



Hütten-Kulinarium
Steiermark



Bewerbung zur

„INITIATIVE KULINARIUM STEIERMARK“

Wo die Steiermark draufsteht, ist die Steiermark drin!



Foto: © Steiermark Tourismus | Tom Lamm

DIE ZEHN GENUSSREGELN

KULINARIUM STEIERMARK etabliert das „Grüne Herz Österreichs“ europaweit als lohnende Genussdestination für Qualitätssuchende.

KULINARIUM STEIERMARK garantiert einen steiermarkweit einheitlichen Standard authentischer Küche.

KULINARIUM STEIERMARK weiß, dass gute steirische Küche nicht ohne enge Beziehung zur ökologischen Landwirtschaft auskommt.

KULINARIUM STEIERMARK ist dem Anspruch „Aus der Region, für die Region“ verpflichtet.

KULINARIUM STEIERMARK fördert „Genuss-handwerker“, die traditionelle Lebensmittel kreieren und zugleich neue Traditionen schaffen.

KULINARIUM STEIERMARK sieht sich als Partner jener, die im Spannungsfeld von Tradition

und moderner Gastronomie frische Produkte und unverwechselbaren Geschmack anbieten.

KULINARIUM STEIERMARK sieht in Köchen nachhaltige „Botschafter des guten Geschmacks“.

KULINARIUM STEIERMARK setzt auf Händler, die ihr Sortiment vor Ort zusammenstellen und die „guten Dinge“ verkaufen können.

KULINARIUM STEIERMARK ermutigt Gäste und Kunden, pionierhafte steirisch-kreative Innovationsfreude zu erkunden.

KULINARIUM STEIERMARK will mit gesunder Ernährung aus hochwertigen und schmackhaften „Lebens-Mitteln“ inmitten gepflegter Tischkultur einen Beitrag zu Lebensfreude und Kultur leisten.

Bewerbung mittels
PDF-Formular
zum Download unter
[www.steiermark.com/
kulinarium](http://www.steiermark.com/kulinarium)



Das Land
Steiermark

→ Tourismus

ZUR AUFNAHME IN DAS „KULINARIUM STEIERMARK“ BEACHTEN SIE BITTE:

- ♥ Um am **KULINARIUM STEIERMARK** teilzunehmen, ist es zwingend erforderlich, das sich in diesem Heft befindliche **Bewerbungsformular mit Zusatzfragebogen** (siehe Abschnitt) ausgefüllt und samt aktueller **Speisekarte-Kopie** an **Willi Haider**, Chefberater von **KULINARIUM STEIERMARK**, zu mailen, faxen oder per Post zu senden.
- ♥ Die Beteiligung an der landesweiten Initiative ist **freiwillig und kostenlos**. Als Dank für Ihre Bemühungen um die steirische Küche und Gastlichkeit werden Sie bei erfolgreicher Erfüllung und Überprüfung der Qualitätskriterien **kostenfrei** in das jeweils neu aufgelegte **KULINARIUM STEIERMARK-Booklet** (Auflage 250.000 Stück) aufgenommen sowie auch weiterhin verstärkt in die **Marketingmaßnahmen der Steirischen Tourismus- und Standortmarketing GmbH** (Homepage, Messeauftritte, Veranstaltungen etc.) integriert.
- ♥ In das **KULINARIUM STEIERMARK** werden nur jene Betriebe aufgenommen, die ganz im Sinne der „**10 Genussregeln**“ (siehe Titelseite) mit einer authentischen steirischen Küchenlinie – ob klassisch oder kreativ – zu überzeugen wissen und die Kriterien des **Bewerbungsformulars** nach einer vor Ort durchgeführten Testung auch tatsächlich erfüllen.
- ♥ Ein **KULINARIUM STEIERMARK**-Betrieb zeichnet sich demnach nicht durch Sterne oder Hauben aus, sondern vielmehr durch seinen glaubwürdigen, sichtbaren und schmeckbaren Steiermark-Bezug.
- ♥ Das „**Grüne Herz**“ als ausgewiesenes Gütesiegel, Lebensmittel mit überprüfbarem Stammbaum, ein bedingungsloses **Ja zur Saison**, wo sich der Rhythmus der Jahreszeiten am Teller wiederfindet und eine verständliche Produktbezeichnung ohne beschönigende Floskeln sind die unabdingbaren Standards von **KULINARIUM STEIERMARK**.

FÜR EINE ERFOLGREICHE TESTUNG IST WICHTIG:

- ♥ Das Verwenden saisonaler, regionaler und heimischer Lebensmittel und Produkte!
- ♥ Die deutliche Kennzeichnung Ihres **KULINARIUM STEIERMARK** Speisen- und Getränkeangebots sowie die Hervorhebung explizit steirischer Speisen und Produkte, nach Möglichkeit mit einer speziellen **KULINARIUM STEIERMARK SPEISEKARTE** (siehe dazu die beiliegenden Informationen zur Speise-Getränke-Weinkarte) nach erfolgreicher Überprüfung.
- ♥ Keine sprachliche Verfremdung in bzw. auf der Speisekarte (**Booklet/ „Steirer-Wörterbuch Wir Steirer sagen“**)!
- ♥ Die erkennbare Identifikation Ihres Betriebes mit der landesweiten Initiative **KULINARIUM STEIERMARK** durch die für den Gast sichtbare Platzierung des „**KULINARIUM STEIERMARK-Aufstellers bzw. der Wandtafel**“, die Verwendung des **KULINARIUM STEIERMARK-Logos** sowohl in Ihrer Speisekarte als auch auf Ihrer Homepage nach erfolgreicher Überprüfung.

SO SIND SIE DABEL:

Um am **KULINARIUM STEIERMARK** teilzunehmen, mailen, faxen oder senden Sie bitte das sich auf dem Abschnitt befindliche Bewerbungsformular samt Speisekarte ausgefüllt an Willi Haider, Chefberater und Koordinator von **KULINARIUM STEIERMARK**.

E-Mail: info@willihaider.at

Tel.: 03185/28 0 42, Fax-DW: -89

Anschrift: Willi Haider UNTERNEHMENSBERATUNG, Schrötten 84, 8411 Hengsberg

Bei konkreten Fragen steht Ihnen Willi Haider unter 0664/405 87 88 jederzeit gerne zur Verfügung. Weiters kontaktieren Sie bitte gerne Frau Mag. Hildegard Ressler (0316/877-2144) von der Abteilung 12, Referat Tourismus des Amtes der Steiermärkischen Landesregierung. Die Unterlagen finden Sie auch unter www.steiermark.com/kulinarium



Bitte dieses Bewerbungsformular abtrennen, ausfüllen und samt Speisekarte per Post an Willi Haider übermitteln.
 Gerne können Sie die ausgefüllten PDF-Unterlagen (inkl. eingescannter/abfotografierter Speisekarte) auch per E-Mail zusenden. Vielen Dank!



BEWERBUNGSFORMULAR HÜTTEN-KULINARIUM STEIERMARK

Name der Hütte bzw.
 Wortlaut für Booklet und Web:

Inhaber: _____ Küchenchef/-chefin: _____

Straße: _____ PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____ Mobiltelefon: _____

E-Mail: _____ Homepage: _____

Soz. Netzwerke: _____ Ansprechperson: _____

Zutreffendes bitte ankreuzen:

Allgemeines	Ja	Nein
Saisonale Erkennbarkeit bei Deko, Tischgestaltung etc.		
Internet (Aktualität) Adresse, Tel., Öffnungszeiten etc.		
Internet (Aktualität) Speisen, Getränke etc.		

Service/Betreuung/Tischkultur	Ja	Nein
Produktkenntnisse Tradition/Herkunft		
Tagesempfehlung (mündlich, Karte, Tafel)		
Regionale Besonderheiten – Produkte, Feinkost etc.		
Hausspezialitäten		
Tischkultur, Menagen (Mühlen) etc.		
Tischkultur Wäsche, Kerze, Blumen		

Kinderfreundlichkeit	Ja	Nein
Wickeltisch oder Auflage bzw. Wickelmöglichkeit		
Spiele, Beschäftigung – Holz, Wasser, Tiere etc.		
Kindergetränke heimisch, hausgemacht, naturbelassen		
Kinderspeisen – gesund, kleine Portion von der Karte		
Kindersitz (Hochsitz 1+), Besteck		

Getränke steirischer/regionaler Herkunft	Ja	Nein
Steirischer, regionaler oder hausgemachter Aperitif bzw. Säfte, angesetzt		
Steirisches (regionales) Mineralwasser		
Steirisches (regionales) Bier		
Milchgetränke, Butter-, Sauermilch		



Getränke steirischer/regionaler Herkunft	Ja	Nein
Steirischer Wein vor nationalen und internationalen Weinen (auf der Weinkarte sowie Jahrgang und Winzer/DAC-System)		
Mindestens zwei steirische Qualitätsweine weiß (glasweise aus der 0,75 l Flasche)		
Mindestens ein steirischer Qualitätswein rot (glasweise aus der 0,75 l Flasche)		
Steirischer Schaumwein/Sekt/Obst-Flizzante, Most etc.		
Mindestens zwei steirische Fruchtsäfte (mit Erzeugernachweis in der Karte oder Tafel)		
Mindestens zwei steirische Edelbrände (mit Erzeugernachweis in der Karte oder Tafel)		
Destillate - Gin, Rum, Whisky von heimischen Produzenten		
Getränkultur - Wein, Bier etc., Temperatur, Gläser		
Kaffeekultur, Almkaffee, Häferlkaffee - Leitungswasser, Milch/Obers offen		

Küchenprodukte und Hüttengerichte steirischer/regionaler Herkunft	Ja	Nein
Berücksichtigung der steirischen Speisenbenennung (z. B. Erdäpfel statt Kartoffel, Paradeiser statt Tomaten, knusprig statt kross etc.)		
Heimische Produzenten bzw. Lieferanten*		
Hausgemachte Speisen (keine Industrieprodukte)*		
Angebot an heimischen Hüttenspezialitäten*		
Traditionelle Speisen (Sterz, Süßes ...) vom Herd oder aus der Pfanne*		
Berücksichtigung der Saison und Jahreszeit - Salat, Obst*		
Vegetarische oder vegane Speisen ...*		
Suppen, -einlagen und Saucen hausgemacht*		
Berücksichtigung der Saison und Jahreszeit - Gemüse*		
Berücksichtigung der heimischen Fische, frisch/tiefgekühlt* (wo vorhanden)		
Angebot an heimischem Fleisch und Geflügel* (wo vorhanden)		
Milchprodukte und Käse - steirische bzw. heimische Herkunft*		
Nachspeisenangebot heimisch, hausgemacht*		
Küchen- bzw. Produktlagerbesichtigung bei Testbesuch gestattet*		

*Hier werden nur bei Küchenbesichtigung die Bestnoten 1+2 vergeben! Diese Punkte werden je nach Lage/Größe des Betriebes etc. bewertet. Küchenbesichtigung wird nur bei Genehmigung (Chef/Küchenchef) durchgeführt und bringt zahlreiche Sonderpunkte bzw. bei Verweigerung Abzugspunkte!

Öffnungszeiten:

Küchenzeiten:

Ruhetag(e):

Urlaub/Sperre:

Zusätzliche Anmerkungen (Besonderes zum Betrieb, Küche etc.)

Nennen Sie drei klassische oder innovative, oft vorhandene steirische Spezialitäten bzw. Speisen Ihres Hauses (z. B. für Texte, Booklet, Kulinarium-Website etc.)

Wo sehen Sie persönlich Ihre Stärke und Ihren Beitrag zum HÜTTEN-KULINARIUM STEIERMARK

Datum/Unterschrift/Stempel:

BEIBLATT ZUM BEWERBUNGSBOGEN

Name der Hütte:

Zusätzliche Angebote und Informationen**:	Ja	Nein
Ganzjahresbetrieb		
Saisonbetrieb nur Sommer		
Saisonbetrieb nur Winter		
Barrierefrei/keine Stiegen		
Rollstuhltauglich		
Kinderwagentauglich		
Kinderspielplatz		
Lebendmusik		
Hundeerlaubnis		
Tiere: Pferde etc. in der Nähe		
Mit öffentl. Verkehrsmittel erreichbar (Bus, Bahn, Seilbahn, Sessellift etc.)		
E-Car-Ladestation		
Bus-Angebot/Gruppen		
Fahradtour/Mountainbike		
E-Bike-Ladestation		
E-Bike-Verleih/in der Nähe		
Parkplatz		
Gastgarten		
Terrasse		
Wanderungen, Touren (zu Fuß/mit Rad)		
Schnaps-, Kräuter- oder Kochkurse		
Sehenswürdigkeiten in der Nähe		
Wasser, See, Schwimmbad		
Picknick/Speisen-Abholservice		
Bankomat/Kreditkarte		

Angebotsgruppen:	Ja	Nein
BIO-zertifiziert		
Slow Food		
Netzwerk Kulinarik (AMA)		

Andere Angebotsgruppen:

Sonstiges:	Ja	Nein
z. B. ORF - Kulinarium		
Blumenschmuckwettbewerb		
Kinderfreundliche Gaststätte		
Sonstige Auszeichnungen, Hauben etc.		
Ausgezeichnete Mitarbeiter		

Auszeichnung: _____

Auszeichnung: _____

Auszeichnung: _____

Auszeichnung: _____

Auszeichnung: _____

Lehrlingsausbildung: wenn ja, Anzahl:

Küche Service HGA GFL

Sitzplätze im Lokal:

Sitzplätze im Garten:

Sitzplätze auf der Terrasse:

Datum:

Unterschrift/Signatur:

HERZLICHEN DANK FÜR IHRE MÜHE UND ZEIT, SOWIE IHR KORREKTES BEANTWORTEN DER FRAGEBÖGEN!

Hinweis: Durch das Einsenden des Bewerbungsformulars sowie des Fragebogen-Beiblattes (insgesamt drei Seiten) und der Speisekarte(n) (Kopie) wird bereits vorweg eine Vorselektion durchgeführt, welche erst bei guten Voraussetzungen bzw. bei positiver Erfüllung der Aufnahmekriterien zu einer tatsächlichen Betriebsüberprüfung führt!

Wir bitten daher um ein gewissenhaftes und vollständiges sowie ehrliches Beantworten der Fragebögen!

SPEISEKARTE - GETRÄNKEKARTE - WEINKARTE

Die Speise-, Getränke- und auch Weinkarte sind der Spiegel eines Betriebes und soll neben einer sauberen und gut lesbaren Ansicht vor allem auch die **KULINARIUM STEIERMARK-Regeln** berücksichtigen.

Dazu zählen neben der Reihung nach Herkunft auch die saisonale Berücksichtigung des heimischen Produkt- bzw. Speisen- und Getränke-Angebots.

Bei der Reihung von Speisen und Getränken bzw. auch dem Weinangebot sollten immer die Produkte und Lieferanten aus der näheren Umgebung am Beginn stehen, gefolgt von angrenzenden Regionen und Bundesländern, je nach Standort. Danach finden sich kulinarische Speisen und Getränke aus dem benachbarten Ausland. Zum Schluss folgen die am weitesten entfernten Produzenten und Produkte.

Das „Qualitätswein Angebot aus der „0,75 Flasche“ sollte neben dem Jahrgang und Winzer auch immer das Anbaugebiet (DAC) und die Traubensorten beinhalten.

Beispiel:

2021er Sauvignon Blanc , Südsteiermark DAC, Weingut Sauvignonbauer, Ratsch	Glas - 0,75 l - Preis
2019er Traminer , Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Traminerbauer, Klöch	Glas - 0,75 l - Preis
2022er Riesling , Kremstal DAC, Weingut Rieslingbauer, Stein	Glas - 0,75 l - Preis

Das gilt natürlich auch für das „Aperitif - und alkoholische sowie alkoholfreie Angebot“, Heimisches vor Internationales und hausgemachte vor industriell hergestellte Produkte.

Diese Vorgaben werden natürlich auch bei einer Betriebsüberprüfung genau kontrolliert und entsprechend nach Punkten bewertet.

Neben der richtigen Reihung und saisonalen Berücksichtigung der angebotenen Spezialitäten, soll aber auch die heimische Sprache vor allem bei der Bezeichnung der Speisen erkennbar sein, um unsere „Mund- Art“ nicht zu verleugnen und so auch dem Gast gegenüber, steirische Identität zu signalisieren.

Für die richtige „Wortfindung“ kann das KULINARIUM STEIERMARK-Booklet (www.kulinariumsteiermark.at) durchaus hilfreich sein, finden sich doch im „**STEIRER-WÖRTERBUCH**“ auf mehreren Seiten, die häufigsten und gängigsten „steirischen Vokabeln“ als Übersetzungshilfe.

Beispiel:

Geröstete Pfifferlinge mit Kassler und Kartoffeln

Schwammerl-Erdäpfel-Gröstl mit **Selchfleisch** und **Zwiebeln**

Kartoffeltasche mit Knoblauch-Kräutersahne

Erdäpfeltasche mit **Kräuter-Sauerrahm** und **Knoblauch**

Sauerkirschen mit Sahne in krosser Strudeltulpe

Weichseln mit **Schlagobers** in **knuspriger Strudeltulpe**

**Wenn möglich, sollten die Angebote natürlich auch auf der Homepage bzw. online sichtbar sein!
Bitte nicht vergessen: Ihre aktuelle Speisekarte (Kopie) mitschicken!**

