

2004 - 2014

# CHRONIK



## „GENUSSBEZIRK LEIBNITZ“

*Kontakt: Genussbezirk Leibnitz, Julius Strauß Weg 1, 8430 Leibnitz  
Tel. 03452 / 82578, [renate.rotter@lk-stmk.at](mailto:renate.rotter@lk-stmk.at)*

*ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg*

*genuss* **bezirk**  
Leibnitz

► **Projektbezeichnung:** Genussbezirk Leibnitz

► **Projektleiter:**

ÖR Kammerobmann Josef Kowald



*Dieses Logo wurde 2004  
gemeinsam entwickelt und 2007  
durch das NEUE ersetzt.*

► **Projektträger:** „ARGE Genussbezirk Leibnitz“

Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz (KO Josef Kowald)

Fachschule für Weinbau und Kellerwirtschaft Silberberg (Dir. Anton Gumpf)

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft St. Johann i.S. (Dir. Barbara Pratl)  
(bis Sommer 2013)

Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Wagna (bis 2012) und Neudorf bei  
Wildon (Dir. Roswitha Walch))

► **Partner:**

- Willi Haider, erste steirische Kochschule
- Bezirksschulinspektoren (Pflichtschulen)
- Produktions- und Vermarktungsgemeinschaften des Bezirkes  
(z.B. Klassikwinzer, Schweineerzeugergemeinschaft Styriabrid)
- Gastronomiebetriebe (Dorfwirte) des Bezirkes Leibnitz

► **Die Projektidee:** Worum geht es bei diesem Projekt?

Es geht ...

- um die Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung bezüglich der Leistungen der Landwirte
- um die qualitäts- und gesellschaftsorientierte Ausbildung der Jugend in den Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft sowie Weinbau
- um den Ausbau von Partnerschaften zwischen Landwirten, deren Partnerbetrieben und den Konsumenten, die nach regionalen Produkten verlangen
- auch darum, unser Logo als Leitbild für Betriebe und Veranstaltungen, welche Leibnitz zum Genussbezirk machen, zu verwenden
- um die Beratung und Schulung der regionalen Landwirte durch die Berater der Bezirksbauernkammer Leibnitz
- um die gezielte Begleitung und Unterstützung von zukunftsorientierten Projekten
- um die kreativen und engagierten Landwirte in den unterschiedlichen Sparten
- um die Umsetzung von Ideen und Visionen, die in der regionalen Landwirtschaft vorhanden sind

## ► Ziele des Projektes

- Unterstützung und Förderung der Landwirtschaft im Bezirk Leibnitz
- Aufbau regionaler Partnerschaften
- Darstellung der breiten Palette bäuerlicher Produkte im Bezirk
- Forcierung der Vermarktung landwirtschaftlicher Qualitätsprodukte
- Sensibilisierung der Konsumenten im Hinblick auf regional erzeugte Lebensmittel
- Sensibilisierung der Kinder und Jugendlichen aus dem Pflichtschulbereich für den Geschmack heimischer Lebensmittel
- Kompetente Wissensvermittlung durch Fachschulen im ländlichen Raum
- Vermittlung des Begriffes „Genießen bzw. Genuss“

## ► Arbeit mit den Schülern in den Fachschulen:

1. *Genuss erleben* – dazu braucht es Kultur, Esskultur (Slow food statt fast food), Tischkultur und Weinkultur (Gestaltung verschiedener Feste in allen Formen), Erkennen von Qualität, Konsumentenschulung – Erziehung der jungen Menschen zu kritischen Konsumenten

2. *Dienstleister* – Bauern erzeugen große Vielfalt an Produkten im Bezirk – Veredelung von Produkten durch die richtige Zubereitung; bewusster Einsatz regionaler und saisonaler Produkte; dies aber auch in die Öffentlichkeit tragen – beginnend in der eigenen Familie, Schüler sollen Multiplikatoren werden

3. *Produktentwicklung und –sicherung*: neue Produkte entwickeln, wir sind Ideenlieferanten und Förderer für neue Kreationen; Qualität der Produkte sichern, halten und auch steigern; Unterstützung von Qualitätssicherungsmaßnahmen und Teilnahme an Prämierungen

## Bereits umgesetzte Maßnahmen:

**„Im Bezirk Leibnitz findet man Bodenständiges, Exquisites, Vitaminreiches und Gehaltvolles – Grund genug, Leibnitz als Genussbezirk zu bezeichnen“.**

(Zitat: Aktiv Zeitung vom 17. Juni 2004 zur Auftaktveranstaltung)

## 2004

**Steirerball** im Austria Center Wien im Jänner 2004, der ganz im Zeichen des Bezirkes Leibnitz stand.

**Auftakt- und Informationsveranstaltung** am 8. Juni 2004 im Kulturzentrum Leibnitz, wo einerseits das Projekt vorgestellt wurde und andererseits Referate und Interviews zu den Themen „Genuss, Ernährung, Kochkunst, regionale Produkte“ durchgeführt wurden. Abgerundet wurde die Veranstaltung durch ein „Genussbuffet“ mit Produkten der heimischen Direktvermarktern, die von den Fachschulen und den Bäuerinnen geschmackvoll zubereitet wurden.

## 2005

„**Gulaschmeisterschaft**“ am 17. Mai 2005 im Gasthaus Trummer vlg. Wurzingerhof in Wurzing bei Wildon zwischen Willi Haider und dem Hausherrn Manfred Trummer

„**Genussrallye**“ im Oktober in den Fachschulen für die vierten Klassen der Hauptschulen – den Schülern werden verschiedenen LM spielerisch schmackhaft gemacht. Blindverkostungen, Vergleichsverkostungen,..

**Herbstfeste in den Fachschulen** Neudorf und St. Johann i.S.

Projekt „**Schule fürs Leben**“ – **Schule am Bauernhof** im Genussbezirk Leibnitz

13 bäuerliche Betriebe aus dem Bezirk haben für SchülerInnen ein Programm ausgearbeitet. Ziel ist es, die Zusammenhänge von Landwirtschaft, Ökologie, Soziologie und Ökonomie kindgerecht und pädagogisch wertvoll aufzuzeigen.

In der aufgelegten Broschüre sind auch die Fachschulen mit einem Programm vertreten.

**Gourmetessen** in der Fachschule Neudorf, das gemeinsam mit der Fachschule Silberberg (Weinpräsentation) durchgeführt wurde. (Findet wie die Genussrallye – jedes Jahr statt!)

## 2006

„**Wir sagen DANKE**“; **Presseempfang** am 12. Jänner 2006 in der Fachschule Silberberg  
Einladung an die Presse als Dankeschön für die gute Zusammenarbeit mit der ARGE Genussbezirk.

**Genussbezirk – Präsentation am Gadymarkt** in Lebring. Im März 2006 gestalteten die Schulen und die BK rund 300 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche.

Neben Infos zum Projekt schärften eine Apfelvekostung und Aromensensorik die Sinne – dazu gab es ausgezeichnete Produkte zum Genießen: mit Gold prämierte Schinken der Fam. Schuchlenz, St. Georgen und Tertinek, Remschnigg, den besonderen Welschschinken der Familie Kirchleitner, Großklein, prämierte Säfte von Fam. Dietrich, Ottenberg und natürlich prämierte Weine von Silberberg. Schülerinnen fertigten vor Ort Germgebäck und die Genusstaler von und mit Willi Haider. Steirisches Kürbiskernöl dürfte bei dieser Präsentation natürlich auch nicht fehlen.

An beiden Tagen gab es Interviews auf der großen Bühne und auch im österreichweit ausgestrahlten Frühschoppen vom ORF Steiermark konnte Sepp Loibner den Genussbezirk einige Male erwähnen.

**Genuss am Gaumen - Genuss mit Schweinefleisch**, Grillgala am 27. Juni 2006 in Allerheiligen. Starkoch Willi Haider kochte/grillte mit Bäuerinnen – die Schülerfirma der FS Neudorf übernahm das Service – die Bäuerinnenorganisation die Einladung und Vorbereitung, sie verwandelte die Veranstaltungshalle in einen einladenden Platz zum Genießen.

Die Weinbauern Tinnauer, Tement, Jaunegg, Pilch und Kieslinger präsentierten ihre Weine zu den Gängen, Seminarbäuerin Johanna Aust kommentierte die Speisen.

**Familientour des Landes Steiermark** – die ARGE übernahm die Gestaltung in Leibnitz im August 2006

### **Südsteirisches Herbstfest – Wagen Genussbezirk**, am 15. Oktober 2006

Für das diesjährige Bezirkserntedankfest ließen sich die Projektverantwortlichen etwas Besonderes einfallen: Eine Skulptur des Bezirkes mit vielen Produkten. Der aufwendig geschmückte Wagen wurde mit dem 5. Platz prämiert.

### **Genussstraße bei Musik ist Trumpf** / ORF Steiermark (Wencke, Gitte und Siw)

am 21. Oktober 2006

Familie Kicker aus Leitring, Familie Stoisser aus Lebring und Maria Schmid mit den Bäuerinnen aus Gleinstätten übernahmen die Verpflegung der Konzertbesucher

### **Adventzauber in der FS Wagna** – ein Kinderbackkurs

### **Genuss-Skulptur / Kammervollversammlung** – 6. Dezember 2006

Im Rahmen der erweiterten Kammervollversammlung in der Fachschule Silberberg wurde die nunmehr mit Fotos gestaltete Genuss-Skulptur präsentiert. Sie soll bei passenden Gelegenheiten in den Schulen, in der BK, aber auch bei Festen aufgestellt werden.

## **2007**

### **Präsentationsabend in Silberberg**

Am 8. Jänner 2007 lud die ARGE Genussbezirk nach Silberberg zu einer Präsentation der bisherigen Aktivitäten. Landesrat Johann Seitingner, Hofrat Zöhrer, Willi Haider, Präsident Gerhard Wlodkowski, Kammeramtsdirektor DI Winfried Eberl und Fachinsp. DI Franz Patz zeigten sich begeistert von der gelungenen und steiermarkweit einmaligen Zusammenarbeit von Fachschulen und Bezirkskammer.

### **Produktdrehscheibe**

In einer ersten Zusammenkunft Mitte April wurde mit interessierten Bauern über eine Zusammenarbeit mit den „Schilcherlandspezialitäten“ bzw. dem „Gasto- und Buschenschankservice“ diskutiert. Weitere Gespräche stehen an.

### **Neues LOGO**

Sepp Hartinger, Hartinger Consulting; entwickelte für den Genussbezirk Leibnitz kostenlos ein neues Logo – herzlichen Dank! *„Eine gute Idee soll gut präsentiert werden...“*

### **Wettbewerb „Leibnitzer GenussbezirksSPEISE und –JAUSE“**

Mitte März erfolgte die Ausschreibung des Wettbewerbs in „Kleine Zeitung“, „Woche“, „Neues Land“, und „Leibnitz aktuell“. Aus gut 30 Einsendungen wurden je 5 Finalisten ermittelt, die in der FS St.Johann die warme Speise bzw. kalte Jause einer fachkundigen Jury unter Vorsitz von Starkoch Willi Haider zur Verkostung und Bewertung darboten.

Gewonnen haben das „**Leibnitzer Jahreszeitenpfandl**“ von Gisela Hirschmann aus Großklein und „**Kirchleitner's Welschschinken**“ von Grete Kirchleitner aus Großklein. Beide Speisen werden den Wirten bzw. Buschenschänkern empfohlen – sie sollen die Speisekarten bereichern. Ein Informationsabend mit Dorfwirten und führenden Gastronomen signalisierten großen Zuspruch.

## **„Schratl'n“ – mit „Leibnitzer GenussbezirksSPEISE und –JAUSE**

Die Bäuerinnenorganisation mit Starkoch Willi Haider und den 2 Gewinnerinnen Gisela Hirschmann und Grete Kirchleitner stellten die Speisen und die Ideen dahinter einem breiten Publikum vor.

## **Genussbezirk Leibnitz – AUSZEICHNUNG 2007**

Ende Juni fand unter Anwesenheit von Landesrat Johann Seitingner im Leibnitzer Kulturzentrum eine Auszeichnung/Ehrung für Bauern und Bäuerinnen mit besonderen Leistungen statt:

Für die herausragende Qualität der Produkte wurden im letzten Jahr fast 100 Betriebe im Rahmen einer landesweiten Prämierung der Landwirtschaftskammer mit GOLD ausgezeichnet. Als besondere Wertschätzung dieser Leistung überreichten wir vom Genussbezirk Leibnitz die „Genussbezirk Leibnitz AUSZEICHNUNG 2007“ in Form einer Urkunde.

## **2008**

### **Tag der Kulinarik**

Am 6. Juli 2008 fand in der FS Silberberg im Beisein zahlreicher Ehrengäste der Tag der Kulinarik statt. Für die herausragende Qualität ihrer Produkte wurden im letzten Jahr rund 100 Betriebe im Rahmen einer landesweiten Prämierung der Landwirtschaftskammer mit GOLD ausgezeichnet. Als besondere Wertschätzung dieser Leistung überreichten wir vom Genussbezirk Leibnitz die „Genussbezirk Leibnitz AUSZEICHNUNG 2008“ in Form einer Urkunde. Weiters erhielten die Ausgezeichneten Aufkleber für die Produktauszeichnung.

**porki & welsch – Projektvorstellung:** Passend zu den ausgezeichneten Produkten präsentierten wir am Tag der Kulinarik „porki & welsch“: dabei geht es um das Herausstellen der 2 Leitprodukte Schweinefleisch und Wein – Genuss der Heimat.

Für das 1. Südsteirische Genussfest „porki & welsch“ im Mai 2009 in St. Veit am Vogau laufen die Vorbereitungen an.

### **Südsteirisches Herbstfest 2008**

Im Rahmen des Leibnitzer Erntedankfestes im Oktober wurde erneut für das bevorstehende Fest porki & welsch geworben.

## **2009**

### **porki & welsch – 1. Südsteirisches Genussfest**

Mehr als 4000 Besucher genossen am 17. Mai 2009 in St. Veit am Vogau bei strahlendem Sonnenschein das Genussfest, dessen Grundidee zwischen „Aufsteirern“ und „Salone del gusto“ liegt. In Zusammenarbeit von ARGE Genussbezirk, Styriabrid, Landesweinbauverband und unter maßgeblicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer Steiermark, konnte sich dieses Fest neben dem Rindfleischfest auf der Brandlucken und dem Almlammfest in Haus als drittes Fest der steirischen Leitprodukte positionieren.

### **Genuss-Akademie – 1. Probelauf**

Am 27. August 2009 startet um 8.30 Uhr im Schloss Ottersbach in Großklein der lange vorbereitete 1. Probelauf der AMA-Genuss-Akademie in Leibnitz. Im Bus geht's zu den zwei Exkursionsbetrieben Tertinjek am Remschnigg und Fleischerei Brand in Gleinstätten. Information über naturnahe Produktion, Verarbeitung und natürlich die Verkostung vor Ort, geben einen positiven Einblick in die Betriebe.

Zurück in Ottersbach erwartet uns ein kulinarischer Nachmittag mit „Feines vom Schwein – edle Würste, Schinken und Co“. Willi Haider kocht und informiert über die Produkte. Der Rahmen im Schloss erscheint uns für Gruppen mit max. 20 Teilnehmern zu groß, außerdem ist die Küche zu weit entfernt. Mittels Rückmeldungen werden Verbesserungsvorschläge gesammelt – und sollen bei einem 2. Probelauf umgesetzt werden.

### **Genussbezirk Leibnitz – AUSZEICHNUNG 2009**

Am 2. September 2009, Schloss Harrachegg, St. Andrä im Sausal

Unter Anwesenheit von Landesrat Johann Seitingner, Präsident Gerhard Wlodkowski und DI Werner Brugner fand im Schloss Harrachegg eine Auszeichnung/Ehrung für Bauern und Bäuerinnen mit besonderen Leistungen statt:

Für die herausragende Qualität der Produkte wurden im letzten und laufenden Jahr über 100 Betriebe im Rahmen einer landesweiten Prämierung der Landwirtschaftskammer mit GOLD ausgezeichnet. Als besondere Wertschätzung dieser Leistung überreichten wir vom Genussbezirk Leibnitz die „Genussbezirk Leibnitz AUSZEICHNUNG 2009“ in Form einer Urkunde.

Besonders geehrt wurden Franz Tinnauer als Weltmeister bei Edelbränden und Hans Peter Temmel, Weingut Felberjörgl, im Bereich Wein für viele Auszeichnungen im internationalen Bereich.

Tamara Kögl und Willi Haider tragen den Titel Genussbotschafter.

### **Südsteirisches Herbstfest 2009**

Gemeinsamer Auftritt der Fachschulen und der Bezirkskammer beim Infostand am Hauptplatz Leibnitz.

### **Besuch in der Schatzmühle**

30. November 2009. Die Schatzmühle in Hengsberg bewirtschaften Mag. Jutta Wagner und Dr. Siegfried Wagner. Sie haben das alte Gebäude vorbildlich saniert und mit Leben erfüllt. Ihre Leidenschaft gilt dem Ziegenkäse, der Ziegensalami, Produkten vom Mangalitzaschwein und der Konservierung von eigenem Gemüse.

Zahlreiche Auszeichnungen bei Prämierungen durch die Landeskammer sind auch der Hintergrund eines hochrangigen Treffens der Steirischen Landwirtschaft in der Schatzmühle. Nach der sehr interessanten Betriebsvorstellung wurde ausgiebig verkostet – und den beiden Wagners zum Betrieb, ihrer Philosophie und zu ihren Produkten gratuliert!

## **2010**

### **Genuss-Akademie – 2. Probelauf**

Die Genuss-Akademie der AMA soll in Zukunft auch in der Südsteiermark eine fixe Institution sein. Es geht darum, Qualität, Geschmack, Herkunft, Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel zu demonstrieren.

Am 26. Februar 2010 startete der 2. Probelauf – und ist ein voller Erfolg. Als Veranstaltungsort wurde Silberberg festgelegt. Gestartet wurde im Kellerstüberl mit Fruchtsäften als Aperitif und Infos über das Projekt AMA-Genuss-Akademie für die neuen Teilnehmer.

Mit dem Kleinbus der FS Neudorf fuhr die Gruppe zu Christa und Karl Posch in Heimschuh, Schweinefleischdirektvermarkter. Der Betrieb errichtet zurzeit neue Verarbeitungsräume und ist daher in Zukunft bestens als Exkursionsbetrieb zu empfehlen. Besonderes Interesse galt der Sulmtaler VermarktungsGmbH mit Georg Zöhrer, der am Betrieb Koschak in Heimschuh das Sulmtaler vorstellte, welches wir am Nachmittag mit Genuss verkosteten.

Den Nachmittag gestaltete Haubenkoch Tom Riederer zu aller Begeisterung. Die Kochzeile direkt vor der Gruppe und seine ständige Anwesenheit und gute Information zu Zubereitung und Inhaltsstoffen (ohne PPT), gespickt mit Tipps kam sehr gut an. Die Unterstützung der Schule im Hintergrund (Küchenpersonal, Service) spricht für den Standort Silberberg.

Jetzt werden intern (Genussbezirk LB) die Zuständigkeiten bzw. die Mitarbeit noch abgeklärt, dann kann die AMA-Genuss-Akademie Südsteiermark mit Erfolg starten.

### **porki & welsch – 2. Südsteirisches Genussfest**

Das Genussfest wurde von der ARGE Genussbezirk initiiert und wird jetzt von der ARGE „porki & welsch“ veranstaltet. Rund 8000 Besucher genossen am 24. Mai 2010 in St. Veit am Vogau bei strahlendem Sonnenschein das Genussfest, bei dem man Schweinefleischspezialitäten und die hervorragenden Weine verkosten kann. In Zusammenarbeit von ARGE Genussbezirk, Styriabrid, Landesweinbauverband und unter maßgeblicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer Steiermark, konnte sich dieses Fest neben dem Rindfleischfest auf der Brandlucken und dem Almlammfest in Haus als drittes Fest der steirischen Leitprodukte positionieren.

### **Genussbezirk Leibnitz – AUSZEICHNUNG 2010**

Am 18. September 2010, FS Silberberg

Unter Anwesenheit von Landesrat Johann Seitinger und Präsident Gerhard Wlodkowski fand in der FS Silberberg die Auszeichnung/Ehrung für Bauern und Bäuerinnen mit besonderen Leistungen in der Lebensmittelproduktion statt:

Für die herausragende Qualität der Produkte wurden im letzten und laufenden Jahr über 100 Betriebe im Rahmen einer landesweiten Prämierung der Landwirtschaftskammer mit GOLD ausgezeichnet. Als besondere Wertschätzung dieser Leistung überreichten wir vom Genussbezirk Leibnitz die „Genussbezirk Leibnitz AUSZEICHNUNG 2010“ in Form einer Urkunde.

### **Südsteirisches Herbstfest 2010**

Gemeinsamer Auftritt der Fachschulen und der Bezirkskammer beim Infostand am Hauptplatz Leibnitz.

## 2011

Mitorganisation

### **porki & welsch – 3. Südsteirisches Genussfest**

Das Genussfest wurde von der ARGE Genussbezirk initiiert und wird jetzt von der ARGE „porki & welsch“ veranstaltet. Rund 8000 Besucher genossen am 22. Mai 2011 in St. Veit am Vogau bei strahlendem Sonnenschein das Genussfest, bei dem man Schweinefleischspezialitäten und die hervorragenden Weine verkosten konnte. In Zusammenarbeit von ARGE Genussbezirk, Styriabrid, Landesweinbauverband und unter maßgeblicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer Steiermark, konnte sich dieses Fest neben dem Rindfleischfest auf der Brandlucken und dem Almlammfest in Haus als drittes Fest der steirischen Leitprodukte positionieren.

### **Genussbezirk Leibnitz – AUSZEICHNUNG 2011**

#### **Auszeichnungsfeier im Genussregal der Vinofaktur – Genuss in aller Munde**

*Ausgezeichnete Produkte, hervorragende ProduzentInnen– das alles findet man im Genussbezirk Leibnitz!*

Am 18. November hat in der Vinofaktur im Genussregal die Auszeichnungsfeier, veranstaltet von der ARGE Genussbezirk Leibnitz, stattgefunden. Alle Produzentinnen und Produzenten, die im Jahr 2011 für ihre Produkte mit GOLD prämiert wurden, nahmen von der ARGE Genussbezirk Leibnitz die Auszeichnung / Urkunde entgegen. Den Landwirtinnen und Landwirten wurde zu ihren Erfolg gratuliert.

Eine breite Produktpalette wurde im vergangenen Jahr bei nationalen und internationalen Prämierungen ausgezeichnet. Mit Kürbiskernöl, Wein, Säften, Edelbränden, Honig, Fleischprodukten, Brot, Käse, etc. sowie mit dem schönsten Blumenschmuck am Buschenschank konnte der Bezirk Leibnitz punkten.

Die Veranstaltung hat großen Anklang gefunden. Mehr als 100 Landwirtinnen und Landwirte, die Vertreter des ARGE Genussbezirk Leibnitz und zahlreiche Ehrengäste, unter anderem LR Johann Seitinger und Genussbotschafter Willi Haider verbrachten gemeinsam den Abend.

Willi Haider betonte die große Vielfalt der landwirtschaftlichen Produkte, die es in keinem anderen steirischen Bezirk gibt. Wir Südsteirer/innen sind froh über diese große Produktvielfalt, die nicht nur von uns Steirerinnen und Steirern - sondern auch von vielen Menschen aus aller Welt - genossen wird. Diese Vielfalt an Produkten wurde nicht nur durch die große Anzahl an unterschiedlichen Prämierungen bewusst, sondern auch beim Streifzug durch das Genussregal vergegenwärtigt.

„Genuss hält Leib und Seele zusammen“ betonte LR Seitinger, und dem kann nur zugestimmt werden. Es war ein schöner Abend, der nicht nur Leib, sondern vor allem der Seele gut getan hat.

### **Südsteirisches Herbstfest 2011**

Nach einem gemeinsamen Beschluss bei einer Arbeitssitzung wird nun jedes Jahr abwechselnd von einem Partner der ARGE Genussbezirk ein Erntewagen gestaltet. Bestehen bleibt der gemeinsame Auftritt der Fachschulen und der Bezirkskammer beim Infostand am Hauptplatz in Leibnitz.

Die Fachschule Wagner hat in intensiver Vorbereitungsarbeit den Erntewagen mit einer großen Erntekrone geschmückt. Die FS Silberberg hat das Metallgerüst für die Krone zur Verfügung gestellt.

KO Josef Kowald zog den Erntewagen mit seinem Traktor-Oldtimer. KS DI Josef Fötsch und KO-Stv. Gerald Holler schritten mit der Tafel der Gruppe voran, gefolgt von Willi Haider, Dir. Anton Gumpf, Dir. Roswitha Walch, Ing. Walpurga Gritsch, Bezirksbäuerin Johanna Aust mit Stv. Elfriede Obendrauf, Mitarbeitern der Bezirkskammer und Schülerinnen und Schülern der Fachschulen.

Die Jury zeichnete den Erntewagen mit dem 4. Platz aus.

## **2012**

### **Südsteirisches Herbstfest 2012**

Nach einem gemeinsamen Beschluss bei einer Arbeitssitzung wird nun jedes Jahr abwechselnd von einem Partner der ARGE Genussbezirk ein Erntewagen gestaltet. Bestehen bleibt der gemeinsame Auftritt der Fachschulen und der Bezirkskammer beim Infostand am Hauptplatz in Leibnitz.

Die BK Leibnitz zeichnete dies-mal für die Gestaltung verantwortlich. Kammerrätinnen und Kammerräte, der Bäuerinnenbeirat mit Bezirksbäuerin Johanna Aust und weitere Bäuerinnen sowie MitarbeiterInnen der BK Leibnitz schmückten einen großen Erntewagen und banden eine Erntekrone.

KO Josef Kowald zog den Erntewagen mit seinem Traktor-Oldtimer. KS DI Josef Fötsch und KO-Stv. Gerald Holler schritten mit der Tafel der Gruppe voran, gefolgt von Willi Haider, Dir. Anton Gumpf, Dir. Roswitha Walch, Bezirksbäuerin Johanna Aust, Mitarbeitern der Bezirkskammer und Schülerinnen und Schülern der Fachschulen.

Die Jury zeichnete den Erntewagen mit dem 5. Platz aus.

### **Genussbezirk Leibnitz – AUSZEICHNUNG 2012**

#### **Hoftafel als Auszeichnung**

*Ausgezeichnete Produkte, hervorragende ProduzentInnen– das alles findet man im Genussbezirk Leibnitz!*

Leibnitzer Bauern und Bäuerinnen sind mit ihren Produkten bei landesweiten Prämierungen immer vorne mit dabei. Für Wein, Edelbrand, Säfte, Kernöl, Honig, Brot, Käse, Schinken und Speck sowie Blumenschmuck wurden in den letzten Jahren viele Auszeichnungen in GOLD erzielt. Auch nationale und internationale Auszeichnungen sind Zeichen der hohen Qualität der Produkte im Bezirk Leibnitz.

Die ARGE Genussbezirk Leibnitz – das sind die Bezirkskammer und die Fachschulen – zeichneten im Rahmen einer Festveranstaltung am 12. November 2012 im Kulturzentrum Leibnitz mehr als 150 Betriebe für ihre mehrfach erhaltenen Gold-Auszeichnungen mit der „Genussbezirk Leibnitz – Hoftafel“ aus. Landesrat Hans Seitinger, Franz Titschenbacher, Vizepräsident der LK, Willi Haider, Starkoch und Botschafter der saisonalen und regionalen Küche sowie Dir. Anton Gumpf und KO Josef Kowald gratulierten den Bäuerinnen und Bauern zu ihrem Wissen und Können, zu ihren Fähigkeiten und Fertigkeiten und zu ihrem Herzblut, das sie in ihre Produkte legen.

## 2013 und 2014

### **Hoftafelverleihung**

Unter anderem wurde die Genussbezirk-Hoftafel an die Weingüter Tement und Erwin Sabathi verliehen.

Durch die Schließung der Fachschule Wagna (Sommer 2012) und der Fachschule St. Johann im Saggautal (Sommer 2013) sind wichtige Unterstützerinnen der Idee Genussbezirk weggefallen.

Zusätzlich wurden in den letzten Jahren eine Reihe von Aktivitäten und Veranstaltungen in der Region unter dem Motto „Genussbezirk Leibnitz“ durchgeführt (z.B. Grüne Börse Weitendorf, Stadt-Land-Familienfest in Grottenhof, Hoffeste, Weinpräsentationen)  
Mit dem Logo, dass bei all diesen Aktivitäten von den Veranstaltern verwendet wurde, ist der Wiedererkennungswert auf jeden Fall gegeben.

---

### ► **Weitere angedachte Maßnahmen im Rahmen der ARGE:**

*Folgende Themen könnten in Zukunft weiter forciert werden:*

- ✓ **Produktdrehscheibe Genussbezirk:** Produktvermittlung und bäuerliches Catering (mit heimischen saisonalen Lebensmitteln Sehnsüchte wecken und befriedigen – Genuss vermitteln)
- ✓ **Exkursionservice:** Betriebsführungen für Konsumenten und für Schüler
- ✓ **Genusstour:** Ausarbeitung und Anbieten von Genussreisen durch den Bezirk Leibnitz (gemeinsam mit dem Tourismus, Sensorik- und Produktinformationen)
- ✓ Organisation von Genussveranstaltungen im Bezirk
- ✓ Präsentation bei Messen

## Steirerball im Austria Center Wien

20. Jänner 2004



Der Steirerball 2004 im Austria Center Vienna in Wien stand ganz im Zeichen des Bezirkes Leibnitz.

Traditionell tritt jener Bezirk als Gestalter auf, in dem die aktuelle Landesausstellung stattfindet. Eine Bürgermeisterschar mit LH Waltraud Klasnic und Ehrengästen sorgten für den festlichen Einzug. Der Stand der Bezirksbauernkammer Leibnitz mit Obmann Josef Kowald und Gattin Sophie, Marlene Kindermann, Bezirkshauptmann Dr. Manfred Walch, sowie Renate und Ing. Anton Gumpel lockte mit herzhaften Produkten viele Besucher an. Auch die „Römer“ aus Wagna durften nicht fehlen, die in prächtigen Togen und Tuniken für Aufsehen sorgten und für die Landesausstellung warben. (Leibnitz aktuell 01/2004)



# Auftakt- und Informationsveranstaltung

8. Juni 2004



Bei dieser Veranstaltung im Kulturzentrum Leibnitz wurde einerseits das Projekt vorgestellt und andererseits informierten Referate und Interviews zu den Themen „Genuss, Ernährung, Kochkunst, regionale Produkte“. Kulinarischer Höhepunkt war das „Genussbuffet“ mit Spezialitäten der heimischen Direktvermarkter, die von den Fachschulen und den Bäuerinnen geschmackvoll zubereitet wurden.



# Gulaschmeisterschaft

17. Mai 2005



Wer kocht das bessere Gulasch? Was ist besser: Wadschinken oder weißes Scherzel?  
Ein Wettkochen zweier Spitzenköche im Gasthaus Trummer vlg. Wurzingerhof in Wurzing  
bei Wildon zwischen Willi Haider und dem Hausherrn Manfred Trummer zeigte eigentlich  
zwei Favoriten, der gut bewährte Wadschinken setzte sich aber knapp durch!  
Das Reinighaus Jahrgangspils (aus Leutschacher Hopfen gebraut) passt perfekt zum  
Gulasch.

# Genussrallye

12. / 13. Oktober 2005

Die vierten Klassen der Hauptschulen waren eingeladen, sich an der Rallye zu beteiligen –  
gleichzeitig ein Kennen lernen der Fachschulen.



# Schule fürs Leben

25. Mai 2005  
Schule am Bauernhof



# Wir sagen Danke

12. Jänner 2006



# Präsentation am Gademarkt

März 2006



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

# Genuss am Gaumen – Genuss mit Schweinefleisch

Juni 2006



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

genuss **bezirk**  
Leibnitz

# Südsteirisches Herbstfest

Oktober 2006



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagner, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

# Präsentationsabend IN der FS Silberberg

Jänner 2007



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

# Neues LOGO

März 2007



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

genuss **bezirk**  
Leibnitz

# Wettbewerb „Leibnitzer GenussbezirksSPEISE und –JAUSE“

Mai 2007



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

# Schratl'n – Präsentation der Siegerspeisen

Mai 2007



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

genussbezirk  
Leibnitz

# Genussbezirk Leibnitz AUSZEICHNUNG 2007

Juni 2007



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

genuss **bezirk**  
Leibnitz

# Tag der Kulinarik – mit Präsentation „porki & welsch“

Juni 2008



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagner, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

genussbezirk  
Leibnitz

# Südsteirisches Herbstfest 2008

Präsentation porki & welsch  
Oktober 2008



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagner,  
St. Johann/S. und die Weinbauschule Silberberg

# „porki & welsch“ 1. Südsteirisches Genussfest

Am 17. Mai 2009 in St. Veit am Vogau



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagner, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

genuss **bezirk**  
Leibnitz



# AMA-Genuss-Akademie Probelauf

27. August 2009



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

# Genussbezirk Leibnitz – Auszeichnungsfest 2009

2. September 2009, Schloss Harrachegg, St. Andrä/S.



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg

# Treffen in der Schatzmühle Hengsberg – Familie Dr. Wagner

November 2009



# porki & welsch

## 2.Südsteirisches Genussfest

24. Mai 2010



# Auszeichnungsfeier 2010

September 2010



## porki & welsch 3. Südsteirisches Genussfest

22. Mai 2011



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna,  
und die Weinbauschule Silberberg



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz, Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S. und die Weinbauschule Silberberg

# Auszeichnungsfeier im Genussregal

November 2011



ARGE Genussbezirk: Bezirk  
Fachschulen für Land- und  
und die Weinbauschule Silb

# Südsteirisches Herbstfest Oktober 2011



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz, Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S. und die Weinbauschule Silberberg

# Südsteirisches Herbstfest

Oktober 2012



# Auszeichnungsfeier 2012 Verleihung der Genussbezirk-Hoftafel

November 2012



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz,  
Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S.  
und die Weinbauschule Silberberg



ARGE Genussbezirk: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Leibnitz, Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf, Wagna, St. Johann/S. und die Weinbauschule Silberberg

