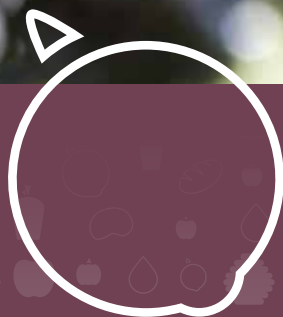




**FLAG
SHIP**
PRODUCTS



Holunder & Aronia

OST- & SÜDOSTSTEIERMARCK



HOLUNDER & ARONIA

- REGIONALES SUPER-FOOD
- DIE APOTHEKE DES KLEINEN MANNES
- VIELSEITIGER GENUSS –
VON DER BLÜTE BIS ZUR BEERE
- DIE KRAFT DER NATUR
- EINZIGARTIGE QUALITÄT



SUPER-FOOD HOLUNDER & ARONIA

Im Thermen- und Vulkanland Steiermark werden rund 1.500 ha Holunder und Aronia (beinahe 2.000 Fußballfelder!) von ca. 360 Betrieben angebaut – das entspricht einer der größten Anbauflächen dieser Beeren weltweit. Einzigartig ist, dass die Produkte der Region aufgrund des magnesiumreichen vulkanischen Bodens besonders viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe aufweisen.

Beide Beeren zeichnen sich durch den hohen Farbstoffgehalt aus, der für die gesundheitsfördernde Wirkung ausschlaggebend ist. Der Schwarze Holunder wird in der Region bereits seit den 1980er Jahren erfolgreich kultiviert und ist seit Jahrhunderten eine bekannte Erscheinung an Waldrändern, auf Wiesen und in Gärten. Aronia, auch Apfelbeere genannt, wird in der Ost- und Südoststeiermark seit 2001 vorwiegend in biologischer Qualität angebaut und zu vielfältigen Produkten veredelt. Für die Kultivierung von Aronia werden keine Pestizide benötigt, was im Obstbau nahezu einmalig ist.







Nicht nur ErnährungswissenschaftlerInnen weisen auf den gesundheitlichen Wert der beiden Pflanzen hin, sondern auch das traditionelle Sprichwort „Zieh den Hut vorm Holunder“. Holunder und Aronia haben als Naturprodukte die höchste Konzentration an Anthocyanen, die antioxidativ wirken und damit die Körperzellen schützen. Die Inhaltsstoffe der Beeren schützen nicht nur

vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und regen den Stoffwechsel an, sondern stärken auch das Immunsystem. Daher ist der Holunder auch ein altbewährtes Hausmittel bei Erkältungskrankheiten.

Was viele nicht wissen: „Rinde, Beere, Blatt und Blüte, jeder Teil ist Kraft und Güte, jeder segensvoll“ – die Holunderpflanze kann zur Gänze für die Verarbeitung genutzt werden. Neben Lebensmitteln aus Beeren und Blüten (Säfte, Marmeladen, Tee etc.) kann das Holz für Kunst und Handwerk, die Kerne für Kosmetik sowie Rinde, Wurzeln und Blätter für medizinische Produkte verwendet werden. Beliebt ist der natürliche Farbstoff der Beere auch in vielen Bereichen der Lebensmittelindustrie z.B. für Fruchtgummi. Aber Vorsicht, vom Verzehr roher Holunderbeeren ist abzuraten, da diese u.a. Übelkeit verursachen!

Ebenso wird die Aroniabeere zu vielseitigen Produkten verarbeitet: Aus den Beeren werden beispielsweise Säfte, Edelbrände, getrocknete Beeren für Müsli, Tee oder Pulver als Nahrungsergänzung hergestellt.

WUSTEN SIE, DASS ...

-  50 % der Weltproduktion von Kulturholunder in der Steiermark produziert wird?
-  Holunder nach dem Apfel die zweitwichtigste Obstart in Österreich ist?
-  bereits in der griechischen Antike Ärzte wie Hippokrates auf die gesundheitliche Wirkung des Holunders hinwiesen?
-  man früher an jedem Hof einen Holunderstrauch, der Haus und Besitzer beschützen sollte, anpflanzte?
-  die Aroniapflanze ihren Ursprung im östlichen Nordamerika hat und dort bereits von den Indianern als wertvolle Frucht geschätzt wurde?
-  Aronia in Osteuropa schon seit Jahrzehnten als Heilpflanze anerkannt ist?

HOLUNDER & ARONIA ANGEBOTE

OST- UND SÜDOSTSTEIERMARK



Foto: Bad Radkersburg, Genussurlaub, Weinregion, pixelmaker.at, TV Region, Bad Radkersburg

**TIPP: WEIN, WASSER & VULKAN
ERLEBNIS-VERKOSTUNG!**

01 GENUSS-URLAUBEN IN BAD RADKERSBURG

URLAUBSPACKAGE, NÄCHTIGUNGSANGEBOT.

4 Tage/3 Nächte inkl. 1 Tag Eintritt in die Parktherme oder 6 Tage/5 Nächte inkl. 2 Tage Eintritt in die Parktherme mit Frühstück pro Person. Benutzung der hoteleigenen Thermalwasser- & Saunalandschaft.

1 Gutschein-Einkaufserlebnis regionale Schmankerl € 20,-
Aroniasaft zum Mitnehmen.

Tourismusverband
Region Bad Radkersburg
Hauptplatz 14, 8490 Bad Radkersburg
+43 3476 2545, www.badradkersburg.at



Foto: Harald Eisenberger

02 HOLUNDERBLÜTENÖL – GANZKÖRPERMASSAGE

BEHANDLUNG. Die Holunderblüten sind nicht nur äußerst gesund, sondern auch ideal um damit jede Menge kulinarische Köstlichkeiten zu zaubern. Ebenso lassen sich aus den Blüten verschiedenste Produkte, z.B. das Holunderblütenöl, herstellen. Wir bieten Ihnen eine Ganzkörpermassage mit Holunderblütenöl, bei der Sie mit allen Sinnen entspannen, an. Holunderblütenöl eignet sich besonders gut für die Pflege trockener und entzündlicher Haut. Es lindert den Juckreiz, wirkt dem Feuchtigkeitsverlust der Haut entgegen und hinterlässt ein zartes Hautgefühl.

Parktherme Bad Radkersburg, Alfred Merlini-Allee 7, 8490 Bad Radkersburg, +43 3476 26 770, www.parktherme.at



Foto: Harald Eisenberger

03 STYRIA SAMBUCUS GESICHTSCREME MIT THERMALWASSER UND HOLUNDERSAMENÖL

KOSMETIK. Die einzigartige Zusammensetzung aus mineralstoffhaltigem Bad Radkersburger Thermalwasser und Holundersamenöl wirkt in Form der „Styria Sambucus“ Gesichtscreme pflegend und zugleich feuchtigkeitsspendend. Sie beruhigt bei Hautirritationen, schützt die Haut vor äußeren Einflüssen und beschleunigt die Erneuerung der Hautzellen. Die Thermalwassercreme

enthält weder synthetische Duft- und Farbstoffe noch Mineralölprodukte. Erhältlich ist die Creme im Thermenshop der Parktherme Bad Radkersburg, im Steiermark Shop sowie bei ausgewählten regionalen Partnern.

Parktherme Bad Radkersburg, Alfred Merlini-Allee 7, 8490 Bad Radkersburg, +43 3476 26 770, www.parktherme.at



Foto: Gerald Leitgeb

04 ARONIA LIEBMANN

VERKOSTUNG, VERKAUF.

Seit einigen Jahren hat sich der Betrieb Aronia Liebmann auf die Verarbeitung der Aroniabeere spezialisiert. Unter anderem werden Fruchtaufstriche, Gelees sowie ein Aronia-Direktsaft produziert. Auch die Trestern werden weiterverarbeitet – das Ganze natürlich BIO zertifiziert. Nach einer Terminvereinbarung können Sie die Aronia-anlage besichtigen und die Produkte verkosten. Zusätzlich erhalten Sie auch Tipps zur Verarbeitung der Beeren.

Aronia Liebmann
Wieden 37, 8345 Straden
+43 664 11 22 683

HOLUNDER & ARONIA ERLEBNISFÜHRUNG BEI PRODUZENTEN IN DER REGION INKLUDIERT



Foto: Gerald Leitgeb

05 AUFHOLLERN & GESUND BLEIBEN IM VULKANLAND HOTEL LEGENSTEIN

URLAUBSPACKAGE.

- 3, 5 oder 7 Nächte.
- Wir begrüßen Sie mit einem gesunden Holler- oder Aroniagetränk
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Köstlichkeiten vom Holunder & Aronia
- Vulkanlandgenuss am Mittagstisch mit Suppe und frischen Salaten
- Süßes vom Holunder & Aronia an der Hotelbar
- 5-Gang-Wahlmenü am Abend im Restaurant Feuergott – inklusive Schmankerln mit Holunder und Aronia

Vulkanlandhotel Legenstein
Bairisch Kölldorf 14
8344 Bairisch Kölldorf
+43 3159 2220, www.legenstein.at



Foto: Gerald Leitgeb

06 ARONIA – DAS NEUE SUPERFOOD

VERKOSTUNG, HOFLADEN, ERLEBNISFÜHRUNG.

Besuchen Sie unseren Betrieb im Thermen- und Vulkanland Steiermark. Wir besichtigen eine Aroniaplantage und ernten nach Möglichkeit frische Beeren. Diese verarbeiten wir gemeinsam zu einem Smoothie oder Kompott zum Mitnehmen. Außerhalb der Erntezeit gibt es Verkostung sowie Verarbeitung von haltbar gemachten Beeren. Unsere Produkte sind in der Genuss-ecke vieler Lagerhäuser erhältlich!

Raabauer Eisvogel
Raabau 168, 8330 Feldbach
+43 650 86 32 646
www.raabauer-eisvogel.at



Foto: Pfeilers Bürgerstüberl

07 DIE HOLUNDER- UND ARONIAREGION MIT DEM E-BIKE ENTDECKEN

URLAUBSPACKAGE.

- 2 Tage / 1 Nacht.
- Nächtigung im Doppelzimmer
- reichhaltiges Frühstück mit Produkten aus der Region
- 4-Gang-Genießermenü rund ums Thema Holunder und Aronia
- E-Bike für den Aufenthalt

Entdecken Sie die Natur im Thermen- und Vulkanland Steiermark, die bisher zu Fuß zu weit, mit dem Rad zu beschwerlich und mit dem Auto verboten war.

Pfeiler's Bürgerstüberl
Bürgergasse 26, 8330 Feldbach
+43 3152 2403, www.pfeilers.at



**TIPP: HOLUNDERBEEREN
GANZJÄHRIG ERHÄLTlich**

08 HOLUNDERWUNDERWELT CHRISTANDL

VERKOSTUNG, HOFLADEN, ERLEBNISFÜHRUNG, ERNTE ERLEBEN.

Die Holunderwunderwelt ist ein Schau-, Erlebnis- und ein Genussgarten, der alles rund um den Holunder und Aronia bietet. Wir entführen Sie

in die Welt des Holunders mit vielen Informationen und Spezialitäten.

Obstbau Christandl, Unterweißenbach 23
8330 Feldbach, +43 676 65 00 891
www.obstchristandl.at

09 BEERIGE ZEITEN IM THERMEN- UND VULKANLAND STEIERMARK ERLEBEN

URLAUBSPACKAGE.

3 Tage/2 Nächte in der Pension Raabtal.
Nächtigungen im Einzel- oder Doppelzimmer

- 2x Herzhaftes Frühstück mit vielen regionalen oder hausgemachten Produkten
- 1x Führung in der Vulcano Schinkenmanufaktur mit Verkostung
- 1x Spaziergang durch die Holunderwunderwelt Christandl mit Verkostung
- 1x Erlebnis tour mit Verkostung in der Gölles-Manufaktur für edlen Brand und feinen Essig

Pension Raabtal
Paurach 50, 8330 Feldbach
+43 3152 39 676, +43 676 95 03 603
www.pension-raabtal.at



10 ALLES HOLLER MIT DEM SPIRIT-TEAM

ERNTEERLEBNIS.

Nach einer Einstimmung wandern wir gemeinsam in den Holundergarten. Dort versinken wir mit dem Schneiden der vollreifen Beeren in eine Art meditativen Flow. Anschließend pressen wir unsere Ernte mit einer kleinen Handpresse. Der frische Saft wird kurz pasteurisiert und abgefüllt. Wissenswertes rund um den Holunder

fließt nebenbei ein. Die kreative Ader entdecken wir bei der individuellen Gestaltung der Etiketten. Mit Stolz können Sie dann das eigene Produkt mit nach Hause nehmen. Gerne arrangieren wir für Sie ein thematisches Abendessen.

Spirit of Regions, Auersbach 71
8330 Feldbach, +43 664 96 82 882
www.spiritour.at

**TIPP: BESUCHEN
SIE AUCH UNSEREN
HOFLADEN!**



11 GENUSSWANDERN AM ARONIAHOF KOBER

**VERKOSTUNG, HOFLADEN,
ERNTE ERLEBEN.** Bei der Wanderung in unsere Holundergärten geht es im Frühjahr und im Hochsommer gleich ans Ernten. Unsere Aroniagärten sind zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert. Ob im Frühling bei der Blüte, in der Beerenzeit oder aber im Herbst mit der wunderbaren Blattfärbung. Auch im Winter bei Raureif bezaubert die kleine Beere. Nach unserem Ausflug verarbeiten wir die geernteten Beeren zu Saft oder Marmelade. Zum Abschluss verkosten wir unsere Aronia- und Holunderprodukte. Dauer: ca. 4 Stunden.

Aroniahof Kober, Hochenegg 22
8262 Ilztal, +43 664 34 00 897
www.aroniahof-kober.at



12 ARONIA KÖCK – EIN BEERIGES ERLEBNIS

VERKOSTUNG, HOFLADEN, ERLEBNISFÜHRUNG.

Begleiten Sie uns zu unseren Aronia-plantagen und erfahren Sie alles Wissenswerte über den Anbau, die Pflege, die Beere generell und deren Verwendung. Danach gibt es eine Verkostung unserer Aronia-Produkte und Spezialitäten sowie die Möglichkeit in unserem Verkaufsraum einzukaufen. Öffnungszeiten: Mo. 9 bis 13 Uhr; Do. 14.30 bis 19.30 und Sa. 9 bis 12.30 Uhr. Gerne bieten wir auch Erlebnisführungen für Bus- und Schulgruppen an. Alle Angebote gegen Voranmeldung.

Aronia Köck, Lohngraben 50
8181 St. Ruprecht a. d. Raab
+43 676 58 65 115, www.aronia-koeck.at



13 OBSTHOF PIEBER

VERKOSTUNG, ERLEBNISFÜHRUNG.

- Vorstellung des Betriebes und Wanderung in die Holunderanlage
- Geschichte und Verarbeitung von Holunder
- Wurzel, Rinde, Blüten, Beeren und ihre Wirkung
- Einführung in das Geheimnis der Edelbrandherzeugung
- Besichtigung der Schaubrennerei
- Verkostung unserer Holunderprodukte

Öffnungszeiten: 01.03.–02.11. Di, Fr und Sa von 9–12 und von 17–20 Uhr, Busgruppen auf Voranmeldung.

Obsthof Pieber, Oberfeistritz 14
8184 Anger, +43 3175 21 275
www.piebers-edelbrand.at



14 DER ERSTE STEIRISCHE ARONIAWEIN

VERKOSTUNG, VERKAUF.

Es erwartet Sie ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Der erste steirische Aroniawein von Weinbau- und Obstbaumeister Wolfgang Lang mit großem Fachwissen und Sorgfalt aus eigenen, hochreif geernteten Aroniabeeren hergestellt. Leicht süß und dezent herb ist der Aroniawein ein hervorragender Aperitif, mit Gold ausgezeichnet!

Weingut Wolfgang Lang, 8222 St. Johann bei Herberstein 27, +43 660 66 96 212, www.langwein.at



15 ARONIA KREFT

VERKOSTUNG, VERKAUF, ERLEBNISFÜHRUNG.

Auch im slowenischen Grenzgebiet wird Aronia immer beliebter. Wir sind eine der ersten Familienunternehmen in Prlekija, die neben anderen Obstsorten auch Aronia anbauen. Bei uns haben Sie die Möglichkeit den Obstgarten sowie die Aronia-Erntemaschine zu besichtigen. Neben den Produkten wie Saft, Sirup, Tee, Marmelade, Likör ist unser Aronia-Wein in unserem Gebiet einzigartig.

Slavko Kreft s.p.
Stročja vas 42, 9240 Ljutomer, +386 25 84 11 56



SIE INTERESSIEREN SICH FÜR HOLUNDER & ARONIA?

VORTRAG

Erfahren Sie mehr über diese Power-Beeren im Rahmen eines Gruppen-Vortrags. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, wir kommen gerne in Ihr Haus oder in Ihren Betrieb.

August Wohlkinger
+43 664 991 99 99
august@wohlkinger.com

TIPP: HOLUNDER & ARONIA AM BESTEN JEDEN TAG!



Foto: Kulmer Forellenfilet_Parktherme

KULMER FORELLENFILET MIT ARONIA-RISOTTO

PARKTHERME BAD RADKERSBURG
www.parktherme.at

ZUBEREITUNG

Die Forellenfilets salzen und pfeffern und in Rapsöl und Butter braten. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf

mit Rotwein, Portwein und Thymian aufkochen und die Flüssigkeit langsam auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und warm halten. Die Schalotten

und den Knoblauch in 50 g Butter anschwitzen. Den Reis hinzugeben, beides zusammen weiter anschwitzen und mit etwas Rotweinreduktion ablöschen. Nach und nach mit der warmen Reduktion angießen, sodass der Reis immer bedeckt ist und leicht köchelt. Wenn der Wein aufgebraucht ist, mit heißem Fischfond immer wieder aufgießen, dabei ständig rühren. Nach 10–15 Minuten sollte der Reis bissfest (al dente) sein. Aroniabeeren, Parmesan, restliche Butter und den gewässerten Radicchio unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SERVIERVORSCHLAG

Das Risotto mit dem Forellenfilet auf Tellern anrichten, mit etwas geschnittenem Radicchio servieren.

ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

600 g Forellen

Rapsöl

Butter

Pfeffer, Salz

Für das Risotto

300 g Arborio
Risotto-Reis

1 EL Knoblauch
(fein gehackt)

60 g Schalotten
(fein gehackt)

Thymian

650 ml Fischfond

100 g Butter

500 ml Rotwein

200 ml Portwein

2 rote Zwiebeln

Salz, Pfeffer

2 EL Aroniabeeren
(eingelegt)

2 Radicchio

geriebenen
Asmonte
Käse

Zum Anrichten

etwas geschnittener
Radicchio

**ZUTATEN**

2 cl	Gin
2 cl	Holundersirup
4 cl	Aroniasaft
200 ml	Tonic Water
5–6 Stk.	Getrocknete Aroniabeeren
4	Eiswürfeln

ARONIA-GENUSSHIRSCH APERITIF

GENUSSHIRSCH
www.genussirsch.at

ZUBEREITUNG

Gin, Holundersirup, Aroniasaft und Tonic Water vermengen und gut verrühren. Zum Schluss 5–6 Stück getrocknete Aroniabeeren dazugeben.

SERVIERVORSCHLAG

In einem großen Rotweinglas mit Eiswürfel servieren.



Foto: GenussHirsch

ZUTATEN**Schokomousse**

30 g	Butter
2 cl	Aroniabrand
2 cl	Aroniasaft
3 Blatt	Gelatine
200 g	Schoko weiß
0,5 l	Schlagobers

Apfelragout

3 Stk.	Äpfel, würfelig geschnitten
100 ml	Apfelmus
	etwas Zitronensaft
2 Blatt	Minze
1 EL	Zucker

ARONIA-SCHOKO-MOUSSE MIT APFELRAGOUT

GENUSSHIRSCH, www.genussirsch.at

ZUBEREITUNG

Schokomousse: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aroniabrand und Aroniasaft mit der Butter leicht erwärmen. Schokolade erweichen. Gelatine in den Flüssigkeiten auflösen, mit der weißen Schokolade vermengen und halbsteife Sahne untermengen. Für ca. 3 Stunden kaltstellen.

Apfelragout: Für das Apfelragout den Zucker und die Apfelstücke karamelisieren, das Apfelmus sowie den Zitronensaft hinzugeben und kurz ankochen. Das Aronia-Schokomousse mit Esslöffel zu Nockerl formen und auf dem Ragout anrichten – mit den Minzblättern dekorieren.



Foto: Pfeiler's Bürgerstüberl-Hotel

ZUTATEN

200 g	weiße Kuvertüre
40 ml	ungesüßter Aroniasaft
10 g	weiche Butter
1 EL	Rum oder Aroniasaft

Außerdem eine Silikon-Pralinenform ca. 8–9 x 16–17 cm und eine Frischhaltefolie

ARONIA-TRÜFFEL

PFEILER'S BÜRGERSTÜBERL-HOTEL
www.pfeiler.at

ZUBEREITUNG

Für die Trüffelmasse Kuvertüre grob hacken. Aroniasaft im kleinen Topf kurz aufkochen und sofort von der Herdplatte ziehen. Kuvertüre zugeben und unter Rühren mit dem Teigschaber darin schmelzen. Erst Butter, dann Rum mit Teigschaber einrühren. Masse in Rührschüssel umfüllen und ca. 45 Minuten kühl stellen bis die Konsistenz zäh, aber noch nicht hart ist. Form mit Frischhaltefolie auslegen. Masse gut durchrühren, sofort in die Form geben, glattstreichen und 1 Stunde kühl stellen. Danach 1 Stunde in den Tiefkühler stellen. Aronia-Trüffel aus der Form nehmen und servieren.



Foto: Gasthaus Mencinger

ZUTATEN

Schlagobers,
Joghurt, Gelatine

Hefeteig

200 g	Mehl
	Ei
3 EL	Zucker
	Prise Salz
200 ml	Milch
	Germ
300 g	Topfen
	Holundersirup

Teig für Kekse

250 g	Mehl
100 g	Butter
60 g	Zucker
1–2	Eier
	Zitronenschale

Früchte und Kräuter
für die Dekoration

SLOWENISCHE POTICA MIT HOLUNDERSAHNE UND KEKSEN

GASTHAUS MENCINGER, MATEJ ŠTEFANEC
www.gostilna-mencinger.si

ZUBEREITUNG

Germteig: Germ in Wasser auflösen und mit allen restlichen Zutaten vermengen. Den Teig für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Teig in zwei Teile teilen und zu einer dünnen Masse ausrollen. Topfen mit Holundersirup vermischen und auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Anschließend mit einer weiteren Schicht Germteig bedecken. Die Potica im Ofen bei 180°C für ca. 45 Minuten backen.

Kekse: Mehl, Butter, Zucker, Eier und Zitronenschale zusammenmischen, ausrollen und kleine Kekse ausstechen. Im Ofen bei 180°C für 15 Minuten backen. Sahne steif schlagen, Joghurt unter die Sahne heben. Anschließend Gelatine und Holundersirup zu der Masse dazugeben. Sahne und Kekse dekorativ zu den Potica anrichten.



ZUTATEN

1 Blech, ca. 25 Stück

200 g entkernte
Kirschen

200 g Aroniabeeren

6 Eier

150 g Staubzucker

1 EL Vanillezucker

1/8 l Öl

Schaler einer unbehan-
delten Zitrone

50 g Weizenvollmehl

250 g feine
Haferflocken

5 EL grobe
Haferflocken

1 TL Backpulver

10 EL lauwarmes
Wasser

ARONIA-KIRSCH- HAFERFLOCKEN- KUCHEN

ELISABETH UNGER, DIÄTOLOGIN

ZUBEREITUNG

Für den Kuchen die Kirschen abtropfen lassen und die Aroniabeeren waschen. Eiklar zu Schnee schlagen. Eidotter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach 10 EL lauwarmes Wasser hinzugeben und die Masse kräftig aufschlagen. Danach das Öl langsam einrühren. Die feinen Haferflocken mit Backpulver und Mehl vermischen und mit der Zitronenschale in die Masse einrieseln lassen. Die Masse grob verrühren und dann den Eischnee unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Die Kirschen und Aroniabeeren darauf verteilen und zuletzt die groben Haferflocken darüber streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober- und Unterhitze ca. 20–25 Minuten backen.



HOLLER RÖSTER

JOHANNES CHRISTANDL

www.obstchristandl.at

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen lassen und 10 Minuten leicht kochen lassen. Den Hollerröster in vorbereitete Gläser füllen und mit frischen Schraubdeckeln verschließen. Die Gläser im Wasserbad 30 Minuten bei 85°C sterilisieren.

ZUTATEN

30 dag Hollunderbeeren
entstielt

8 dag Zucker
(kann man nach
Geschmack
variieren)

Zimt



Foto: Genusshotel Riegersburg

TIPP: BEI UNS GIBT ES VERSCHIEDENSTE GERICHTE MIT ARONIA UND HOLUNDER

ZUTATEN

Menge für ca. 15 Stk.

80 g Butter

120 g Zucker

130 g Mehl

Prise Salz

1 TL Natron

1 TL Vanille

1 Ei

80 g getrocknete Aroniabeeren mit Schokolade überzogen

ARONIA-SCHOKO COOKIES

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG
www.genussshotel-riegersburg.at

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker schaumig rühren. Danach eine Prise Salz dazugeben. Das Ei unterrühren und danach Mehl, Natron und Vanille vorsichtig unterheben. Im Anschluss die Schoko-Aroniabeeren unterrühren. Ein Blech mit Backpapier vorbereiten. Den Teig mit einem kleinen Eisportionierer auf das Backblech setzen. Die Cookies bei 180°C für ca. 10–12 Minuten backen.



Foto: Genusshotel Riegersburg

ARONIA-KREN AUFSTRICH

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG
www.genussshotel-riegersburg.at

ZUBEREITUNG

Butter schaumig schlagen und im Anschluss die restlichen Zutaten nach und nach zugeben. Wenn alles gut verrührt ist, nach persönlichem Geschmack abschmecken.

SERVIERVORSCHLAG

Auf Schwarz- oder Weißbrot servieren.

ZUTATEN

200 g Butter

250 g Topfen fein pasteurisiert

30 ml Aroniasaft

50 g getrocknete Aroniabeeren gehackt

30 g geriebenen Steirer Kren

20 g Röstzwiebel

Salz, Pfeffer

Petersilie

**TIPP: BASTELIDEE FÜR
JUNG UND ALT!**



Foto: Barbara Friedinger

ZUTATEN

Knetmasse zum
Basteln und Spielen

440 ml	kochendes Wasser
3 EL	neutrales Öl, (zb. Babyöl oder Sonnen- blumenöl)
330 g	Mehl
250 g	Salz
3 EL	Zitronen- säure
	Aronia Pulver

ARONIA KNETMASSE

BARBARA FRIEDINGER, www.spiritour.at

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Öl, Zitronensäure und kochendes Wasser in eine Schüssel geben und mixen. Nach und nach Aroniapulver unterrühren, bis der gewünschte Farbton erreicht ist. Die Masse solange kneten, bis sie eine geschmeidige Konsistenz hat. Die Knetmasse kann in einem Behälter mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Fertige Figuren können im Backofen 15 – 30 Minuten bei 80°C dauerhaft haltbar gemacht werden.

NUR WO ARONIA AUSTRIA DRAUFSTEHT – IST AUCH 100% ÖSTERREICH DRIN!

**ARONIA AM BESTEN
JEDEN TAG**

Aronia Austria Qualitätssiegel
Landwirte in der Nähe finden Sie
unter www.aroniaaustria.at



100% Österreich
100% kontrolliert
100% mit Liebe
100% für dich



Foto: © Verein Aronia AUSTRIA





Foto: August Wohlinger

AUFHOLLERN

ERLEBNISWANDERUNG

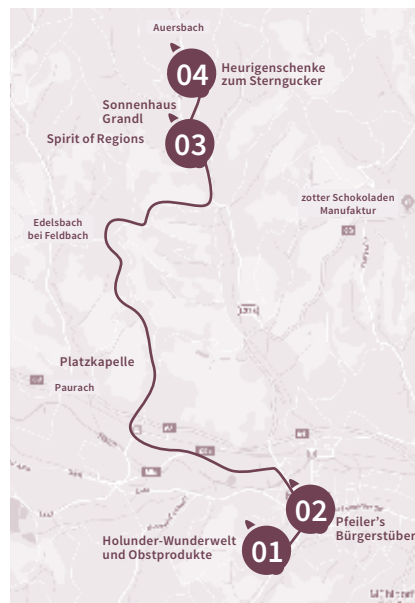
GESUNDHEITSTAG FÜR IHREN BETRIEB. MIT VIEL BEWEGUNG UND SPASS IM TEAM ERWANDERN SIE UNTERSCHIEDLICHE ERLEBNIS-ORTE UND ERFREUEN SICH AN EINEM TAG ZUR STÄRKUNG IHRER GEMEINSCHAFT.

Geführte Wanderung auf den Kalvarienberg von Feldbach. Guten-Morgen-Übung mit wunderbarem Fernblick im Holundergarten der Familie Christandl. Vitalisierung mit Holler Vulkan und Verkostung verschiedener Produkte in der Holunderwunderwelt.

Der Weg führt hinunter ins Stadtzentrum. Beim Bürgerstüberl Pfeiler ist ein thematisches Genießermenü HOLLUNDER vorbereitet. Vorbei am buntesten Kirchturm der Welt folgt der Anstieg auf den Vulkankegel Auersberg. Inspiriert von den Holundergärten am Weg entsteht ein gemeinsames Kunstwerk – AUFHOLLERN – mit Holunderholz und der Purpurfarbe des Hollersaftes. Über den Höhenweg geht es in die Streuobstwiese vom Sonnenhaus Grandl zum Gaudiparcours mit lustigen Teamstationen zu steirischen Naturprodukten. Beim benachbarten Heurigen begleitet Hollergelee auf regionalem Käse gute Gespräche im Sinne von Teamgeist.



Foto: Spirit of Regions



BUCHUNG FÜR GRUPPEN

Reiseleitung & Wanderungen
T +43 664 96 82 882
touren@spiritour.at
www.spiritour.at

01 HOLUNDERWELT CHRISTANDL

Obstbau Christandl

Unterweißenbach 23
8330 Feldbach, +43 676 65 00 891
www.obstchristandl.at

02 PFEILER'S BÜRGERSTÜBERL

Bürgergasse 26, 8330 Feldbach
+43 3152 2403, www.pfeilers.at

Öffnungszeiten: Mo., Di., Mi., Fr., Sa. von 7 bis 23 Uhr, So und Feiertag von 7.30 bis 13 Uhr, Do. Ruhetag!

03 SONNENHAUS GRANDL

Fam. Gabriele & Wolfgang Grandl

Wieden 71, 8330 Auersbach
+43 664 45 41 330
www.sonnenhaus-grandl.com

04 HEURIGER ZUM STERNGUCKER

Herbert Ehrenhöfer

Auersbach 43, 8330 Auersbach
+43 3114 2176 oder +43 664 82 15 705
www.zumsterngucker.at

Öffnungszeiten: Mo., Do., Fr. ab 16 Uhr, Sa. ab 14 Uhr, Sonn- & Feiertag ab 11 Uhr, Di. & Mi. Ruhetag

Reservierung für Busgruppen unter office@zumsterngucker.at.

FLAGSHIP PRODUCTS

In den Regionen Ost- & Südoststeiermark und Pomurje & Podravje stehen **neun zentrale, primär landwirtschaftliche Leitprodukte im Mittelpunkt – unsere Flagship Products**. Mit deren Produktion sind wir landesweit, teils sogar weltweit Marktführer.

V regijah vzhodne in jugovzhodne avstrijske Štajerske ter Pomurja in Podravja obstaja devet (primarno kmetijskih) vodilnih produktov, ki niso zgolj značilnost naše regije, saj smo se z njihovo proizvodnjo uveljavili na domačem in, deloma, na tujih trgih. V mislih imamo tako imenovane regionalne vodilne produkte – Flagship Products.

GEMEINSAM STARK

Die Regionen Ost- & Südoststeiermark und Pomurje & Podravje haben viele Gemeinsamkeiten, die sie sowohl für ihre Bewohnerinnen und Bewohner als auch für ihre Gäste ganz besonders machen.

SKUPAJ ZMOREMO VEČ

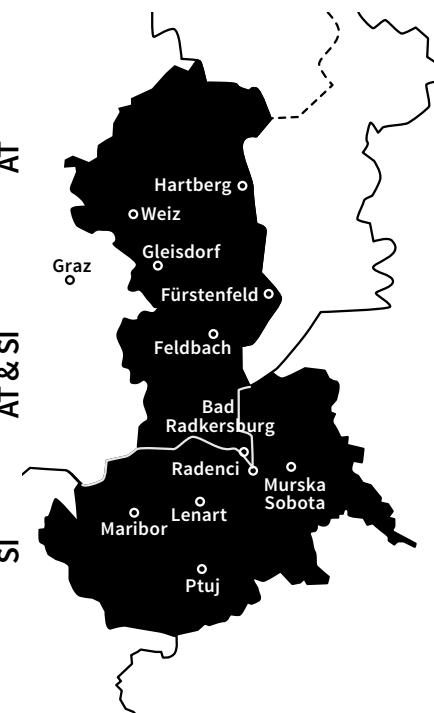
Regije vzhodne in jugovzhodne avstrijske Štajerske ter Pomurja in Podravja imajo veliko skupnih značilnosti, ki koristijo njihovim prebivalcem in tudi gostom.



DIE 9 LEITPRODUKTE DER REGIONEN

9 REGIONALNIH VODILNIH PRODUKTOV

- | | | |
|--|--|---------|
| | Steirische Käferbohne g.U.
<i>Laški Fižol</i> | AT |
| | Holunder & Aronia
<i>Bezeg & Aronia</i> | |
| | Steirischer Kren g.g.A.
<i>Hren</i> | |
| | Thermal- & Mineralwasser
<i>Termalna & mineralna voda</i> | AT & SI |
| | Apfel <i>Jabolko</i> | |
| | Ölkürbis <i>Oljne buče</i> | |
| | Brot <i>Kruh</i> | SI |
| | Milch <i>Mleko</i> | |
| | Honig <i>Med</i> | |



ZWEI REGIONEN, EIN ZIEL

Unsere regionale Einzigartigkeit im Tourismus verankern.

DVE REGIJI, EN CILJ

Pozicioniranje regionalnih posebnosti v turizmu.



Foto: Harald Eisenberger



Foto: Gerald Leitgeb



Foto: August Wohlfinger



WEITERE INFORMATIONEN

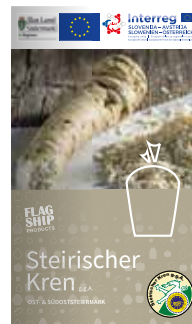
Thermland Süd- & Oststeiermark Marketing GmbH

Hauptstraße 2a, 8280 Fürstenfeld
Österreich, T +43 3382 55 100
info@thermen-vulkanland.at
www.thermen-vulkanland.at

Impressum: Thermland Süd- & Oststeiermark, Marketing GmbH, GF: Ing. Mag. Mario Gruber, 8280 Fürstenfeld, Hauptstraße 2a, Österreich, T +43 3382 55 100, info@thermen-vulkanland.at, www.thermen-vulkanland.at. Die Broschüre wurde in Zusammenarbeit mit der Regionalmanagement Südoststeiermark, Steirisches Vulkanland GmbH, mit teilnehmenden Betrieben und Ausflugszielen und Partnern des Projektes „Flagship Products“ erstellt. Grafische Gestaltung: Marotte – visuelle Kommunikation, Maria Bischof BA, 8240 Friedberg, Ehrensachsen 7, Österreich; Druck: Medienfabrik Graz GmbH, 8020 Graz, Dreihackengasse 20, Österreich; Fotos: Thermen- & Vulkanland Steiermark/Harald Eisenberger, Flagship-Products/Bernhard Bergmann, diverse Archive der Partnerbetriebe (jeweils direkt angeführt). Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erhoben, erfolgen jedoch ohne Gewähr und erheben nicht Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen sowie Satz- & Druckfehler vorbehalten.

ZWEI REGIONEN – EIN ZIEL

Alle Informationen rund um die 9 Leitprodukte der Regionen Ost- & Südoststeiermark und Nordostslowenien sowie zum Projekt Flagship Products finden Sie in den 9 Angebotsbroschüren und in der Übersichtskarte!



Folgende Broschüren sind in slowenischer Sprache erhältlich:



Die Angebotsbroschüren wurden im Zuge des Projektes „Flagship Products“ erstellt. Flagship Products wird vom grenzübergreifenden Kooperationsprogramm Interreg V-A Slowenien-Österreich (Europäischer Fonds für regionale Entwicklung – EFRE) und vom Land Steiermark unterstützt.