



GenussKrone 2018/2019

In Österreich gibt es zigtausend qualitätsvolle, regionale, ausgezeichnete/prämierte Lebensmittel, die den Konsumentengaugen erfreuen! Viele dieser exzellenten, regionalen Köstlichkeiten und kulinarischen Besonderheiten werden von heimischen Direktvermarktern erzeugt! Einige wenige dieser Direktvermarkter sind Landessieger der GenussKrone 2018/2019.

Die GenussKrone ist die allerhöchste Auszeichnung für Direktvermarkter aus ganz Österreich! In den fünf Hauptkategorien **Brot, Käse, Obstprodukte, Rohpökelwaren & Rohwürste** und **Fischprodukte** werden in jedem Bundesland die Landessieger gekürt! Am 26. Juni 2018 werden bei der Bundessiegerehrung die besten regionalen Qualitätserzeugnisse mit der GenussKrone 2018/2019 „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, Agrarmarkt Austria sowie die Landwirtschaftskammern!
- 👑 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 2018/2019 im Überblick

Die GenussKrone steht für...	... bäuerliche DirektvermarkterInnen, die mit ihren qualitätsvollen Produkten die Heimat genussvoll erlebbar machen
Die Kategorien	5 Hauptkategorien Brot, Käse, Obstprodukte, Rohpökelwaren und Rohwürste und Fischprodukte , mit insgesamt 29 Unterkategorien
Wie viele Betriebe sind österreichweit nominiert?	340 Betriebe mit 397 Produkten aus 8 Bundesländern
Die GenussKrone Sieger	28 GenussKrone SiegerInnen + 29. GenussKrone für die beste Landwirtschaftliche Fachschule im Bereich Direktvermarktung
Die Juryleiter	<ul style="list-style-type: none"> - Brot: DI Kapplmüller HTL für Lebensmitteltechnologie Wels - Fisch: Dr. Franz Siegfried Wagner Technisches Büro für Lebensmittel und Biotechnologie - Käse: DI Martin Rogenhofer Lebensmitteltechnologisches Zentrum - Francisco-Josephinum - Obst: Ing. Wolfgang Lukas Landesobstbauverband Niederösterreich - Rohpökelwaren: Dr. Franz Siegfried Wagner Technisches Büro für Lebensmittel und Biotechnologie
Die Projekträger / Kooperationspartner	<ul style="list-style-type: none"> - Verein regionale Kulinarik - Agrar.Projekt.Verein - Gutes vom Bauernhof - Landwirtschaftskammer Österreich - AMA – Agrarmarkt Austria

