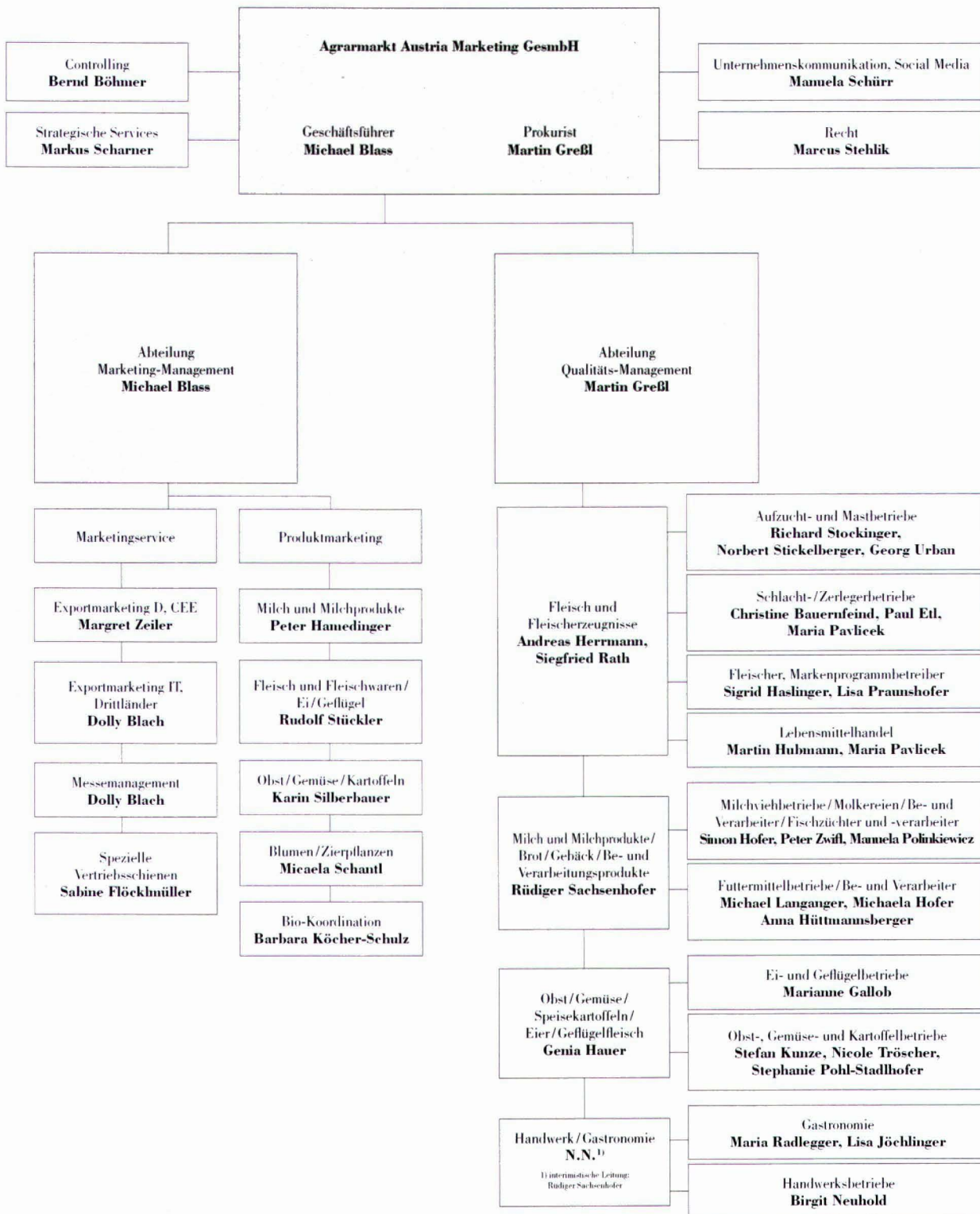


## 5. Anhang

### 5.1 Aufbau der AMA-Marketing GesmbH

**Organigramm der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH**



Anhang

# 5.2 Marketingmanagement

## 5.2.1 Milch und Milchprodukte

### ■ Beispiele Above-the-Line-Maßnahmen



Print Inserate „Krönender Genuss Milch, Joghurt und Käse“



Inserat Gütessiegel Dachkampagne Milch/Käse/Joghurt



■ Beispiel Below-the-Line-Maßnahmen

**Milch. Die Kraft der Natur.**

Milch ist ein wertvolles Lebensmittel aus der Natur. Sie enthält viele Nährstoffe, die für eine ausgewogene Ernährung wichtig sind.

Milch von Natur aus wertvoll

Sicher ist sicher!

Milchbroschüre im Rahmen des EU 7-Länder Projekts

# Landwirtschaft

## Viel Idealismus für ein ehrliches Produkt!

**Serie Teil 5**  
Ergebnisse aus dem Agrarbericht Austria

**Streng kontrolliertes Lebensmittel.**  
**Garantiert 100 % gentechnikfrei.**  
**Frische und Natürlichkeit auf hohem Niveau.**

Milchbauernfamilie

**„Kühe brauchen Sozialkontakte“**

Die Gesundheit der Kühe ist die Grundlage für ein hochwertiges Milchprodukt. Die Kühe müssen gesund und glücklich sein, um Milch zu produzieren, die wir alle trinken können. Das bedeutet, sie müssen soziale Kontakte haben und sich gegenseitig unterstützen können.

**Walden und Almen**

**Milchkühe prägen unser Landschaftsbild**

Die Milchproduktion ist ein wichtiger Bestandteil der österreichischen Landwirtschaft. Die Kühe prägen das Landschaftsbild und tragen zur Erhaltung der Natur bei.

**Das AMA-Siegel hilft!**

Das AMA-Siegel garantiert die Qualität und Sicherheit der Milch. Es ist ein Zeichen für ein hochwertiges Produkt, das von Natur aus gesund ist.

**Der „Teiler“ der Kühe**

Die Kühe sind soziale Tiere und brauchen Kontakt zu anderen Kühen. Ein Teiler ist ein spezielles Futter, das die Kühe dazu bringt, sich gegenseitig zu unterstützen und zu beschützen.

**Rezeptipp: Milchrahmtrüdel**

Ein köstliches Rezept für Milchrahmtrüdel, das die Qualität der Milch zeigt. Zutaten: 1 Liter Milchrahm, 100g Butter, 100g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz.

**Lesen Sie die nächste Woche:**  
Fischer und Rindfleisch und aus Österreich

Die nächste Ausgabe des Agrarberichts Austria wird am nächsten Freitag veröffentlicht. Darin finden Sie weitere Informationen über die Landwirtschaft in Österreich.

Print- und Informationskampagne Österreich

## 5.2.2 Fleisch, Fleischwaren und Geflügel

### ■ Beispiele Above-the-Line-Maßnahmen



TV-Spot Gütesiegel Dachkampagne



Inserat Gütesiegel Dachkampagne Herkunft/ Tierärztin



Vom Kenner zum Könner

**Vorteile zum Nulltarif:**

- ✓ Rezepte & Videos
- ✓ Grillpedia & News
- ✓ Tests & Expertentipps
- ✓ Grillkurs-Infos & Events
- ✓ Magazin „GrillZeit“  
3x jährlich gratis

**AMA GRILLCLUB.at**

Ein Service der AgrarMarkt Austria.

AMAGrillClub

Inserat Grillclub





## ■ Beispiele Below-the-Line-Maßnahmen



B2B Veranstaltung AMA-Forum



Exportfolder Rindfleisch / Schweinefleisch

**XX IM Blickpunkt** KLINIK ZENTRALE  
NOTRUF 01 70 00 00 00 KLINIK ZENTRALE  
DANKAU 01 70 00 00 00 **IM Blickpunkt XX**

**AMA SERIE – TEIL 3**

# Das schmeckt Tierliebhabern und Fleischgenießern

**Rinder werden auf heimischen Almen artgerecht gehalten und entwickeln jene feine Fleischqualität, die der Konsument schätzt. Zu gleich unterstützt man mit dem Kauf heimisches Rindfleisch ein Stück traditionelle bäuerliche Lebensweise.**

**A**uch wenn es geradezu unrealistisch öfters erscheint: Die Kühe und Kälber auf den Kärlner Almen sind keine Requisiten für Touristen. Rund 500 Bauern in Kärlnten halten die Rinder den Sommer auf der Alm verbringen.

Michael Steinwender aus Grefenburg ist einer dieser Bauern. Seine Gründe für die Haltung auf der Alm sind pragmatisch: „Wenn du eine Mutterkuhhaltung hast, musst du auf die Alm mit den Kühen und Kälbern. Was du auf deinem Hof anbaust, brauchst du ja, um die Tiere im Winter zu füttern, im Sommer versorgen sie sich selbst.“

**Tuchigle im Almparadies**  
Jedes Jahr im Mai treibt Michael Steinwender seine Rinder auf die 1700 Meter hoch gelegene Pfießalm beim Reifkofel. Obwohl treiben fast zusehends ist, den gerade die aufgedienten Mutterkühe kennen den Weg. „Die meinen genau, wann es wieder Zeit ist, auf die Alm zu gehen. Wir fahren sie bis zum Forstweg, von dort marschieren sie eigentlich selbst auf die Alm. Die schmelze mit ihrem Nachwuchs zwischen Wiesenblumen und schauern uns erwartungsvoll entgegen. Für den beeindruckenden Reifkofel hinter ihnen hat keine einen Blick übrig.“

„Schüuugle!“ begrüßt Michael Steinwender die 30 Kühe und 25 Kälber schon vom Autofenster aus. Die Herde ist erfreut über den Besuch, denn schließlich gibt es auch immer einen kleinen Kuber Getreide, wenn der Bauer vorbeischaubt. Zweimal in der Woche kommt Michael Steinwender in der Regel auf die Pfießalm, um nach dem Rechten zu sehen. Zu

lätzlich ist länger: Sie die meiste Zeit vor Ort und hat ein Auge auf die Herde. Gut ist es beim Kälben mit dabei: zu sein. „Ich hätte nur mehr leichtkalbige Rassen, das ist auf der Alm ein großer Vorteil. Heuer werden sicher wieder viele fünf Kühe hier eroben Kälben, ich habe ja auch einen Stier mit dabei.“

Der schwarzbraune Bulle sieht gefählig aus, aber Steinwender beruhigt lachend: „Der ist gutmütig, so wie ich. Als Bauer weiß man, welchen Charakter die Tiere haben. Einen aggressiven Stier würde man nicht auf die Alm lassen.“

Schließlich ist im Sommer oft reger Betrieb auf der Alm, wenn Wanderer die herrliche Landschaft genießen. Von der Landschaft sehen die Kühe auch nicht wenig. Immerhin stehen ihnen insgesamt 40 Hektar zur Verfügung. Hier finden Sie ausreichend Futter – die bunten Blumen und zarten Kräuter sehen nicht nur hübsch aus, sondern munden den Tieren offensichtlich auch hervorragend.

Das lässt sich im Endeffekt auch der Rindfleischgenießer auf der Zunge zergehen: Durch die viele Bewegung und die abwechslungsreiche Kost hat das Fleisch der Kühe eine besonders hohe Qualität. Nach dem Sommer auf der Alm geht es in einen Mastbetrieb für gewöhnlich herauf komme, stehen sie schon vor dem Gatter und warten auf mich.“

Noch aber genießen sie den Sommer und die Freiheit auf der Alm. Und auch wenn die Kühe gut einmahl Jahre später geschlachtet werden – artgerechter als hier ist ein Rindleben heutzutage wohl nirgendwo auf der Welt.

**AM WORT**

**Josef Fradler, Obmann Bäuerliche Vermarktung Kärntner Fleisch**

**Wohin geht die Mutterkuh?**  
Für die Haltung von Kühen, die ihre Kübel säugen, erhalten Bauern bisher die Mutterkuhprämie von der EU. Was hat sich daran geändert?  
**JOSEF FRADLER:** Seit Anfang 2015 wurden die EU-Ausgleichszahlungen von tierbezogenen Prämien auf eine einheitliche Flächenprämie pro EU-Staat umgestellt. In Österreich erfolgt die Umstellung schrittweise bis 2019. Bis fast allein Mutterkuhhaltung führt dies zu Förderungsverlusten.

**Wie kann man die Mutterkuhhaltung in Kärnten in Zukunft erhalten?**  
**FRADLER:** Wir werden der Situation bewusst entgegensteuern. Im Herbst läuft ein Qualitätsverbesserungsprogramm für den Mutterkuhbereich an. Damit wollen wir auch dem Konsumenten bewusst machen, dass diese Haltungform etwas Besonderes ist.

**Unterschiedet sich das Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung von anderem?**  
**FRADLER:** Die Tiere aus Mutterkuhhaltung sind für die Mast sehr gut geeignet. Eine Besonderheit ist auch die Jungtierproduktion. Die Jungtiere säugen bis zur Schlachtung bei den Kühen, dadurch ist das Fleisch später ausgereifter.

**Was ist AMA-Gütesiegel draufsteht, ist Qualität drin**

**Wohin geht die Mutterkuh?**  
• Trittschwer marschieren die braunaugigen Damen mit ihrem Nachwuchs über Stock und Stein  
• Die bunten Wiesenblumen schauen sehr gut aus und schmecken offenbar noch viel besser  
• Den mächtigen Regelfeß hinter ihnen kennen die Kühe – sie schauen lieber dem Fotografen entgegen

**WFS: www.ama.at**

Print- und Informationskampagne Kleine Zeitung



Didaktik Projekt Fleischsommelier



5.2.3 Eier

Beispiele Above-the-Line-Maßnahmen

**Ich schau drauf, dass man weiß, aus welcher Haltung und welchem Betrieb das Ei kommt.**

Verpflichtend muss jeder, der bereits am Legehennen-Betrieb mit einem Freiland- oder Bodenhaltungssystem arbeitet, sich verpflichten, die Eier in einem bestimmten Zeitraum zu ernten. Das heißt: Die Herkunft der Eier und die Haltungssysteme der Hennen kann immer klar nachvollzogen werden. Ganz einfach selbst nachprüfen: [erndatenbank.at](http://erndatenbank.at)

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel garantiert, dass die Eier von Hennen aus heimischer Boden- oder Freilandhaltung kommen. Strenge Kontrollen und strenge Kontrollen sind sicher, dass optimale Frische sowie strenge Hygiene- und Futterregeln einhalten eingehalten werden.

Mehr Infos zu Qualität, Herkunft und Kontrollen finden Sie auf [ama.at](http://ama.at)






Inserat Gütesiegel-Dachkampagne Ei

Beispiele Below-the-Line-Maßnahmen

**32 Serie Landwirtschaft heute** | **Wie lange hält ein Ei?** | **Hühnerfutter ist garantiert gentechnikfrei** | **Serie Landwirtschaft heute 33**

**Wie lange hält ein Ei?**  
Das Ei durchläuft einen Reifezyklus. Es gibt also „Lebensstadien“ bis zum 7. Tag, hat die beste Geschmackswertung bis zum 14. Tag und ist gemäß 28 Tage ab Lagerdatum genießbar.

**Wie ein Ei aufgebaut ist**  
Die Hauptfunktion des Eies ist die Fortpflanzung. Das Ei besteht aus Eizelle, Eigelb und Eiklar. Die Eizelle ist mit einer aus zwei Schichten bestehenden Hülle umgeben, die sich an der Spitze befindet.

**Die Gewichtsklassen**  
Die Eier werden in vier Gewichtsklassen unterteilt:  
- **S** für kleine Eier (unter 53 g)  
- **M** für mittelgroße Eier (53 bis unter 63 g)  
- **L** für große Eier (63 bis unter 73 g)  
- **XL** für sehr große Eier (73 g und mehr)

**Wie man Eier richtig lagert**  
Lagern Sie Eier vor Licht geschützt, aber kühl und mit der stumpfen Seite nach oben. Wichtig ist, dass die Eier keinen Temperaturschwüngen ausgesetzt werden. Ist das, so die Schutzkapsel der Schale zerstört. Kühe und Eier sind ein gelbes Getränk, das Sie trinken können. Das ist die perfekte Schale des Eies, die drinnen drin ist. Foto: Eigelb/Thomas/Steuerdruck.com

**Hühnerfutter ist garantiert gentechnikfrei**  
Frei von Gentechnik, aus Bio-, Freiland- oder Bodenhaltung mit klarer Nachvollziehbarkeit der Herkunft.

**Wir garantieren höchste Ertragsleistung – von gesunden Hühnern in Bioerzeugerhalten.**  
Das ist das AMA-Gütesiegel.

**AMA Gütesiegel**

**Lexikon: Wissenswertes zum Thema Ei-Kennzeichnung**  
Das Herkunftsländersymbol zeigt, wo das Ei hergestellt wurde. Die Kennzeichnung des Eies ist ein wichtiges Merkmal für den Verbraucher. Die Kennzeichnung des Eies ist ein wichtiges Merkmal für den Verbraucher.









Print- und Informationskampagne NÖN



Infobroschüre Ei





Eggsper's on Tour



Ostereiverteilung

## 5.2.4 Obst, Gemüse und Kartoffeln

### ■ Beispiele Above-the-Line-Maßnahmen



Plakat „AMA-Gütesiegel Paradeiser“



Plakat „AMA-Gütesiegel Kohlgemüse“





Schulposter



Citylight Schau drauf Äpfel

■ Beispiele Below-the-Line-Maßnahmen



Leporellos Beeren Fruchtgemüse Kohlgemüse und Erdbeeren

5.2.5 AMA-Biosiegel

■ Beispiele Above-the-Line-Maßnahmen



Inserate "Mehr Bio. Mehr Qualität."





Plakatkampagne "Mehr Bio. Mehr Qualität."

**Heute informiert!** IN KOOPERATION MIT **AMA BIO SIEGEL** [www.bioinfo.at](http://www.bioinfo.at)

**AMA-Biosiegel**  
Auf dieses Siegel ist Verlass!

Das AMA-Biosiegel kann auf freiwilliger Basis zusätzlich zum EU-Biologo auf einer Produktverpackung angeführt werden, und kennzeichnet Bio-Lebensmittel, die sich durch besonders hohe Produktqualität auszeichnen. Es ist ein Gütesiegel für Bio-Lebensmittel. Beim rot-weiß-roten AMA-Biosiegel mit der Herkunftsangabe „Austria“ stammen alle wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe ausschließlich aus Österreich.



# Woran erkenne ich Bio?



**EU-Biologo**  
Gut für die Natur, gut für dich!

Das grüne EU-Biologo kennzeichnet verpflichtend alle vorverpackten Bio-Lebensmittel, die nach den EU-Bioverordnungen in der EU hergestellt wurden. Es dient als gemeinsames Erkennungszeichen für zertifizierte Bio-Lebensmittel in der Europäischen Union.



Immer mehr Menschen greifen ganz bewusst zu Produkten aus biologischem Anbau. Kaufmotive sind vor allem Qualität, Geschmack, Selbstfürsorge sowie Tier- und Umweltschutz. Doch woran erkennt man geprüfte Bio-Lebensmittel beim Einkauf? Eine wahre Flut unterschiedlicher Logos, Marken und Zeichen macht es schwierig, den Überblick zu bewahren. Sicherheit hat, wer auf unabhängige, staatliche bzw. behördlich genehmigte – Kennzeichen achtet: das EU-Biologo und das AMA-Biosiegel.

**Bio-Landwirtschaft fördert den Humusaufbau unserer Böden**

Ziel des biologischen Landbaus ist es, den Humusgehalt der Boden zu erhöhen, um die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern. Durch den Humusaufbau steigen die Stabilität und die Wasserspeicherfähigkeit des Bodens, was diesen weniger erosionsanfällig macht. Gemüht ist damit der Verlust von fruchtbarem Oberboden, etwa durch Verwitterung. Humus schafft günstige Lebensbedingungen für die Organismen. Humus nährt die Pflanze und er regt das Bodenleben an. Humus speichert große Mengen CO<sub>2</sub>, das tut dem Klima gut.



**Im Juni kommen die Bio-Heurigen frisch vom Feld auf den Markt**

Die ersten jungen Frühkartoffeln sind ein besonderer Genuss. Eine leichte, erlesene Frische zeichnet sie aus. Als Heurige werden die frühen Erdäpfelarten bezeichnet, die schon ab Ende Mai/Anfang Juni geerntet und von Feinschmeckern jedes Jahr sehnsüchtig erwartet werden! Denn sie haben einen unvergleichlich zarten, müssigen Geschmack und eine feine Konsistenz. Idealerweise genießt man sie in der Schale – so entlarvt sich die Heurige als vorwiegend festkochend. Gut gewaschen vorwiegend festkochend. Gut gewaschen vorwiegend festkochend. Gut gewaschen vorwiegend festkochend.



**Frische Heurige beglücken mit feinem Geschmack**

Heurige sind vorwiegend festkochend. Gut gewaschen vorwiegend festkochend. Gut gewaschen vorwiegend festkochend.

FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION UND MITTELN DER AGRI-MARKET AUSTRIA MARKETING GESMBH.

Advertorials Bio

Anhang

Promotion

## Kennzeichnung von BIO-Lebensmitteln



**Bio ist für uns das Beste, darüber sind sich viele Konsumenten einig. Doch wie erkennt man geprüfte Bio-Lebensmittel beim täglichen Einkauf?**

Eine wahre Flut unterschiedlicher Logos, Zeichen, Marken, Verbandszeichen und Siegel verwirrt Konsumenten. Auch nach dem Besuch einschlägiger Internet-Portale und dem Durchblättern vermeintlich hilfreicher Ratgeber, die teils unzureichend recherchiert sind, bleibt der Konsument oft ratlos zurück.

Dabei ist die Bio-Kennzeichnung ganz einfach.

Grundsätzlich können unabhängige von privaten Kennzeichnungen unterschieden werden:

Unabhängige Biosiegel sind staatliche beziehungsweise behördlich genehmigte Zeichen, die allen Bio-Produzenten für ihre Lebensmittel zur Verfügung stehen. Bei Gütesiegeln sind eigene Richtlinien hinterlegt, die höhere als die gesetzlichen Anforderungen stellen, wie zum Beispiel beim AMA-Biosiegel. Ein Bio-Gütesiegel richtet also die biologische Produktion und die Qualität des Lebensmittels in den Mittelpunkt.

Alle Bio-Lebensmittel, die innerhalb der EU produziert und in Verkehr gebracht werden, müssen seit 1. Juli 2010 verpflichtend das grüne EU-Biologo auf der Verpackung führen. Es bedeutet, dass bei der Produktion und Verarbeitung die EU-Bio-Verordnungen eingehalten wurden.

Private Biosiegel sind neben Bio-Marken der Handels- und einzelner Hersteller vor allem Verbandszeichen. Diese Zeichen dürfen auf den Verpackungen der Bio-Lebensmittel angebracht werden, wenn die zusätzlich zu den EU-Bio-Verordnungen geltenden Kriterien des jeweiligen Vereins bei der Produktion eingehalten werden.

Zusätzlich platzieren auch Kontrollstellen ihre Logos auf den Verpackungen von Bio-Produkten. Dadurch lässt sich erkennen, welche der heimischen Kontrollstellen die Bio-Prüfung beim jeweiligen Lebensmittel vorgenommen hat.

Auch Supermärkte haben die erfolgreiche Entwicklung von Bio geprägt. Sie verwenden häufig Handelsmarken, mit denen sie ihre eigenen Bio-Produkte kennzeichnen. Wer nicht sicher ist, ob eine bestimmte Handelsmarke Bio ist oder nicht, kann dies immer anhand des EU-Biologo überprüfen. Sobald dieses auf die Verpackung aufscheint, handelt es sich garantiert um ein Bio-Lebensmittel. Das ist insbesondere bei jenen Marken gut zu wissen, die konventionelle und Bio-Produkte im Sortiment führen.

Für Konsumenten ist es ein besonderer Wert, wenn sie beim Einkauf darauf achten, dass unabhängige Biosiegel am Produkt ersichtlich sind. Das EU-Biologo für sicheres Bio und das AMA-Biosiegel für besonders hohe Bio-Qualität sollen ihnen dabei helfen, in großen Zeichendüngel die Orientierung zu behalten.



**EU-Biologo**

Das EU-Biologo kennzeichnet verpflichtend alle vorverpackten Bio-Lebensmittel, die nach den EU-Bio-Verordnungen in der EU hergestellt wurden.



**AMA-Biosiegel**

Das AMA-Biosiegel kennzeichnet Produkte, die nach den Kriterien der AMA-Bio-Verordnungen hergestellt wurden. Es garantiert eine hohe Produktqualität und eine transparente Herkunft der Rohstoffe.

Konsumenten können darauf vertrauen, dass Lebensmittel mit dem EU-Biologo in geprüfter biologischer Produktionsweise hergestellt wurden.

Bio-Gütesiegel: Die rot weiß rote AMA-Biosiegel bedeckt sich neben dem grünen EU-Biologo auf jenen Bio-Lebensmitteln, die sich durch besonders hohe Produktqualität auszeichnen. Alle weiterverarbeiteten Rohstoffe müssen aus heimischer Bio-Produktion stammen, ebenso müssen bei der Herstellung ausschließlich in Österreich erfolgt sein.

Bio-Gütesiegel: Auch beim schwarz-weißen AMA-Biosiegel müssen die hohen Qualitätsstandards eingehalten werden. Die Rohstoffe können internationaler Herkunft sein, der Ort der Bio- und Weiterverarbeitung ist nicht auf eine bestimmte Region eingeschränkt.


 FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION UND MITTELN DER BÖHMISCHEN REPUBLIK  
 AUSTRIA MARKETTES GESMBH.

Weitere Informationen:  
[www.ama.info](http://www.ama.info)  
<http://www.europe.austria-marketing.com>

GENISS/ANZA/GR 4/2016 77

Advertorials Bio

## Mehr Mehr Qualität.

Das EU-Biologo kennzeichnet Lebensmittel aus gesicherter biologischer Herstellung. Darauf baut die AMA-Biosiegel-Rechtlinie auf und garantiert die hohe Produktqualität Ihres Sortiments. Damit können Konsumenten noch stärker auf eine behördlich genehmigte, zuverlässige Orientierung beim Einkauf vertrauen.





**Das EU-Biologo**

Das EU-Biologo kennzeichnet verpflichtend alle vorverpackten Bio-Lebensmittel, die nach den EU-Bio-Verordnungen in der EU hergestellt wurden.



**Das AMA-Biosiegel**

Das AMA-Biosiegel steht für:

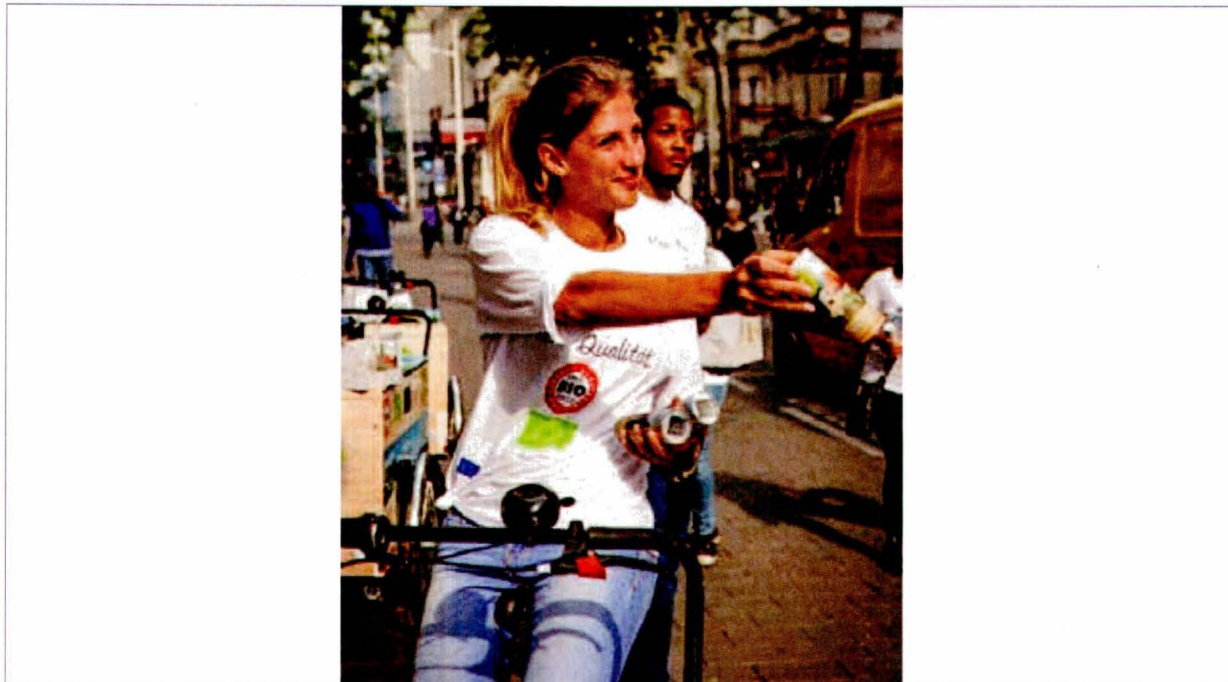
- ✓ 100 Prozent biologische Zutaten
- ✓ ausgezeichnete Produktqualität
- ✓ transparente Herkunft der Rohstoffe
- ✓ von unabhängigen Stellen kontrolliert


 FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION UND MITTELN DER BÖHMISCHEN REPUBLIK  
 AUSTRIA MARKETTES GESMBH.

Advertorials Bio



■ Beispiele Below-the-Line-Maßnahmen



Bio-Aktionstage – Bio-Bote



Bio-Aktionstage – Infostand

Anhang



Bio-Bauernhof-Messestand



Bio-Wissensmarkt



### 5.2.6 Gartenbauerzeugnisse

■ Beispiele Above-the-Line-Maßnahmen

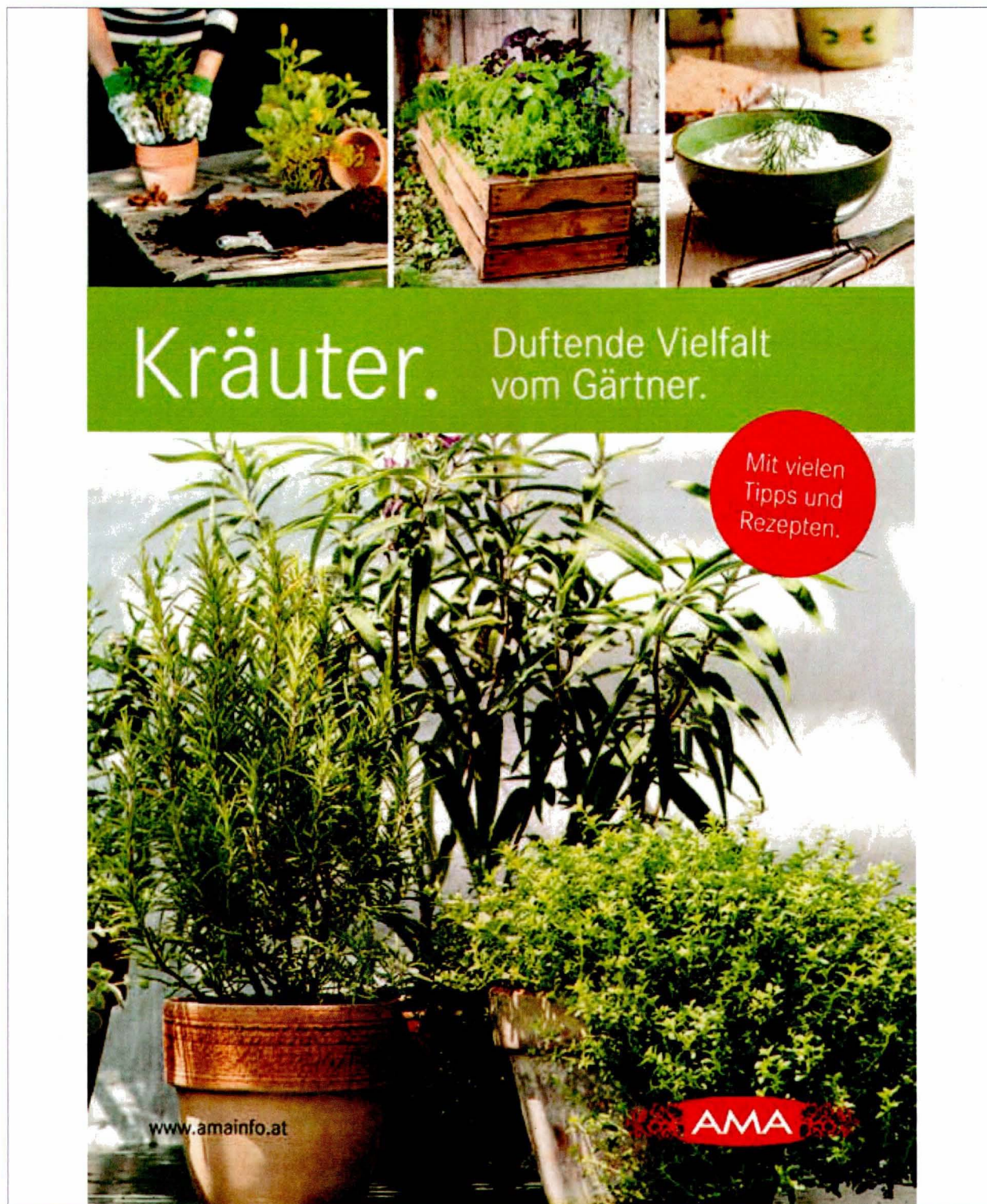


Advertorial „Natürlich vom Gärtner!“



Screenshots TV-Beitrag „Stadtmagazin“. ATV

## ■ Beispiele Below-the-Line-Maßnahmen



Broschüre "Kräuter – Duftende Vielfalt vom Gärtner."



## 5.2.7 AMA-Handwerksiegel

### ■ Beispiele Umsetzungsmaßnahmen



*Handwerk  
mit Seele*

Salzstangerln, Brot und  
Semmeln vom Bäckermeister  
mit dem AMA-Handwerksiegel  
schmecken einfach besser.

*Meisterhafte  
Klasse statt Masse*

[www.ama-handwerksiegel.at](http://www.ama-handwerksiegel.at)

**AUSGEZEICHNETER  
AMA  
Handwerk-  
Siegel  
MEISTERBETRIEB**

**AMA**

Handwerksiegel Printsujet

## 5.2.8 AMA-Gastrosiegel

### ■ Beispiele Umsetzungsmaßnahmen

HERKUNFTSSICHERUNG IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



**SCHAU DRAUF!**

# Ausgezeichnete Gastronomie!

Das AMA-Gastrosiegel garantiert kontrollierte regionale Herkunft von Fleisch, Milchprodukten, Eiern, Erdäpfeln, Gemüse, Wild und Fisch!



WWW.AMA-GASTROSIEGEL.AT

Inserat AMA-Gastrosiegel „Kellner“





## Regionale Herkunft im Blick

**REGIONALE PRODUKTE SCHAFFEN VERTRAUEN. IMMER MEHR GÄSTE WÜNSCHEN SICH EINDEUTIGE HERKUNFTSANGABEN IN DER SPEISEKARTE.**

**Wissen, wo's her kommt:** Das AMA-Gestrosystem dient der Herkunftskennzeichnung von landwirtschaftlichen Rohstoffen in der Gastronomie. Es garantiert die transparente Kennzeichnung von regionalen Produkten in der Speisekarte. Betriebe mit dem AMA-Gestrosiegel beziehen ihre Rohstoffe von landwirtschaftlichen Betrieben und Lebensmittelmanufakturen in der Region.

Auf das AMA-Gestrosiegel ist der meist Mittelwille haben mehr als 1300 Gastronomie- und Hotelbetriebe die Zertifizierung mit diesem System erlangt, das europaweit einzigartig ist.

Die AMA-zertifizierten Gastronomiebetriebe verarbeiten in fünf Produktkategorien regionale Rohstoffe und geben ihre Herkunft in der Speisekarte an. Unabhängige Kontrollstellen prüfen diese Angaben einmal jährlich.

**Kennzeichnung in der Speisekarte**

Die Rohstoffzertifizierung erfolgt in fünf Produktkategorien:

- ▲ **Fleisch:** Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Pute, Lamm; mindestens zwei Produktgruppen müssen herkunftsspezifisch sein.
- ▲ **Milch und Milchprodukte:** Verpflichtende Herkunftsangabe für Milch, Butter, Tofen, Schabbers, Sauerrahm und Joghurt.
- ▲ **Eier:** Verpflichtende Herkunftsangabe inklusive Angabe der Haltungform (Boden- und Freilandhaltung).
- ▲ **Kartoffeln, Gemüse, Obst:** Verpflichtende Herkunftsangabe für Kartoffeln sowie für drei frei wählbare ganzjährig verfügbare Obst- oder Gemüsearten.
- ▲ **Wald, Süßwasserfisch:** Kennzeichnung einer Produktgruppe.

[www.ama-gestrosiegel.at](http://www.ama-gestrosiegel.at)

Advertorial "Regionale Herkunft im Blick"

# Gault & Millau

Österreich

## 2015

888 Restaurants

505 Hotelpfehlungen

neu getestet und bewertet.

36. Ausgabe

www.gaultmillau.at

**Plus:** Südtirol, Kroatien und Slowenien

**UNTERRETTBACH**

ersetzt immer wieder für hasche Küche, während für die Fische doch recht delikate Küche von Fisch bis hin zu einem ganz besonderen Fisch. Bei unserem Besuch kommen wir jedoch feststellen, dass der Gesamteindruck mit Saucen immer noch höher gelegen haben, dass die Fische immer noch höher sind, dass die Fische immer noch höher sind, dass die Fische immer noch höher sind...

**EMPFEHLUNG**  
Tipp auf der Hand: Handweilt

**Goldenes Schiff**  
Therese Baumgartner  
Wenerstraße 10  
002720 524 971  
www.jungblut.at

**Das Schloss an der Eisenstraße**  
Der Johann Schwaner  
Am Schlossplatz 1  
071422 905  
www.schlossrestaurant.at

**EMPFEHLUNG**  
Tipp auf der Hand: Handweilt

**Polak's Retzbacherhof**  
Karl Polak  
Bahnhofstraße 1  
002742 201 71  
http://www.retzbacherhof.at

**BOHMEN**

**Landgasthaus**  
Dortstraße 4  
002271 22 60  
www.landgasthaus-bohem.at

**Heintze**  
Waldenstraße 280  
0027153 22 31  
www.heintze.at

**WEISSENKIRCHEN IN DER WACHAU**

**Donauwirt**  
Hotel-Weingasthof  
Wachaustraße 47  
0027153 22 57  
www.donauwirt.at

**EMPFEHLUNG**  
Tipp auf der Hand: Handweilt

**Schlosswirt**  
Für Fischer  
Schlossweg 1  
0074423 524 97  
www.schlosswirt-bohem.at

**EMPFEHLUNG**  
Tipp auf der Hand: Handweilt

**BOHMEN**

**Landgasthaus**  
Dortstraße 4  
002271 22 60  
www.landgasthaus-bohem.at

**EMPFEHLUNG**  
Tipp auf der Hand: Handweilt

**BOHMEN**

**Landgasthaus**  
Dortstraße 4  
002271 22 60  
www.landgasthaus-bohem.at

Betriebskennzeichnung in diversen Restaurantführern

Bericht über die Aktivitäten der AMA-Marketing GesmbH 93

www.parlament.gv.at

**HERKUNFTSICHERUNG IN GASTRONOMIE UND HOTELIERIE**



**Das Schnitzel mit Stammbaum.**

Transparent in der Speisekarte: Das AMA-Gastrosiegel garantiert regionale Herkunft von Fleisch, Milchprodukten, Eiern, Erdäpfeln, Getreide, Wild und Fisch!

ENTGELTUNG EINSCHALTUNG

www.ama-gastrosiegel.at

**Ausgezeichnete AMA-Gastrosiegel Wirte**

Das AMA-Gastrosiegel dient dazu, den Gästen zu kommunizieren, woher die Rohstoffe für die Gerichte stammen. Jeder teilnehmende Gastronomiebetrieb kennzeichnet in mindestens fünf Produktgruppen (Fleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Obst, Gemüse und Erdäpfel sowie Wild und Süßwasserfisch) die Herkunft der verwendeten Rohstoffe in der Speisekarte. Die Betriebe werden einmal pro Jahr von unabhängigen Kontrollstellen geprüft.

<p><b>ABSAM:</b> Landgasthof Bogner</p> <p><b>FULPMES:</b> Gasthof Gebbenhof</p> <p><b>HATTING:</b> Gasthof Neurauler</p> <p><b>INNSBRUCK:</b> Restaurant Burika, Hotel Cafe Central, Restaurant Goldener Adler, Gasthof Kranzbitterhof, Gasthaus Planözenhof, Das Schindler, Hotel Schwarzer Adler, Weisses Rössl</p> <p><b>INZING:</b> Gasthof zum Stollhofer</p>	<p><b>LANS:</b> Gasthof Traube Isserwirt, Landgasthaus Wölfer Mann</p> <p><b>LEUTASCH:</b> Hotel Lautascherhof, Hotel Quellenhof</p> <p><b>MATREI AM BRENNER:</b> Hotel Krona, Gasthof Lamm, Parkhotel Matrei****</p> <p><b>MÖSERN:</b> Restaurant Café Alt Mösern</p> <p><b>NATTERS:</b> Wirtshaus Nattererboden</p> <p><b>NEUSTIFT:</b> Der Hofwirt, Hotel Forster</p>	<p><b>REITH/ SEEFELD:</b> Gasthof Hirschen</p> <p><b>SCHÖNBERG IM STUBAITAL:</b> Gasthof Hotel Handl</p> <p><b>SEEFELD:</b> Astoris Relax &amp; Spa-Hotel, Waldgasthaus Triendläge</p> <p><b>TELF:</b> Ropferstuhlm</p> <p><b>TRINS:</b> Pumafalle, Gasthof Wienerhof</p> <p><b>Weitere Betriebe unter: www.ama-gastrosiegel.at</b></p>
---	--	---

Einschaltung in regionalen Medien/Bezirksblättern

### 5.2.9 Unternehmenskommunikation

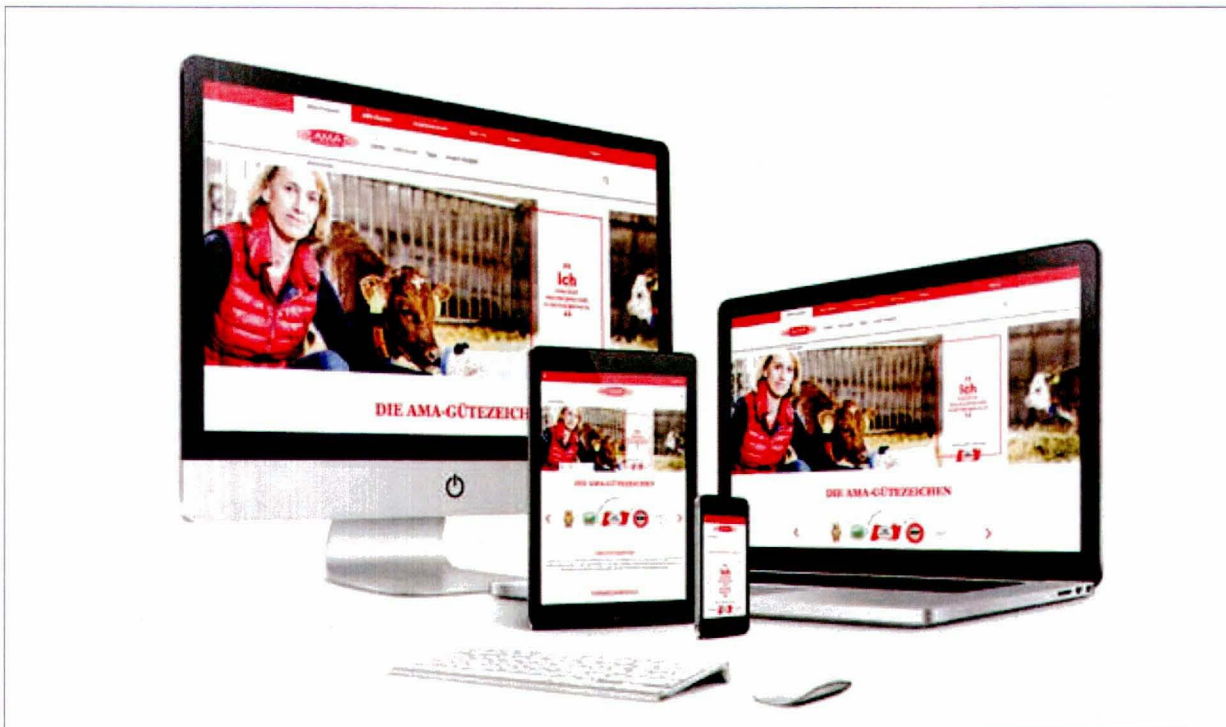
#### ■ Beispiele Above-the-Line-Maßnahmen



The screenshot shows the AMA website interface. At the top, there's a navigation bar with 'AMA Home', 'Über AMA', 'Kontaktieren Sie uns', 'Presse', 'Berichte', 'Anmeldung', and 'Suche'. Below the navigation, the main heading is 'DIE AMA-GÜTEZEICHEN'. Underneath, there are several circular logos representing different product categories. A section titled 'AMA-GÜTESIEGEL' features three images of people: 'Das Beste in Weinbau', 'Das Beste in Landwirtschaft', and 'Das Beste in Tourismus'. At the bottom, there's a 'HIER FRAGEN SIE UNS' section with a contact form and a photo of two people.

amainfo.at Website



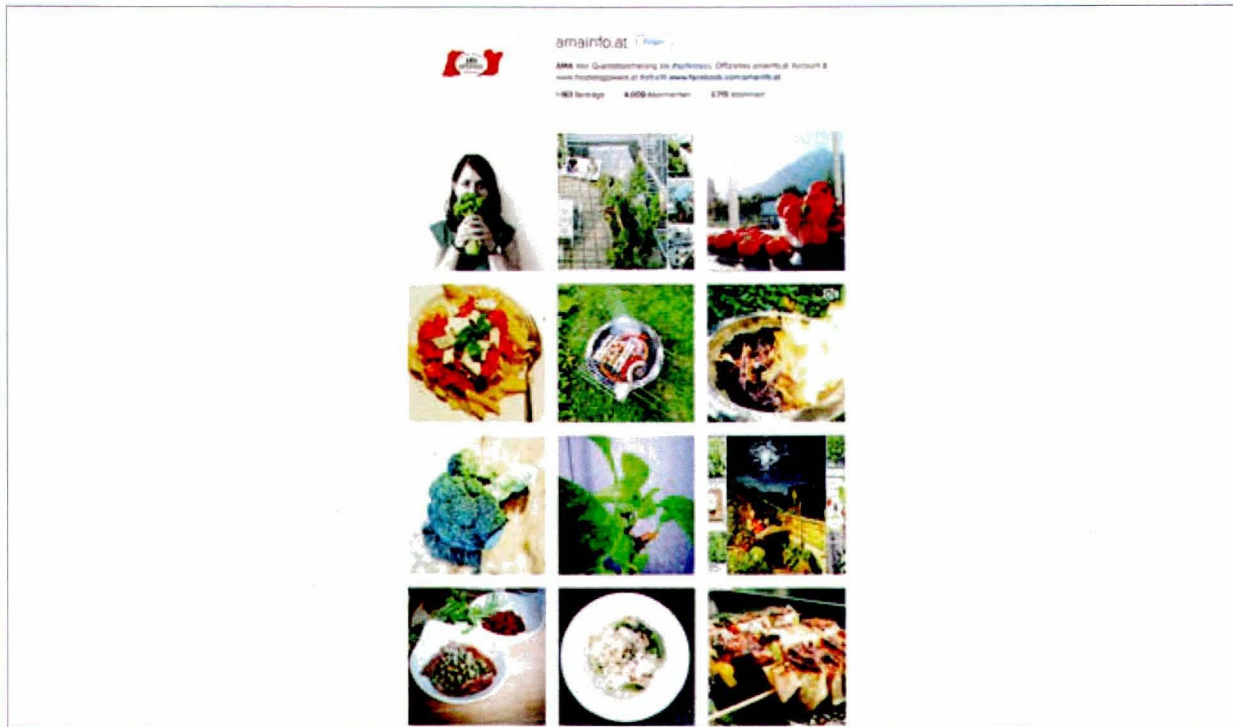


amainfo.at Website für alle Endgeräte

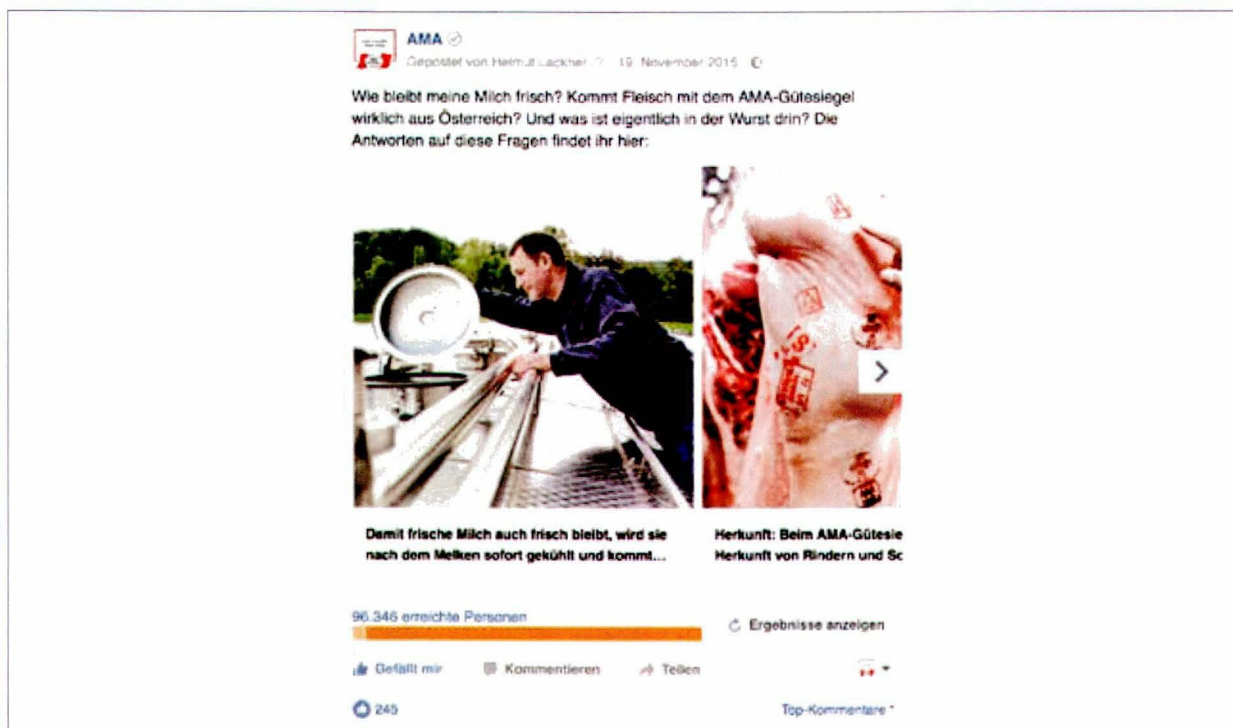


amainfo.at Twitter-Page

Anhang



amainfo.at Instagram-Page



amainfo.at Facebook-Page



## 5.3 LieferantInnen und DienstleisterInnen

### 5.3.1 Kontrollstellen und Labors 2015

AGES GmbH	www.ages.at
AGROVET	www.agrovet.at
Analytec Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umwelttechnik	www.analytec.at
Austria Bio Garantie GmbH	www.abg.at
BELAN Ziviltechniker GmbH	www.belan.at
BIKO Kontrollservice	www.biko.at
Bioanalytikum (Institut für Bioanalytik)	www.hygiene.co.at
BIOS – Biokontrollservice Österreich	www.bios-kontrolle.at
Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Rotholz	www.bam-rotholz.at
DEKRA Zertifikation GmbH	www.dekra-certification.de
Eurofins	www.eurofins.at
Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH	www.gfrs.de
HAIRU Consulting	www.hairuconsulting.at
Hintenaus, Mag. med. vet. Stephan	keine HP
Hygienicum Institut für Mikrobiologie & Hygiene-Consulting GmbH	www.hygienicum.at
Institut Dr. Wagner, Fanz Siegfried	www.institut-wagner.at
JOANNEUM RESEARCH Forschungsgesellschaft mbH	www.joanneum.at
Kontrollstelle für artgerechte Nutztierhaltung GmbH	www.kontrollstelle.at
LACON GMBH	www.lacon-institut.com
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien MA38	www.wien.gv.at/lebensmittel
Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten ILV Kärnten	www.lua.ktn.gv.at
LVA GmbH	www.lva-gmbh.at
Österreichische Fleischkontrolle OEFK	www.oefk.at
Qualitätslabor Niederösterreich	www.labor1.eu
Quality Austria – Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH	www.qualityaustria.com
SGS Austria Controll-Co GmbH	www.sgs-kontrolle.at
SLK GesmbH	www.slk.at
Technischer Prüfdienst der AMA	www.ama.at
TÜV SÜD Landesgesellschaft Österreich GmbH	www.tuev-sued.at
Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung VfG	www.vfg.or.at
VETERINÄRMED. UNIVERSITÄT, Abt.: Unversitätsklinik für Geflügel und Fische/ akkr. Labor für Salmonellenuntersuchungen	www.vetmeduni.ac.at
VKI Verein für Konsumenteninformation (Labor und Koodinierungsstelle für Lebensmittel)	www.konsument.at
Ziviltechnikerbüro Wolfslehner KG	www.wolfslehner.at
<b>Bruttoumsatz 2015 auf Tausend Euro gerundet<sup>1)</sup></b>	<b>1.706.000,00</b>

Tabelle 7

1) Aus datenschutzrechtlichen Gründen erfolgt keine Bekanntgabe von Umsätzen je Firma.

### 5.3.2 Agenturen 2015

A & V Werbeagentur Communication GmbH	keine HP
ACCEDO Austria GmbH	<a href="http://www.accedogroup.com">www.accedogroup.com</a>
AG Media GmbH	<a href="http://www.agmedia.at">www.agmedia.at</a>
BASIC Marketing & Service GmbH	<a href="http://www.agentur-basic.com">www.agentur-basic.com</a>
büroJETZT gmbh	<a href="http://www.buerojetzt.com">www.buerojetzt.com</a>
CAYENNE Marketingagentur GmbH	<a href="http://www.cayenne.at">www.cayenne.at</a>
d.pfeiffer werbung	<a href="http://www.pfeifferwerbung.at">www.pfeifferwerbung.at</a>
Darwin BBDO S.A. (milchistwertvoll.at)	<a href="http://www.darwin.be">www.darwin.be</a>
Dr. Kossdorff Werbeagentur GesmbH	<a href="http://www.kossdorff.at">www.kossdorff.at</a>
Eaglepowder (Christoph Cecerle)	<a href="http://www.eaglepowder.com">www.eaglepowder.com</a>
eigen)art werbegesellschaft mbH & co kg	<a href="http://www.eigenart.co.at">www.eigenart.co.at</a>
G & L Werbe und Verlags GmbH	<a href="http://www.gul.at">www.gul.at</a>
kraftwerk	<a href="http://www.kraftwerk.co.at">www.kraftwerk.co.at</a>
Kommunikation Public Relations & Publications GmbH	<a href="http://www.kommunikationpr.at">www.kommunikationpr.at</a>
Loys Repositionierungs-Agentur GmbH	<a href="http://www.loys-rep.at">www.loys-rep.at</a>
Christa Langen und Susanne Lucka	<a href="http://www.lucka-langen.de">www.lucka-langen.de</a>
McCann Erickson GmbH	<a href="http://www.mccann.at">www.mccann.at</a>
Österreich Werbung	<a href="http://www.austriatourism.com">www.austriatourism.com</a>
OmniMedia GmbH (Schaltagentur)	<a href="http://www.media.at">www.media.at</a>
RMA Media Services GmbH	<a href="http://www.regionalmedien.at">www.regionalmedien.at</a>
Roughcut Media	<a href="http://www.roughcutblog.com">www.roughcutblog.com</a>
Rosam.Grünberger Change Communications	<a href="http://www.rosam-gruenberger.at">www.rosam-gruenberger.at</a>
Produktiv PR + Produktion GmbH	<a href="http://www.produkt.at">www.produkt.at</a>
Wien Nord	<a href="http://www.wiennord.at">www.wiennord.at</a>
Media 1	<a href="http://www.media1.at">www.media1.at</a>
Werbeagentur PushDelta	<a href="http://www.pushdelta.com">www.pushdelta.com</a>
<b>Bruttoumsatz 2015 auf Tausend Euro gerundet<sup>1)</sup></b>	<b>10.301.000,00</b>

Tabelle 8

1) Aus datenschutzrechtlichen Gründen erfolgt keine Bekanntgabe von Umsätzen je Firma.



## 5.4 Berichte

### 5.4.1 Offenlegung gem. § 25 Mediengesetz (RTR-Meldungen)

#### 1. Quartal 2015

Name des Mediums	Betrag
BEKANNTGABE § 2 (WERBEAUFTRÄGE UND MEDIENKOOPERATIONEN)	IN EURO
Blick ins Land	10.908,00
BVZ	17.875,00
Die Presse	36.000,00
ExtraDienst	12.000,00
Faktum	12.000,00
Falstaff-Magazin	12.960,00
Heute	12.000,00
Kleine Zeitung	67.500,00
Kronen Zeitung	30.616,00
Kurier	24.000,00
Maxima	12.000,00
Naturlust	5.501,00
NÖN	32.880,00
ORF 2	151.800,00
Österreich	28.006,00
Regal	8.504,00
Salzburger Nachrichten	34.339,00
Servus	5.507,00
Weekend Magazin	8.119,00
Bekanntgabe § 4 (Förderungen)	
Leermeldung	
<b>Summe 1. Quartal</b>	<b>522.515,00</b>

Tabelle 9

#### 2. Quartal 2015

Name des Mediums	Betrag
BEKANNTGABE § 2 (WERBEAUFTRÄGE UND MEDIENKOOPERATIONEN)	IN EURO
ATV	16.300,00
Blick ins Land	10.908,00
Puls 4	5.884,00

## Anhang

Die Presse	36.000,00
Falstaff-Magazin	25.347,00
Gesünder leben	5.942,00
GUSTO	14.977,00
Heute	89.474,00
Kabel 1 austria	14.114,00
Kleine Zeitung	47.553,00
Kronen Zeitung	182.711,00
Kurier	70.552,00
Maxima	13.990,00
Milch Marketing	7.512,00
NEWS	77.001,00
www.oe24.at	8.367,00
OÖ Nachrichten	9.525,00
ORF 2	232.582,00
ORF-Nachlese	14.969,00
Die Presse	22.027,00
ProSieben Austria	58.510,00
PRODUKT	9.560,00
RTL	12.227,00
RTL II	7.665,00
Salzburger Nachrichten	17.169,00
SAT.1 Österreich	37.665,00
Servus in Stadt & Land	17.233,00
Servus TV	6.355,00
Skip	18.700,00
Speciality Food	5.895,00
Der Standard	5.950,00
Österreich	261.516,00
Tiroler Tageszeitung	25.472,00
Vorarlberger Nachrichten	28.409,00
VOX	15.710,00
WirtschaftsBlatt	5.960,00
Weekend Magazin	42.095,00
Wienerin	6.630,00
Woman	38.203,00
Bekanntgabe § 4 (Förderungen)	
Leermeldung	
<b>Summe 2. Quartal</b>	<b>1.526.659,00</b>

Tabelle 10



Anhang

**3. Quartal 2015**

Name des Mediums	Betrag
BEKANNTGABE §2 (WERBEAUFTRÄGE UND MEDIENKOOPERATIONEN)	IN EURO
C.A.S.H.	7.852,00
Falstaff-Magazin	18.088,00
GUSTO	6.559,00
Heute	6.973,00
Kleine Zeitung	35.125,00
Kronen Zeitung	85.657,00
Kurier	37.946,00
Lebensart	5.202,00
ORF 2	74.996,00
Österreichische BauernZeitung – Gesamtausgabe	6.056,00
PRODUKT	9.560,00
Rundschau für den Lebensmittelhandel	6.528,00
Servus	23.067,00
Tiroler Tageszeitung	15.000,00
Vorarlberger Nachrichten	21.000,00
W24	20.056,00
Weekend Magazin	8.119,00
Welt am Sonntag	11.097,00
Bekanntgabe §4 (Förderungen)	
Leermeldung	
<b>Summe 3. Quartal</b>	<b>398.881,00</b>

Tabelle 11

**4. Quartal 2015**

Name des Mediums	Betrag
BEKANNTGABE §2 (WERBEAUFTRÄGE UND MEDIENKOOPERATIONEN)	IN EURO
ATV	41.971,00
ATV2	8.081,00
Blick ins Land	10.908,00
C.A.S.H.	7.852,00
derstandard.at	5.355,00
Eltern Österreich	5.168,00
Falstaff-Magazin	67.509,00
FORMAT	5.287,00
GENUSS AUF STEIRISCH	5.826,00
Genuss Magazin	7.690,00

Anhang

GUSTO	20.207,00
Kabel 1 austria	28.631,00
Kleine Zeitung	8.500,00
Kronen Zeitung	125.647,00
Kurier	8.521,00
Lebensmittelzeitung	6.629,00
Milch-Marketing	7.512,00
NEWS	10.760,00
NÖN	12.240,00
Österreichische BauernZeitung – Gesamtausgabe	20.904,00
OÖ Nachrichten	10.538,00
ORF 2	868.571,00
Österreich	10.900,00
profil	12.987,00
Puls 4	57.343,00
RTL	38.884,00
RTL II	13.673,00
Salzburger Nachrichten	12.608,00
SAT.1 Österreich	75.397,00
Servus in Stadt & Land	29.565,00
Servus TV	12.073,00
Der Standard	14.476,00
Tiroler Tageszeitung	35.817,00
Vorarlberger Nachrichten	21.000,00
VOX	25.147,00
W24	40.756,00
Weekend Magazin	35.881,00
Woman	19.437,00
www.orf.at	15.645,00
Bekanntgabe § 4 (Förderungen)	
Leermeldung	
<b>Summe 4. Quartal</b>	<b>1.765.896,00</b>

Tabelle 12





