



Echt steirisch versteht sich als kulinarische Plattform, an der die Landwirtschaftskammer Steiermark, die Wirtschaftskammer Steiermark, das Land Steiermark, Steiermark-Tourismus, das Messecenter Graz sowie die Kleine Zeitung als Medienpartner beteiligt sind. Echt steirisch finden Sie bei der Spitzen-Gastronomie, also bei den echt steirisch-Wirten in der gesamten Steiermark, bei den kulinarischen Festen der echt steirisch-Genusstour sowie bei den Landwirten selbst, die die Zutaten für die Genüsse liefern: Regionale Lebensmittel von höchster Güte.



Bäuerliche Direktvermarkter mit dem Gütesiegel „Gutes vom Bauernhof“ garantieren die fachgerechte und sorgfältige Verarbeitung ihrer Produkte: In den Einkaufskorb oder auf den Teller des Konsumenten kommt nur, was mit eigener Hände Arbeit hergestellt wurde. Das gilt für Fleischspezialitäten ebenso wie für Milch- und Obstprodukte, Gemüse, Brot oder Honig.

www.gutes.at

IMPRESSUM:

Landwirtschaftskammer Steiermark
 Direkt vom Bauernhof Beratungsteam
 Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
 Tel.: 0316/8050-1456, Fax: DW 1460
 Alle Rechte liegen beim Herausgeber. Veröffentlichungen und Textverwendung nur nach schriftlicher Genehmigung mit Belegexemplar.
 Für den Inhalt verantwortlich:
 Margareta Reichthaler, Sabine Poier, Franz Suppan
 Fotos: Peter Manninger, Robert Frankl, BMFLUW/Rita Newman,
 Archiv Landwirtschaftskammer Steiermark, Franz Suppan

Stadt trifft Land trifft Stadt

Der Stadtbauernhof ist das Land in der Stadt. Die Begegnungsstätte zwischen bäuerlicher und städtischer Bevölkerung bietet alle Informationen über die Leistungen der steirischen Bäuerinnen und Bauern. Und das Beste davon können Sie gleich mit nach Hause nehmen: Der Stadtbauernladen im Haus bietet ein ausgewähltes Gutes vom Bauernhof-Sortiment. Und was noch einmalig ist: Im

Stadtbauernladen finden Sie die Spezialitäten unserer echt steirisch-Botschafter und die Leitprodukte der steirischen Genuss-Regionen.



Hamerlinggasse 3, 8010 Graz,
 Tel.: 0316/8050-1200,
 stadtbauernhof@lk-stmk.at

Die besten **Spezialitäten** aus steirischen **Hofmolkereien**



lebensministerium.at

www.gutes.at



Ergebnisse der Landesprämierung 2007

Nimm Dir das Beste – Käse aus der Steiermark

In keinem Bundesland gibt es eine solche agrarische Vielfalt auf so engem Raum wie in der Steiermark. „Vom alpinen Grünland bis zu den Weinbergen im Süden, Westen und Osten des Landes, von den Spezialkulturen bis zu den Veredelungsbetrieben, so agrarisch bunt wie das Genussland Steiermark ist kaum eine andere Region. Und dazu gehören auch Käse- und Joghurtspezialitäten. Die Steirerinnen und Steirer wissen, dass sie sich dabei ganz auf ihre Bäuerinnen und Bauern verlassen können. Denn diese produzieren Lebensmittel nach höchsten Sicherheitsstandards, umwelt- und tierschutzgerecht sowie mit einzigartigem Geschmack. Bei der Vielfalt der Käsespezialitäten und Joghurts kann man diese Vielfalt sehen und schmecken!“

Landesrat Hans Seitinger

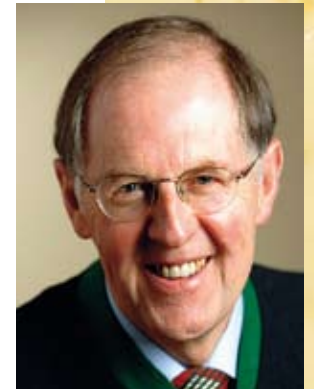
Gerhard Wlodkowski, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, freut sich über das hervorragende Ergebnis der Käse- und Joghurtprämierung 2007. „Es ist wirklich erstaunlich, dass sich die ohnehin schon sehr hohe Qualität von Jahr zu Jahr noch weiter steigern lässt.“ 36 Betriebe haben insgesamt 95 Produkte eingereicht, davon wurden diesmal 77 prämiert. Und das bedeutet, dass 73 % der eingereichten Proben eine Auszeichnung tragen dürfen! Diese äußerst hohe Qualität zeigt auch den Erfolg der Schulungsmaßnahmen für Direktvermarkter, die von der Landwirtschaftskammer angeboten werden. Gerade heimische Käsespezialitäten und Frischmilcherzeugnisse werden im Moment von den Konsumenten mehr geschätzt denn je – und die Nachfrage übersteigt im Moment sogar das Angebot. Das bedeutet, dass hier für bäuerliche Betriebe noch großes Potential besteht und viele bäuerliche Familien damit auf eine gesicherte Zukunft blicken können“, zeigt sich Präsident Wlodkowski erfreut.

Der Erfolg unserer Qualitätsoffensive in der bäuerlichen Direktvermarktung kann sich sehen lassen. Mit dem österreichischen Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ konnte in den letzten 10 Jahren viel bewegt werden. Es ist Basis einer Vielzahl an lokal verwurzelten, interregional operierenden Leitprojekten. 2773 Kuhmilchbetriebe der Steiermark haben eine zugelassene Jahresmilchmenge von knapp 12 Millionen kg. Knapp 10 % der Betriebe erzeugen Milchprodukte. 68 Betriebe davon zählen zum Kreis der sogenannten Be- und Verarbeitungsbetriebe entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen mit Zulassungsnummer. In der Steiermark werden jährlich rund 735.000 kg Schafmilch und 370.000 kg Ziegenmilch von bäuerlichen und gewerblichen Handwerksbetrieben verarbeitet und vermarktet, 90 % davon in Form von Käse. 40 steirische Hofmolkereien haben sich dem Wettbewerb der Besten gestellt und sich bei der diesjährigen Landesprämierung für Käse und Sauermilchprodukte mit 95 Produkten beteiligt. Sie bilden das Spitzenfeld der insgesamt rund 350 Hofmolkereien. Wir freuen uns, Ihnen in dieser Broschüre unsere prämierten Hofmolkereien 2007 mit Adressen und Bezugsquellen vorstellen zu können. Viel Freude und Genuss auf Ihrer Entdeckungsreise – zu Fuß, per Rad, per Bahn oder in illustrierter Fahrgemeinschaft!

Margareta Reichsthaler



Hans Seitinger
Landesrat



Gerhard Wlodkowski
Präsident der
Landwirtschaftskammer
Steiermark



Margareta Reichsthaler
Direkt vom Bauernhof-
Beratungsteam





Fünf Botschaften des guten Geschmacks

Hofeigene Frischmilch von gesunden Kühen

Unsere Bäuerinnen und Bauern wissen, dass gesunde Tiere Voraussetzung für Geschmack und Qualität sind. Nicht nur die passende Zusammensetzung des überwiegend hofeigenen Futters bestimmt ganz wesentlich das Ausgangsprodukt Milch. Weidegang, behutsamer Umgang mit den Tieren, Sauberkeit und sorgfältigste Vorbereitung der Milch sind wichtige Voraussetzungen. Je nach Spezialität sind unsere Hofkäsereien bereits bei der Milchauswahl und bei der Milchvorbereitung sehr wählerisch. So schwört eine Rohmilchkäserin auf die Morgenmilch, ein anderer Hofkäser setzt auf die Milch nach dem dritten Grünfutterschnitt für seinen Hartkäse.

Hygiene vom Euter bis in den Kühlschrank

Vom Melken bis zur Käsereifung ist auf peinlichste Sauberkeit zu achten. Dies ist nicht nur für Rohmilchkäseherstellung wichtig. Nur aus bester Milch können schmackhafte Käse- und Sauermilchprodukte entstehen.

Ideale Rezeptur und handwerkliches Geschick

Das in der Steiermark fast in Vergessenheit geratene Handwerk hat sich in den letzten 20 Jahren neu etabliert. Den Start dazu gab es mit Schaf- und Ziegenkäse. Einige Sennerinnen, die Fachschule Grabnerhof und erste Kurse in der Bundesanstalt Wolfpassing und Rotholz gaben Ende der 80er Jahre den Anstoß. Käsekulturen und Geräte mussten damals noch aus der Schweiz und aus Frankreich importiert werden.

Heute ist dieses Thema in fast allen Landwirtschaftsschulen, insbesondere in der FS Alt Grottenhof und in der HBLA Raumberg, Unterrichtsgegenstand. Die Gruppe der Profis im Käsehandwerk hat sich nun zusammengeschlossen, um voneinander zu lernen, und die Wünsche des Marktes zu erfüllen. Neu ist auch der Verein Käsesommelier Österreich, mit dem Ziel, die Käsegenusskultur bei Kunden und Erzeugern zu fördern. Das Käsen selbst und die Käsepflege sind in jedem Betrieb „Chefsache“. Die Auswahl der Milchsäure- und Käsekulturen, das Mischverhältnis, die Rezeptur, die tägliche Käsepflege geben jedem Produkt die ganz spezielle Note. Um gleich bleibende Qualität sicherzustellen, bedarf es nicht nur viel Erfahrung, sondern auch konsequenter sorgfältiger Arbeit.



www.kaesesommelier.at



Alois Krenn
Raabau 44
8330 Feldbach
Tel.: 03152/30 87
krenn.milch@aon.at



Franz Deutschmann
Oberberglastraße 10
8523 Frauental,
Tel.: 03462/40 57-11
www.hofkaeserei-deutschmann.at



Markus Schützenhöfer
Stambach 38,
8232 Grafendorf,
Tel.: 03338/21 08
info@kaesemax.at
www.kaesemax.at



Thomas Lassacher
8820 Neumarkt
biohof.lassacher@aon.at
Tel.: 0664/34 67 970

Weil neben der hofeigenen tagesfrischen Milch das handwerkliche Geschick entscheidend ist, werken in unserer Hofkäserei nur meine Frau und mein Sohn. Tipps und neue Ideen holen wir immer wieder von erfahrenen Käsemeistern aus ganz Österreich.

Französischer Rohmilchkäse war unser Vorbild. Wir haben uns spezialisiert auf Rohmilchweikkäse aus 100 % biologischer Milch mit Naturrinde gereift. Damit sich der hohe Aufwand auch rechnet und wir unsere Spezialitäten im Feinkostbereich positionieren können, verarbeiten wir auch die Biomilch von 3 ausgewählten Biobetrieben aus der Region.

Weil ohne Liebe nichts geht und Alleinstellung am Markt wichtig ist, habe ich mich in den letzten Jahren voll auf gereifte Käse spezialisiert. Die tägliche Käsepflege im Reifekeller sehe ich als größte persönliche Herausforderung. Zu erkennen, welcher Laib gerade was braucht und peinlichste Sauberkeit sind entscheidend.

Die Milchqualität muss passen. Dabei ist mir der sorgsame Umgang mit meinen Kühen wichtig. Nur reine Heumilch eignet sich für wirklich guten Hartkäse. Deswegen beginnt guter Käse bereits auf der Wiese. 90 % meiner Käseproduktion erzeuge ich aufgrund der hofeigenen Futterbasis im Sommer.



Projektleitung:
Sabine Poier



Die Jury:
Diese setzt sich aus Damen und Herren unterschiedlichster Bereiche zusammen. Gemeinsam mit dem Verein Käsesommelier Österreich bewerten Direktvermarkter, ausgebildete Käsemeister, diplomierte Käsesommeliers, Lehrkräfte aus dem landwirtschaftlichen Schulwesen, Spezialberater der Landwirtschaftskammer, sowie Personen von kammernahen Einrichtungen die Produkte.

Kostleiter:
Wolfgang Scholz, Molkereimeister aus Wolfpassing

Die Juroren:
Sie sind für diese Tätigkeit qualifiziert, haben eine sensorische Grundausbildung sowie ständige Verkosterschulungen, die unumgänglich sind.
Dr. Dorit Fischer, Ing. Hedwig Fischer, Ing. Karl M. Fraißler, Ing. Elisabeth Hasler, DI Karl Kaltenegger, Ing. Barbara Kiendlspurger, Gottfried Masser, Rudi Macho, Ing. Veronika Piller, Renate Prettnner, Brigitte Racz, Sophie Rossegger, Ing. Eva Schiefer, Barbara Soritz, Katharina Sulo, Dr. Franz Suppan, Rupert Tax, Ing. Josef Stiendl, Willi Sulzberger

Verkostungskriterien und Ablauf der Verkostung

Ablauf der sensorischen Bewertung:
Die eingereichten Produkte werden nummeriert, sodass jedes Produkt anonym zur Verkostung gelangt (Joghurtbecher und Produktbehälter werden überklebt). Damit wird garantiert, dass kein Verkoster weiß, wer der Produzent des jeweiligen Produktes ist. Jedes Produkt wird systematisch von außen nach innen geprüft. Die sensorische Bewertung verlangt höchste Konzentration jedes einzelnen Verkosters.

Als Messgerät fungieren nämlich die menschlichen Sinnesorgane, die genau testen müssen, ob es Abweichungen gibt. Die Milchprodukte werden nach produktspezifischen Kriterien geprüft (z.B. Camembert soll ein typisches Champignon-Aroma aufweisen) Alle Produkte werden auf augenscheinliche Fehler und nicht auf subjektive Geschmacksvorlieben geprüft. Merkliche Abweichungen werden dokumentiert und an den Produzenten rückgemeldet. Dadurch hat er die Möglichkeit, seine Produktqualität zu verbessern.

Hauptbeurteilungskriterien bei Hart-, Schnitt- und Weichkäse, sowie bei den regionalen Spezialitäten sind:

- Aussehen- Äußeres
- Aussehen- Inneres

- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Bei Frischkäsen bzw. Frischkäsezubereitungen und Sauermilchprodukten: wird geachtet auf:

- Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Wie kommt es zum Ergebnis?

Jedes Produkt wird von mindestens vier voneinander unabhängigen Einzelrichtern bewertet. Die Vorgehensweise erfolgt von außen nach innen d.h. mit der Reihenfolge Auge, Nase und Mund. Jeder Verkoster fällt sein Urteil. Aus allen Ergebnissen wird dann die Qualitätszahl errechnet, die bekannt gibt, ob eine Prämierung ausgesprochen wird. Neben der sensorischen Bewertung ist auch eine mikrobiologische Untersuchung zwingend erforderlich. Nur wenn beide, die sensorische Bewertung und die mikrobiologische Untersuchung in Ordnung sind, wird ein Produkt prämiert.

Eine erfolgreiche Prämierung ist die beste Bestätigung für die Produktqualität.



Landes-Prämierung 2007

Kategorien

Kategorie A:
Frischkäse

Kategorie B:
Hart-, Schnitt-, Weichkäse und regionale Spezialitäten

Kategorie C:
Joghurt

Preise



Prämierung in Gold



Prämierung in Silber



Prämierung in Bronze



Käse erleben!

Die steirischen Hofkäsereien laden Sie ein, mit dabei zu sein, wenn die hochwertigen Käse-Spezialitäten produziert werden.

Bestes Futter sowie liebevoller Umgang mit den Tieren sind Voraussetzungen für die hohe Qualität der am Bauernhof erzeugten Produkte. Die Vielfalt der Käse- und Milcherzeugnisse der kulinarischen Handwerksbetriebe, die allesamt mit dem Gütesiegel „Gutes vom Bauernhof“ ausgezeichnet sind, lässt sich am Besten an Ort und Stelle erleben und verkosten. Gehen Sie auf Entdeckungsreise in der Steiermark!

FAMILIE KRENN

Seit 1995 besteht unser Verarbeitungsbetrieb mitten im steirischen Vulkanland. 2002 wurde die Hofmolkerei nach den neuesten Erkenntnissen als Schaumolkerei neu errichtet. Zur Zeit werden vom echt steirisch-Botschafter 17 Schulen und Kindergärten mit Milch, Kakao, Fruchtmilchvariationen und Eiskaffe beliefert.

Weitere Köstlichkeiten neben Käsespezialitäten sind: Naturjoghurt, Fruchtjoghurts, Topfen, Kürbiskernaufstrich und Liptauer. Unser Familienbetrieb ist ganzjährig für Exkursionen offen.

Milchprodukt-spezialitäten Kren

Raabau 44
8330 Feldbach
Tel.: 0676/95 12 021



HOFKÄSEREI DEUTSCHMANN

Biologisch wirtschaftende Bauern aus der Umgebung von Frauental liefern die frische Kuhmilch an die Hofkäserei. Hier wird ausschließlich Rohmilch-Käse handwerklich hergestellt. Sechs Weichkäsekreationen sowie verschiedene Edelschimmelkäse des „echt steirisch-Botschafter“ für Käse sind über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Betriebsführungen für Gruppen ab 10 Personen gegen Anfrage und Unkostenbeitrag.
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-12, 17-18, Sa 8-12

Hofkäserei Deutschmann GbR

8523 Frauental, Oberberglastraße 10
Tel.: 03462/4057, Fax: DW -20
www.hofkaeserei-deutschmann.at
Mail: info@hofkaeserei-deutschmann.at

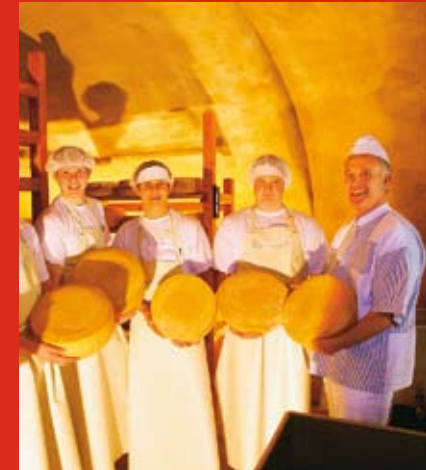
LFS ALT GROTTENHOF

Die Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule Alt Grottenhof liegt am Stadtrand von Graz. Sie ist die älteste derartige Schule in Österreich und betreibt eine Musterlandwirtschaft nach biologischen Grundsätzen. 30 Kühe der verschiedensten Spezialrassen liefern beste Milch, die in der Hofkäserei zu besten Käsesorten verarbeitet wird.

Exkursionen: Dienstag und Donnerstag, ganztägig. Dauer: Je nach Interesse 1 bis 2 Stunden Verkostung von Bio-Fleisch, Bio-Brot und unseren Bio-Käseprodukten mit Bio-Weinen auf Bestellung

LFS Alt Grottenhof

Krottendorferstraße 110
8052 Graz
Tel.: 0316/28 15 61
Fax: 0316/28 15 61-39
Mail: fsaltgro@stmk.gv.at



FAMILIE HOFSTÄTTER

Mitten im Südoststeirischen Hügelland bewirtschaften wir seit Generationen den „Stapferhof“. Bestes Futter sowie liebevoller Umgang mit unseren Kühen sind Voraussetzung für die am Bauernhof erzeugten Produkte. Die Produktpalette reicht von Topfen, Rollino, Gustobällchen und Frischkäse bis zum Jagerberger Schnittkäse. Besuchen Sie uns am

Bauernhof und verkosten Sie unsere Spezialitäten oder verbinden Sie Ihren Ausflug mit einem Aufenthalt in unserem Ferienhaus.

Milchhof & Hofkäserei Familie Franz und Ursula Hofstätter

Unterzirknitz 22
8091 Jagerberg
Tel.: 03184/8210
Mail: milchhof.hofstaetter@aon.at

FAMILIE SCHÜTZENHÖFER

Der Kneißlhof der Familie Schützenhöfer liegt am Fuße des Masenbergs bei Hartberg, leicht zu erreichen über die Autobahnabfahrt Hartberg – Hartberg – B54 – Seibersdorf – Grafendorf – Stambach. Die Schwerpunkte in unserem Bio-Betrieb sind die Milchviehhaltung, die hofeigene Käserei, die Milchverarbeitung sowie Direktvermarktung.

Natur erleben, Natur begreifen, das können Sie bei uns am Hof. Die echt steirisch-Botschafter freuen sich auf Ihren Besuch!

Franz und Flora Schützenhöfer

Stambach 38,
8232 Grafendorf
Tel. u. Fax: 03338/2108
Mail: info@kaesemax.at



Die Preisträger Landesprämierung 2007



| | Kategorie A B C GOLD | | | Kategorie A B C SILBER | | | Kategorie A B C BRONZE | | |
|---|---------------------------------|---|--|------------------------------|---|---|------------------------------|---|--|
| | Bezirk Deutschlandsberg: | | | | | | | | |
| Handwerkskäserei MAGO/Masser Gottfried Hohlbach 97, 8530 Deutschlandsberg, T: 03462/6320 Ab Hof, Käsethek in Deutschlandsberg, BM Lendplatz A: Hollenegger Schnitt, Bronze | | | | | | | | ● | |
| Hofkäserei Deutschmann Oberberglastraße 10, 8523 Frauental, T: 03462/4057 Ab Hof, BE, Stadtbauernladen, BS, div. Fachgeschäfte und Bioläden, Interspar, Merkur B: Mini-Fasslkäs', Gold; Rohmilch-Camembert, Silber; Steirerschimmel, Bronze; Steirischer Kürbiskernkäse, Bronze | | ● | | ● | | ● | | ● | |
| Familie König Pitschgauegg 3, 8544 St. Ulrich im Greith, T: 0664/4188177 Ab Hof, Käsethek in Deutschlandsberg, Bauernladen Achatz in Gasselsdorf B: St. Ulricher Hauskäse, Silber | | | | ● | | | | | |
| Schöninger Franz und Maria Unterbergla 39, 8522 Groß St. Florian, T: 03464/2791 AB Hof, BS, Gastronomie, Bauernladen A: Bauerntopfen, Silber; B: Hochgleinzer Frisch, Bronze; Hochgleinzer mild, Gold; C: Naturjoghurt, Silber | | ● | | ● | ● | | | ● | |
| Bezirk Feldbach | | | | | | | | | |
| Baumann Robert Thien 1, 8342 Gnas, T: 0664/6363664 Ab Hof, Bauernladen Kunst & Kost in Gnas, Spar Fürpass in Gnas A: Frische Ecken mit Kräutern, Silber | | | | ● | | | | | |
| Fischer Dorit und Kurt Mitterfladnitz 103, 8322 Mitterfladnitz, T: 03115/3226 Ab Hof, Naturkostläden in Graz: Bioladen Matzer, Kornwaage, Kasalm, Kleine Hexe, Naturkost Margreth B: Schafweickkäse natur, Bronze | | | | | | | | ● | |
| Hofstätter Franz und Ursula Unterkirchnitz 22, 8091 Jagaberg, T: 03184/8210; Ab Hof, BE, BS, BM B: Jagerberger Bauernkäse, Gold; Ungereifter Weickkäse mit Schnittlauch, Bronze | | ● | | | | | | ● | |
| Krenn Alois, Theresia und Christoph Raabau 44, 8330 Feldbach, T: 0676/9512021 Ab Hof, Lebensmittelhandel, Gastronomie, BS, Bauernladen A: Konixberger Bauerntopfen, Bronze; B: Hexenkas, Silber; Konixberger Aschen Gold, Silber; Konixberger Bauernkäse, Gold; Konixberger Weickkäse, Bronze; | | ● | | ● | | ● | | ● | |
| LFS Hatzendorf Hatzendorf 110, 8361 Hatzendorf, T: 03155/2252 Hofladen der LFS Hatzendorf A: Hatzendorfer Rollino, Silber; B: Hatzendorfer Lemberger, Silber; Hatzendorfer Rauchermantl, Gold; Hatzendorfer Weickkäse ungerieft, Bronze | | ● | | ● | ● | | | ● | |
| Milchhof Wurzingner Petzelsdorf 51 a, 8350 Fehring, T: 03155/3822 Ab Hof, Gastronomie, Bauernladen, Schulen, BL Fehring A: Bauerntopfen, Bronze; B: Alm Zigeuner mit Pfefferkörnern, Bronze; Juhdler, Silber; Mostkäse, Silber; Rohmilchkäse mit ger. Kürbiskernen, Bronze; Weickkäse ungerieft mit Schnittlauch, Bronze; C: Fruchtjoghurt, Gold | | ● | | ● | ● | | ● | ● | |

Kategorie **A**: Frischkäse, Kategorie **B**: Hart-, Schnitt-, Weickkäse und regionale Spezialitäten, Kategorie **C**: Joghurt
BL = Bauernladen, BS = Buschenschank, BE = Bauernecke

Die Preisträger Landesprämierung 2007



| | Kategorie A B C GOLD | | | Kategorie A B C SILBER | | | Kategorie A B C BRONZE | | |
|---|--|---|---|------------------------------|---|---|------------------------------|---|--|
| | Strasser Franz und Heidi Hatzendorf 72, 8361 Hatzendorf, T: 03155/3250 Billia in der Region, Spar, Hotels in Loipersdorf und Fürstenfeld C: Fruchtjoghurt, Silber | | | | | | ● | | |
| Bezirk Graz | | | | | | | | | |
| LFS Alt Grottenhof Krottendorfer Straße 110, 8052 Graz, T: 0316/281561 Hofladen der LFS Alt Grottenhof B: Backsteinkäse, Silber; Grottenhofer Hauskäse, Bronze; Ekkehard Hauer Käse, Bronze | | | | ● | | | | ● | |
| Bezirk Graz-Umgebung | | | | | | | | | |
| Gschier Thomas Mantscha 14, 8054 Graz, T: 0676/5205133 Ab Hof, Großküchen, Einzelhandel, Bäckereien C: Naturjoghurt, Gold | | | ● | | | | | | |
| Krois Johann und Evelyn Wagnitzstraße 57, 8073 Feldkirchen, T: 03135/51339 Ab Hof, LGH Kalsdorf und Hausmannstätten, Schulen und Kindergärten C: Nturjoghurt, Bronze; Fruchtjoghurt Marille, Silber | | | | | | | | ● | |
| Professner Gerhard und Melissa Panormastraße 87, 8063 Hart – Purgstall, T: 03117/3667 Ab Hof, Schulmilch in Graz, Graz-Umgebung und Weiz C: Himbeerjoghurt, Gold | | | | ● | | | | | |
| Spreitzer Manfred Schulberg 35, 8323 St. Marein/Graz, T: 03119/2812 Ab Hof, Bioläden B: Ungereifter Ziegenweickkäse mit Knoblauch und Kräutern, Gold | | ● | | | | | | | |
| Bezirk Hartberg | | | | | | | | | |
| Biohofkäserei Schützenhöfer Stambach 38, 8232 Grafendorf, T: 03338/2108 Ab Hof, BM, Bauernladen, Gastronomie, BS A: Kürbiskern Roulade, Gold; | | ● | | | | | | | |
| Krogger Marianne Karnerviertel 61, 8252 Mönichwald, T: 03336/4865 Ab Hof B: Bio-Weickkäse ungerieft aus dem Joglland, Silber | | | | | | ● | | | |
| Thaller Alois und Elisabeth Leitersdorf 18, 8271 Bad Waltersdorf, T: 03333/3223 Ab Hof, Gastronomie, Bauernladen, BS A: Käseroulade, Gold; Topfen, Silber; C: Naturjoghurt, Silber | | ● | | | ● | ● | | | |
| Thanei Margot Schönau 12, 8225 Schönau bei Pöllau, T: 0664/2817214 BM Eggenberg, BE Wechselbau, Hartberg, Radler in Kaindorf, ADEG Grabner A: Käse-Bällchen in Rapsöl, Bronze; B: Bio Bergkäse, Silber | | | | | | ● | | ● | |

Kategorie **A**: Frischkäse, Kategorie **B**: Hart-, Schnitt-, Weickkäse und regionale Spezialitäten, Kategorie **C**: Joghurt
BL = Bauernladen, BS = Buschenschank, BE = Bauernecke

Die Preisträger Landesprämierung 2007



| | Kategorie A B C GOLD | | | Kategorie A B C SILBER | | | Kategorie A B C BRONZE | | | |
|---|----------------------------|---|--|------------------------------|---|---|------------------------------|---|---|---|
| | Bezirk Knittelfeld | | | | | | | | | |
| Madl Irmgard und Hermann Hart 12, 8732 Seckau, T: 03514/5854 Ab Hof, ADEG Seckau, Hofladen Herk C: Himbeerjoghurt-Drink, Gold; Waldbeerjoghurt, Gold | | • | | | | | | | | |
| Pojer Maria und Friedrich Sonnwenddorf 16, 8732 Seckau, T: 0650/2771468 ADEG Pressler in Seckau, Naturecke Knittelfeld B: Murtaler Steirerkäs, Silber | | | | • | | | | | | |
| Bezirk Leibnitz | | | | | | | | | | |
| Schautzer Helga Sernau 44, 8462 Gamlitz, T: 03453/6603 Ab Hof, BM Gamlitz, Buschenschank, Gastronomie, Schulen A: Speisetopfen, Silber; B: Sernauer Weichkäse, Bronze; C: Erdbeerjoghurt, Bronze | | | | | • | | | • | • | |
| Dr. Wagner Siegfried und Mag. Wagner Jutta Schatzmühle, 8411 Hönigsberg, T: 03185/2534, Ab Hof, Bauernladen, BS B: Aschen Käse, Silber; Holler Käse, Silber | | | | | • | | | | | |
| Bezirk Leoben | | | | | | | | | | |
| Hofkäserei Tscheliesnig Hauptstraße 117, 8794 Vordernberg, T: 0664/5926156 Gastronomie, Irina's Käsecke in Leoben B: Caprisimum Bergziegenkäse, Silber | | | | | • | | | | | |
| Bezirk Liezen | | | | | | | | | | |
| Kapeundl Burgi Michaelerberg 27, 8962 Gröbming, T: 03685/22720 BM Liezen (Donnerstag), BM Schladming (Freitag), Bauernladen Gröbming A: Ziegenfrischkäse natur, Silber; B: Ungereifter Ziegenweichkäse, Bronze; C: Ziegenjoghurt, Silber | | | | | • | • | | | • | |
| Pliem Karin Obersdorf 25, 8983 Bad Mitterndorf, T: 03623/2674 Ab Hof, Lebensmittelhandel, Gastronomie A: Schaffrischkäse in Öl mit Kräutern, Bronze | | | | | | | | | • | |
| Weißensteiner Cilli Weißbach 87, 8932 Weißbach/Enns, T: 03632/575 Ab Hof, Laussabauernalm, Fellneralm A: Schafmischkäse (Erlautaler), Silber | | | | | • | | | | | |
| Bezirk Murau | | | | | | | | | | |
| Oberreiter Anna und Adalbert Falkendorf 29, 8862 Falkendorf, T: 03534/2614 Ab Hof, BM Murau, BM Judenburg, Naturstube Bauernladen Murau C: Schafmilchjoghurt, Gold | | • | | | | | | | | |
| Ing. Unterer Silvia Jakobsberg 12, 8822 Mühlen, T: 03586/30041 BM St. Veit an der Glan (Mi u. Sa von 8 bis 12 Uhr) B: Schnittkäse aus Ziegenrohnmilch mit Rotschmiere, Bronze | | | | | | | | | | • |

Kategorie **A**: Frischkäse, Kategorie **B**: Hart-, Schnitt-, Weichkäse und regionale Spezialitäten, Kategorie **C**: Joghurt
BL = Bauernladen, BS = Buschenschank, BE = Bauernecke

Die Preisträger Landesprämierung 2007



| | Kategorie A B C GOLD | | | Kategorie A B C SILBER | | | Kategorie A B C BRONZE | | | |
|--|----------------------------|---|---|------------------------------|---|---|------------------------------|---|---|---|
| | Bezirk Mürzzuschlag | | | | | | | | | |
| Rinnhofer Hilde Hönigsbergweg 1, 8682 Hönigsberg, T: 03852/2341 Ab Hof, BM Mürzzuschlag A: Landtopfen natur, Bronze | | | | | | | | | | • |
| Bezirk Voitsberg | | | | | | | | | | |
| Krobath Franz Josef Muggauberg 25, 8152 Stallhofen, T: 03137/2456 Bioladen Matzer, Kornwaage, Naturkost Margreth, Farmer's Ernte, Buschenschank Dorner, Bea's Urkost, Inge's Kasstüb'n B: Ziegenkäse natur, Bronze; C: Ziegenjoghurt natur, Silber | | | | | | • | | | | • |
| Peinhopf Karin Schrapfberg 11, 8572 Bärnbach, T: 0664/4604492 Ab Hof, Bauernladen Voitsberg, Köflach, Rosenthal A: Ziegenfrischkäse mit Pfeffermischung, Silber | | | | | • | | | | | |
| Tax Rupert Piberegg 3, 8580 Piberegg, T: 0664/5244874 AL Naturkost, Lagerhäuser B: Weiße Ziege, Silber; C: Schafmilchjoghurt, Silber | | | | | | • | • | | | |
| Bezirk Weiz | | | | | | | | | | |
| Hofkäserei Grabenhofer Egg 43, 8672 St. Kathrein/Hauenstein, T: 0676/7046193 Ab Hof, Käsalm, BS Schneeberger, BS Köhlenberger, BS Polz Zeiringer in Birkfeld, Frischehof Robier A: Ziegenroulade mit Kernöl, Gold; B: Ziegenweichkäse in Kräuteröl, Gold | | • | • | | | | | | | |
| Harrer Maria Hart 4, 8162 Passail, T: 03179/6113 EKZ Reisinger, Almenlandwirte, HL der LFS Alt Grottenhof A: Ziegen-Frischkäsepralinis, Silber | | | | | | • | | | | |
| Höller Maria Fischbach 83, 8654 Fischbach, T: 03170/755 Ab Hof, Bauernladen A: Magertopfen, Bronze | | | | | | | | | | • |
| Weizer Schafbauern Marburgerstraße 45, 8160 Weiz, T: 03172/30370 Spar, Eurospar, Interspar, Bleykolm GmbH Weiz, Magnet/Ecenter Weiz, Reisinger Passeil, Mörath Anger, Aktivmarkt Loder Kumberg, Färber GmbH Graz, Eurogast Nussbaumer Graz, C+C Pfeiffer Graz A: Brimsen, Silber; B: Schafbäurins Selchkäse, Silber; C: Schafjoghurt Erdbeere, Gold; Schafjoghurt Apfel, Silber; Schafjoghurt natur, Silber | | | • | | | • | • | • | • | |

Kategorie **A**: Frischkäse, Kategorie **B**: Hart-, Schnitt-, Weichkäse und regionale Spezialitäten, Kategorie **C**: Joghurt
BL = Bauernladen, BS = Buschenschank, BE = Bauernecke

GENUSSKRONE

Österreich 2008/2009

Kleiner Vorgeschmack

Die steirische Käse- und Joghurtprämierung war erst der Anfang. Jetzt kämpfen die Gewinner um die Auszeichnung für den besten Käse im ganzen Land, um die Genusskrone Österreich 2008/2009.

Die Genusskrone Österreich ist die höchste Auszeichnung heimischer Lebensmittel. Jedes zweite Jahr kürt der Agrar.Projekt.Verein die Besten der Besten in den Kategorien Käse, Obstverarbeitungsprodukte, Speck und Brot. Die Verleihung der Genusskrone Österreich 2008/2009 findet im Frühsommer 2008 statt. Nominiert werden von jedem Bundesland die Sieger der Landesprämierungen. Die Gewinner der steirischen Käse- und Joghurtprämierung mit Produkten aus Kuhmilch treten in den Kategorien „Frischkäse & Frischkäsezubereitung“, „Weichkäse“, „Schnittkäse“ und „Hartkäse“ an. Schaf- bzw. Ziegenkäse wird in den Kategorien „Frischkäse, Frischkäsezubereitung & Weichkäse“ sowie „Schnitt- und Hartkäse“ prämiert.



lebensministerium.at



AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Murauer Almfest

echt steirisch-Almfest in der Bioregion Murau
Eselsberger Alm, Sonntag, 22. Juli 2007

PROGRAMM

6 Uhr: Melken, **8 Uhr:** Almfestmahl bei den 3 Hütten. Eine Übernachtungsmöglichkeit ist gegen Vorbestellung auf allen Hütten gegeben.

8.30 Uhr: Geführte Wanderung entlang des Almlehrpfades. Erlebnisstationen zu den Themen Alm und Almwirtschaft, Wald, Wiesen und Weiden, Wasser sowie Hochgebirge und Geologie. Treffpunkt bei der Funklhütte.

10 Uhr: Wortgottesdienst bei der Knollihütte, **11 Uhr:** Eröffnung des Almfestes bei der Knollihütte. Grußworte: ÖR Bgm. Johann Resch, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Ab 11.30 Uhr: Großer Käsemarkt der prämierten steirischen Hofkäsereien 2007 bei der Knollihütte.

Ab 12 Uhr: Schaukochen mit „Kuchlmasta“ Peter Lexe bei der Hölzlerhütte.

14 Uhr: Steirerkrapfen backen auf der Funklhütte

Übernachtungsmöglichkeiten: Hölzlerhütte: Tel.: 0664/4400195, Funklhütte: Tel.: 0664/1020792
Knollihütte: Tel.: 0664/2241642

Zufahrt mit dem Auto: Judenburg – Unzmarkt – Scheifling – Niederwölz – Oberwölz – Winklern – rechts Abzweigung ca. 10 km bis zur Funklhütte.

Busse werden um Voranmeldung gebeten!

Das Fest findet bei jeder Witterung statt.



Peter Lexe,

Kuchlmasta der Kleinen Zeitung, kocht beim Murauer Almfest für Sie echt steirisch.



Genussregion Murtaler Steirerkäs

Der Murtaler Steirerkäs wird seit jeher auf den Almen, in Hofkäsereien und seit mittlerweile 50 Jahren in der Obersteirischen Molkerei erzeugt. Das Gebiet der Genussregion Murtaler Steirerkäs umfasst die Bioregion Murau sowie die Bezirke Judenburg und Knittelfeld.

Diese regionale Käsespezialität ist ein schnittfester Kochkäse, der aus gereiftem Magertopfen unter Zugabe von Gewürzen wie Kümmel und Pfeffer hergestellt wird. Dadurch erhält der Murtaler Steirerkäs seinen typisch herzhaft-würzigen Geschmack.

echt steirisch-Wirte in der Genussregion Murtaler Steirerkäs:
GH Hoffelner, Knittelfeld
Egdiwirt, Murau
Gasthaus Eberhard, St. Michael
Groggerhof, Obdach

Bauernecken in der Genussregion Murtaler Steirerkäs:
Kaufhaus Mandl, Obdach
Kaufhaus Zuza KEG, Knittelfeld
Bauernladen Glantschnigg, Spielberg
Landforst, Scheifling
Landforst, Weißkirchen

Info

Brigitte Racz
Bezirkskammer für
Land- und Forstwirtschaft Murau
St. Egidii 110
8850 Murau
Tel.: 03532/21 68-52 13
E-mail:
brigitte.racz@
lk-stmk.at

www.genussregion.at



www.murtal.at