

Eröffnung des Joglland Genussladen in der „Gesunden Region Vorau“



Gabriele Schöngrundner (m.) mit ihrer Mitarbeiterin und den Ehrengästen bei der Eröffnung.

In Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe „Direktvermarkter aus der Gesunden Region Vorau“ sowie der Leader-Region Kraftspendedörfer Joglland eröffnete Gabriele Schöngrundner vor Kurzem den Joglland Genussladen.

Wolfgang Fank begrüßte, als Sprecher der Arbeitsgruppe, die zahlreich erschienenen Gäste, darunter auch einige Ehrengäste. Bürgermeister Bernhard Spitzer und Kammerobmann Johann Reisinger betonten in ihrer Eröffnungsrede diese

äußerst positive Entwicklung für die Region und wünschten Gabi Schöngrundner viel Erfolg.

Im Genussladen finden sich nicht nur Lebensmittel des täglichen Bedarfs, sondern auch eine kreative Auswahl an Geschenkartikeln. Zur Stärkung gibt es neben der Verkaufsstelle einen kleinen Imbiss mit Getränken (Säften und Kaffee) und Mehlspeisen sowie ein Jausenangebot. Öffnungszeiten: Mo., Do., Fr. von 7.30 bis 18.00 Uhr; Sa. von 7.30 bis 14.00 Uhr.

Erster Holunder-Küchenworkshop für junge Köche in Bad Gleichenberg



Renate Christandl (2.v.r.) und Ferdinand Bauernhofer (1.v.l.) mit den TeilnehmerInnen.

Holunder und Aronia sind typische Produkte aus der Südost- und Oststeiermark, liegt hier doch die weltweit größte professionell bewirtschaftete Fläche für Holunderanbau.

Damit diese Produkte auch in der regionalen Gastronomie noch stärker eingesetzt werden, gab es nun im Projekt „Flagship Products“ den ersten Holunder-Küchenworkshop in der Berufsschule Bad Gleichenberg.

Renate Christandl und Küchenchef Ferdinand

Bauernhofer entführten die jungen Köche aus Bad Blumau, vom Malerwinkl oder Hotel Retter in die Welt der kostbaren und gesunden Beeren.

Neben Anbau, Produktion und Verkostung stand vor allem die Kreation von kulinarischen Genüssen mit Holunder im Vordergrund, wie Käferbohnen-Holunder-Suppe oder Holunder-Frischkäse-Ravioli.

Weiter interessante Informationen unter www.qua.or.at/flagship-products.

Neue Ära des Grillens



Foto: SOJ/Walter Flitscher

Alexander Gollenz aus Kaibing leitet mit „Styrian Exklusiv“ eine neue Ära des Grillens ein. Er möchte regionale Produkte von Vorzeige-Betrieben in Verbindung mit Grillen in Workshops Interessenten näher bringen.

EAT + ART

MALERWINKL

Restaurant + Kunsthotel

MUSIC ART BRUNCH

Termine 2018:
17. Juni | 1. Juli | 29. Juli | 26. August
 jeweils ab 11.00 Uhr, bei jeder Witterung

A-8361-Hatzendorf-152 (nahe der Riegersburg)
 office@malerwinkl.com Tel.: 03155/2253

Wolf-Schenke

Muttertag

BRUNCH

13.5.2018
ab 11 Uhr

SONNTAG MITTAGS-BRUNCH

Oster

BRUNCH

2.4.2018
ab 11 Uhr

Mittagsbuffet + Dessertbuffet

TISCHRESERVIERUNGEN ERBETEN!

Wolf's Heurigschenke

8343 Trautmannsdorf 40 Tel.: +43 (0) 3159 2480