



Verein  
*regionale*  
**Kulinarik**



**lk** Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich

Presse und Internet

Linz, 29. Mai 2018

## Pressemitteilung

### „GenussKronen“ erstmals gemeinsam für Direktvermarkter, Bäcker und Fleischer

Alle zwei Jahre werden in der Landwirtschaftskammer OÖ die Landes-GenussKronen, das ist die höchste Auszeichnung für regionale Spezialitäten, verliehen. Landwirtschaftskammer-Vizepräsident Karl Grabmayr und der Landesinnungsmeister der OÖ Lebensmittelgewerbe Willibald Mandl überreichten heute erstmals GenussKronen nicht nur an oberösterreichische bäuerliche Direktvermarkter, sondern auch an Bäckereien und Fleischereien.

„Prämierungen sind eine wichtige Maßnahme zur Qualitätssicherung und Produktentwicklung. Qualität und Innovation stehen für die unabhängige Fachjury im Vordergrund. Alle nominierten Produkte werden bei einer anonymen, sensorischen Verkostung nach internationalem Standard bewertet. Je breiter die Basis zur Vermarktung der hochqualitativen, heimischen Lebensmittel ist, desto besser ist dies für den Absatz dieser Produkte. Die Zusammenarbeit verschiedener Institutionen in diesem Bereich bringt für die heimischen Lebensmittel nur Vorteile. Deswegen freut es mich besonders, dass wir heuer nicht nur herausragende bäuerliche Direktvermarkter prämiieren dürfen, sondern auch Bäckereien und Fleischereien“, erläutert Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

#### GenussKronen für 56 bäuerliche Betriebe und vier Fleischereien und fünf Bäcker

Die GenussKronen für bäuerliche Direktvermarkter werden auf Bundesland-Ebene in den Kategorien Brot, Käse, Obstprodukte, Rohpökelfwaren und Rohwürste sowie Fischprodukte mit insgesamt 29 Unterkategorien vergeben. Aus diesen LandesKronen-Preisträgern werden in einem weiteren Schritt die Bundessieger gewählt, die heuer Ende Juni in Wien prämiert werden. Alle LandesKronen-Preisträger haben Goldauszeichnungen bei diversen Landesprämierungen (Landesbrotprämierung OÖ, Goldene Birne oder den Landessieg in

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums.  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



Gold, Kasermandl, Speck Culinarix OÖ, Speck- und Fischkaiser Wieselburg, Alpe Adria Fischprämierung) erreicht. Insgesamt werden heuer 56 bäuerliche Direktvermarkter als Genusskrone-Betriebe ausgezeichnet.

Die Fleischerkrone wird in der Kategorie Rohpökelfleisch und Rohwürste an vier Fleischereibetriebe vergeben, die beim Fleischerwettbewerb und Culinarix Speck eine Goldauszeichnung erhalten haben. Die Bäckerkrone wird in der Kategorie Brot vergeben, die mit Gold ausgezeichneten Betriebe wurden aufgrund der erfolgreichen Teilnahme beim Internationalen Brotwettbewerb nominiert. Fünf Bäcker erhalten die Bäckerkrone in Oberösterreich.

### **Direktvermarkter bieten hohe Produktqualität**

Das gute Abschneiden bzw. die hohe Qualität der oberösterreichischen Direktvermarkter machte es möglich, dass die Landwirtschaftskammer OÖ bei den Nominierungen zu den GenussKronen auf eine große Anzahl von Betrieben und Produkten zurückgreifen konnte. Oberösterreich gehört mit seinen Most- und Saftproduzenten zu den erfolgreichsten Bundesländern. In ganz Österreich gibt es 340 bäuerliche GenussKronen-Betriebe, 56 davon kommen aus Oberösterreich, das sind knapp 17 Prozent der Betriebe.

Die meisten der heute prämierten bäuerlichen Direktvermarkter bieten neben dem für die GenussKrone nominierten Produkt eine breite Palette an bäuerlichen Spezialitäten an. Die Produktvielfalt und das direkte Gespräch werden vom Konsumenten beim Einkauf am Bauernhof oder am Bauernmarkt sehr geschätzt. 80 Prozent der bäuerlichen Direktvermarkter bieten ihre Produkte ab Hof an, rund 18 Prozent am Bauernmarkt. Die Direktvermarkter etablieren sich aber auch bei neuen Vertriebswegen, wie dem Online-Verkauf, den bereits 9,6 Prozent als Vermarktungsschiene nutzen. Immer häufiger sind die Vertriebswege Gastronomie mit 19,6 Prozent und Belieferung des Einzelhandels mit 16,9 Prozent. „Unsere bäuerlichen Betriebe sorgen dafür, dass es für jeden Konsumententyp die passende Einkaufsmöglichkeit gibt“, betont Grabmayr.

### **Kronenträger haben es besser**

Alle 56 bäuerlichen LandesKronen-Preisträger, die fünf Bäckerkrone-Betriebe und drei Fleischerkrone-Betriebe dürfen ab sofort für zwei Jahre die LandesKrone für ihr prämiertes Produkt tragen. Die mit den LandesKronen ausgezeichneten Betriebe zeigen den Konsumenten sichtbar höchste Qualität und Professionalität, die zunehmend geschätzt werden. Basis für diese Betriebs- und Produktentwicklungen sind ständige Weiterbildungen in Produktionstechnik und Marketing.

### **Das Besondere an der GenussKrone**

GenussKronen-Preisträger sind Direktvermarkter sowie erstmals in Oberösterreich auch Bäcker und Fleischer, die stark am Bewusstsein, an der Wahrnehmung und am Verhalten des Konsumenten arbeiten – denn Wissen beeinflusst das Konsumverhalten.

„Wir fordern regionale und lokale Institutionen sowie Verbände dazu auf, die GenussKrone-Sieger mit Stolz zu präsentieren. Denn diese Betriebe erzeugen regionale Köstlichkeiten mit herausragender Qualität und bestechen durch Innovationsgeist. Diese Produkte sind hervorragend dafür geeignet, sowohl heimischen Konsumenten als auch Touristen zu vermitteln, welche qualitativ hochwertigen Lebensmittel in Österreich von bäuerlichen Betrieben sowie heimischen Lebensmittelverarbeitern produziert werden und gelten als Aushängeschild für die Regionen“, betont Grabmayr.

Die Österreicher sind Konsumpatrioten und kaufen gerne heimische Produkte. Regionalität und Saisonalität sind nicht nur Schlagwörter, sondern viele Menschen richten ihr Konsumverhalten vermehrt danach aus. Ständige Weiterbildung der Direktvermarkter im Bereich Produktion, Sensorik und Marketing steigern deren Professionalität und führen dazu, dass die Bäuerinnen und Bauern bei Produktprämierungen immer wieder höchste Auszeichnungen erhalten.

#### **Qualitätssiegel „Gutes vom Bauernhof“**

Von den 56 mit LandesKronen ausgezeichneten bäuerlichen Betrieben sind 42 Mitgliedsbetriebe von „Gutes vom Bauernhof“, dem Qualitätssiegel der Landwirtschaftskammer für bäuerliche Direktvermarkter. „Gutes vom Bauernhof“ steht für bäuerliche Direktvermarktung auf höchstem Niveau und wird ausschließlich an kontrollierte Betriebe vergeben, die österreichweit nach einheitlichen Richtlinien produzieren. Derzeit gibt es in Oberösterreich 356 Mitgliedsbetriebe.



Weitere Informationen in Internet unter [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at) und [www.genusskrone.at](http://www.genusskrone.at) und [www.vrk.at](http://www.vrk.at) sowie [www.unsermost.at](http://www.unsermost.at).

Im Anhang finden Sie eine Liste mit den oberösterreichischen LandesKronenträgern.



*Die mit der GenussKrone prämierten Lebensmittel stehen für höchste Lebensmittelqualität.*

*Bildnachweis: Speck: agrar.projekt.verein/Frankl, Mostgläser: agrar.projekt.verein/Matscheko; Abdruck honorarfrei*

## KommR Willibald Mandl, Landesinnungsmeister der OÖ Lebensmittelgewerbe

### **Genuss-Kronen erstmals auch für Bäcker und Fleischer**

„Die Genusskrone ist die höchste Auszeichnung für regionale Lebensmittel. Regionalität und Handwerk aus der Region – in der Region – für die Region sind ihre wesentlichen Merkmale“, unterstreicht KommR Willibald Mandl, Landesinnungsmeister der OÖ Lebensmittelgewerbe und freut sich, dass nun erstmals die Genusskrone auch an gewerbliche Bäcker und Fleischer verliehen wird.

#### **Die ausgezeichneten gewerblichen Bäcker**

Die ausgezeichneten Bäcker haben sich beim Brotwettbewerb mit ihren herausragenden Erzeugnissen durchgesetzt, die sie mit österreichischem Getreide herstellen. Sie vereinen gekonnt traditionelles Handwerk mit innovativen Ideen. In der Kategorie Hausbrot/Holzofenbrot ergeht die Genusskrone an die Mayer Bäckerei GmbH in Ried im Innkreis für das Krustenbrot sowie an die Bäckerei-Konditorei Karl Forstner in Stadl-Paura für das Hubertusbrot und an die Bäckerei Franz Pils in Leopoldschlag für das Hausbrot. In der Kategorie Ölsaatenbrot errang die Linzer Bäckerei Franz Brandl GmbH für das Brot Burgenländer eine Genusskrone. In der Kategorie Vollkornbrot wird Ludwig Neudorfer aus Zell am Pettenfirst für das Dinkelvollkornbrot mit einer Genusskrone ausgezeichnet.

#### **Die ausgezeichneten gewerblichen Fleischer**

Die Fleischer, die die Genusskrone erhalten, stellten ihre hochqualitative Arbeit im Rahmen des Speck-Culinarix unter Beweis. Hier freuen sich für ihre exzellenten Rohpökelfleische die Firmen Speckmeister e.U. aus Münzbach, Lehner GmbH aus Scharten, Leibetseder Gastronomie & Fleischwaren GmbH aus Rohrbach sowie Peter Haudum aus Helfenberg über Genusskronen.

Weitere Fotos der Verleihung sind ab Mittwoch, 30.05.2018, unter [www.cityfoto.at](http://www.cityfoto.at) abrufbar.



*Vizepräsident der LK OÖ ÖR Karl Grabmayr (1.v.l.) sowie Landesinnungsmeister der OÖ Lebensmittelgewerbe KommR Willibald Mandl (2.v.r.) überreichten heute erstmals GenussKronen nicht nur an oö. bäuerliche Direktvermarkter, sondern auch an Bäckereien und Fleischereien. Auf dem Bild mit: Eva Leibetseder (FleischerKrone), Ulrike und Roland Prötsch mit Christina (BrotKrone), Thomas und Monika Nowak (doppelte SpeckKrone), Franz Brandl und Christopher Lang (BäckerKrone) sowie Peter Haudum (FleischerKrone)*

*Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei*

**Kontakt bei Rückfragen:** Mag. Maria Dachs,  
Tel +43 50 6902-1246, [Maria.Dachs@lk-ooe.at](mailto:Maria.Dachs@lk-ooe.at)

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Verena Graf, MA,  
Tel +43 50 6902-1364, [Verena.Graf@lk-ooe.at](mailto:Verena.Graf@lk-ooe.at)