



Regionaljournal Steiermark



## Steirische Spezialitätenprämierung 2018

**Die besten bäuerlichen und handwerklichen Betriebe präsentierte  
ihre Fleisch- und Milchspezialitäten und stellten sich der Jury.  
Spitzenprodukte von Bauernhöfen aus dem Bezirk Murau wurden  
prämiert.**

Im Steiermarkhof in Graz wurden vor einigen Tagen die Bewertungen für das Finale der Steirischen Spezialitätenprämierung 2018 bekanntgegeben und die Urkunden durch Kammeramtsdirektor DI Werner Brugner und Franz Deutschmann, Obmann des Landesverbandes der steirischen Direktvermarkter und der Genossenschaft Genuss ab Hof verliehen.

### Im Bezirk Murau prämierte Betriebe

Gollahof Familie Kobald (GvB)  
Teufenbach-Katsch 12-2, 8842 Katsch  
Tel.: 0664-16 27 657 E-Mail: [golla@aon.at](mailto:golla@aon.at)

Hühnerbrust geräuchert, Prämiert Putenfilet geräuchert, Prämiert

Oberreiter Anna (GvB)  
Falkendorf 29, 8862 Falkendorf  
Tel.: 0664-16 47 310 E-Mail.: [j.oberreiter@gmx.at](mailto:j.oberreiter@gmx.at)

Bauernbutter, Prämiert

Speckbauer Familie Zeiner (GvB)  
Glanz 79, 8843 St. Peter a. Kammersberg  
Tel.: 0664-17 00 842 E-Mail: [bauernhof@speckbauer.at](mailto:bauernhof@speckbauer.at) Homepage: [www.speckbauer.at](http://www.speckbauer.at)

Specky's Kräutersalami gereift, Gold Finalist Kategorie Rohwurst  
Specky's Haussalami gereift, Prämiert Schinkenspeck, Gold  
Specky's Chillispeck, Prämiert



Familie Zizenbacher (GvB)  
Hauptplatz 3, 8832 Oberwölz  
Tel.: 0664-63 65 640 od. 0664-10 17 288 E-Mail: [zizenbacher@aon.at](mailto:zizenbacher@aon.at)

Haberlhof Heumilchjoghurt Mango, Gold Finalist Kategorie Joghurt  
Haberlhof Heumilchjoghurt Kirsche, Prämiert Haberlhof Heumilchjoghurt  
natur, Prämiert Haberlhof Heumilchjoghurt Vanille, Prämiert

Kammeramtsdirektor DI Brugner ist stolz auf die Leistung der teilnehmenden Betriebe und unterstreicht die Wichtigkeit, sich jährlich dem landesweitem Wettbewerb zu stellen, um die Qualitätsführerschaft für bäuerliche und regionale Spezialitäten laufend unter Beweis zu stellen und die betrieblichen und persönlichen Potentiale einer nachhaltigen flächengebundenen Landwirtschaft bestmöglich auszunutzen. Franz Deutschmann sieht über die Erzeugung und kundennahe Vermarktung von regionalen Spezialitäten für viele bäuerliche Betriebe den einzigen wirtschaftlich erfolgversprechenden Weg in die Zukunft.

426 Produkte wurden insgesamt von bäuerlichen und gewerblichen Handwerksbetrieben eingereicht. Eine Fachjury hat diese nach einem international anerkannten Prüfschema bewertet. 82 % der Produkte haben den Sensoriktest hervorragend bestanden und dürfen sich über eine Prämierung freuen. 30 % der Fleischprodukte und 24 % der Milchprodukte schafften die volle Punktezahl und damit den Einzug ins Finale für den Landessieg. Über den Landessieg in den einzelnen Kategorien entscheiden wieder die Konsumenten im Rahmen des GenussSalons Graz am 10. März 2018 im Congress.

Die Steirische Spezialitätenprämierung wird von der steirischen Landwirtschaftskammer seit Jahren als Qualifizierungsmaßnahme unterstützt. Mit der Landesprämierung fördert die Landwirtschaftskammer die bäuerlichen Direktvermarkter in ihrem Streben nach regionaler handwerklicher Premiumqualität. Den ProduzentInnen selbst verrät die Teilnahme an einer Prämierung wichtige Details über die sensorische Produktqualität und Möglichkeiten der Weiterentwicklung. Die Prämierung bietet auch für jeden einzelnen einen guten Überblick über das Spitzangebot des Landes.

Für die KonsumentInnen sind ausgezeichnete Produkte ein Garant für hohe Qualität und somit eine wichtige Entscheidungshilfe für einen Kauf. Prämierungen sowie die Auszeichnung von regionalen Spezialitäten helfen außerdem dabei, hohe Standards glaubwürdig zu kommunizieren und sich damit auch am Markt gut zu behaupten.

Zahlen und Fakten zur Prämierung 2018 Kategorie Fleischspezialitäten

- 302 Produkte wurden von 63 Betrieben eingereicht.
- Davon sind 43 Betriebe mit 91 Produkten im Finale (30 %).
- 60 Betriebe wurden insgesamt prämiert.

Kategorie Milchspezialitäten

- 124 Produkte wurden von 38 Betrieben eingereicht.
- Davon sind 22 Betriebe mit 30 Produkten im Finale (24 %).
- 37 Betriebe wurden insgesamt prämiert.

Margareta Reichsthaler, Leiterin der Direktvermarktungsberatung in der Landwirtschaftskammer und Bundesobfrau der GENUSS REGION



ÖSTERREICH erklärt die Wichtigkeit prämieter Produkte: „Qualität schmeckt man – wer einmal bewusst parallel unterschiedliche Schinkenqualitäten, Naturjoghurts oder würzigen Almkäse probiert hat, bekommt ein Gefühl dafür, was Qualität ausmacht und wie Naturprodukte schmecken können. Dieser hohe Qualitätsanspruch kann nur durch die besondere Sorgfalt bei der Produktherstellung und durch den sorgsamen Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt gewährleistet werden. Die Marken GENUSS REGION ÖSTERREICH, Gutes vom Bauernhof, Gutes aus meiner Region sowie Regional veredelt garantieren den KonsumentInnen echte steirische Handwerksprodukte in bester Qualität. Dass unter den Finalisten auch wieder Betriebe aus den GenussRegionen Südoststeirisches Woazschwein, Ennstaler Steirerkas, Murtaler Steirerkas und Vulkanlandschinken vertreten sind, freut mich ganz besonders und dies zeugt vom hohen Qualitätsanspruch, an dem unsere GenussRegionen tagtäglich arbeiten.“

Die kulinarische Spannung steigt dann beim Grazer GenussSalon noch einmal, wenn die prämierten Produkte der FinalistInnen vom Publikum verkostet und live vor Ort die Landessieger gekürt werden. Eine Kinderjury darf ihrem Lieblingsprodukt anschließend zusätzlich den Sterntaler des Jahres verleihen. Und als besondere Neuerung wird erstmals der „Landessieg für innovative Produkte 2018“ gekürt – bewerben können sich Betriebe hierfür beim Landesverband noch bis Ende Jänner 2018.

