

# SAUGUT®

Steirische  
Schweinebauern  
3.0



Obmann Ing. Werner Pail

# Wer ist SAUGUT?

Verein von ca. 80 tierhaltenden Bauern in der Steiermark, die Bereitschaft zur Öffentlichkeitsarbeit zeigen (eigenständiger Kärntner Zweig seit 2016)

## **Vereinsziel = bäuerliche Eigenwerbung**

Es gibt bei uns kein festes Mitgliederwesen und auch keinen Mitgliedsbeitrag, wer Motivation, Lust und Ideen hat, ist dabei.

Finanzierung über Sponsoren



# Jede Frage des Konsumenten ist eine Chance

„Frag doch mal uns Bauern“  
auf Homepage [www.saugut.at](http://www.saugut.at)

Ausbildung zum Fleischexperten

Schaugrillen und Steakverkostungen

# Frag' doch mal uns Bauern!

The screenshot shows the SAUGUT website interface. At the top, there is a navigation bar with the SAUGUT logo and the text 'Steirische Schweinebauern 3.0'. Below the navigation bar, there is a search bar with the text 'Suche'. The main content area is divided into two columns. The left column features a large, bold heading 'TOP AKTUELLES' and a prominent poll titled 'Frag' doch mal uns Bauern!' with the website URL 'www.saugut.at' below it. Below the poll, there is a form for users to enter their email address and a text box for their question, with a 'Senden' button. The right column is titled 'AKTUELLE BEITRÄGE' and contains a list of articles with titles and dates. At the bottom of the page, there is an 'ARCHIVE' link.

iten Extras 2

kostenlose Fe... Google STATISTIK AUSTRIA - Sta... PestNetOnline - Seitentite... Saugut Saugut Admin Karriere Steirerfleisch MEL... PDF nach JPG konvertiere... Minden iskola osszes hire Brutto Netto Rechner für ... Steirerfleisch Konta

**TOP AKTUELLES**

**Frag' doch mal uns Bauern!**  
www.saugut.at

Deine Email Adresse\*

Schreib in dieses Feld Deine Frage an uns Bauern\*

Senden ↗

AKTUELLE BEITRÄGE

- [Warum kommt das Futter für die Schweine nicht aus Österreich? Man liest immer wieder davon, dass es aus Amerika kommt und gentechnisch verändert ist?](#) 29. Dezember 2016
- [Warum stellen nicht mehr Schweinehalter auf BIO um?](#) 20. Dezember 2016
- [Durch welche Kriterien wird der aktuelle Schweinepreis festgelegt und wo ist dieser ersichtlich?](#) 21. Juli 2016
- [Stimmt es, daß die Schweinepreise steigen weil so viel nach China exportiert wird?](#) 19. Juli 2016
- [Wie erkenne ich Fleisch von regionalen Bauern beim Einkaufen?](#) 30. Mai 2016
- [Stimmt es, dass Schweine nicht den Himmel sehen können?](#) 30. Mai 2016
- [Warum werden männliche Ferkel kastriert?](#) 25. Mai 2016
- [Warum setzen die Bauern so viele Antibiotika ein?](#) 20. Mai 2016
- [Was unterscheidet das steirische vom holländischen Schnitzel?](#) 20. Mai 2016
- [Gibt es in unserer Region Bauern, die Freiland-Schweine halten? Könnt Ihr mir sagen, wo ich das Fleisch von solchen Betrieben kaufen kann?](#) 20. Mai 2016

ARCHIVE

# Fleischexpertenausbildung



präsentieren die einzigartige Ausbildung im Fleischbereich:

## Werden Sie Fleischexperte!

**Was wäre eine festliche Tafel** ohne ein ausgeklügeltes Menü?  
Und wie bereitet man ein perfektes „Dinner“ vor?  
Welche Fleischsorten bzw. welches Stück von welchem Tier?  
Und welcher ‚Gusto‘ zu welchen ‚Gästen‘?



### Ausbildung zum Fleischexperten 2019 Kursdauer: 23. Februar bis 23. März

#### Block 1 - Sa, 23. Februar

Ort: FS Hatzendorf (9 bis 17.30 Uhr)  
Themen: Fleischstücke Rind / Zerlegung und  
küchenfertige Vorbereitung / Sensork  
und Erkennen von Fleischlehm  
Vortragende: FOI Franz Fink  
Michaela Temmel

#### Block 2 - Sa, 2. März

Ort: Fleischerei Mosshammer/Graz (9 bis 17.30 Uhr)  
Themen: Fleischstücke Schwein und Geflügel /  
Kennzeichnung von Fleisch /  
Professionelle Präsentation / Grillen  
Vortragender: Josef Mosshammer

#### Block 3 - Sa, 9. März

Ort: Styriabrid/St. Veit (9 bis 17.30 Uhr)  
Themen: Bedeutung von Fleisch in der Ernährung /  
Nutzierhaltung und Einfluss auf Qualität /  
Fleischproduktion und Fleischkonsum in  
aller Welt / Langsam Garen in der Praxis /  
Öffentlichkeitsarbeit / Besichtigung eines  
Schweinebetriebes  
Vortragende: MSc MBA Elisabeth Pail  
Hans-Peter Bäck  
Ing. Werner Pail

#### Block 4 - Mi, 13. März

Ort: Fa. Steirerfleisch/Wolfsberg (9 bis 17.30 Uhr)  
Themen: Transport / Schlachtung / Klassifizierung  
Kühlung / Reifung / Kennzeichnung /  
Der Codex Alimentarius Austriacus  
und Vorschriften im Überblick  
Vortragende: Ing. Werner Pail, Mag. Mario Dirscher

#### Block 5 - Sa, 16. März

Ort: FS Neudorf/Wildon (9 bis 18.30 Uhr)  
Themen: Grundzubereitungsarten für Fleisch /  
Beilagen und Getränke zu Fleisch /  
Küchensensilien für Fleischvor- und Zubereitung  
Vortragende: Willi Haider

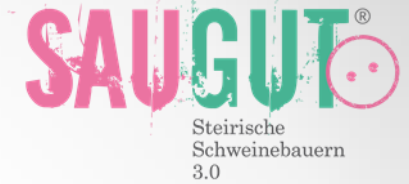
#### Block 6 - Sa, 23. März

Ort: FS Neudorf/Wildon (9 bis 17.30 Uhr)  
Themen: Fleischgerichte aus aller Welt /  
Aufbereitung und Vorbereitung von Fleisch /  
Qualitätsprogramme /  
Kritische Fragen zum Thema /  
**PRÜFUNG** (anerkanntes Diplom)  
Vortragende: Willi Haider  
Dr. Rudolf Stückler  
Georg Nickl  
Hans-Peter Bäck

Kurskosten: **€ 480,-** pro Teilnehmer -  
Teilnehmer auf 12 Personen beschränkt - bitte um rechtzeitige Anmeldung!  
Anmeldungen bitte an Ing. Werner Pail  
Tel.: +43 (0) 3184 / 29 22 45  
oder Hans-Peter Bäck  
Tel.: +43(0) 3453 / 40 600 18



# Schaugrillen



**Interessante Raritäten vom Steirerglück Schwein**

Jowl meat „Styria“  
Smoked Pork Belly  
Pork Tomahawk  
Wangerl vom Rost im Speckmantel

Zubereitung am Grill und im Smoker von Grillmeister Michael Dressler  
Musikalische Begleitung durch Strand-Blasmusik



Steirische Schweinebauern 3.0

**„Grillen einmal anders“**

**Dienstag, 23. August 2016**  
am Planksee, Wagendorf

Beginn: 18:00 Uhr  
Schmankerl-Buffer zur Verkostung  
Pauschalpreis pro Person: € 12,-  
Auf Ihr Kommen freuen sich die „Steirischen Schweinebauern 3.0“

Einladung  
zum **SCHAUGRILLEN**







Steirische Schweinebauern 3.0



**„Internationale Schweinefleischgerichte aus allen 4 Himmelsrichtungen“**

**Donnerstag, 10. August 2017**  
am Planksee, Wagendorf

Beginn: 18:00 Uhr  
All you can eat vom Verkostungsbuffer  
Pauschalpreis pro Person: € 12,-  
Auf Ihr Kommen freuen sich die „Steirischen Schweinebauern 3.0“

Einladung  
zum **SCHAUGRILLEN**









# Schweinesteak Contest



## STEAK-KLASSE

WILLKOMMEN IN DER OBERLIGA

**31. MAI** | **18:00 UHR**  
**2017** | **IM SCHLOSS DER FS NEUDORF**

Ofthmals wird behauptet, dass eine Differenzierung der Genussqualität bei Schweinefleisch ungleich schwieriger ist als etwa bei Rindfleisch. Wir wollen es ganz genau wissen und laden Sie deshalb sehr herzlich zu einer spannenden Vergleichsverkostung von diversen Schweinesteaks ein.

Im Rahmen dieser Veranstaltung wollen wir erfahren, wie sich heimisches Schweinefleisch im internationalen Angebot behauptet. Zubereitet werden diese Spezialitäten von unseren Grillprofis Diplommfleischsommelier Georg Nickl und Fleischexperte Helmut Rumpf.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie sich für diesen besonderen Genussgipfel die Zeit nehmen und anschließend die Ergebnisse bei einem edlen Tropfen in gemütlicher Umgebung diskutieren.

# Ein realistisches Bild vermitteln

Schüler und Kinder am Bauernhof

Tag der offenen Stalltür

Eröffnung eines neuen Stalles

Saugut Feldtafeln

Medienberichte

# „Schule am Bauernhof“



# „Tag der offenen Stalltür“

**SAUGUT** Steirische Schweinebauern 3.0  
**styriabrid** Die Vorteilsgemeinschaft  
**TGD** Verein Steirischer Tiergesundheitsdienst  
Österreichische Jungbauernschaft  
**JUNGBAUERN**

**Tag der offenen STALLTÜR**  
ENTDECKE WAS DAHINTER STECKT...

**SAMSTAG, 20. MAI 2017**

„ WIR MÖCHTEN KONSUMENTEN, NACHBARN, FREUNDEN UND ALLEN INTERESSIERTEN EINEN EINBLICK IN UNSEREN BÄUERLICHEN ALLTAG GEBEN “

**Besuchen Sie unsere Betriebe:**

- Familie Jeitler  
Staudach 73  
8230 Hartberg (ab 10 Uhr)
- Familie Rumpf  
Neudorf 14  
8410 St. Georgen/Stfg. (ab 10 Uhr)  
Führungen: 10 Uhr, 12 Uhr, 14 Uhr
- Familie Pail  
Buchenstraße 57  
8423 Wagendorf (ab 13 Uhr)
- Familie Trummer  
Grabersdorf 41  
8342 Gnas (ab 11 Uhr)

laden ein  
zum **OPEN BAUERNHOF**

© Agrar1 Leckerle 2017



# Stalleröffnung



**Frag' doch mal uns Bauern!**  
www.saugut.st

**SAUGUT**<sup>®</sup>  
Steirische Schweinebauern 3.0

Regionale Schweinehaltung

Kornabgabe  
Futtermittel

Organischer Dünger

Steirische Schmankert

Metallische Pflanzenschutzmittel

Erntemaschinen

Die steirische Kreislauf-Wirtschaft

Steirerfleisch styria bridl SCHAUER MUS-MAX

Das Land Steiermark

www.saugut.st

**Frag' doch mal uns Bauern!**

**SAUGUT**<sup>®</sup>  
Schau drauf wo's herkommt!  
Lass dir auch sagen woher dein SAUGUT herkommt!

Steirerfleisch styria bridl SCHAUER MUS-MAX SCHAUMANN

Das Land Steiermark

www.saugut.at

**Frag' doch mal uns Bauern!**

**SAUGUT**<sup>®</sup>

Die steirische Kreislauf-Wirtschaft

Saugut  
Feldtafeln

# Die Kleine „Kinderzeitung“



Sabine und Werner Pail haben einen Schweine-mastbetrieb. Manchmal helfen auch ihre Töchter Anja (12) und Sophie (9) am Hof mit

## Ein Besuch im Schweinestall

Schweine haben es gerne warm. Deswegen gibt es in den Ställen auch Heizungen



Werner Pail weiß, was Schweine brauchen, damit sie sich sauwohl fühlen. Er betreibt einen Schweinemastbetrieb. Wie seine Arbeit als Schweinebauer heute aussieht.

PETRA PRASCSAICS

Wenn bei Anja (12) und Sophie (9) zu Hause Schnitzel auf den Teller kommen, wissen die beiden, dass das Schwein, das dafür geschlachtet wurde, ein gutes Leben hatte. Denn dieses Schwein hat bei ihnen auf dem Hof gelebt.

ist ihm, dass es seinen Schweinen gut geht und dass sie sich wohl fühlen. „Die Ferkel kommen von einem Zuchtbetrieb in der Nähe.“ Kurze Fahrten verhindern Stress für die Tiere. Das wirkt sich gut auf die Fleischqualität aus.

allzuviel verdient, mache ich diese Arbeit gerne.“

Und wie sieht die Arbeit im Schweinestall aus? „Die Fütterung funktioniert automatisch: Ein Computer berechnet, welche Futtermischung die Schweine brauchen, denn ein Ferkel braucht eine andere Mischung als ein Mastschwein. Gefüttert werden die Tiere drei Mal am Tag mit Getreide, Mais, Raps, Soja, Hirse und Mineralstoffen. Die Futtermischungen werden über ein Rohrsystem mit Luft direkt in die Tröge befördert.“



Ab in den Kindergarten: Mit vier Wochen kommen Ferkel in den Aufzuchtstall

Je nach Alter bekommen Schweine eine bestimmte Futtermischung



Verfüttert wird eine Mischung aus Getreide, Raps, Soja, Mais, Hirse und Mineralstoffen



## Schnitzel, wo kommst du her?

### DAS SCHWEIN ALS NUTZTIER

Dass der Mensch das Schwein als sogenanntes Nutztier für sich entdeckte, war ein Glücksfall. Denn kein anderes Säugetier von ungefähr der gleichen Größe bringt pro Jahr so viele Junge zur Welt. Als Schweine vor ungefähr 9000 Jahren zu Haustieren gemacht wurden, unterschieden sie sich kaum von ihren Vorfahren, den Wildschweinen. Heute gibt es weltweit ungefähr 150 Rassen.



12 AMA

### SCHWEINE IN ÖSTERREICH

In Österreich gibt es rund 40.000 Bauern, die an die drei Millionen Schweine halten. Für beste Fleischqualität werden die Rassen gekreuzt: Die „Landrasse“ und das „Edelschwein“ werden als Mütter eingesetzt, die belgische Fleischrasse-schweine „Pietrain“ (sprich: pieträ) werden als Väter eingesetzt. Die meisten Schweinezüchter gibt es in Ober- und Niederösterreich und in der Steiermark. In diesen Regionen eignen sich Boden und Klima besonders dafür, Mais anzubauen. Mais ist die Futtergrundlage der Schweine.

### DIE MUTTERSAU

Eine Sau wirft zweimal im Jahr zirka zwölf Ferkel. Sie ist drei Monate, drei Wochen und drei Tage trächtig. In einem Schweinezuchtbetrieb werden die trächtigen Sauen in Gruppen gehalten. Eine Woche vor der Geburt kommen sie einzeln in eine „Abferkelbucht“. Spezielle Bügel in dieser Bucht (siehe Foto) sollen die Ferkel davor schützen, von ihrer eigenen Mutter versehentlich erdrückt zu werden. Tierschützer finden diese Haltung von Muttersauen nicht gut. Laut Experten können so aber 500.000 Ferkel im Jahr vorm Erdrücken bewahrt werden.



### DAS FERKEL

Ein Ferkel wiegt bei der Geburt zwischen eineinhalb und zwei Kilogramm und ist ein Nestflüchter. Das heißt: Ein Ferkel steht nach der Geburt sofort auf. Das ideale Futter für Ferkel ist am Anfang die Milch der Muttersau. Nach vier Wochen kommen Ferkel sozusagen in den Kindergarten, den sogenannten Aufzuchtstall.



AMA 13

# Gemeinsame Homepage

Information über Aktivitäten und Veranstaltungen

Rezept-Tips

Saugute Empfehlungen

„Frag doch mal uns Bauern“

dem Schwein auf der Spur



# Gemeinsame Homepage

[www.saugut.at](http://www.saugut.at)



[HOME](#) [AKTUELLES](#) [FRAG UNS BAUERN](#) [ÜBER UNS](#) [SCHULE AM BAUERNHOF](#) [UNTERSTÜTZER](#) [IMPRESSUM](#) [AGB/DSGVO](#)



Suche ...

## AKTUELLE BEITRÄGE

In den USA wird in der Fleischindustrie sehr viel subventioniert, um den Markt anzutreiben und Konkurrenz auszuschalten. Wie verhält es sich hier in Österreich? Ist der Markt noch gerecht oder auch gelenkt? 27. November 2018

In den Medien war in letzter Zeit viel über den viel zu hohen Fleischverbrauch von 100 kg zu hören, wie seht ihr Bauern das? 24. Juli 2018

Wieso sind Sie Schweinebauer geworden? 19. Juli 2018

Was halten Sie als Landwirt davon, wenn 600 Gramm Schweinefleisch im Discounter 1,99 Euro kosten? 19. Juli 2018

# Gemeinsame Homepage



## Frag' doch mal uns Bauern!

www.saugut.st

**„JAGA's SAUGUT Burger“ Rezept-Tipp**

**M  
A  
H  
L  
Z  
E  
I  
T**

**„Burger-Fleischbrötchen“**  
Zutaten für 6 Portionen:  
1 kg Schweinefleisch-Faschiertes (möglichst fein)  
1 mittelgroße Zwiebel, etwas Schweineschmalz  
1 trockene Semmel  
1/8 lt. lauwarme Milch  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran, Thymian

**Zubereitung (Laibchen):**  
Fein geschnittene Zwiebel goldgelb in etwas Schmalz anbraten. Semmel fein würfeln und mit der lauwarmen Milch aufweichen. Kräuter zur Semmelmasse geben und untermischen. Das Faschierfleisch mit dem Ei, Salz und Pfeffer gut durchmischen, danach den abgekühlten Zwiebel und die Semmelmasse dazugeben. Gut durchkneten! Die fertige Rührmasse sollte nicht an den Händen kleben bleiben, sonst noch etwas Semmelbrösel unter die Masse mischen. Schöne Laibchen formen (ca. 15 dag Rohmasse pro Laibchen).  
Danach auf dem Grillen oder in der Pfanne in etwas heißem Schweineschmalz auf beiden Seiten knusprig anbrutzeln, ca. 5 min.

**„Burger-Brötchen“**  
Zutaten für 8 Brötchen à ca. 10 dag:  
200 ml Wasser  
100 ml Milch  
1 Ei  
400 g Mehl  
25 g Hefe trocken  
Prise Salz  
2 EL Zucker  
2 EL Sesam

**Zubereitung (Brot):**  
Die Zutaten gut verrühren und 20 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen. Danach aus dem Teig Laibchen formen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Bei 190°C mit Heißluft ca. 15 min. backen.

**Empfohlene Beilagen:**  
Im Burger-Laibchen mit einem Blatt Salat, einer Scheibe Tomate und Zwiebelringen, evtl. Ketchup oder Mayonnaise oder hausgemachte Saucen - je nach gewünschter Geschmacksrichtung.  
Zum JAGA's Saugut Burger im Brötchen eignen sich als Beilage besonders gut frische Salate aller Art, Erdäpfelpüree usw.

*Culies Gelingen und guten Appetit!*

© regionale Lebensmittel 2013

# Weihnachtshilfsaktion für Vinzิมärkte



# Aufwand

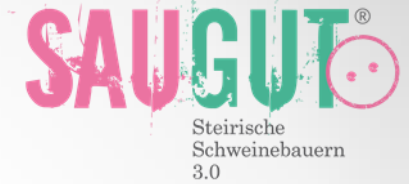
jährliches Budget ca. 5.000,-- Euro

Öffentliche Förderung bei größeren Projekten

Einzelaktionen wie Schulbesuche am Bauernhof werden direkt von Bauern organisiert

Zusammenarbeit mit Schlachtbetrieben, Erzeugergemeinschaften, Bildungseinrichtungen, AMA

# Erfahrungen & Erfolge - Motivieren



Ohne Mithilfe der Bauern ist Imagebildung nicht zu Bewerkstelligen.

Interessensvertretung, AMA, .... sie alle machen einen guten Job, aber ich muss mich als Bauer auch selbst einbringen und etwas dazu beitragen.

Auch mit geringen finanziellen Mitteln kann man etwas bewegen, wenn man nur will.

Schon ein positives Gespräch im Gasthaus, egal ob mit Gastronomen oder Gast, kann was bewegen.

## **Erfahrungen & Erfolge - Motivieren**

Mehrere Filmbeiträge über Schweinehaltung in der Praxis im ORF.

Immer wieder Medienberichte über die wertvolle Arbeit unserer Bauern.

### ***Aber das wichtigste:***

Viele persönliche Gespräche, vielen Leuten die Stalltüren geöffnet, viele Fragen beantwortet, bisher ca. 50 Fleischexperten ausgebildet.