



Genuss aus

KÄRNTEN

Genussland
Kärnten

Infomappe für Produzenten

Genussland Kärnten

Version September 2025

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 **garantierte Qualität** und mit klar **definierten Herkunftsrichterien**!

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 **Herkunftsrichterien**. (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



Gutes vom Bauernhof



IFS - International
Featured Standard



Qualitäts- und Herkunftssicherung 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-Herkunftsrichterien): einmalig eine personalisierte Betriebstafel.
- * Durckfähige 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, Hoftafel, 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 Oktober 2024)

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 an- grenzenden 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, Creme- honig, 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, Perl- huhn, 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 Fruchtjoghurts, 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, *Obstschnaps - 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 Kärntner 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 Füllung: 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