



Kulinarium
Steiermark



Bewerbung zur

„INITIATIVE KULINARIUM STEIERMARK“

Wo die Steiermark draufsteht, ist die Steiermark drin!



Foto: © Steiermark Tourismus | Harry Schiffer

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

KULINARIUM STEIERMARK

Name des Betriebes 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Internet (Aktualität) Adresse, Tel., Öffnungszeiten, Veranstaltungen etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Internet (Aktualität) Speisen, Getränke, Menüs etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Service/Betreuung/Tischkultur	Ja	Nein
Produktkenntnisse - Tradition/Herkunft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tagesempfehlung (mündlich, Karte, Tafel, Internet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tägliche Menüangebote, wechselnd (Mittag/Abend)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regionale Besonderheiten - Produkte, Feinkost etc. (Buchteln, Strauben, Strudeln, Knödeln, Sterz etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hausspezialität/innovative Küche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tischkultur, Menagen (Mühlen), Gedeck etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tischkultur Servietten (Stoff/Zellstoff/Papier)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tischkultur Wäsche, Kerze, Blumen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kinderfreundlichkeit	Ja	Nein
Wickeltisch oder Auflage bzw. Wickelmöglichkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spiele, Malstifte, Beschäftigung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kindergetränke heimisch, hausgemacht, naturbelassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kinderspeisen (Kinderkarte) gesund, oder kleine Portion von der Karte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kindersitz (Hochsitz 2+), Besteck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Getränke steirischer/regionaler Herkunft	Ja	Nein
Steirischer, regionaler oder hausgemachter Aperitif bzw. Säfte, angesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Steirisches (regionales) Mineralwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Steirisches (regionales) Bier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allgemeine Getränkekarte mehr als 60 % steirisch (ausgenommen Bar, oder Spezialkarte)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Getränke steirischer/regionaler Herkunft	Ja	Nein
Steirischer Wein vor nationalen und internationalen Weinen (auf der Weinkarte sowie Jahrgang und Winzer/DAC-System)		
Mindestens sechs steirische Qualitätsweine weiß (drei davon glasweise aus der 0,75 l Flasche)		
Mindestens zwei steirische Qualitätsweine rot (zwei davon glasweise aus der 0,75 l Flasche)		
Steirischer Schaumwein/Sekt/Obstfrizzante, Cider etc.		
Präsentation der Flasche bei Service – glasweise		
Mindestens zwei steirische Fruchtsäfte (mit Erzeugernachweis in der Karte oder Tafel)		
Mindestens zwei steirische Obst-Edelbrände (mit Erzeugernachweis in der Karte oder Tafel)		
Mindestens zwei Destillate, Gin, Rum, Whisky von steirischen Produzenten		
Glaskultur entsprechend dem Getränk		
Richtige Serviertemperatur bei Wein bzw. Getränken		
Sichtbare Bierkultur/Zeitfaktor, Temperatur, Schaum		
Kaffeekultur heimischer Kaffeeröster – Leitungswasser, Milch/Obers offen		

Küchenprodukte und Speisen steirischer/regionaler Herkunft	Ja	Nein
Allgemeine Karte mehr als 60 % steirisch (und Reihung > heimisch/regional/national/international)		
Berücksichtigung der steirischen Speisenbenennung (z. B. Erdäpfel statt Kartoffel, Paradeiser statt Tomaten, knusprig statt kross etc.)		
Exotische bzw. internationale Speisenbenennung unter 30 %		
Heimische Produzenten bzw. Lieferanten*		
Hausgemachte Speisen (keine Industrieprodukte)*		
Berücksichtigung der Saison und Jahreszeit*		
Berücksichtigung von Allergenen Speisen, Intoleranzen etc.* (glutenfrei, lactosefrei etc. auf Anfrage)		
Vegetarische oder eventuell auch vegane Speisen*		
Frisches bzw. saisonales Salatangebot* (hausgemachte Salatmarinaden, Röstbrotwürfel und Garnituren)		
Suppen, -einlagen und Soßen hausgemacht*		
Frisches bzw. saisonales Gemüseangebot*		
Beilagenangebot (größtenteils hausgemacht), Teigwaren*		
Berücksichtigung heimischer Fische, frisch/tiefgekühlt*		
Angebot an heimischem Fleisch und Geflügel*		
Milchprodukte und Käse steirischer Herkunft*		
Nachspeisenangebot heimisch, hausgemacht*		
Küchen- bzw. Produktlagerbesichtigung bei Testbesuch gestattet*		

*Hier werden nur bei Küchenbesichtigung die Bestnoten 1+2 vergeben!
 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, traditionelle Veranstaltungen 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 KULINARIUM STEIERMARK _____

Datum/Unterschrift/Stempel: _____

BEIBLATT ZUM BEWERBUNGSBOGEN

Name des Betriebes:

	Ja	Nein
Hotel		
Restaurant		
Gasthaus		
Gasthof		
Andere Bezeichnung:		

Zusätzliche Angebote und Informationen **:	Ja	Nein
Ganzjahresbetrieb		
Saisonbetrieb		
Barrierefrei/keine Stiegen		
Rollstuhltauglich		
Kinderwagentauglich		
Kinderspielplatz		
Lebendmusik		
Hundeerlaubnis		
Tiere: Pferde etc. in der Nähe		
Mit öffentl. Verkehrsmittel erreichbar		
E-Car-Ladestation		
Bus-Angebot/Gruppen		
Lage am Radweg/bzw. in der Nähe		
E-Bike-Ladestation		
E-Bike-Verleih/in der Nähe		
Parkplatz/Garage		
Gastgarten/Wintergarten		
Terrasse		
Kochkurse oder andere Kurse		
Weinverkostungen		
Degustationsmenüs		
Sehenswürdigkeiten in der Nähe		
Wasser, See, Schwimmbad		
Catering		
Picknick-Angebot		
Speisen-Abholservice auf Anfrage		
Bankomat/Kreditkarte		

**für etwaige spezifische Tourismus-Werbeaktionen!

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!

Angebotsgruppen:	Ja	Nein
BIO-zertifiziert		
Slow Food		
GenussWirt Österreich		
Kulinarisches Erbe Österreich		
Almenland Wirt		
Steirischer Dorfwirt		
Hochsteiermark Wirt		
Wilder Wirt		
Weiswirt		
Gute Steirische Gaststätte		
Netzwerk Kulinarik (AMA)		
Vulkanland Wirt		

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

Auszeichnung: _____

Auszeichnung: _____

Auszeichnung: _____

Auszeichnung: _____

Auszeichnung: _____

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:

Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan

Roh mariniertes Rinderfilet (Carpaccio-Art) mit **Rapsöl** und **Asmonte** (steir. Hartkäse, Parmesantyp)

Rostbraten mit Pfifferlingen in Sahne Sauce mit Kartoffeln

ALMO-Rostbraten mit **Eierschwammerln** in **Rahmsauce** und **Petersilerdäpfeln**

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!**

