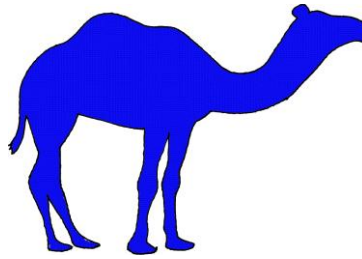


Gasthaus Leban

Carina & Josef Leban
Untere Hauptstrasse 41
2421 Kittsee
www.gasthaus-leban.at
info@gasthaus-leban.at



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Liebe Gäste!

Wie Sie vielleicht schon aus diversen Medien entnehmen konnten, ist es uns heuer nach 2011, 2013 wieder gelungen die Landessiegerauszeichnung für das Burgenland "Genusswirt des Jahres 2014" nach Kittsee zu holen.

Bei der finalen Ausscheidung am 15. Jänner 2014 im Marmorsaal des Lebensministeriums konnte sich jedoch der Kärntner Landessieger »Wirtshaus Gelter« aus St. Veit an der Glan durchsetzen. Zum verdienten Bundessieg gratulieren wir Familie Gelter sehr herzlich.

Wir sind auf den Burgenlandsieg sehr stolz und möchten immer wieder darauf hinweisen, dass ohne unsere Mitarbeiter und natürlich ohne unsere Gäste solche Erfolge nicht möglich sind.

Für die Treue unserer Gäste sind wir sehr dankbar, dies gibt uns noch mehr Ansporn für die Zukunft.

(Detail am Rande: Carinas elterliche und brüderliche Betrieb, das Berghotel Zugspitzblick (www.zugspitzblick-tirol.com) konnte sich den tiroler Landessieg sichern.)

Vielen Dank

**Ihre Familie Leban
Carina, Jakob, Clemens, Pepi sen. & Pepi jun**



Hinweis auf diverse Artikel im Internet:

<http://www.falstaff.at/gourmetartikel/wirtshaus-gelter-ist-genusswirt-des-jahres-7430.html>

<http://www.apa-fotoservice.at/galerie/NDkyN3w1MGQyZDIyNjI3NjI2NDg1ODliMTk0MzA3ODcxMmFhNg==/showanz/30>

http://www.prost-magazin.at/index.php?option=com_content&view=article&id=2019:genusswirt-des-jahres-2014-landessieger-und-bundesfinalisten-steinen-fest&catid=75:gastronomie&Itemid=184

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20131203_OTS0161/genusswirt-des-jahres-2014-landes-sieger-und-bundesfinalisten-steinen-fest-bild



Burgenland und Tirol



alle Landessieger 2014



WAS BEDEUTET GENUSS REGION ÖSTERREICH?

Die Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH wurde vom Lebensministerium zur Stärkung der ländlichen Regionen Österreichs und ihrer typischen kulinarischen Spezialitäten gestartet. Die geschützte Marke steht für Herkunft sowie für traditionelles Wissen über den Anbau und die Verarbeitung und macht Region und Produkt zu einer Einheit. So werden die Leistungen der Bauern sowie der Lebensmittelproduzenten und der verarbeitenden Betriebe sichtbar. Jeder Gast soll direkt bei uns die landschaftlichen Besonderheiten und die in der Region fest verwurzelten Spezialitäten mit allen Sinnen erleben und genießen können.

Leitprodukt der GENUSS REGION ÖSTERREICH

Als Genuss Region werden Regionen mit einem traditionellen Leitprodukt, das für die Region charakteristisch ist, ausgezeichnet. Dieses Produkt ist auch namensgebend. Die Genuss Regionen sind geografisch anhand von Gemeindegennummern definiert. Das Leitprodukt ist wirtschaftlich, touristisch, kulturgeschichtlich und in der Gastronomie verankert und wird direkt in der Region produziert. Das Produkt kann in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form angeboten werden (Bsp. Kittseer Marille, Kompott von der Kittseer Marille) und wird in der Regel in der Region verarbeitet.

WAS BEDEUTET GENUSS WIRT, WIE WIRD MAN LIZENZPARTNER?

Zur Absicherung der Gesamtinitiative und deren Teilnehmer gibt es Nutzungsvereinbarungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dieses ganzheitliche System stellt die Transparenz der Lieferkette und der Herkunft der Produkte sicher und damit die garantierte Qualität für die KonsumentInnen. Betriebe die eine gültige Nutzungsvereinbarung besitzen, sind Lizenzpartner der GENUSS REGION ÖSTERREICH.

Kriterien für Gastronomiebetriebe und Beherbergungsbetriebe

* Ganzjährige Führung eines Leitproduktes oder Genuss Region Produktes von zwei Genuss Regionen. Liegt ein Gastronomiebetrieb in einer Genuss Region, dann stammt ein derartiges Produkt aus dieser Region.

* Darüber hinaus führen Gastronomiebetriebe ein weiteres regionales herkunfts- und qualitätsgesichertes Produkt.

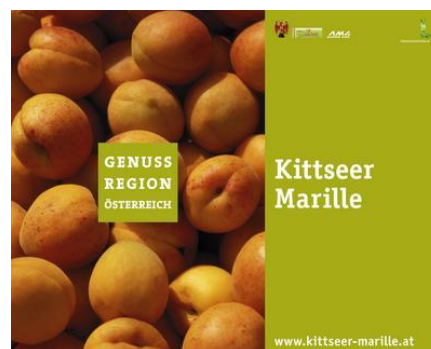
* Bei Leitprodukten und Genuss Regions Produkten, die nur saisonal geführt werden, ist zumindest ein weiteres nicht saisonales Leitprodukt/Genuss Regions Produkt ganzjährig zu führen.

* Das Leitprodukt und die Genuss Regions Produkte sind von Partnern mit aufrechter Nutzungsvereinbarung zu beziehen.

* Das Logo GENUSS REGION ÖSTERREICH ist in der Speisekarte gut sichtbar mit Nennung der Genuss Region zu verwenden. Die Genuss Region soll bei Gerichten aus diesem Produkt zusätzlich angeführt werden. Im Rahmen der Speisekarte sollen den KonsumentInnen Informationen angeboten werden, die die Besonderheiten der verwendeten Leitprodukte, der Genuss Regions Produkte und auch die Regionalität der anderen herkunftsgesicherten Produkte beschreiben. Die Speisekarten sind so zu gestalten, dass es zu keiner Täuschung der Konsumenten hinsichtlich der Herkunft der Produkte aus der Genuss Region kommt.

* Beherbergungsbetriebe liegen innerhalb der Genuss Region. Gastronomiebetriebe mit und ohne Beherbergung können auch außerhalb der Genuss Region liegen.

Wir verwenden Produkte aus folgenden Genussregionen:





**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

**Nationalpark
Neusiedlersee-
Seewinkel
Steppenrind**

www.nationalpark-neusiedlersee-seewinkel.at



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

**Mittelburgenland
Dinkel**

www.sonnenland.at



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

**Großwalsertaler
Bergkäse
Walserstolz**

www.walserstolz.com



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

**Weinviertler
Erdäpfel**

www.landumhollabrunn.at