

Steirische Spezialitätenprämierung – die Preisträger

Die besten bäuerlichen und handwerklichen Betriebe präsentierten ihre Fleisch- und Milchspezialitäten und stellten sich der Jury.



Anfang Oktober wurden im **Steiermarkhof** in Graz die Bewertungen für das Finale der Steirischen Spezialitätenprämierung 2019/20 bekanntgegeben und die Urkunden durch den Obmann der Direktvermarkter Franz Deutschmann und Präsident der **Landwirtschaftskammer Steiermark** ÖR Franz Titschenbacher verliehen. Im Mittelpunkt der jährlichen Spezialitätenprämierung steht die hervorragende Leistung der teilnehmenden Betriebe. Nur so können die Qualitätsführerschaft für bäuerliche und regionale Spezialitäten laufend unter Beweis gestellt und die regionalen Potentiale einer nachhaltigen flächengebundenen Landwirtschaft bestmöglich

ausgenutzt werden, freut sich Präsident Franz Titschenbacher.

485 Produkte wurden insgesamt von bäuerlichen und gewerblichen Handwerksbetrieben eingereicht – ein Anstieg 2 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Dies zeigt deutlich die Wichtigkeit des Wettbewerbs und wie sehr er von den ProduzentInnen angenommen wird. Eine Fachjury hat die eingereichten Produkte nach einem international anerkannten Prüfschema bewertet. Aus der Kategorie Fleischspezialitäten haben 137 Produkte und aus der Kategorie Milchspezialitäten 44 Produkten den Einzug ins Finale um den Landessieg geschafft.

Über den Landessieg in den einzelnen Kategorien entscheiden wieder die KonsumentInnen im Rahmen des GenussSalon Graz, der am 14. März 2020 im Congress Graz stattfindet.

Die Steirische Spezialitätenprämierung wird von der steirischen Landwirtschaftskammer seit Jahren als maßgeblich 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 Spitzenangebot 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, hohe Standards glaubwürdig zu kommunizieren und sich damit auch am Markt gut zu behaupten. Denn die kundennahe Vermarktung von regionalen Spezialitäten ist für viele bäuerliche Betriebe der einzige wirtschaftlich erfolgversprechende Weg in die Zukunft, sagt Obmann Franz Deutschmann.

Wichtigkeit der steirischen Direktvermarkter

AuchPräsident Franz Titschenbacherweist auf die Wichtigkeit der Spezialitätenprämierung hin: Mit unseren hochwertigen Lebensmitteln wird das steirische Lebensgefühl in die Welt hinausgetragen. Daher kann sich die Steiermark auch zurecht „Kulinarische Schatzkammer Europas“ nennen. Bei der Spezialitätenprämierung zeichnen wir die besten und innovativsten Betriebe aus und geben damit den KonsumentInnen eine wichtige Orientierungshilfe. Ganz unabhängig von einer Auszeichnung möchte ich aber festhalten, dass man mit dem Griff zu einem steirischen Lebensmittel immer richtig liegt.

Obmann Franz Deutschmannist begeistert von der steirischen Produktvielfalt: Kleinstrukturierte Betriebe, eine transparente Erzeugung und ein Wirtschaften im Einklang mit der Natur machen nicht nur die steirische Landwirtschaft aus, sondern sind auch die Grundlage für die hohe Qualität der bäuerlichen Erzeugnisse, diebei denSteirischen Spezialitätenprämierungen im Mittelpunkt stehen. Mit großer Sorgfalt und Leidenschaft, Fachwissen und jahrelanger Erfahrung bewirtschaften die Bäuerinnen und Bauern unser Land und stellen Lebensmittel her, die gut für Mensch und Umwelt sind. Das hat die Steiermark zum kulinarischen Vorzeigeland Österreichs gemacht. Bei den Steirischen Spezialitätenprämierungen zeigt sich in köstlicher Weise auf, welche kulinarischen Schätze die Steiermark zu bieten hat. Und sie ermöglichen es den Gästen in die Landwirtschaft einzutauchen.

Für Margareta Reichsthaler, Leiterin der Direktvermarktungsberatung in der Landwirtschaftskammer ist klar: Qualität schmeckt man – wer einmal bewusst parallel unterschiedliche Schinkenqualitäten, Naturjoghurts oder wprzigen 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 prämierten handwerklich erzeugten Produkte zeigen einmal mehr, welche hohe Standards in unserem Bundesland verfolgt

werden.

GenussSalon 2020

Die kulinarische Spannung steigt dann beim Grazer GenussSalon am 14. März 2020 noch einmal, wenn die prämierten Produkte der FinalistInnen vom Publikum verkostet und live vor Ort die Landessieger gekürt werden. Karten gibt es am 7. Dezember über www.genuss-abhof.at.

Hier geht es zu den Ergebnisse der Spezialitätenprämierung!

Zahlen und Fakten

- 371 Produkte wurden von 77 Betrieben eingereicht
- Davon sind 57 Betriebe mit 137 Produkten im Finale (37 %)
- 77 Betriebe wurden insgesamt prämiert

Kategorie Milchspezialitäten

- 114 Produkte wurden vom 34 Betrieben eingereicht
- Davon sind 21 Betriebe mit 44 Produkten im Finale (39 %)
- 34 Betriebe wurden insgesamt prämiert

Finalisten

181 Produkte von 78 Betrieben

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at