖSTERREICH: Südoststeirisches Woazschwein und Feldbacher Honig erhalten Kandidatenstatus

Zwei steirische Bewerberregionen sind als Kandidaten für GENUSS REGION ÖSTERREICH nominiert, weil sie die entscheidenden Kriterien überzeugend nachweisen konnten: die Gruppe der Feldbacher Imker unter Federführung von Alois Rauch sowie die Styriabrid mit Schweineerzeuger und -vermarkter aus dem südoststeirischen Maisgürtel zwischen Hartberg und Deutschlandsberg. In der Einreichung wurden folgende Kernanforderungen überprüft und positiv

bewertet: Lebensmittel mit regionaler Tradition und besonderer der Biodiversität fördernder Qualität, die untrennbar mit einem definierten Naturraum in Verbindung stehen, in der Region in der Gastronomie und im spezialisierten Lebensmittelhandel inkl. Direktverkauf verfügbar sind und über Veranstaltungen einen besonderen Imageaufbau nachweisen können. Die Auszeichnung durch das Lebensmittelministerium ist am 29. 1. 2014 in St. Johann im Pongau geplant.

Prämierung 2014 für Wild und Fleischspezialitäten

Jetzt anmelden - bevor es zu spät ist: Eingereicht werden können Osterschinken (Kochschinken vom Schwein, Teilstück Frikandeau), Karree (vom Schwein, regional bekannt als Mulbrat, Moastbrat, Lendbrat), Schinkenspeck, Bauchspeck, Karreespeck, sonstige geräucherte und gereifte Rohpökelfwaren, luftgetrocknete und ungeräucherte Rohpökelfwaren, schnittfeste Rohwürste, Fleischwürste gekocht in Saitlingen (Typ Osterkainer), Kochpökelfwaren anderer Tierarten. Zum dritten Mal werden auch Spezialitäten vom Jäger (freilebendes Wild) prämiert.

Zugelassen sind alle Tierarten, ausgenommen Fisch. Die Verkostung der eingereichten Proben findet am 3. und 4. Februar 2014 in der Fachschule Haidegg in Graz statt. Die Anmeldung für die Prämierung ist bis Freitag, 17. Jänner 2014 möglich. Ihre Anmeldung richten Sie bitte an Mag. (FH) Martina Zainer, Schulgasse 28, 8530 Deutschlandsberg, Tel. 0664/602596-4261, Fax: 03462/2264-4251



Erfolgsgeschichte GenussLaden



Zu den bisher bereits bestehenden drei „GenussLäden“ in den LANDRING-Lagerhäusern in Weiz, Gleisdorf und Pischelsdorf kommt nun der neue „GenussLaden“ im Lagerhaus in Anger (Foto oben) hinzu.

Feierlich eröffnet wurde der neue Standort am 13. September 2013. Zu den Ehrengästen zählten Bürgermeister Hubert Höfler, der Feistritzer Bürgermeister Franz Neuhold, Landring-Obmann KR Johann Pretterhofer und Mag. Johann Leitner, der dem „GenussLaden“ seinen Segen mit auf dem Weg gab.

Auf dem schmackhaften Programm standen zahlreiche Verkostungen von bäuerlichen Spezialitäten. Zudem konnte man Karina Neuhold bei der Fertigung von Schafwoll-Patschen auf die Finger schauen. Die gibt es natürlich auch im „GenussLaden“! Der „GenussLaden“ in Anger bietet seinen Kunden eine große Auswahl an bäu-

erlichen Produkten, wie Bauernbrot, Eier, Spezialitäten vom Schwein, Getreide, Säfte und Nektare, erlesene Weine, Edelbrände und Liköre, Marmeladen, Honig und vieles mehr.

Zur Abrundung des Sortiments dürfen Produkte aus den GenussRegionen „Pöllauer Hirschart“, „Oststeirischer Apfel“ und „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ natürlich nicht fehlen. Und selbstverständlich finden Sie auch für jeden Anlass ein passendes Geschenk! Als Draufgabe zur Eröffnung gab es ein Gewinnspiel, bei dem drei Geschenkkörbe - gefüllt mit den Schmankerln aus dem „GenussLaden“ - im Wert von je € 50.- verlost wurden.



Besser informierte Kunden sind uns wichtig

Besser informierte und engagierte Verbraucher sind nicht nur besser in der Lage, das beste Preis-Leistungsverhältnis zu finden, sie haben auch ein größeres Interesse an nachhaltigen und ethisch einwandfreien, hochwertigen Produkten. Deshalb müssen wir unseren Kunden leichter zugängliche und zuverlässige, relevante und aussagekräftige Informationen über das geben, was hinter Qualitäts- und Herkunftsregeln steckt und worauf sie sich bei unseren Produkten und Anbietern verlassen können. Was müssen wir tun: Regelungen verständlich, messbar und zeitgemäß festlegen, leben und bekanntmachen. Zu den Besten des Landes aufsteigen und bleiben, wenn es um Regionalität, Saisonalität und besondere Qualitäten geht. Dazu ist jeder in seinem Team mit jedem Produkt gefordert. Nützen Sie unsere Landesprämierungen, Bildungsveranstaltungen und die Marketingschienen von Gutes vom Bauernhof und der Markenfamilie GENUSS REGION ÖSTERREICH. Sie sichern sich damit Ihre Erfolgchancen!

Ihre Grete Reichsthaler

Ausbildung zum Fleischsommelier startet im Dezember

Fleisch ist ein Nahrungsmittel mit hoher Beliebtheit, besitzt jedoch ein differenziertes Image. Die Ausbildung zum „Diplomierten Fleischsommelier“ bzw. zur „Diplomierten Fleischsommelière“ trägt erstmals der Vielseitigkeit von Fleisch Rechnung. Noch sind Anmeldungen zu dieser hochkarätigen Ausbildung möglich!

Ziel des Lehrganges ist es, das Thema Fleisch in seiner ganzen Komplexität zu vermitteln und das Image dieses wertvollen Lebensmittels zu heben. In diesem Sinn sollen die Absolventen und Absolventinnen dieses Lehrganges als VertreterInnen der wichtigsten Schnittstellen zwischen Produktion und Endkunden (Fleischerei, Lebensmittelhandel, Gastronomie, Direktvermarktung, Ernährungsberatung,...) zu allen Themenbereichen im Zusammenhang mit Fleisch fachlich fundiert beraten können. In diesem Lehrgang vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und können somit eine kompetente und fachlich fundierte Beratung zum Thema Fleisch anbieten. Auch erfahren Sie, wie Sie den Einkauf und die Zubereitung opti-

mieren können. Schließlich soll der Lehrgang Sie dazu befähigen, dass der Kunde/die Kundin oder der Gast das Lebensmittel Fleisch mit gutem Gewissen genießen kann und es als Teil einer ausgewogenen Ernährung versteht.

Der Lehrplan umfasst 120 Lehreinheiten in drei Modulen und vermittelt Kenntnisse in folgenden Bereichen: Kulturgeschichte, Fleischmarkt und Fleischkonsum; Kalkulationen, gesetzliche Vorschriften; Qualitätsmanagement, Qualitätssicherungssysteme; Fleisch in der Ernährung; Fleischproduktion und Fleischverarbeitung in Theorie und Praxis, Kulinarik und Sensorik; Verkaufsschulung, Produktpräsentation; Exkursion, Praxistag.



ReferentInnen: Mag. Petra Kunz, WIFI Lehrbeauftragten-Team

Seminar- und Prüfungsgebühr: Für LizenznehmerInnen der GENUSS REGION ÖSTERREICH gefördert: € 880,-

Starttermin: Montag, 02. Dezember 2013, 8.30 Uhr

Modul 1: 02. bis 06. Dezember 2013, **Modul 2:** 20. bis 24. Jänner 2014,

Modul 3: 17. bis 20. Februar 2014, Insgesamt 112 Lerneinheiten

Abschlussprüfung: 23. und 24. April 2014

Ort: WIFI Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg

Anmeldung und Information:

Petra Tehrany, 0316/8050-1200 oder petra.tehrany@gutes.at

Fleischforum für Handwerksbetriebe 2013

Das Fleischforum mit Beiträgen von namhaften ReferentInnen bietet für jeden fleischverarbeitenden Betrieb die Möglichkeit, sein Wissen zu erweitern. Ein wesentlicher Teil der Tagung widmet sich der Praxis. Informieren Sie sich aus erster Hand. Anmeldungen dazu sind noch möglich!

Inhalte: Bedarfsgerechte Fütterung mit hofeigenen Futtermitteln – Basis für echte Spezialitäten im Sinne der Kundenerwartung; Mikrobiologische Eigenkontrolle auf dem Prüfstand; Trends und Chancen für DirektvermarkterInnen in der Kundenbetreuung und Produktentwicklung; Spezialitäten aus den Nachbarländern; Podiumsdiskussion zum Thema Erfolgsfaktoren für bäuerliche und gewerbliche Handwerksbetriebe; Produktverkostungen.

Termin: Montag, 11. November 2013, 8.45 bis 17.00 Uhr, Steiermarkhof, 8052 Graz

Anmeldung bis 4. November 2013: DBM - Direkt vom Bauernhof Marketingverein, Hans-Sachs-Gasse 1, 8010 Graz, Tel.: 0316/8050-1456, andrea.maurer@gutes.at.

Buschenschank und Gastgewerbe: „Fair Play“ ist gefragt

Aufgrund vermehrter Verletzung der Verabreichungs- und Ausschankrechte durch Buschenschankbetriebe, werden im Rahmen der Informationskampagne „Fair Play in der Gastronomie“ von der Wirtschaftskammer die detaillierten Berechtigungen für Buschenschankbetriebe erklärt. Es ist in der Folge mit verschärftem Vorgehen gegen Gesetzesübertretungen zu rechnen!



Was darf im Rahmen eines Buschenschanks verabreicht und ausgeschenkt werden?

Bewirtschafter von in der Steiermark gelegenen Wein- und Obstgärten sind berechtigt, den

- aus eigener Ernte stammenden und
- in ihrem eigenen Betrieb mit Kellerwirtschaft erzeugten Wein und Obstwein, Trauben- und Obstmost, Trauben- und Obstsaft sowie selbst gebrannte geistige Getränke in der Gemeinde des Erzeugerortes oder ihrer Landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte an Gäste entgeltlich auszuschenken ohne ein Gastgewerbe zu besitzen. Darüber hinaus ist im Rahmen des Buschenschanks die Verabreichung bzw. der Ausschank folgender Speisen und Getränke zulässig:
- Glühwein, Glühobstwein, heimische

Mineralwasser, Sodawasser, heimische Fruchtsäfte, Milch;

- Kalte Speisen aus bäuerlicher Produktion, sofern sie dem Herkommen in Buschenschänken in der Steiermark entsprechen;
- Edelkastanien (gekocht und gebraten) und Obst;
- Die Verabreichung von warmen Speisen ist verboten;
- Täglich nur zwischen 8 und 24 Uhr; Eine Öffnung außerhalb seiner Ausschankzeit für Hochzeiten oder Geburtstagsfeiern ist nicht erlaubt.
- Bei der Ausübung dürfen nur familieneigene Arbeitskräfte und die üblicherweise im landwirtschaftlichen Betrieb beschäftigten Arbeitskräfte eingesetzt werden. Die Beschäftigung eines familienfremden Kellners ist nicht zulässig, da Kellner in einem landwirtschaftlichen Betrieb nicht beschäftigt werden.
- In einem Buschenschank sind organisierte Tanz- und Musikveranstaltungen verboten, ausgenommen Veranstaltungen zur Brauchtumpflege und kulturübergreifende musikalische Veranstaltungen.
- Der Betrieb von Glücksspielen und der Betrieb von Automaten sind verboten.

Den gesamten Text finden Sie unter: www.gutes.at



Es wird nichts so heiß gegessen, wie es gekocht wird

Nach der letzten Jahreshauptversammlung und in den Wochen danach sind die Wogen über die Beschlussänderung zur Verwendung von heimischen Futtermitteln sehr hoch gegangen. Seit dieser Zeit wurden in 3 Workshops die Problemstellungen aufgezeigt und Lösungsvorschläge erarbeitet. Hofeigenes Soja einzusetzen und alternative Futtermittel wie Hirse anzubauen, sind auch in der Fruchtfolgeüberlegung mit der Problemstellung des Maiswurzelbohrers Lösungsmöglichkeiten. Wie wir wissen, wird die Fleisch- bzw. Speckqualität entscheidend durch die Fütterung beeinflusst und als Direktvermarkter für uns äußerst wichtig. Hier muss mit Fütterungsfachleuten so manche Rezeptur überarbeitet werden. Für Betriebe, die Schweine auch an den Schlachthof liefern, gibt es zusätzliche Vermarktungsmöglichkeiten. Aber auch die Wirtschaftlichkeit wurde erörtert, sodass für höhere Qualität ein Mehrverdienst gewährleistet ist. Für die Startphase bleibt natürlich für jeden ein Risiko, jedoch mit der Kombination der GenussRegion Südsteirisches Schwein sollte der Einstieg auf alle Fälle gelingen. Wir haben auch gesehen, dass wir etwas mehr Zeit benötigen, sodass wir in einer außerordentlichen Jahreshauptversammlung (Siehe Seite 4) diese Übergangsfrist verlängern werden.

Ich danke allen, die so konstruktiv in einer offenen, ehrlichen Diskussion ihre Beiträge eingebracht und zielorientiert an Lösungsvorschlägen für die Umsetzung „regionale Futtermittel für regionale Lebensmittel“ mitgearbeitet haben sowie dem ganzen Team der Beratung für die vorzügliche Aufarbeitung der Problemstellungen.

Ich wünsche uns allen viel Erfolg in der praktischen Umsetzung.

Ihr Franz Deutschmann