



## GenussKrone 2014/2015

In Österreich gibt es zigtausend qualitätsvolle, regionale, ausgezeichnete/prämierte Lebensmittel, die den Konsumentengaumen erfreuen! Viele dieser exzellenten, regionalen Köstlichkeiten und kulinarischen Besonderheiten werden von heimischen Direktvermarktern erzeugt! Einige wenige dieser Direktvermarkter sind Landessieger der GenussKrone 2014/2015.

Die GenussKrone ist die allerhöchste Auszeichnung für Direktvermarkter aus ganz Österreich! In den fünf Hauptkategorien **Brot, Käse, Obstprodukte, Rohpökelwaren** und **Fisch** werden in jedem Bundesland die Landessieger gekürt! Am 18. Juni 2014 werden im Rahmen der „Galanacht der Direktvermarktung“ die Österreichsieger mit der GenussKrone 2014/2015 „gekrönt“.

### Was ist nun das ganz Besondere an der GenussKrone?

Die Erfolgsbausteine sind schnell definiert:

- 👑 Direktvermarkter aus ganz Österreich, die stark am Bewusstsein, an der Wahrnehmung und am Verhalten des Konsumenten arbeiten – denn Wissen beeinflusst das Ausgabeverhalten!
- 👑 Die beteiligten Projektpartner Gutes vom Bauernhof, GENUSS REGION ÖSTERREICH; Agrarmarkt Austria sowie die Landwirtschaftskammer!
- 👑 Regionale, lokale Institutionen und Verbände, die mit Stolz ihre GenussKrone Sieger präsentieren!

Die GenussKrone Betriebe erzeugen regionale Köstlichkeiten mit herausragender Qualität und bestechen durch Innovation, Herzlichkeit und Heimatstolz!

## Die GenussKrone 2014/2015 im Überblick

Die <b>GenussKrone</b> steht für...	... bäuerliche DirektvermarkterInnen, die mit ihren qualitätsvollen Produkten die Heimat genussvoll erlebbar machen
Die <b>Kategorien</b>	5 Hauptkategorien <b>Brot, Käse, Obstprodukte, Rohpökelwaren</b> und <b>Fisch</b> , mit insgesamt 25 Unterkategorien
Wie viele <b>Betriebe</b> sind österreichweit nominiert?	233 Betriebe mit 288 Produkten aus 8 Bundesländern (Stand: 18.04.2014)
Die <b>GenussKrone Österreich Sieger</b>	25 GenussKrone SiegerInnen <b>NEU:</b> 26. GenussKrone für die beste Landwirtschaftliche Fachschule bei der GenussKrone Österreich
Die <b>Juryleiter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Brot:</b> DI Kapplmüller HTL für Lebensmitteltechnologie Wels</li> <li>- <b>Fisch:</b> Dr. Franz Siegfried Wagner Technisches Büro für Lebensmittel und Biotechnologie</li> <li>- <b>Käse:</b> DI Martin Rogenhofer Lebensmitteltechnologisches Zentrum - Francisco-Josephinum</li> <li>- <b>Obst:</b> Ing. Wolfgang Lukas Landesobstbauverband Niederösterreich</li> <li>- <b>Rohpökelwaren:</b> DI Wolfgang Wernert Fleisch-Technologiezentrum Hollabrunn</li> </ul>
Die <b>Projektträger / Kooperationspartner</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agrar.Projekt.Verein</li> <li>- Gutes vom Bauernhof</li> <li>- GENUSS REGION ÖSTERREICH</li> <li>- Landwirtschaftskammer Österreich</li> <li>- AMA – Agrarmarkt Austria</li> </ul>