



Was ist Direktvermarktung?

Bäuerliche DirektvermarkterInnen verkaufen **ihre eigenen Urprodukte** und **Erzeugnisse** direkt an die Gastronomie, an Manufakturen (z.B. Bäcker) oder an EndverbraucherInnen – **also direkt an Sie!**

Die Direktvermarktung ist ein wichtiges Standbein für viele Betriebe geworden – **durch Ihren Einkauf** tragen Sie dazu bei, dass es auch **weiterhin kleinere, bäuerliche Familienbetriebe** gibt.



Gutes vom Bauernhof-Betriebe sind besonders ausgezeichnete Direktvermarktungsbetriebe!

Sie werden extern geprüft und garantieren:

- Herkunft der Produkte vom eigenen Betrieb
- Qualität die über den gesetzlichen Standards liegt
- Frische Lebensmittel aus der Region

www.gutesvombauernhof.at



Ideen für abwechslungsreiche Rezepte finden Sie unter www.Regionale-Rezepte.at



Schmankerl-Navi

Das Schmankerl-Navi navigiert Sie zu den Schmankerln auf unseren

- Ab Hof- und Bauernläden
- Heurigen
- Bauernecken
- Wirtshäusern mit AMA Gastrosiegel
- Bauernmärkten
- Urlaub am Bauernhof-Betrieben



ANDROID



iOS



In Kooperation mit



Bildnachweis: Titel: ©Carletto Photography; Kohl ©Andreas Kraus; Gänse ©Meusburger. Weitere Bilder von iStockphoto.



Gutes vom Bauernhof: regionale Produkte direkt vom Bauernhof auf Ihren Tisch



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

Sie haben es in der Hand!

Wenn Sie sich bewusst für regionale Produkte direkt vom Bauernhof entscheiden, **setzen Sie damit einiges in Bewegung!**

Kurze Transportwege, saisonale Produkte

Saisonales Obst und Gemüse ist besonders **gut an den jeweiligen Standort der Region angepasst**. Dadurch ist optimales Wachstum gewährleistet, die Pflanzen sind robuster und werden bei Vollreife geerntet.



Qualität statt Masse

Gerade Direktvermarktungsbetriebe setzen auf Qualität statt auf anonyme Massenproduktion. In der Be- und Verarbeitung der Urprodukte werden sowohl **traditionelle als auch innovative Rezepturen** angewendet – **damit ist jedes Produkt einzigartig!**

www.gutesvombauernhof.at

Bei unseren Betrieben kann man sich **vor Ort** selbst ein Bild machen.



Vitale Kreisläufe bleiben erhalten

Durch den Kauf beim Bauern in der Region sichern Sie Wirtschaftskreisläufe mit den vor- und nachgelagerten Bereichen (z.B. Saatgut, Futtermittel, etc.) und **erhalten vitale Lebens- und Produktionsräume**.



Bäuerliche Betriebe prägen die Region

Je nach Region und Wirtschaftsform bleiben z.B. **Grünlandflächen und Streuobstwiesen** bestehen, **regionstypische Sorten** werden angebaut – all das erhält die Biodiversität und **prägt das vielfältige Landschaftsbild und Kulturgut** unserer Regionen.



Milch, Käse und Butter



Bauernbrot und Mehlspeisen



Gemüse und Obst



Eier, Fleisch, Speck und Fisch

