



GEMEINSAMES REGELWERK *für die Marken Südsteiermark Qualität & Schilcherland Qualität*

RICHTLINIEN – STANDARDS DER QUALITÄTSMARKEN

V2_Februar 2026

Unterstützt aus Mitteln des Steiermärkischen Landes-
und Regionalentwicklungsgesetzes.



REGION
Südwest
Steiermark

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 Das Land
Steiermark
→ Regionen


Kofinanziert von der
Europäischen Union



**Qualität und Herkunft
der Produkte bzw.
Dienstleistungen
stehen bei beiden
Qualitätsmarken stark
im Vordergrund.**

Grundlagen

Markenrichtlinien, Vergabeprozedere und Markenbeitrag gelten sowohl für die Marke Südsteiermark Qualität als auch für die Marke Schilcherland Qualität, d.h. dass sich die Marke Südsteiermark Qualität und die Marke Schilcherland Qualität an DIESELBEN Richtlinien halten. Diese Richtlinien gelten ab Jänner 2025.

Regionsabgrenzung

Die beiden Bezirke Deutschlandsberg und Leibnitz und die angrenzenden steirischen Gemeinden bilden die Region Qualitätsmarken (RQM).

*Entscheidungsfindung zur Zertifizierung neuer Qualitätsmarkenpartner*innen*

Die Entscheidungen für die Zertifizierungen werden in der Steuerungsgruppe getroffen. Es gibt eine gemeinsame Gruppe für die beiden Markenvereine.

ENTSCHEIDUNGSGREMIUM:

- Mindestens 4 Sitzungen im Jahr (1 Sitzung pro Quartal)
- Zusammensetzung der Gruppe:
 - 1 Vertreter*in des Vereins Marke Südsteiermark (Obmann oder Obmannstellvertreter)
 - 1 Vertreter*in des Vereins Marke Schilcherland (Obmann oder Obmannstellvertreter)
 - 1 Vertreter*in der Gemeinden für jeweiligen Bezirk (1x LB und 1x DL)
 - 1 Vertreter*in für das Regionalmanagement (Geschäftsführung)
 - 2 Vertreter*innen vom Tourismus (Geschäftsführung und Obmann)
 - 1 Vertreter*in der WKO Regionalstelle Südsteiermark (WKO beschließt die Person)
 - 1 Vertreter*in der WKO Regionalstelle Deutschlandsberg (WKO beschließt die Person)
 - 1 Vertreter*in der Landwirtschaftskammer Bezirkskammer Leibnitz (LWK beschließt die Person)
 - 1 Vertreter*in der Landwirtschaftskammer Bezirkskammer Deutschlandsberg (LWK beschließt die Person)
- Es gibt keine Vertreterregelungen
- Die Gruppe ist stimmberechtigt, wenn 50% anwesend sind (Entspricht 5 Personen von 10)

Kontrollsystem

Es gibt eine einmalige Kontrolle, bevor das Siegel ausgestellt wird. Laufende Überprüfungen werden nicht durchgeführt, jedoch kann im Bedarfsfall bei begründeten Bedenken eine Überprüfung erfolgen. Die Lizenznehmer*innen sind verpflichtet, Änderungen der qualitätsrelevanten Daten binnen eines Monats unaufgefordert zu melden.

Markenleistungen

Nach Zertifizierung des Betriebs und/oder seiner Produkte wird folgende Erstausrüstung zur Verfügung gestellt:

- Betriebstafel
- Fotoshooting
- Knatterfahne
- Aufkleber
- Betriebskarten (mit Fotos aus dem Fotoshooting)

Markenbeitrag

Folgender Markenbeitrag ist zu bezahlen:

- Einmalig € 400 Einstiegsgebühr
- jährlich € 150 regulärer Beitrag
- oder jährlich € 100 reduzierter Beitrag (für Betriebe die bereits zertifiziert sind als Ölspeurbetriebe, Schilcherland-Spezialitäten oder Naturpark–Spezialitäten Südsteiermark)
- Wenn beide Qualitätsmarken vergeben werden, dann € 100 pro Mitgliedschaft (= reduzierter Beitrag)

Sonderform Kunst & Kultur

Regelwerk im Schilcherland: „Eine Sonderform stellen die Markenpartner in der Kategorie „Kunst & Kultur“ dar. Sie bewerben sich grundsätzlich um eine Lizenz der **Dachmarke** Schilcherland Steiermark und haben die Möglichkeit, darüber hinaus einen Antrag für die Aufnahme in einen **Qualitätszirkel** zu stellen. Sie erhalten explizit kein Gütesiegel Schilcherland Qualität, werden aber mit dem Gesamtauftritt prominent dargestellt und entsprechend transportiert und bei Projektmaßnahmen berücksichtigt.“

- Wenn eine Kulturinitiative oder ein Kulturbetrieb aus Leibnitz am Schillern teilnehmen will, dann muss diese*r den Unterstützungsbeitrag von € 100 an den Verein Marke Schilcherland bezahlen. Damit ist die Teilnahme am Schillern möglich, der Betrieb ist aber kein Qualitätsmarkenpartner und zahlt daher auch keine Einstiegsgebühr und bekommt keine weiteren Marketingleistungen (Fotoshooting, Merchandise).

Keine Zertifizierungen für...

- Kunst & Kultur
 - Regionale Dachmarken sind zu verwenden
- Handel
 - Auch nicht mit „regionalen Produkten“ (z.B. Ohne TamTam, Vinofaktur, Klapothek...)
- Medizinische Leistungen
 - Ärzt*innen, Therapeut*innen, Psycholog*innen...
- Rechtsberatende Berufe
 - Anwaltskanzleien, Notare, Patentanwält*innen, Wirtschaftstreuhänder*innen
Serviceclubs

Richtlinien – Standards der Qualitätsmarken

Die Standards beziehen sich auf Produkte und Dienstleistungen aus den Bereichen:

- Regionale Lebensmittel
- Wirtschaft – Dienstleistungen und Handwerk, besondere Produkte
- Tourismus – Dienstleistungen von Gastronomie, Buschenschänken, Touristische Erlebnisräume bzw. -angebote und Beherbergung

In allen Fällen müssen die angeführten Standards in der QUALITÄT und in der REGIONALITÄT eingehalten werden!

Die nachfolgende Grafik zeigt die Einteilung der verschiedenen Kategorien.



Richtlinien „Regionale Lebensmittel“

Die Auszeichnung mit dem Qualitätsmarkensiegel ist in diesem Bereich für Produkte von Direktvermarkter*innen, Weingütern oder Lebensmittelproduzent*innen/Lebensmittelgewerbe möglich.

Qualitätskriterien

- Die besondere Qualität des Verarbeitungsproduktes ist nachzuweisen, zum Beispiel durch bestehende Qualitätskriterien und Gütesiegel, wie
 - Qualitätskriterien der AMA/AMA GENUSS REGION
 - Bio-Produkte
 - Gutes vom Bauernhof
 - Schilcherland Spezialität
 - Naturpark Spezialitäten Südsteiermark
 - Oder vergleichbare
- Kontrolle erfolgt durch bestehende Prüfsysteme bzw. durch die Zugehörigkeit zu bestimmten Qualitätsgruppen

PRODUKTSPEZIFISCH:

- Wein: Weingesetz, Qualitätswein, LWK, Prüfstelle Silberberg
- Most, Cider, Apfelwein: Produkt muss aus Region kommen. Prämierungen durch Silberberg; oder andere Qualitätsauszeichnungen
- Edelbrände, Liköre: Prämierung Silberberg
- Säfte, Nektar: AMA oder andere Qualitätsauszeichnungen
- Kernöl: g.g.A.
- Lebensmittelgruppen mit AMA Qualitätskriterien
 - Fleisch und Fleischerzeugnisse
 - Milch und Milchprodukte
 - Eier und Eiprodukte
 - Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel
 - Fisch und Fischprodukte
 - Brot und Gebäck
 - Speiseöl
 - Honig
 - Fruchtsäfte
 - Bier
- Lebensmittel laut österreichischem Lebensmittelbuch
 - Essig
 - Marmelade
 - Tees
 - Gewürze
 - Mehle

Alle weiteren besonderen Produkte, die nicht den oben genannten Lebensmittelgruppen zuordenbar sind, sind Spezialfälle und werden in der Marken-Steuerungsgruppe entschieden (z.B. Gin, Kaffee,...).

Regionalitätskriterien

→ Das Produkt, der Rohstoff oder das Hauptprodukt stammt aus der klar definierten „Region Qualitätsmarken“

→ **HERKUNFTSHIERARCHIE GENERELL:**

Es gilt folgende Herkunftshierarchie:

- (1) Produkt stammt aus der Region
=> falls das Produkt nicht in der Region erhältlich ist, dann
- (2) Produkt stammt aus der Steiermark,
=> falls das Produkt nicht in der Steiermark erhältlich ist, dann
- (3) Produkt stammt aus Österreich
Nur als Ausnahme für Nischenprodukte

→ D.h. die Grundbedingung ist die Einhaltung dieser Herkunftshierarchie.
Sollte daher das Grundprodukt nicht in Österreich erhältlich sein, dann kann dafür nur in Ausnahmefällen die Qualitätsmarke in Anspruch genommen werden.

Richtlinien: „Wirtschaft“ Dienstleistungen und Handwerk

Mit Ausnahme des Lebensmittelgewerbe, dieses wird im Bereich Regionale Lebensmittel behandelt.

Qualitätskriterien

- Einhaltung branchen- bzw. produktspezifischer Qualitätsstandards
- Die Darstellung und Offenlegung der Standards ist aus Informationsgründen und Transparenz erforderlich
- Branchen- und produktspezifische Prüfsertifikate
- Eigene, qualitative Produktlinie: der Betrieb verfügt über eine qualitativ hochwertige und anerkannte Produktlinie (z. B. eigene Möbellinie bei Tischlereibetrieb, etc.)

AUSWAHL AN SPARTEN UND BRANCHEN:

- Gewerbe und Handwerk: Meister*innenprüfung, Zertifikate, Qualitätszertifikate für:
 - Berufsfotograf*innen
 - Fahrzeugtechnik
 - Film- u. Musikwirtschaft
 - Friseur*innen
 - Kosmetiker*innen, Fußpfleger*innen und Masseur*innen
 - Gärtner- und Florist*innen
 - Gesundheitsberufe
 - Gewerbliche Dienstleister
 - Holzbau
 - Kunsthandwerke
 - Mode- u. Bekleidungstechnik
 - Sanitär-, Heizungs-, Lüftungstechniker*innen
 - Tischler- u. Holzgestalter*innen
- Information und Consulting: Qualitätszertifikate für
 - Unternehmensberatung,
 - Informationstechnologie
 - Werbung u. Marktkommunikation
- Tourismus und Freizeitwirtschaft
 - Freizeit- u. Sportbetriebe (mit Ausnahme der Campingbetriebe – siehe Tourismus Beherbergung)
 - Gesundheitsbetriebe
- Transport und Verkehr
 - Autobusunternehmen (Luft-, Schifffahrt)
 - Beförderungsgewerbe

Regionalitätskriterien

- Die Leistungserbringung erfolgt in der Region Qualitätsmarken und die Auslieferung erfolgt ebenso aus der Region
- Die überwiegende Wertschöpfung erfolgt in der Region Qualitätsmarken
- Der Betrieb beschäftigt überwiegend Mitarbeiter*innen aus der Region
- Der Betrieb verfügt über anerkannte, eigenständige, regionale Produkte bzw. Leistungen, die Produkte sind eventuell Leitprodukte des Betriebes
- Das Unternehmen ist ein regionaler Betrieb und produziert Produkte mit hochwertiger Qualität bzw. erbringt hochwertige Dienstleistungen
- Die Regionalität ist nicht gegeben, wenn der Betrieb in Lohnfertigung erzeugt oder sich auf den reinen Handel mit Produkten (Zukauf und Handel) beschränkt
- Hauptfirmensitz befindet sich in der Region Qualitätsmarken (nicht nur die weitere Betriebsstätte)

Richtlinien: „Wirtschaft“ Besondere Produkte

Mit Ausnahme von Lebensmitteln, diese werden im Bereich „Regionale Lebensmittel“ behandelt.

Qualitätskriterien

- Das Produkt wird in der Region Qualitätsmarken hergestellt und stellt ein innovatives Produkt (ev. mit überregionaler Bekanntheit) dar.
- Diese Produkte sind Spezialfälle und werden in der Marken-Steuerungsgruppe entschieden
- Das Entscheidungsmuster muss gegeben und transparent sein und auch auf ähnliche Fälle anwendbar sein.

Regionalitätskriterien

- Das Produkt oder die Rohstoffe werden in der Region Qualitätsmarken produziert, verarbeitet oder veredelt.
- **HERKUNFTSHIERARCHIE GENERELL:**
Es gilt folgende Herkunftshierarchie, unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit der Ressourcenbeschaffung für den Betrieb:
(1) Der stark mehrheitliche Teil des Rohproduktes/der Hauptzutaten stammt aus der Region
=> falls diese nicht in der Region erhältlich ist, dann

- (2) stammt der stark mehrheitliche Teil des Rohproduktes/der Hauptzutaten aus der Steiermark,
=> falls diese nicht in der Steiermark erhältlich ist, dann
 - (3) stammt der stark mehrheitliche Teil des Rohproduktes/der Hauptzutaten aus Österreich -> Nur als Ausnahme für Nischenprodukte
- D.h. die Grundbedingung ist die Einhaltung dieser Herkunftshierarchie. Sollte daher das Grundprodukt nicht in Österreich erhältlich sein, dann kann dafür nur in Ausnahmefällen die Qualitätsmarke in Anspruch genommen werden.
(Beispiele: Seifen, Produkte aus Alpakavlies)

Richtlinien: „Tourismus“ Gastronomie – Buschenschank

Qualitätskriterien

- Buschenschankgesetz
- Weingesetz
- Mind. 60% Qualitätsweine
- Familienfreundliches Angebot (Kinderjause, Spielmöglichkeiten, ...)

Regionalitätskriterien

- Der Betrieb ist in der Region Qualitätsmarken
- Der Betrieb bietet regionstypisches Angebot
- Verwendung regionaler Produkte
- Produkte zu 100% aus Region Qualitätsmarken:
 - Kernöl
 - Weine
 - Eier
- Fleischprodukte im eigenen Haus veredelt (Herkunft des Fleisches stark mehrheitlich aus der Region Qualitätsmarken) oder Fleischprodukte von Direktvermarkter*innen aus der Region Qualitätsmarken
- Fisch aus steirischen Gewässern
- Mind. 3 regionale Käsesorten
- Mind. 3 Sorten Fruchtsäfte aus eigener Erzeugung oder vom DV aus der Region zugekauft
- Verpflichtende Nennung der generellen Lieferant*innen regionaler Produkte
(wahlweise Speisekarte, Anschlagtafel oder Tischsteher)

Richtlinien: „Tourismus“ Gastronomie – Restaurant/Wirtshaus

Qualitätskriterien

- Hauben-Betrieb
- Kulinarium Steiermark,
- Steirisches Wirtshaus
- Slow Food-Mitglied, Slow Food Styria/Austria
- AMA Gastrosiegel
- Netzwerk Kulinarik/AMA Genussregion
- BIO-Betrieb
- Ölspur-Wirt

Regionalitätskriterien

- Der Betrieb ist in der Region Qualitätsmarken
- Der Betrieb bietet regionstypisches Angebot (z. B. regionale Speisen, Spezialitäten, Weine, etc.)
- Produkte zu 100% aus Region Qualitätsmarken:
 - Kernöl
 - Eier
 - Schilcher
- Produkte stark mehrheitlich aus Region Qualitätsmarken:
 - Weine
 - Säfte
 - Fleisch
 - Wenn nicht, dann aus der Steiermark
- Produkte stark mehrheitlich aus der Steiermark
 - Süßwasserfisch
 - Milch
 - Wenn nicht, dann aus Österreich
- Verpflichtende Nennung der generellen Lieferanten*innen regionaler Produkte
(wahlweise auf Speisekarte, Anschlagtafel, Tischsteher)

Richtlinien: „Tourismus“ Erlebnisräume

Qualitätskriterien

- Regionales touristisches Top-Angebot im bundesweiten Vergleich
- Beurteilung erfolgt über die Marken-Steuerungsgruppe

Regionalitätskriterien

- Der Betrieb bzw. das touristische Angebot befindet sich in der Region
Qualitätsmarken
- Der Betrieb bietet ein für die Region typisches Angebot, wie z. B. regionale Speisen, Spezialitäten, Weine, etc.
- Im Betrieb werden regionale Produkte verwendet

Richtlinien: „Tourismus“ Beherbergung

Qualitätskriterien

- Pension 4 Kristalle
- Hotel: 3 Sterne, 4 Sterne oder mehr
- Urlaub am Bauernhof: 4 Blumen
- Camping (Anlehnung an ADAC Klassifikation Kriterien | ADAC Camping und individuelle Beurteilung durch die Steuerungsgruppe)

Regionalitätskriterien

- Regionales Frühstücksangebot mit mind. 5. selbst erzeugten oder regionalen Produkten von QM-Betrieben (bei UAB: Mitgliedschaft beim LV UAB)
- Nennung der Lieferant*innen regionaler Produkte (wahlweise auf Speisekarte, Anschlagtafel, Tischsteher)
- Darüber hinaus sollten grundsätzlich die gleichen Kriterien, wie für Restaurant/Wirtshaus gelten
- Bei Beherbergungsbetrieben in Tourismusgemeinden wird die Online-Buchbarkeit über die offizielle Plattform des Tourismusverbandes Südsteiermark vorausgesetzt. In Ausnahmefällen kann die Steuerungsgruppe individuell entscheiden.
- Nachhaltiges Handeln (PV-Anlage, Art der Heizung, Wassereinsparung, ev. Ideen für Verringerung des House-Keeping usw.)

Für weitere Informationen:

Regionalmanagement Südweststeiermark GmbH
A-8430 Leibnitz, Grottenhof 1
office@rmsw.at
www.rmsw.at

Unterstützt aus Mitteln des Steiermärkischen Landes-
und Regionalentwicklungsgesetzes.



REGION
Südwest
Steiermark

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 Das Land
Steiermark
→ Regionen


Kofinanziert von der
Europäischen Union