

Steirische Spezialitätenprämierung 2018/19

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

(Graz, 24. September 2018) Heute wurden im Steiermarkhof in Graz die Bewertungen für das Finale der Steirischen Spezialitätenprämierung 2018/19 bekanntgegeben und die Urkunden durch Agrarlandesrat Johann Seitinger und Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark Maria Pein verliehen.

Im Mittelpunkt der Steirischen Spezialitätenprämierung steht die hervorragende Leistung der teilnehmenden Betriebe und die Wichtigkeit dieses jährlichen Wettbewerbs: Nur so können die Qualitätsführerschaft für bäuerliche und regionale Spezialitäten laufend unter Beweis gestellt und die betrieblichen und persönlichen Potentiale einer nachhaltigen flächengebundenen Landwirtschaft bestmöglich ausgenutzt werden.

473 Produkte wurden insgesamt von bäuerlichen und gewerblichen Handwerksbetrieben eingereicht – ein Anstieg von 47 Produkten 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 140 Produkte und aus der Kategorie Milchspezialitäten 27 Produkten den Einzug ins Finale um den Landessieg geschafft.

Über den Landessieg in den einzelnen Kategorien entscheiden wieder die KonsumentInnen im Rahmen des GenussSalons Graz, der am 9. März 2019 im Congress Graz stattfindet.

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 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 außerdem dabei, 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.

Zahlen und Fakten zur Prämierung 2018/19

Kategorie Fleischspezialitäten

- 359 Produkte wurden von 76 Betrieben eingereicht.
- Davon sind 56 Betriebe mit 140 Produkten im Finale (39 %).
- 76 Betriebe wurden insgesamt prämiert.

Kategorie Milchspezialitäten

- 114 Produkte wurden von 34 Betrieben eingereicht.
- Davon sind 17 Betriebe mit 27 Produkten im Finale (24 %).
- 34 Betriebe wurden insgesamt prämiert.

Finalisten:

- 167 Produkte von 73 Betrieben

Auch Agrarlandesrat **Johann Seitinger** weist 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.“*

Vize-Präsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark, **Maria Pein**, ist 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, die bei den Steirischen 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.“

Margareta Reichsthaler, Leiterin der Direktvermarktungsberatung in der Landwirtschaftskammer und Bundesobfrau der GENUSS REGION ÖSTERREICH sowie **Franz Deutschmann**, Obmann des Landesverbandes der steirischen Direktvermarkter und der Genossenschaft Genuss ab Hof eG, sind sich einig:

„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. Die prämierten steirischen Produkte zeigen einmal mehr, welche hohe Standards in unserem Bundesland verfolgt werden.“

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.

[SCHLUSS]