



Genuss aus

KÄRNTEN

Genussland
Kärnten

Infomappe für Produzenten

Genussland Kärnten

Version März 2026

Genussland Kärnten – die starke Marke für echten und kontrollierten Kärntner Genuss

Mit unserem Bekenntnis zur Regionalität beschreiten wir seit über 15 Jahren einen erfolgreichen Weg.

Die Dachmarke Genussland Kärnten steht für **garantiert authentischen, regionalen Genuss**.

Unser Markenversprechen sind hochwertige **heimische Lebensmittel mit garantierter Qualität** und mit klar **definierten Herkunftskriterien!**

Es ist uns in den letzten 15 Jahren gelungen, eine **starke, glaubwürdige Marke** aufzubauen, die bei den Konsumenten hohes Maß an **Vertrauen** genießt. Eine Exklusivumfrage im Jahr 2024 hat ergeben, dass die Marke 89% der Kärntner Bevölkerung bekannt ist. 63% derjenigen, die die Marke kennen, greifen beim Einkauf regelmäßig auf Genussland Kärnten Produkte zurück. Nicht umsonst gilt Genussland Kärnten als **DER Wegweiser für regionale Lebensmittel**.

Mit unserem **umfangreichen Netzwerk** und starken Partnern bietet die Marke Genussland Kärnten den bäuerlichen Betrieben und Produzenten eine **schlagkräftige Vermarktungsplattform**. Damit schaffen wir **nachhaltige Wertschöpfung** für die bäuerlichen Familien, sowie branchenübergreifend für Gewerbebetriebe in Verarbeitung, Gastronomie, Handel und Tourismus.

Weil Kärnten besser is(s)t!

Was muss der Betrieb/Produkt erfüllen?

- ✓ Der **Betrieb** liegt in **Kärnten**
- ✓ Die Produkte sind mit einem staatlich anerkannten **Qualitäts-Gütesiegel** ausgezeichnet.
- ✓ Die Produkte erfüllen die Genussland Kärnten **Herkunftskriterien**. (nächste Seiten)



Qualität

Für die Definition der Dachmarke Genussland Kärnten greift der Verein Kärntner Agrarmarketing auf staatlich anerkannte Qualitäts- und Herkunftsgütesiegel mit Vertiefung der Kriterien auf die Herkunft Kärnten zurück:



AMA Gütesiegel



EU-Herkunftsschutz
(g.U., g.g.A., g.t.S.)



BIO Austria Kärnten

ÖSTERREICH WEIN 

Österreichisches
Weingesetz



Gutes vom Bauernhof



IFS - International
Featured Standard



Qualitäts- und Herkunftssi-
cherung für Manufakturen

Lizenzpartnerschaft Produzenten und Verarbeitungsbetriebe



Sie werden Genussland Kärnten Partner und lösen eine produktbezogene Produzentenlizenz beim Verein Kärntner Agrarmarketing (KAM). Die Lizenzgebühr beträgt jährlich je nach Leistungspaket € 50,- bzw. € 200,-.

Leistungspakete

Das Basispaket für € 50,- / Jahr netto beinhaltet folgende Leistungen:

- * Nutzung der Markengrafik „Genussland Kärnten“
- * Werbemittel Grundausstattung: einmalig - GLK-Produktaufkleber (500 Stk.), GLK-Anhänger (25 Stk.), GLK-Tragetaschen (10 Stk.), GLK-Schürze, GLK Pin.
- * GLK-Betriebe (mindestens 80% der Produkte entsprechen den GLK-Herkunftskriterien): einmalig eine personalisierte Betriebstafel.
- * Druckfähige Genussland Kärnten Logos (elektronisch)
- * Teilnahmemöglichkeiten an GLK-Veranstaltungen (z.B. Herbstmesse, Kooperationsveranstaltungen)
- * aktive Produktvermittlung zu Kärntner Genuss Wirten, Genussland Kärnten Handelspartner, Großhandel- und Logistikpartner vorausgesetzt, dass die Produkte mit der Marke Genussland Kärnten gekennzeichnet sind
- * professioneller Betriebsauftritt auf der Genussland Kärnten Homepage www.genusslandkaernten.at
- * Preisvorteil bei GLK-Werbemittel (siehe aktueller Werbemittelkatalog)
- * kostenlose Teilnahme am Genussland Kärnten Gutscheinsystem (Vereinbarung siehe Anlage)
- * vergünstigte Teilnahme an Medienkooperationen mit regionalen Medien
- * kundenorientiertes Marketing und Bewusstseinsbildung ONLINE und OFFLINE
- * immer aktuell informiert mit dem Genussland Kärnten Newsletter



Das Premiumpaket für € 200,- / Jahr netto enthält das Basispaket mit folgenden Zusatzleistungen:

- * Messeauftritte: Die Standkosten für einen Messeauftritt im Jahr im Rahmen des Genussland Kärntens auf den Klagenfurter Messen übernimmt der Verein Kärntner Agrarmarketing
- * Individuelle grafische Leistung für die Markenverwendung Genussland Kärnten (z.B. Roll Ups, Hof-tafel, Banner,..)

Kriterien der Dachmarke Genussland Kärnten

- * Ein GLK-zertifiziertes Produkt muss mind. 80 % GLK Rohstoffe beinhalten bzw. wie in den Kriterien festgehalten.
- * Namensgebende Produkte müssen GLK-Produkte bzw. GLK-Rohstoffe sein (Ausnahmen nur mit Zustimmung des Verein Kärntner Agrarmarketing „KAM“).
- * Wildsammlung muss in Kärnten erfolgen. Die Sammlung ist anhand von Aufzeichnungen zu belegen.

1. Herkunft (Kriterien Stand März 2026)

1.1. Urprodukte

| Urprodukt | Herkunft |
|--|--|
| Rind | Bevorzugt geboren in Kärnten, ansonsten geboren in Österreich Rinder: gemästet mind. 6 Monate in Kärnten Kälber: gemästet mind. 2 Monate in Kärnten Geschlachtet und verarbeitet in Kärnten |
| Schwein | Ferkel bevorzugt geboren in Kärnten, ansonsten geboren in Österreich Bei Ferkelzukauf aus Österreich maximales Ferkelgewicht 33 kg Gemästet, geschlachtet und verarbeitet in Kärnten |
| Schaf, Lamm | Geboren, gemästet, geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Ziege, Kitz | Geboren, gemästet, geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Pferde-/Fohlenfleisch | Geboren, gemästet, geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Wild | Erlegt (Wildbret-Anhänger) und verarbeitet in Kärnten |
| Gatterwild/Gehegewild/ Fleischgatter | Geboren, gemästet, geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Masthuhn | Max. 3-Tages-Küken bevorzugt geschlüpft in Kärnten, ansonst geschlüpft in Österreich, gemästet, geschlachtet und verarbeitet in Kärnten |
| Wachtel | max. 3 Tages-Küken geschlüpft in Österreich, gemästet, geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Perlhuhn | max. 3 Tages-Küken geschlüpft in Österreich, gemästet, geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Pute | Max. 3-Tages-Küken geschlüpft in Österreich bzw. bis zu einem Lebensalter von max. 4 Wochen Zukauf der Puten geschlüpft in Österreich, gemästet, geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Gans | 3 Tages-Küken geschlüpft in Österreich bzw. bis zu einem Lebensalter von max. 3 Wochen Zukauf der Gössel geschlüpft in Österreich, gemästet, geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Ente | max. 3 Tages-Küken geschlüpft in Österreich, gemästet, geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Süßwasserfisch - Fischzucht | Setzlinge bis zu einer Größe von max. 10 cm aus Österreich, gezüchtet, geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Süßwasserfisch Wildfang - Binnenfischerei | Gewachsen und gefangen in Kärntner Seen, Bächen Teichen, Flüssen; geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Süßwasser-Krebse | Gewachsen und gefangen in Kärntner Seen, Bächen Teichen, Flüssen, Bächen; geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |

| Urprodukt | Herkunft |
|--|--|
| Süßwasser-Krebse | Gewachsen und gefangen in Kärntner Seen, Bächen Teichen, Flüssen; geschlachtet, verarbeitet in Kärnten |
| Mehlwurm | Geboren, gemästet, geschlachtet und bevorzugt verarbeitet in Kärnten ansonsten in Österreich |
| Milch | Gemolken und verarbeitet in Kärnten. Ausnahme für reine Verarbeitungsbetriebe: gemolken in Kärnten angrenzenden Gemeindegebiete bzw. Zukauf von max. 15% aus Österreich (AMA-Gütesiegel Produkt, g.t.S.-Heumilch) |
| Hühner-, Wachteleier | Legehennen aus Österreich, gelegt in Kärnten |
| Honig, Wabenhonig, Cremehonig, Blütenhonig,... | Bienenstöcke mit Standort in Kärnten, verarbeitet in Kärnten |
| Obst | Geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Gemüse | Jungpflanzen aus Österreich, gepflanzt, geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Spargel | Angebaut, geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Kräuter (Tee, Kräutermischungen) | Jungpflanzen bevorzugt aus Österreich, gepflanzt, geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Keimlinge, Mikrogrün | Ausgesät, geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Pilze | Bevorzugt beimpftes Pilzsubstrat aus Österreich, geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Erdäpfel | Saaterdäpfel aus Österreich, angebaut, geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Getreide, Buchweizen, Mais, Hanf | Saatgut bevorzugt Österreich, angebaut, geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Saaten, Körner | Saatgut bevorzugt Österreich, angebaut, geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Ölpflanzen | Saatgut bevorzugt Österreich, angebaut, geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Kürbiskerne | Saatgut bevorzugt Österreich, angebaut, geerntet und verarbeitet in Kärnten |
| Nüsse | Geerntet und verarbeitet in Kärnten |

1.2. Verarbeitete Produkte

| Verarbeitete Produkte | Herkunft |
|--|--|
| Fleischerzeugnisse von Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Perlhuhn, Wachtel, Ente, Gans, Pute, Wild, Pferd/Fohlen, Innereien (z.B. Speck, Schinken, Selch- und Wurstwaren, Pasteten, Aufstriche, Sulze, ...) | Rohstoffe sind GLK-Produkte, verarbeitet in Kärnten |
| Fischprodukte | Fische sind GLK-Produkte, Milchprodukte sind GLK-Produkte, verarbeitet in Kärnten |
| Milchprodukte | Milch ist GLK-Produkt, verarbeitet in Kärnten Fruchtanteil bei Fruchtojoghurts, Fruchtmolke, max. 25 % |

| Verarbeitete Produkte | Herkunft |
|--|---|
| Bauernhofeis – Eisspezialitäten auf Basis Milchprodukte | Rohstoff Milch sowie Milchprodukte (Joghurt, Buttermilch, Topfen, ...) sind GLK-Produkte, verarbeitet in Kärnten Früchte* sind GLK-Produkte Zucker: Herkunft Österreich Der Anteil an GLK-Rohstoffen muss gesamt mind. 70 % des Gesamtgewichtanteiles betragen. *Ausnahme: Früchte mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |
| Sorbet | Früchte, Obst sind GLK-Produkte*, verarbeitet in Kärnten Zucker: Herkunft Österreich Der Anteil an GLK-Rohstoffen muss gesamt mind. 70 % des Gesamtgewichtanteiles betragen. *Ausnahme: Früchte mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten. |
| Flüssigei-Produkte | Rohstoff Ei ist GLK Produkt, verarbeitet in Österreich |
| Gefärbte Eier | Rohstoff Ei ist GLK Produkt, verarbeitet wenn möglich in Kärnten ansonsten Österreich |
| Eierteigwaren Teigwaren ohne Ei | Eier, Mehl und Grieß sind GLK Produkte, verarbeitet in Kärnten |
| Mehl | Saatgut bevorzugt Österreich, angebaut in Kärnten, Getreide* angebaut und vermahlen in Kärnten * Weizen: wenn Mahlweizen nicht in ausreichender Qualität (Protein, Kleber, Fallzahl) in Kärnten vorhanden, dann Mindestanteil von 51% von Mahlweizen aus Kärnten und max. 49 % Mahlweizen geerntet in Österreich |
| Brot, Gebäck | Rohstoff Mehl ist GLK-Produkt, verarbeitet in Kärnten |
| Backwaren | Rohstoffe wie Mehl, Milch, Milchprodukte, Eier, Obst, Gemüse, Fleisch sind GLK-Produkte, verarbeitet in Kärnten, Zucker: Herkunft aus Österreich |
| Müsli | Rohstoffe sind GLK-Rohstoffe, verarbeitet in Kärnten Zucker: Herkunft Österreich |
| Kürbiskerne – Knabberkerne | Rohstoff Kerne sind GLK-Produkt*, angebaut und geerntet in Kärnten (Saatgut Österreich), verarbeitet wenn möglich in Kärnten, ansonsten Österreich Zucker: Herkunft Österreich *Ausnahme: Kerne mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |
| Imkereierzeugnisse *Honig mit Nüssen *Oxymel *Met | Honig, Essig und Nüsse* sind GLK Produkte, verarbeitet in Kärnten. *Ausnahme: Nüsse mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |
| Honig aromatisiert (z.B. Erdbeere, Holunder, ...) | Honig ist GLK Produkt, verarbeitet in Kärnten. Der Gesamtanteil an GLK-Rohstoffen muss mind. 80 % betragen. |
| Marmeladen, Fruchtaufstriche, Blütengelees, Sirupe, Säfte zum Verdünnen. Punsch | Rohstoffe wie Obst, Blüten, Kräuter, ... sind GLK-Produkte*, verarbeitet in Kärnten Zucker: Herkunft Österreich *Ausnahme: Rohstoff mit nachgewiesener Herkunft aus Kärnten |
| Fruchtsäfte (gepresst) – Apfel-, Birnen-, Traubensaft, | Rohstoff Obst sind GLK Produkte*, geerntet und verarbeitet in Kärnten *Ausnahme: Obst mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |
| Nektare | Rohstoff (Obst) ist GLK-Produkt* , verarbeitet wenn möglich in Kärnten ansonsten in Österreich *Ausnahme: Obst mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |

| Verarbeitete Produkte | Herkunft |
|---|--|
| Most, Apfelwein, Birnenwein | Rohstoff (Obst) ist GLK-Produkt* geerntet und verarbeitet in Kärnten *Ausnahme, Obst mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |
| Schaumweine (z.B. Moseco, Frizzante, ...) | Rohstoff (Obst) ist GLK-Produkt*, geerntet, vergoren in Kärnten und verarbeitet in Kärnten. Ausnahme: Frizzante verarbeitet in Österreich *Ausnahme, Obst mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |
| Brände und Ansatzschnäpse | Rohstoff ist GLK-Produkt* geerntet und verarbeitet in Kärnten *Ausnahme, Obst mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |
| Spirituose, *Brand - Obst- und Weinbrand, *Obst-schnaps - Kern und Steinobst, *Geist, Wacholder, Enzian, Nuss- und Zirbenschnaps, *Wodka, Whisky, Gin, ... | Rohstoff sind GLK-Produkte - geerntet und verarbeitet in Kärnten Arbeitsschritt „Mälzen“ (betrifft nur Whisky) - bevorzugt in Kärnten ansonsten Österreich, *Ausnahme: Rohstoff mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |
| Spirituose *Liköre, Bitter | Rohstoffe sind GLK Produkte: Brand und Schnaps für Ansatz, Honig, Eier, Milch, Schlagobers; Obst/Früchte*, Kräuter*, ...-verarbeitet in Kärnten. Zucker: Herkunft Österreich, *Ausnahme: Rohstoff mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |
| Wein, Kärntner Wein | Trauben aus Kärnten, verarbeitet in Österreich gemäß § 10 Abs. 1, Z 1 des Österreichischen Weingesetzes |
| Bier | Wasser aus Kärnten. Das Getreide für die Vermälzung stammt zu mind. 70% aus Kärnter Anbau (Saatgut bevorzugt Österreich, angebaut und geerntet in Kärnten), der restliche Getreideanteil von max. 30% bevorzugt aus österr. Herkunft ansonsten EU-Raum. Vermälzt in Österreich, gebraut in Kärnten. Namensgebende Biersorten (z.B. Hanfbier): Saatgut für namensgebende Produkte aus Österreich, eingebaut, geerntet in Kärnten, verarbeitet bevorzugt in Kärnten, ansonsten in Österreich. Ausnahme EU-Raum mit Begründung. |
| Tafelwasser, Wasser mit Geschmack | Wasser aus Kärnten, verarbeitet in Kärnten |
| Öle | Rohstoffe sind GLK-Produkte, verarbeitet wenn möglich in Kärnten, ansonsten in Österreich |
| Essig, Ansatzessig | Rohstoffe sind GLK-Produkte, verarbeitet in Kärnten |
| Kräuter-, Pilz- und Früchtesalz | Rohstoff (wie Kräuter, Pilze, Früchte ...) sind GLK-Produkte*, verarbeitet in Kärnten Salz abgebaut und verarbeitet in Österreich *Ausnahme, Kräuter, Pilze, Blüten... mit nachgewiesener Herkunft (geerntet) aus Kärnten |
| Essiggemüse, Sauergemüse | Rohstoffe Gemüse, Kräuter sind GLK-Produkte, verarbeitet in Kärnten Essig: Herkunft Österreich |
| Chutney, Pestos, Saucen | Rohstoffe, wie Obst und Gemüse sind GLK-Produkte, verarbeitet in Kärnten Essig, Öl, Zucker: Herkunft Österreich |
| Lebensmittel/Produkte in Öl eingelegt (Käse, Topfenbällchen, Fisch,) | Rohstoffe wie Milch, Fisch, ... sind GLK-Produkte, verarbeitet in Kärnten |
| Fertigprodukte – Convenience: Gefüllte Nudel (Kärntner Nudel) | Teig: Eier sind GLK-Produkt Mehl: Getreide bevorzugt angebaut und vermahlen in Kärnten, ansonsten in Österreich Fülle: Topfen, Kartoffel, Fleisch, Fisch, Spinat, Pilze, Gemüse, Obst sind GLK-Produkte Namensgebendes Produkt ist GLK-Produkt Verarbeitet in Kärnten |
| Fertigprodukte – Convenience: Suppeneinlagen wie Leberknödel, Maischerl | Mindestanteil an GLK Rohstoffen/Produkten beträgt mind. 80 % |

GENUSSLAND
Kärnten
IS(S)T BESSER!



KÄRNTNER
AGRARMARKETING
„KAM“

Messeplatz 1
9020 Klagenfurt
UID: ATU69062202

info@genusslandkaernten.at
www.genusslandkaernten.at

T: +43 (0)463 503655