

Im Rahmen des Genuss-Salons wurden die Landessieger ermittelt. Die Freude bei den Gewinnern war groß.



Fotos: Genussregion Marketing/Krug

Die Genuss-Macher

■ Karl Brodschneider

Die Steiermark hat die größte Dichte an Spezialitätenbauern, die mit einer großen Produktvielfalt und vielen Innovationen überraschen.

Der Genuss-Salon in Graz – heuer zum fünften Mal veranstaltet – gilt als „Schmankerlmarkt der Königs-Klasse“. Davon überzeugten sich etwa 3000 Besucher, die im Grazer Congress die ganze Palette an bäuerlichen Spitzenprodukten verkosteten. „Unsere Betriebe zeigen, wie echte regionale Lebensmittel schmecken und welche kulinarischen Kostbarkeiten es in unserem Land zu entdecken gibt“, sagte Franz Deutschmann, Obmann des Direkt vom Bauernhof Marketingvereines. Und Margarete Reichsthaler, Obfrau der Genuss Region Österreich, ergänzte: „Die Begeisterung der Gäste und das

enorme Interesse an den Produkten und Menschen dahinter waren ausschlaggebend dafür, dass es für alle Beteiligten wieder ein kulinarisches Fest der Sonderklasse war.“

Zur Teilnahme am Genuss-Salon waren nur solche Produkte zugelassen, die sich bereits im Vorfeld im Rahmen von steirischen Spezialitätenprämierungen einer Fachjury gestellt hatten. Besonders spannend war die Ermittlung der Landessieger in den jeweiligen Produktgruppen. Die Juroren waren nämlich die Genuss-Salon-Besucher. Über 20.000 Bewertungen wur-

den abgegeben. Erstmals gab es heuer auch für innovative Produkte in fünf Kategorien Landessiege. Zudem vergab eine Kinderjury eigene Preise.

Die mit dem Landessieg ausgezeichneten Betriebe kamen aus der ganzen Steiermark: zum Beispiel die Familie Bayer (Sieger in der Kategorie Almbutter) aus Altenberg an der Rax, die Familie Hirtl (Hamburger-Speck) aus Tieschen oder die Familie Wippel (Innovation Backwaren) aus Premstätten. Den Tagessieg für die höchste Punktzahl holte sich Lukas Wilfling aus Sinabelkirchen für seine „Applenti-

nies“. Das sind getrocknete Apfelstückchen im Schokoladenmantel.

Grete Reichsthaler betonte, dass die Steiermark jenes Bundesland mit der größten Dichte an Spezialitätenbauern sei. Österreichweit gibt es 1700 Gutes vom Bauernhof-Betriebe, davon befinden sich 803 in der Steiermark. Fleisch und Wurstwaren sind die mengen- und umsatzstärksten Produktgruppen. Auffallend ist, dass Direktvermarktungsbetriebe auch wichtige Arbeitgeber sind. Durchschnittlich beschäftigt ein Direktvermarkter 2,25 Vollarbeitskräfte.



Im Grazer Congress ging der größte Schmankerlmarkt über die Bühne. 3000 Besucher überzeugten sich von der Vielfalt und Qualität der bäuerlichen Spezialitäten.

Landessieger

Butter, Hartkäse: Lurgbauerhütte Martin Bayer, Altenberg a. d. R.
Frischkäse: Familie Schautzer, Semau
Joghurt, Schnittkäse, Weichkäse: Vinzenz Stern, Rohrbach
Regionale Spezialitäten: Familie Schlafler, Rachau
Bauchspeck: Weinbau & Bauernspezialitäten Hirtl, Laasen
Fleischwurst, Karreespeck: Buschenschank Grabin, Labuttendorf
Karree, Schinkenspeck: Qualitätsfleischerei Feiertag, Weiz
Kochschinken: Familie Konrad, Lieboch
Rohpökelfleisch anderer Tierarten: Buschenschank Schneeberger, Heimschuh
Rohpökelfleisch luftgetrocknet: JAGA's Steirerei, Leitersdorf
Rohwurst: Biohof Heike Pamer und Armin Höfler, Breitenau a. H.
Innovation Backwaren: Hofladen Wippel, Bierbaum
Innovation Gemüseprodukte: Himbeerhof Renner-Vracko, Langegg
Innovation im Glas: Hofladen Hirschmann, Muggendorf
Innovation Obstprodukte: Lukas Wilfling, Untergroßbau
Innovation aus der Region: Christian Riedl, Tillmitsch
Sterntaler-Sieger: Familie Scheer aus Femitz, Weinbau Hirtl aus Laasen, Vinzenz Stern aus Rohrbach, Familie Nuster aus Eggersdorf bei Graz