

## Jaga Bauernspezialitäten

jägä

Bauernspezialitäten®



Wir sind die Familie Neuhold, aber das Wort JAGA stammt von unserem Vulgo-Namen, unserem Hausnamen. So hat sich der Name Jaga-Bauernspezialitäten ergeben. Wir bewirtschaften gemeinsam mit unseren Eltern einen Schweinemastbetrieb. Seit 1995 ist der Schwerpunkt unserer Arbeit die Direktvermarktung. Dabei werden Fleisch- und Wurstwaren von unseren eigenen Schweinen, sowie Brot und Germspeisen, produziert.

Wir überlassen nichts dem Zufall. Und so kommen die Ferkel von zwei ausgewählten Betrieben aus unserer Umgebung, wo die Ferkel speziell für uns gezüchtet werden. Das Futter kommt größtenteils von den eigenen, genfrei-bewirtschafteten Feldern, welche wiederum mit der anfallenden Gülle gedüngt werden und so auf große Mengen an Handelsdünger verzichtet werden kann. Weiters bekommen die Tiere Kräuter- und Krenextrakte von einem regionalen Betrieb (Fa. Egger), das tut den Tieren besonders gut und sie sind dadurch kaum bis nie krank. Unser Motto lautet: „Nur gesunde Tiere die sich wohlfühlen sind die Voraussetzung für beste bäuerliche Spezialitäten.“ Damit konnten wir auch in den letzten Jahren bei verschiedenen regionalen und nationalen Prämierungen Gold, Silber und Bronze gewinnen. Aber auch Germspeisen, Milchbrot, Apfelbrot, Vollkorn-, Dinkel- und Bauernbrot werden am Betrieb produziert und wurden bei der Brotprämierung 2011 mit der „Golden Ähre“ ausgezeichnet. Andere Produkte wie Kernöl, Weine, Säfte, Mehlspeisen, saisonales Obst und Gemüse, Honig, etc. stammen von regionalen bäuerlichen Betrieben fast ausschließlich aus der Gemeinde.

Auch im Verkauf gehen wir neue Wege. So zählen sowohl die Gastronomie, Buschenschänke, Spar-Märkte zu unseren Kunden, aber zu 90% werden unsere Produkte über den Fahrverkauf „Bauernladen auf Rädern“ fast in der gesamten Steiermark abgesetzt. Hauptsächlich werden Orte und Siedlungen angefahren, in denen es keine ausreichende Nahversorgung bzw.



einen Mangel an bäuerlichen Spezialitäten gibt. Darüber hinaus nehmen auch kranke und ältere Menschen unseren „Mobilen Bauernladen“ in Anspruch. In der Zwischenzeit sind insgesamt fünf moderne Verkaufsmobile jeweils drei Mal pro Woche in der ganzen Steiermark unterwegs und versorgen unsere Kunden mit den frischesten und besten Produkten – Tourpläne unter [www.jaga.st](http://www.jaga.st).



2011 wurden wir von Eurosolar Austria mit dem Solarpreis 2011 ausgezeichnet! Dieser Preis wurde uns nicht nur für unser 114kw/Peak Sonnenkraftwerk verliehen, sondern auch für unser Betriebskonzept der Nachhaltigkeit, Regionalität und Autarkität. Die Photovoltaikanlage sorgt für CO<sub>2</sub> freien Strom, eine Hackgutanlage ist für die Wärme und Warmwasserversorgung verantwortlich, mit Wasser aus eigenen Quellen.



Beim Kauf von „Jaga-Bauernspezialitäten“ erwerben Sie ein Produkt mit Herkunftsgarantie, Transparenz, Regionalität, CO<sub>2</sub>-frei produziert und Sie unterstützen den Arbeitsplatz am Bauernhof für einige Betriebe in unserer Region. Sollten Sie sich für unsere Spezialitäten entscheiden, so können Sie sicher sein, ein gesundes, regionales Produkt auf ihrem Tisch zu haben.

Gerne bieten wir auch Führungen durch unsere Anlage an!



**Kontakt:**

Jaga-Bauernspezialitäten | Josef & Christina Neuhold  
Leitersdorf 8 | 8422 St. Nikolai ob Draßling

T+F : ++43 (0)3184 / 24 75 | [office@jaga.st](mailto:office@jaga.st)

[www.jaga.st](http://www.jaga.st) | <https://www.facebook.com/jaga.neuhold>