



Grafensteiner Ge|nuss

[gə'nus], der;

ist nicht vorübergehend,
denn der Eindruck, den
er zurücklässt, ist bleibend.



Vorwort Landjugend



Liebe Freunde der Landjugend Grafenstein,

unter dem Titel „Tatort Jugend“ werden österreichweit Projekte von Landjugendgruppen realisiert und für einen Projektwettbewerb eingereicht. Diese dienen den Heimatgemeinden der Landjugenden in vielen Facetten. Die Projekte reichen von Wohltätigkeitsveranstaltungen über Verschönerungen des Ortsbilds bis hin zu Marketingprojekten im Bereich Landwirtschaft.

Als unser diesjähriges Tatort Jugend Projekt haben wir uns für den „Grafensteiner Genussfaden“ entschieden. Der „Grafensteiner Genussfaden“ soll Ihnen als Leser einen Überblick über die regionalen Direktvermarkter und deren Produkte sowie deren Verfügbarkeit geben. Mit dem Genussfaden wollen wir unsere heimischen Direktvermarkter in dieser schwierigen Zeit unterstützen. Die COVID-19 Pandemie zeigt uns, wie wichtig es ist, landwirtschaftliche Betriebe in unserer Gemeinde zu haben. Diese verfügen jederzeit über qualitativ hochwertige Waren. Auf Grund dessen haben wir uns dieses Jahr zur Aufgabe gemacht, die heimischen Direktvermarktungsbetriebe in einer Broschüre zusammenzufassen.

Diese Broschüre soll darstellen, wie vielfältig das regionale Lebensmittelangebot in der

Marktgemeinde Grafenstein ist. Gerade uns als Landjugend Grafenstein ist es wichtig, das regionale Lebensmittelangebot in unserer Heimatgemeinde zu stärken und die Bevölkerung darüber zu informieren. Trotz der schwierigen Umstände, welche die Umsetzung unseres Tatort Jugend Projekts begleitet haben, sind wir sehr froh, dass wir immer als Gruppe zusammengehalten haben und den „Grafensteiner Genussfaden“ fertigstellen konnten.

Wir, die Ortsgruppenleitung der Landjugend Grafenstein, Irina Kaschnig und Marcus Marolt, möchten uns bei all unseren Mitgliedern, den Direktvermarktern und Sponsoren bedanken. Ohne diese wäre die Umsetzung des heurigen Tatort Jugend Projekts nicht möglich gewesen.

**Viel Spaß beim Schmökern und Einkaufen
wünscht die Landjugend Grafenstein!**



Vorwort Bürgermeister



Liebe Mitglieder der Landjugend, Liebe Freunde,

die Covid-19 Pandemie hat die Gesellschaft auf die Probe gestellt. Schlagartig musste man Menschenansammlung meiden und die gefährdete Bevölkerungsschicht hatte plötzlich Probleme sich mit den nötigsten Nahrungsmitteln und Gegenständen des täglichen Bedarfs zu versorgen. Durch Unterstützung der Marktgemeinde, des Go-Mobil Vereins, der Grafensteiner Versorger und vieler ehrenamtlichen Helfer konnte individuell und rasch geholfen werden.

Diesem Umstand geschuldet hat sich die Landjugend Grafenstein Gedanken gemacht, wie man das Angebot an regionalen Produkten in der Marktgemeinde transparent machen kann.

Es wurden jene Selbstvermarkter ausfindig gemacht, von denen man bei Bedarf die einen oder anderen Produkte erhalten kann. Die vorliegende Broschüre ist eine gelungene Präsentation, was regional angeboten wird.

Ich danke den Mitgliedern unserer Grafensteiner Landjugend für die Umsetzung dieser großartigen Idee.

Die Broschüre wird in den Haushalten aufliegen und bei Bedarf zur Deckung der Bedürfnisse beitragen. Auch allen

regionalen Selbstvermarktern, die Produkte mit bester Qualität anbieten, danke ich für ihr umfassendes Angebot. Die Devise sollte lauten, so viel wie möglich in der Region einzukaufen.

Dadurch bleibt die Wertschöpfung in der Gemeinde und das Angebot sowie der Lebensstandard werden gesichert.

**Liebe Grüße,
Bgm. Mag. Stefan Deutschmann**



Vorwort Vizebürgermeister



*Liebe Freunde
der Landjugend Grafenstein,
Liebe Genussgemeinde,*

die Landjugend Grafenstein hat eine tolle Initiative gestartet. Mit Tatort Jugend konnte für unsere Marktgemeinde ein wunderbares Werk mit bleibendem Wert geschaffen werden. Alle Grafensteiner Landwirte und Lebensmittelhersteller, welche sich der Direktvermarktung verschrieben haben, werden hier auf eindrucksvolle Weise präsentiert. Die Marktgemeinde Grafenstein ist zu einer „Genussgemeinde“ geworden. Ein reichhaltiges Angebot an kulinarischem Genuss wird von unseren großartigen Direktvermarktern täglich für unsere Konsumenten mit viel Liebe, Idealismus, Fleiß, Qualitätsbewusstsein zur Verfügung gestellt.

Ein Herzliches Dankeschön an unsere großartigen Produzenten, welche 365 Tage im Jahr unter strengen Qualitätskriterien für UNS das beste geben.

Ein besonderes Danke an dieser Stelle unserer Landjugend Grafenstein für dieses wunderbare Werk. Dies ist ein Zeichen der Wertschätzung unserer Jugend, welche sie unserer Bauernschaft entgegenbringt. Regionalität, kurze Transportwege, die persönliche Beziehung zu vielen Produzenten und deren Produkte ist in der heutigen Zeit wichtiger denn je!

Ich wünsche der Landjugend Grafenstein weiterhin viel Erfolg – ihnen liebe Leser/innen viel Freude mit dieser „richtungsweisenden“ Broschüre!

**Liebe Grüße,
Vize Bgm. Markus Tschischej**





UNSER
X LAGERHAUS

Die Kraft fürs Land

Regionale Schmankerln

Köstliches aus der Bauernecke.

Regionale Bauernecke mit über
70 herkunfts- und qualitätsgesicherten
Produkten direkt aus Grafenstein & Umgebung.



Unser Lagerhaus Grafenstein

10. Oktober-Straße 9, 9131 Grafenstein • Tel.: 04225 / 2237
Montag bis Freitag 08.00-12.00 Uhr & 13.30-18.00 Uhr
(Agrarlager 08.00-12.00 Uhr & 13.30-17.00 Uhr)
Samstag 08:00-12:00 Uhr

unser-lagerhaus.at



CNS
CHROM-NICKEL-STAHL
EDELSTAHL HANDEL GMBH

Peter-Mitterhofer-Gasse 33

A-9020 Klagenfurt

Tel. +43 463 41 90 60

Mobil + 43 664 914 16 14

E-Mail: office@cns-edelstahl.eu

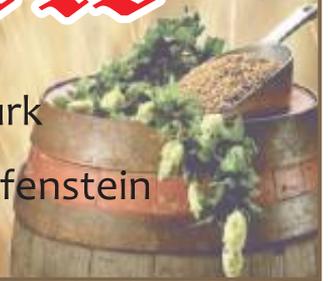
Web: www.cns-edelstahl.eu



Schleppe Gasthaus Temperle

Inhaber: Elke & Martin Turk

10. Oktober Straße 28, 9131 Grafenstein
Tel.: 0676/7461264



RESTAURANT

MORITZ



GERICHTE RAFFINIERT KOMPONIERT

OBERWUCHEL 5 - 9131 GRAFENSTEIN | +43 664 42 40 316 | WWW.RESTAURANTMORITZ.AT

Familie Adamitsch



BetriebsführerIn/Familie: **Monika Adamitsch**



Saager 26, 9131 Grafenstein
0650/6620813



Steckbrief:

Der Bauernhof Adamitsch ist ein Nebenerwerbsbetrieb in der Grafensteiner Ortschaft Saager der mit Leidenschaft und viel Herzblut seine Produkte produziert.

Produkte:

Gänse, Eier, Knoblauch, Zwiebel, Kartoffel

Verfügbarkeit :

Die Produkte der Familie Adamitsch können in einem kleinen aber feinen Selbstbedienungsladen direkt am Bauernhof erworben werden, der Selbstbedienungsladen ist jeden Tag geöffnet. Zudem können Gänse auf Bestellung gekauft werden.



Familie Deutschmann



BetriebsführerIn/Familie:

Mag. Valentin Deutschmann
vlg. Schnitz



Unterwuchel 4, 9131 Grafenstein
0650/3584768

Steckbrief:

Am Familienbetrieb Deutschmann in Unterwuchel werden seit ca. 20 Jahren Kürbisse angebaut. Durch die selbst gebaute Wasch- und Trocknungsanlage ist es möglich jährlich die Kürbisernte einer Anbaufläche zwischen 2 und 4 Hektar zu verarbeiten.

Produkte:

Kürbiskernöl und Kürbiskerne

Verfügbarkeit :

Die Produkte werden Ab-Hof in Unterwuchel verkauft.

Um eine telefonische Vorbestellung wird gebeten.



Familie Deutschmann



BetriebsführerIn/Familie:

Familie Deutschmann
vlg. Kriechbaum



Thon 8, 9131 Grafenstein
0699/12808033



Steckbrief:

Der Betrieb der Familie Deutschmann wird seit 2019 im Vollerwerb geführt. Hauptbetriebszweige sind die Milchwirtschaft und Direktvermarktung.

Produkte:

Topfen, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt

Verfügbarkeit :

Die Produkte der Familie Deutschmann können Ab-Hof sowie in den Selbstbedienungshütten der Familien Weißnegger und Familie Illgoutz in der Gemeinde Poggersdorf erworben werden. Außerdem sind sämtliche Produkte auch in der Bauernecke im Lagerhaus erhältlich. Bei einer größeren Bestellung Ab-Hof bittet die Familie um eine Vorbestellung von 1 -2 Tagen.



Familie Dobernig



BetriebsführerIn/Familie:

Hofladen Dobernig
vlg. Pristonig



Gumisch 8, 9131 Grafenstein
Florian: 0664/5424178 & Manfred: 0664/1248975



Steckbrief:

Die Familie Dobernig führt einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Schweinehaltung und angeschlossener Schlacht-/ Verarbeitungsstätte inklusive Hofladen.

Produkte:

Frischfleisch vom Schwein und Rind, sämtliche Speckvariationen, Rohwürste, Brühwürste, Leberkäse, Grillfleisch, Suppeneinlagen, Eier, Öle, Honig, Gemüse, Sirup

Verfügbarkeit :

Die Produkte der Familie Dobernig sind im Hofladen immer Mittwoch von 14:00 – 19:00 Uhr und Samstag von 8:00 – 13:00 Uhr erhältlich.

Wir haben einfach mal ganz direkt und offen nachgefragt und einige unserer Direktvermarkter unter die Lupe genommen.

Seit wann wird bei euch am Hof Direktvermarktung betrieben?

Seit zwei Generationen wird bei uns am Hof Direktvermarktung betrieben.

Welche Produkte vermarktet ihr?

Hauptsächlich vom Schwein (Frischfleisch, Speckwaren, Dauerwaren, Grillwürste, gekochter Schinken, Grillfleisch), aber auch Rindfleischprodukte (Frischfleisch).

Welche Gütesiegel bzw. Qualitätsprogramme haben/durchlaufen eure Produkte?

Wir verfügen über das Gütesiegel „Gutes vom Bauernhof“, auf welches das „Genussland Kärnten“ und die „AMA Genuss Region“ aufbauen.

Welche Chancen bietet die Direktvermarktung für die Zukunft?

Für die Produzenten ist es eine große Chance ihren Betrieb abzusichern. Die Direktvermarktung ist krisensicher.

Wie seht ihr die Rolle der Landjugend als Bindeglied zwischen landwirtschaftlicher Produktion und der Gesellschaft?

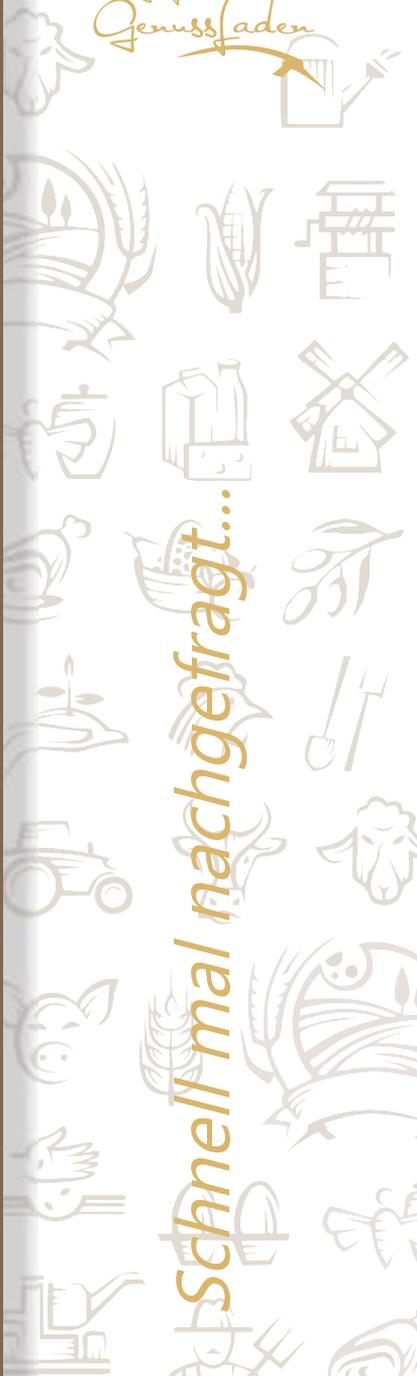
Die Landjugend wird auch in Zukunft einen wichtigen Beitrag für das Zusammenarbeiten von Landwirtschaft und jungen GrafensteinernInnen leisten, sowie zu einem guten Zusammenleben in der Gemeinde beitragen.

Danke für das tolle Gespräch!



Grafensteiner
Genussfaden

Schnell mal nachgefragt...





GOLGER
KFZ-WERKSTÄTTE



GOODWOOD
HOLZ JAHN

DER HAMBRUSCH

GenussBar | Cafe | Restaurant

Klopeiner Straße 1 | 9131 Grafenstein
Tel.: +43 4225-24500

Familie Flora



BetriebsführerIn/Familie:

Egon Flora
Gut Riedeneegg



Lind 4, 9131 Grafenstein
0664/2534697



Steckbrief:

Der Betrieb der Familie Flora wird im Vollerwerb geführt und beheimatet die bunten Bentheimer Landschweine und das Grafensteiner Damwild.

Produkte:

Eier, Salami, Speck, Trockenwürste, Damwild

Verfügbarkeit :

Die Produkte der Familie Flora können in der Bauernecke im Lagerhaus Grafenstein, in der Metzgerei Rotter in Klagenfurt und in der hofeigenen SB-Hütte erworben werden.

Veredelt kann man die Köstlichkeiten in den Restaurants Hambrusch, Moritz und Sicher genießen.

Familie Freudenberger



BetriebsführerIn/Familie:

Kurt Freudenberger
vlg. Taschek



Hauptstraße 104, 9131 Grafenstein
0650/7623490



Steckbrief:

Der Familiengenerationsbetrieb Freudenberger vlg. Taschek besteht seit dem Jahr 1825 und wird im Vollerwerb betrieben. Der Hauptbetriebszweig ist die Schweinehaltung.

Produkte:

Frisch- und Dauerwaren vom Schwein (Salami, Speck, Schinken etc.), Backwaren

Verfügbarkeit :

Die Produkte der Familie Freudenberger werden mittwochs Ab-Hof zwischen 14-17 Uhr nach telefonischer Vereinbarung verkauft.

Zusätzlich können die Produkte jeden Donnerstag und Samstag am Benediktinermarkt erworben werden.

Dr. Franz Hartlieb

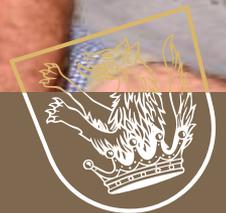


BetriebsführerIn/Familie:

Dr. Franz Hartlieb



Truttendorferstraße 11, 9131 Grafenstein
0676/6057010



Steckbrief:

Den Imkereibetrieb gibt es seit dem Jahr 1920, dieser wird derzeit in vierter Generation im Nebenbetrieb betrieben.

Produkte:

Honig

Verfügbarkeit :

Den Honig kann man zu den Öffnungszeiten im Lagerhaus in Grafenstein erwerben.

Falls man die Produkte direkt beim Imker abholen will, wird mindestens einen Tag früher um eine telefonische Kontaktaufnahme gebeten.



Familie Illaunig



BetriebsführerIn/Familie:

Familie Illaunig



Hudertzstraße 1, 9131 Grafenstein
0664/2312138 & 04225/2027

Steckbrief:

Seit rund 40 Jahren werden von der Familie Illaunig Kartoffel im Nebenerwerb angebaut.

Verfügbarkeit :

Die Kartoffeln kann man von Oktober bis April/Mai ab Hof in Pirk erwerben.

Produkte:

Kartoffel



Herbert Jesse



BetriebsführerIn/Familie:

Herbert Jesse



Eichenweg 7, 9131 Grafenstein
0676/9116512



Steckbrief:

Der Betrieb von Jesse Herbert wird seit 38 Jahren im Nebenerwerb betrieben. Der von ihm betriebene Bienenstand in Schulterndorf besteht derzeit aus ungefähr 12 Bienenstöcken, aus welchen er den Honig bezieht.

Produkte:

Honig

Verfügbarkeit :

Der Honig kann jederzeit bei Herbert Jesse persönlich bezogen werden, es sollte jedoch vorher unter der angegebenen Nummer ein Termin zur Abholung vereinbart werden.



Josef Karnitschnig



BetriebsführerIn/Familie:

Josef Karnitschnig
vlg. Messner



Clemens Holzmeisterstraße 3, 9131 Grafenstein
0699/17183591



Steckbrief:

Der Betrieb von Josef Karnitschnig ist ein landwirtschaftlicher Betrieb, welcher sich auf Wald- und Energiewirtschaft, Ackerbau, Wildmasthennen, Legehennen und Brennholzverkauf spezialisiert hat.

Produkte:

Brennholz, Eier, Wildmasthendl

Verfügbarkeit :

Die Produkte der Familie Karnitschnig werden Ab-Hof angeboten. Auch am Grafensteiner Schmankalan Markt (jeden 3. Freitag im Monat) können die Produkte gekauft werden. Informationen über die aktuell verfügbaren Produkte werden per SMS im Zwei-Wochen-Takt an die Kunden verschickt. Für die Aufnahme in den SMS Verteiler bittet Sie der Betriebsführer um Kontaktaufnahme. Die Produkte können auch telefonisch vorbestellt und abgeholt werden.

Familie Kulterer



BetriebsführerIn/Familie:

Thomas Kulterer
vlg. Schneider



Hauptstraße 107, 9131 Grafenstein
Mobil: 0664/5566772 & Festnetz: 04225/2243

Steckbrief:

Seit 1930 gibt es den Betrieb vlg. Schneider bereits in Grafenstein. Der Bauernhof wird in Zusammenarbeit der ganzen Familie im Vollerwerb geführt. Die Betriebszweige sind Milchviehhaltung sowie Schweinehaltung. Zusätzlich zur Viehhaltung wird auch eine eigene Gaststube geführt.

Produkte:

Frischmilch, Trockenwaren (Salami, Speck etc.)

Verfügbarkeit :

Sämtliche Produkte der Familie Kulterer können im eigenen Gasthaus erworben werden (dienstags Ruhetag). Dort können die Trockenwaren bei einer guten Jause auch verkostet werden.





Valentin Michor



BetriebsführerIn/Familie:

Valentin Michor



Unterwuchel 6, 9131 Grafenstein
0664/4623350

Steckbrief:

Seit mittlerweile 30 Jahren werden von Valentin Michor Honig sowie Propolis erzeugt.

Produkte:

Honig, Propolis

Verfügbarkeit :

Die Produkte werden Ab-Hof, im Lagerhaus Grafenstein, am Grafensteiner Schmankalan Markt, im Spar Grafenstein und am Benediktinermarkt am Stand der Familie Weratschnig verkauft.



Feiern mit Tradition



THON 7

.....
www.thon7.at

Tischlerei
Josef Tischler



Aich 1, 9131 Grafenstein
Tel./Fax: +434225/2259
Mobil: +43650/2259001
tischlerei.tischler@gmx.at



**URLAUB AM
BAUERNHOF**



Pro Part
Handels GmbH

A-9122 St. Kanzian
Lauchenholz 28
Büro: +43 (0) 4239 40 300
E-Mail: info@propart.at

Raiffeisenbank 
Grafenstein – Magdalensberg

 **Bankstelle Grafenstein**
Klopeiner Straße 3
9131 Grafenstein
Tel.: 04225 2203

 **Bankstelle Magdalensberg**
Görtschitztal Straße 115
9064 Magdalensberg
Tel.: 04224 2452

E-Mail: rb.grafenstein@rbgk.raiffeisen.at
www.raiffeisen.at/ktn/grafenstein

Rio Beton

Ges. m. b. H. & Co. KG

Josef Hudelist



BetriebsführerIn/Familie:

Josef Hudelist



Hauptstraße 91, 9131 Grafenstein
0650/2812320

Steckbrief:

Im Grafensteiner Ortskern befindet sich die Abfindungsbrennerei in welcher Josef Hudelist aus Obst und Kräutern von vielen Grafensteiner Haushalten seit 2005 seine Produkte kreiert.

Produkte:

Edelbrände und Liköre

Verfügbarkeit :

Die Produkte kann man jederzeit nach telefonischer Vereinbarung bei Josef Hudelist erwerben. Des Weiteren ist er am Grafensteiner Schmankalan Markt jeden dritten Freitag im Monat mit einem eigenen Verkaufsstand anzutreffen. Vor Ort können die Edelbrände und Liköre auch verkostet werden.





BetriebsführerIn/Familie: Johann Poganitsch



Saager 43
9131 Grafenstein
0676/9178211

Verfügbarkeit :

Steckbrief:

Die Fischzucht Poganitsch wird seit 2014 im Vollerwerb betrieben und konnte auch schon einige Auszeichnungen gewinnen.

Produkte:

Jungfische, Besetzfische, frische Forellen, Saiblinge, Seeforellen, Bachforellen, Goldforellen, sämtliche Räucherwaren, Aufstriche

Die Produkte können in der Selbstbedienungshütte in Poggersdorf, im Genusskote der Familie Tschischej, im Vorraum bei "Coiffeur Karin", ab Hof und auf www.gaumenfest.at erworben werden. Zusätzlich ist die Familie Poganitsch auf einigen Bauernmärkten vertreten:

- Jeden 1. Freitag im Monat in Poggersdorf,
- Jeden 2. Freitag im Monat in Gallizien,
- Jeden 3. Freitag im Monat am Grafensteiner Schmankalan Markt und
- Jeden Mittwoch und Samstag in St.Veit.

Familie Pribassnig



BetriebsführerIn/Familie:

Friedrich Pribassnig jun.
vlg. Melcher



Skarbin 2, 9131 Grafenstein
0664/1218007



Steckbrief:

Die Familie Pribassnig betreibt einen Milchviehbetrieb im Vollerwerb. Die eigenen Kälber werden bis zur Schlachtreife am eigenen Hof gemästet. Weiters erzeugen sie auch Brennholz und produzieren Kartoffel.

Produkte:

Kartoffel, Brennholz

Verfügbarkeit :

Die Kartoffel können von August bis April erworben werden, nur solange der Vorrat reicht. Bei Interesse bittet die Familie Pribassnig telefonisch Kontakt aufzunehmen. Der Brennholzverkauf ist ab Herbst möglich, um Kontaktaufnahme 1-2 Tage vor der Lieferung wird gebeten. Die Lieferung ist nur nach Terminvereinbarung möglich.



Familie Raunjak



BetriebsführerIn/Familie:

Familie Raunjak
vlg. Kau



10. Oktoberstraße 22, 9131 Grafenstein
0664/1103595



Steckbrief:

Der Betrieb wird seit 2017 als Bio-Betrieb im Nebenerwerb von Familie Raunjak betrieben.

Produkte:

Verschiedene Kartoffel- und Speisekürbissorten sowie regionale Produkte

Verfügbarkeit :

Eine Selbstbedienung ist je nach Verfügbarkeit der Produkte Ab-Hof möglich. Bitte um telefonische Kontaktaufnahme.

Familie Stromberger



BetriebsführerIn/Familie: Familie Stromberger
vlg. Herrschaft



Truttendorf 16, 9131 Grafenstein
04225/2653, 0664/1232037, 0660/3408330

Steckbrief:

Die Landwirtschaft der Familie Stromberger wird im Vollerwerb mit Fleischerei betrieben. Der Gewerbebetrieb besteht seit ca. 80 Jahren.

Produkte:

Frischfleisch vom Schwein und vom Rind, diverse Frischwurstwaren, Selchwaren, Trockenwaren

Verfügbarkeit :

Der Vertrieb der Produkte der Familie Stromberger befindet sich im Fleischergeschäft am Benediktinerplatz. Die Öffnungszeiten sind von Dienstag bis Freitag von 07:00 Uhr bis 14:00 Uhr und am Samstag von 07:00 Uhr bis 12:30 Uhr.

Wenn man Produkte der Familie Stromberger Ab-Hof erwerben möchte, sollte man sich 1-2 Tage im Voraus per Telefon oder per WhatsApp melden, da die Schlachtung der Schweine und Rinder ausschließlich montags erfolgt.





Familie Taupe



BetriebsführerIn/Familie:

Tino Taupe
vlg. Knapp



St. Peter 17, 9131 Grafenstein
0664/8233675



Steckbrief:

Am Betrieb der Familie Taupe wird Milchviehhaltung mit angeschlossener Aufzucht und Mast der eigenen Rinder betrieben. Weiters werden Ferkel aufgezogen und am Hof fertig gemästet.

Produkte:

Frisch- und Dauerware vom Schwein, Rindfleisch, Topfen, Glundner, Milzschnitten, Leberknödel, Reindling

Verfügbarkeit :

Die Familie Taupe verkauft ihre Produkte an jedem zweiten Samstag von 08:00 bis 13:00 Uhr vor dem Spar in Grafenstein. Nach telefonischer Vereinbarung ist auch der Verkauf Ab-Hof möglich.

Gasthof Zenkl

Gut speisen und mehr ...

GKV GmbH



HAUSTECHNIK

A-9100 VÖLKERMARKT

ST. RUPRECHTER STRASSE 2

Tel. (04232) 2970

Fax (04232) 297025

HEIZUNG - SANITÄR - ALTERNATIVE ENERGIE

www.gkv-haustechnik.at



**RAUMDESIGN
TAPEZIERERMEISTER**

9131 Grafenstein
Tel.: 04225/2774

Sattnitzgasse 1
www.rtr-rautz.at

SPLITT - SCHOTTER - STEINGEWINNUNG - FRÄCHTEREI

Ing. Thomas Wallner GmbH
vlg. Seidenader

A-9131 Grafenstein, Saager 4
Tel.: 04221/2120, Mobil: 0664/1100301
E-Mail: th.wallner@usonet.at, www.steinbruch-wallner.at
FN 448742s ATU 70425903

Familie Tschischej



BetriebsführerIn/Familie: **Markus Tschischej**
vlg. Pongratz

 Gumisch 22, 9131 Grafenstein
0664/1246584

Steckbrief:

Der Betrieb der Familie Tschischej besteht seit dem Jahre 1977. Im Jahr 2011 hat Markus Tschischej den Betrieb übernommen. Der Verkauf erfolgt im Nebenerwerb und beinhaltet eine Kooperation mit dem danebenliegenden Bauernhof der Familie Dobernic sowie mit der Fischzucht der Familie Poganitsch aus Saager.

Produkte:

Kernöl, Sonnenblumenöl, Eier vom Weidehuhn, Kürbisknabberkerne, diverse Sirupe

Verfügbarkeit :

Die Produkte sind am Grafensteiner Schmankalan Markt zu erwerben. Weiters betreibt Markus Tschischej die Selbstbedienungshütten:

1. Genusskota (Gumisch 22)
2. SB-Eierkühlschrank bei Coiffeur Karin (Klopeinerstraße 4)
3. SB-Hofladen (Goritschach 7, 9132 Gallizien).

Zudem sind die Produkte im "Regional Regal" bei Billa und Billa Plus in Kärnten zu finden.





Familie Wakonig



BetriebsführerIn/Familie:

Thomas Wakonig
vlg. Jetschman



Klein Venedig 2, 9131 Grafenstein
0676/3515411



Steckbrief:

Am Vollerwerbsbetrieb der Familie Wakonig wird Schweinezucht und -mast, Legehennenhaltung, sowie Ackerbau und Forstwirtschaft betrieben.

Produkte:

Eier, Gemüse, Salz

Verfügbarkeit :

Sämtliche Produkte sind in der Selbstbedienungshütte erhältlich. Sie befindet sich bei der Hofeinfahrt an der Kreuzung von Thoner- und Packerstraße, die Selbstbedienungshütte hat 24 Stunden geöffnet.

Familie Wakonig



BetriebsführerIn/Familie:

Veit Wakonig (Vitus)



Klein Venedig 2, 9131 Grafenstein
(Feldstandort neben der Bushaltestelle St. Johann
an der B70 Packer Straße), Tel.: 0660/4719661

Steckbrief:

Der Betrieb existiert seit dem Jahr 2021 und hat sich auf den konventionellen (regenerativen) Feldgemüsebau spezialisiert. Der Betriebsführer Veit Wakonig führt den Feldgemüsebau neben seiner Tätigkeit am elterlichen Betrieb im Nebenerwerb.

Produkte:

Salat, Kohlrabi, Gurken, Zucchini, Paprika, Tomaten, Sellerie, Lauch, verschiedene Salze

Verfügbarkeit :

Die Gemüsewaren sind in der Selbstbedienungshütte in Klein Venedig 2 zu erwerben. Der Ab-Hof-Verkauf erfolgt über das eigene Ernten der Kunden am Selbsterntefeld. Dieses ist rund um die Uhr geöffnet und bietet für jeden ein saisonales Einkaufserlebnis.



Interview

Thomas Wakonig
& Veit Wakonig

Wir haben einfach mal ganz direkt und offen nachgefragt und einige unserer Direktvermarkter unter die Lupe genommen.

Seit wann wird bei euch am Hof Direktvermarktung betrieben?

Seit 2016 wird bei uns Direktvermarktung betrieben.

Welche Produkte vermarktet ihr?

Zu Beginn waren es nur Eier, aber seit heuer (2021) vermarkten wir auch Gemüse von unserem eigenen Selbsterntefeld.

Vor welche Herausforderungen stellt euch die Direktvermarktung?

Die Betreuung und die Bestückung der Eierhütte, sowie das Zeitmanagement für das Nachsetzen und Bewässern des Gemüses.

Wie bewältigt ihr die Kommunikation zwischen Produzenten und Konsumenten bzw. wie kann man die Hemmschwellen abbauen?

Die Konsumenten möchten heute wissen woher ein Produkt kommt und wer dieses erzeugt. Wir verkaufen nur das was wir selbst auch konsumieren.

Danke für das tolle Gespräch!



Grafensteiner
Genussfaden

Schnell mal nachgefragt...



KÖCHL 2.0 OG

GAS - WASSER - HEIZUNG



Wärmepumpen - heizen - kühlen - Holzvergaserkessel - Pelletsanlagen
Solar - Öl - Gas - Heizungen - Sanitär - Installationen - Reparaturen
office@installateur-koechl.at - www.installateur-koechl.at

A - 9061 WÖLFNITZ ☎ 0664 - 18 52 954
PITZELSTÄTTENWEG 53 ☎ 0664 - 180 90 64

**LANDMASCHINEN
VERKAUF &
REPARATUR
KFZ-WERKSTÄTTE**



NEW HOLLAND

POTOTSCHNIG

9131 Grafenstein, Hauptstr. 22, Telefon 04225/2285, Fax 04225/29033, j.pototschnig@oon.at

**JAUSENSTATION
BUSCHENSCHENKE**

Mörtl

9131 Berg 15 • Mieger-Ebenthal • Austria
Telefon und Fax +43(0)4225/8252
Mobil-Tel. +43(0)664-1838976

Familie Weratschnig



BetriebsführerIn/Familie:

Familie Weratschnig
vlg. Kolimprat



 Replach 4, 9131 Grafenstein
0664/2026789

Steckbrief:

Der Direktvermarktungsbetrieb der Familie Weratschnig vertreibt seine Produkte bereits seit mehreren Generationen am Markt und wird seitdem auch im Vollerwerb betrieben.

Produkte:

Süß- und Backwaren, Frischfleisch, Dauerwaren, Aufstriche, Wildfleisch, Gemüse, Topfen und Butter, Brot, Plattenservice

Verfügbarkeit :

Der Weratschnig-Hof beliefert die Selbstbedienungshütte in Poggersdorf und eine Hütte in Viktring (Adi-Dassler-Gasse). Bevor man Ab-Hof Produkte erwerben möchte sollte man kurz telefonisch Bescheid geben. Die Familie Weratschnig verkauft die Produkte jeden Donnerstag und Samstag am Benediktinermarkt in Klagenfurt. Darüber hinaus ist sie auch jeden dritten Freitag im Monat am Grafensteiner Schmankalan Markt vertreten.

Familie Weratschnig



BetriebsführerIn/Familie:

Stefan und Petra Weratschnig



Unterfischern 2, 9131 Grafenstein
0664/1429388

Steckbrief:

Der Betrieb der Familie Weratschnig wird im Vollerwerb in der dritten Generation geführt. Der Hauptbetriebszweig ist die Schweinehaltung.

Produkte:

Fleisch und Wurstwaren aller Art

Verfügbarkeit :

Die Produkte können jederzeit ohne Terminvereinbarung Ab-Hof erworben werden.

Jeden Donnerstag und Samstag können die Produkte zusätzlich am Benediktinermarkt gekauft werden.





Familie Wolf



BetriebsführerIn/Familie:

Alois Wolf
vlg. Maschitz



Gumisch 10, 9131 Grafenstein
04225/3106



Steckbrief:

Der Hof der Familie Wolf wird im Vollerwerb betrieben und vertreibt seit einigen Jahren verschiedenste Waren aus naturnaher Produktion.

Produkte:

Kartoffel, Rettich, Kren, Knoblauch

Verfügbarkeit :

Die Familie Wolf ist auf mehreren Märkten vertreten. Jeden dritten Freitag im Monat werden die Produkte am Grafensteiner Schmankalan Markt verkauft. Des Weiteren werden die verschiedenen Gemüsesorten donnerstags und samstags am Benediktinermarkt in Klagenfurt angeboten.

Familie Wranze



BetriebsführerIn/Familie:

Franz Wranze
vlg. Auenhof



Gumisch 12, 9131 Grafenstein
0650/6761276



Steckbrief:

Franz Wranze betreibt einen konventionellen landwirtschaftlichen Betrieb mit minimalem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und einen sorgsamem Einsatz von Handelsdünger.

Produkte:

Speisekartoffel und Gemüse

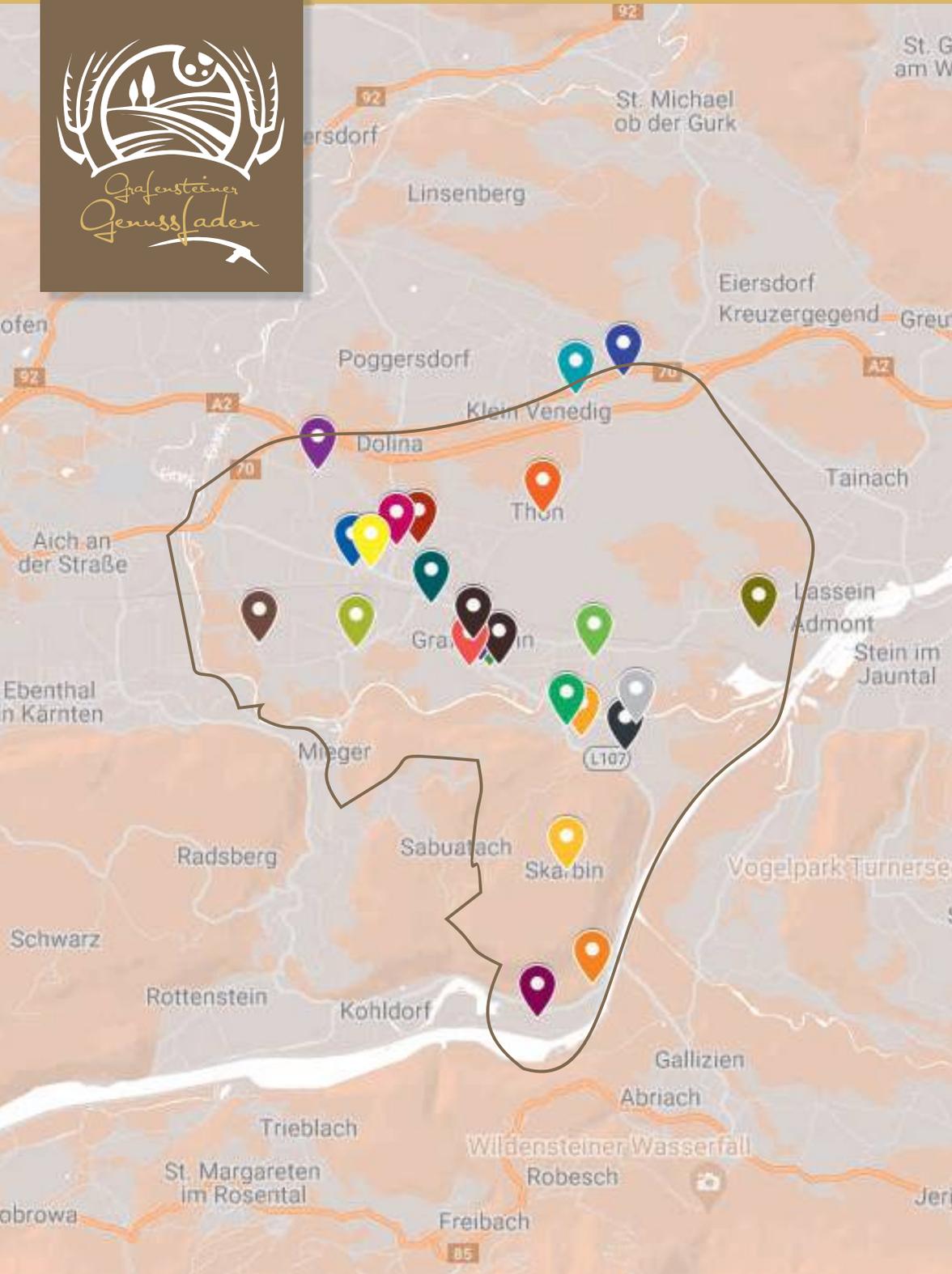
Verfügbarkeit :

Die Produkte können jederzeit am Hof der Familie Wranze in Gumisch erworben werden. Es ist keine Terminvereinbarung nötig.

Zusätzlich werden die Produkte von Mai bis September jeden Samstag von 08:00 – 12:00 Uhr am Markt in Eisenkappel zum Verkauf angeboten.



STUMPF Traktoren Landmaschinen Kompetenzzentrum
9131 Grafenstein ☒ Tel0 42 25 - 22 74 ☒ www.fendt-stumpf.at



-  Familie Adamitsch
Saager 26, 9131 Grafenstein
-  Familie Deutschmann (vlg. Schnitz)
Unterwuchel 4, 9131 Grafenstein
-  Familie Deutschmann (vlg. Kriechbaum)
Thon 8, 9131 Grafenstein
-  Familie Dobernig
Gumisch 8, 9131 Grafenstein
-  Familie Flora
Lind 4, 9131 Grafenstein
-  Familie Freudenberger
Hauptstraße 104, 9131 Grafenstein
-  Dr. Franz Hartlieb
Truttendorferstraße 11, 9131 Grafenstein
-  Familie Illaunig
Hudertzstraße 1, 9131 Grafenstein
-  Herbert Jesse
Eichenweg 7, 9131 Grafenstein
-  Josef Karnitschnig
Clemens Holzmeisterstraße 3, 9131
Grafenstein
-  Familie Kulterer
Hauptstraße 107, 9131 Grafenstein
-  Valentin Michor
Unterwuchel 6, 9131 Grafenstein
-  Josef Hudelist
Hauptstraße 91, 9131 Grafenstein
-  Familie Poganitsch
Saager 43, 9131 Grafenstein
-  Familie Pribassnig
Skarbin 2, 9131 Grafenstein
-  Familie Raunjak
10. Oktoberstraße 22, 9131 Grafenstein
-  Familie Stromberger
Truttendorf 16, 9131 Grafenstein
-  Familie Taupe
St. Peter 17, 9131 Grafenstein
-  Familie Tschischej
Gumisch 22, 9131 Grafenstein
-  Familie Wakonig
Klein Venedig 2, 9131 Grafenstein
-  Familie Wakonig (Vitus)
Klein Venedig 2, 9131 Grafenstein
-  Familie Weratschnig (vlg. Kolimprat)
Replach 4, 3131 Grafenstein
-  Familie Weratschnig
Unterfischern 2, 9131 Grafenstein
-  Familie Wolf
Gumisch 10, 9131 Grafenstein
-  Familie Wranze
Gumisch 12, 9131 Grafenstein

**Der Grafensteiner Genussfaden
ebenso online und interaktiv
verfügbar:**



QR Code scannen
und direkt zum Genuss!



Dich interessiert die Arbeit
der Landjugend Grafenstein
und Du könntest Dir vorstellen
selbst dabei zu sein?

Dann melde dich bei uns
Obmann: Marcus Marolt +436601371010
Leiterin: Irina Kaschnig +436602912355
und komm ganz unverbindlich zu einer Probe.



Alles vom Lippe Bauernhof
vlg. Janesch



A-9130 Haidach 2

e-mail: lippe.thomas@aon.at

Tel. 04224 / 81 159 oder 0650 / 330 72 73

Design • Druck • Werbetechnik • Textil • Webdesign



werbe
agentur
rütter

since 2012

Seit 2013
Kreativer Partner
Landjugend
Grafenstein



Klosterstraße 1
9100 Völkermarkt



+43 (0) 664 8939007



www.werbe-alarm.at



Grafensteiner Schmankalan-Markt

regional+quat



Termine 2021/22

jeweils freitags

15. 10. 2021	ab 15:00 Uhr Erntedank
19. 11. 2021	ab 15.00 Uhr
17. 12. 2021	ab 15.00 Uhr Weihnachtsmarkt
Jänner	Pause
18.02. 2022	ab 15.00 Uhr
18. 03. 2022	ab 15.00 Uhr
Sa 09.04.2022	ab 15.00 Uhr Ostermarkt
Palmsamstag	
20. 05. 2022	ab 17.00 Uhr
17.06. 2022	ab 17.00 Uhr Sommerfest
22.07. 2022	ab 17.00 Uhr
19.08. 2022	ab 17.00 Uhr
16.09. 2022	ab 15.00 Uhr

Unser Schmankalanmarkt feierte seinen sechsten Geburtstag. Wir sind sehr stolz, dass dieses Projekt von den Grafensteinern so gut angenommen wird. Inzwischen ist unser Markt schon weit über die Gemeindegrenzen hinaus bekannt geworden und hat sich auch als Kommunikationsplattform voll etabliert. Die „Standler“ sind zu einer großen Familie zusammengewachsen und planen für das kommende Jahr. Neue Standler welche das kulinarische und handwerkliche Angebot bereichern, sind jeder Zeit herzlich willkommen. Das gastronomische Angebot wird zukünftig auch von Grafensteiner Vereinen gestaltet werden. **Herzliche Gratulation der Grafensteiner Landjugend zu dieser tollen Initiative!**