Brot- und Wurstwoche

Genuss in der Region Bucklige Welt - Wechselland

Aufbauend auf der vom 6. bis 14. Mai 2009 stattgefundenen KMU-Woche der EU soll heuer zum zweiten Mal das meisterliche Lebensmittelhandwerk in der Region in den Mittelpunkt gestellt werden. Von **12. bis 24. Oktober 2009** findet die **Brot- und Wurstwoche in der Region Bucklige Welt – Wechselland** statt.

Zahlreiche neue Betriebe

In der Brot- und Wurstwoche im Oktober 2009 werden gemeinsame Aktivitäten von **Bäcker- und Fleischerbetrieben** aus der Region Bucklige Welt Wechselland durchgeführt. Es werden neue, schmackhafte Produkte im Bucklkorb sowie in Form einer speziellen Schuljause präsentiert.

Mit Aktionen und teilweise neuen Produkten machen die teilnehmenden Fleischer- und Bäckerbetriebe in dieser Schwerpunktwoche auf ihr meisterliches Handwerk aufmerksam. Sicher ist, dass mit dieser zweiten Initiative wieder viele Kunden auf das Thema gesunde, regionale Lebensmittel aufmerksam gemacht werden, und auch neue Kundenschichten vermehrt im Bäcker oder Fleischergeschäft einkaufen.

Folgende Betriebe nehmen mit ihren speziellen Produkten an dieser Brot- und Wurstwoche teil:

Bäcker

- Barbara Ochmann, Krumbach: Bucklige Welt Weckerl
- Edgar Beitsching, Scheiblingkirchen-Thernberg: gab dem Bucklberger seine Form
- Margita Woltron, Bad Erlach: Bucklberger-Schuljause
- Kurt & Martina Birnbauer, Bromberg: glutenfreies Bucklberger-Gebäck aus Roggen- und Dinkelmehl

Fleischer

- Karl Höller, Zöbern: bietet am 24. Okt. zu jedem Einkauf ein Stück Kräuterleberwurst an
- Maria Giefing, Pitten: Pittentaler Dauerwurst
- Peter Maier, Hassbach: Steyersberger, eine typische Jausenwurst; die Warther mit Kernen, Karotten und Äpfeln, die Hassbacher Pilgerwurst mit viel Käse und den Pfefferschinken-ein gebratenes Surfleisch, eine neue, spezielle Wurstsorte mit Äpfel, Zwetschken und Curry
- Ferdinand Brandstätter, Aspang: Husarenwürstel, Gewürzspeck, Oster-Weihnachtsschinken, eigene Rinderschlachtung
- Franz Pürrer, Kirchschlag: feinen Rindersaftschinken - mild geräuchert, die Hexenwürstel: feuriges Rohwürstel - kalt geräuchert und die Bucklige Welt Würstel - g´schmackiges Rohwürstel
- Alfred Gugerell, Aspang: Hochwechselwurst

SIE ENTSCHEIDEN TÄGLICH!

Anonyme Massenware oder Meisterliches Handwerk
Monokultur oder Produkt-Vielfalt
Transporthölle oder Lebensmittel aus der Region
Verwaiste Orte oder Lebensqualität im Ort

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH · Die LMakademie des österreichischen Gewerbes · bmwfj Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend · VOLKSBANK · AMA AGRARMARKT AUSTRIA

Zusammenarbeit Lebensmittelhandwerk und Gastronomie

Anfang September 2009 wurde das Projekt zur Integration der Bäcker- und Fleischerbetriebe in die bestehende „Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“ Initiative gestartet. Dieses Projekt soll die Bedeutung des Lebensmittelhandwerkes in der Region Bucklige Welt-Wechselland unterstreichen und die Zusammenarbeit mit der Gastronomie fördern. In Zukunft soll diese Kooperation in einem regionalen Kreislauf, beginnend bei der Landwirtschaft z.B. mit dem Anbau spezieller Getreidesorten, münden. Das Ziel ist die Erschließung neuer Märkte und die Erhöhung der Wirtschaftskraft in der Region.

Volksbank als Hauptsponsor

Die Volksbank als Hauptsponsor dieser Brot- und Wurstwoche hat sich ebenfalls einiges einfallen lassen: z.B. steuerliche Beratungen für Fleischer und Bäcker sowie ein spezielles, sehr preisgünstiges Konto "Das Buckel Konto". Informationen und Beratung über dieses spezielle Konto erhalten sie in den Geschäftsstellen Wiener Neustadt und Neunkirchen!

Fa. Mandl-Ostermann als Organisator

Mandl-Ostermann GesmbH, die Beratungsfirma für den ländlichen Raum, hat diese Initiative für die Region Bucklige Welt-Wechselland in Verbindung mit der Marke „Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“ und der LEADER-Region Bucklige Welt-Wechselland aufgegriffen und organisiert.

Info: „Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“, 2813 Lichtenegg, Ransdorf 20
Tel. 02643 / 7010-26, www.bucklkorb.at