



## st.veiter Bauernmarkt

Fotos: Stadt St. Veit (6)



### Familie Poganitsch – alles vom Fisch

Johann Poganitsch aus Grafenstein widmet sich seit 2014 im Haupterwerb der Fischzucht. Drei Standorte in Grafenstein, Gallizien und Gurnitz sind die Grundlage für das reichhaltige Produktangebot rund um Forelle, Saibling und weitere Fischarten. Unterstützt wird Johann Poganitsch von Frau Annemarie sowie den Kindern Johann (22) und Cornelia (26). Neben Frischfisch gibt es auch Räucherfisch, als Filet oder im Ganzen, kalt- oder warmgeräuchert, sowie Forellen- und Saiblingskaviar und auch Räucherforellenaufstriche in drei verschiedenen Sorten. Speziell für Weihnachten gibt es natürlich auch Weihnachtskarpfen auf Vorbestellung. Ebenfalls auf Vorbestellung gibt es verschiedenste Variationen von Fischplatten. Im Jahr 2018 wurden die Produkte von Familie Poganitsch bei der Alpen-Adria-Fischprämierung sogar 5-fach ausgezeichnet. In der Kategorie „Kaltgeräucherte Lachsforelle“ konnte sogar der Landessieg eingeholt werden. Dieses Produkt trägt seitdem die Genusskrone. Am St. Veiter Bauernmarkt findet man den Stand der Familie Poganitsch seit November 2018 jeden Samstag und seit Kurzem auch jeden Mittwoch.

**Kontakt:** Familie Poganitsch, Saager 43, 9131 Grafenstein; Tel.: 0676 917 82 11; [www.pogis-fisch.at](http://www.pogis-fisch.at); [poge2311@gmail.com](mailto:poge2311@gmail.com)

### Familie Auer vulgo Stampfer – Köstliches vom Schwein und Jungrind

Der Betrieb von Familie Auer befindet sich auf ca. 900 m Seehöhe in der Gemeinde Metnitz und wird von Georg Auer im Haupterwerb geführt. Der Familienbetrieb wird gemeinsam mit Frau Waltraud, den Söhnen Lukas (19) und Andreas (25) sowie den Eltern Olga und Alfred bewirtschaftet. Mit Mutterkuhhaltung, Schweinemast, Forst und Urlaub am Bauernhof ist der Betrieb breit aufgestellt und wird außerdem seit beinahe 30 Jahren biologisch bewirtschaftet. Das Grünland wird für die Rinderhaltung genutzt, und die Ackerflächen liefern die Futtergrundlage für die Schweinemast mit hofeigener Schlachtung. Das Resultat ist eine breite Produktpalette, welche seit ca. 20 Jahren jeden zweiten Samstag am St. Veiter Bauernmarkt zu finden ist. Am Stand der Familie Auer gibt es Dauerwaren (Speck, Hauswürstel und Salami), Leberwurst, Sulze, Schweinsbraten, Grammeln, Schmalz, Selcher und Geselchtes sowie Suppeneinlagen (Lungenstrudel, Leberknödel) und außerdem selbstgebackenes Brot. Zusätzlich gibt es regelmäßig Frischfleisch vom Bio-Schwein und circa alle 3 Monate Frischfleisch vom Bio-Jungrind aus der eigenen Mutterkuhhaltung. Stammkunden werden gerne per Telefon über die genauen Termine informiert. Für Weihnachten können Selcher und Frischfleisch vom Schwein schon jetzt vorbestellt werden.

**Kontakt:** Familie Auer, Teichl 30, 9363 Metnitz; Tel.: 0664 583 98 60; [www.urlaubambauernhof.at/hoefe/stampferhof](http://www.urlaubambauernhof.at/hoefe/stampferhof); [biobauernhof.stampfer@aon.at](mailto:biobauernhof.stampfer@aon.at)

