FLAGSHIP PRODUCTS

Das Land Steiermark → Regionen

Interreg SLOVENIJA – AVSTRIJA SLOWENIEN – ÖSTERREICH
Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj
Europäische Union | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

REGIONALE PRODUKTE IM SERVICE

Wissen, Rezepte & Dekorationen

Handbuch zum Workshop

Flagship Products
SI-AT33

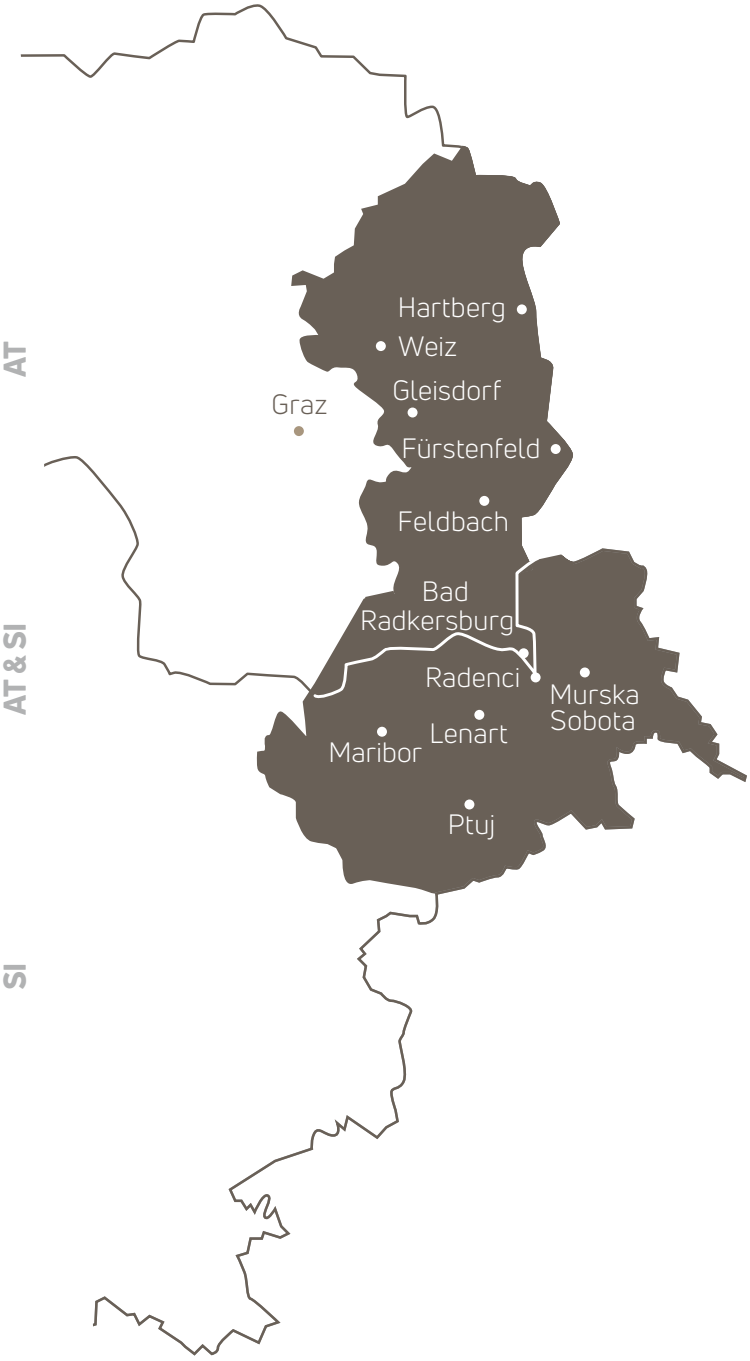
Version 1.0

QUA Qualifizierungsagentur

www.qua.or.at

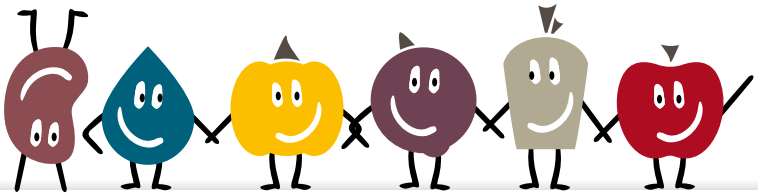
Die 9 Leitprodukte der Region im Projekt Flagship Products

Käferbohne	laški fižol	AT
Holunder	bezeg	AT
Kren	hren	AT
Wasser	voda	AT & SI
Apfel	jabolko	AT & SI
Ölkürbis	oljne buče	AT & SI
Brot	kruh	SI
Milch	mleko	SI
Honig	med	SI



Inhalt

1	WISSEN, REZEPTE & DEKORATIONEN	4
2	VERKOSTUNGEN	7
3	REGIONALE PRODUKTE IM SERVICE	11
4	TISCHDEKORATIONEN	17
5	TESTE DEIN WISSEN	24
6	WISSENSWERTES	26



Tipp, Zusatzinformation

zum Ausfüllen

Rezept

Info, wichtiger Hinweis

QUA Qualifizierungsagentur

Nähere Informationen zum Projekt:
www.qua.or.at

1. Wissen, Rezepte & Dekorationen

Steirischer Kren g.g.A.

Eine regionale Besonderheit der Ost- und Südoststeiermark

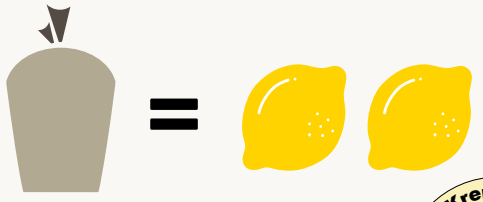
99 % des Krens kommen aus der Steiermark

Der typische Steirische Kren g.g.A. wird Großteils in der Südoststeiermark angebaut. Ein Acker kann nur alle 3-4 Jahre mit Kren bebaut werden, da eine natürliche Fruchtfolge gegeben sein muss.

Wusstest du, dass ...

... Kren beim Kochen seine Schärfe verliert?
... der Kren im Kühlschrank bis zu 2 Wochen hält, wenn man ihn in ein befeuchtetes Geschirrtuch wickelt?
... der gebogene Kopf das wichtigste Merkmal einer typisch steirischen Kren-Wurze ist?

KREN HAT DOPPELT SOVIEL VITAMIN C WIE EINE ZITRONE



Holunder & Aronia

Wunderbeere – Eine Natur- und Kulturpflanze

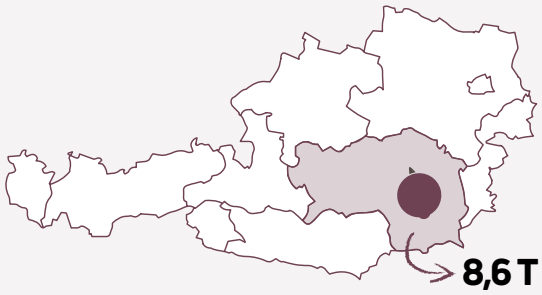
Super-Food mit hohem Farbstoffgehalt

Im Thermen- und Vulkanland Steiermark werden rund 1.500 ha Holunder und Aronia (beinahe 2.000 Fußballfelder!) angebaut – das entspricht einer der größten Anbauflächen dieser Beeren weltweit!

Wusstest du, dass ...

... Holunder nach dem Apfel die zweitwichtigste Obstart in Österreich ist?
... die Inhaltsstoffe vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen?
... auch die Rinde, die Blätter und die Blüten zur Gänze verarbeitet werden können?

80 % DES HEIMISCHEN HOLUNDERS STAMMEN AUS DER STEIERMARK



Apfel

Das Leitprodukt der Oststeiermark

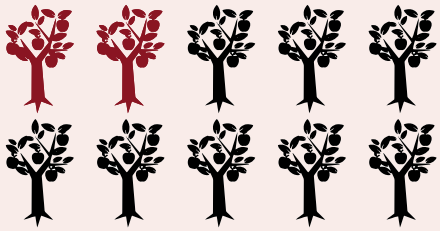
Jahrhundertealte Tradition – Einzigartiger Genuss

Im Vergleich zu anderen Regionen von Österreich, werden in der Oststeiermark die meisten Apfelkulturen angebaut. Der starke Temperaturgegensatz zwischen kühlen Nächten und heißen Tagen lässt die Äpfel bei uns besonders süß und aromatisch werden.

Wusstest du, dass ...

... jeder Österreicher 29 kg/pro Jahr Äpfel isst?
... ein Apfel bis zu 85 % aus Wasser besteht?
... Äpfel nach dem Alter der Sorte eingeteilt werden? *Neue Äpfel sind z.B. Golden Delicious oder Granny Smith; Alte Äpfel sind z.B. Gravensteiner, Maschanzker*

AUF ÜBER 19 % DER FLÄCHE WERDEN BIO ÄPFEL ANGEBAUT



Quelle: Statistik Austria, Erhebung in Erwerbsobstanlagen, 2017; Grafik: Land schafft Leben

Thermal- und Mineralwasser

Wertvolles Wasser – Das Gesundheitselixierr

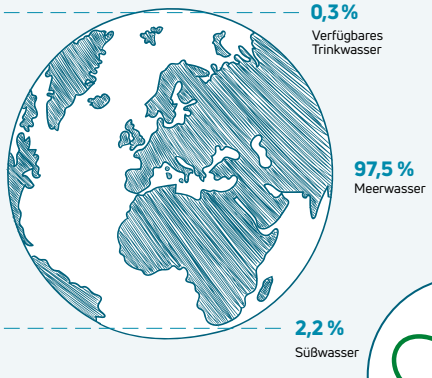
Gesundheit & Regeneration – kombiniert mit Genuss

7 Mineral- und 6 Thermalwasserquellen zeichnet das Thermen- und Vulkanland Steiermark aus. Alte Kurtradition kombiniert mit modernsten Wohlfühlzentren.

Wusstest du, dass ...

... das Thermalwasser in unserer Region eine Temperatur von bis zu 110°C aufweist?
... man zwischen Quell-, Trink-, Tafel-, Heil- und natürlichem Mineralwasser unterscheidet?
... in einem T-Shirt bereits 4.100 Liter sauberes Trinkwasser verbraucht wird?

DIE ERDOBERFLÄCHE BESTEHT ZU 2/3 AUS WASSER



Quelle: www.virtuelles-wasser.de/was-ist-virtuelles-wasser

Thermen- & Vulkanland Steiermark

Steirischer Ölkürbis

Eine besondere Varietät der Speisekürbisse

Ein Sommerkürbis mit schalenlosen Power-Kernen

In Österreich werden zurzeit ca. 38.000 ha Ackerfläche für den Anbau von Ölkürbis genutzt. Nach der Ernte werden die Kürbiskerne zum Großteil zum beliebten Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. weiterverarbeitet.

Wusstest du, dass ...

... das Kürbiskernöl einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren besitzt?

... für die Herstellung von 1 Liter reinem Kürbiskernöl ca. 2,5 kg getrocknete Kürbiskerne benötigt werden?

... das Kürbiskernöl nicht zum Anbraten und Frittieren verwendet werden soll?

100 g KÜRBISKERNE ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

560 KCAL

- **46 g** FETT
- **24 g** EIWEISS
- **14 g** KOHLENHYDRATE
- **8,8 g** BALLASTSTOFFE
- **1,6 g** MINERALSTOFFGEHALT

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL g.g.A.

Steirische Käferbohne g.U.

Powerbohne – Eine Steirische Spezialität

Hülsenfrucht mit viel Eiweiß

Die „Steirische Käferbohne g.U.“ ist zweifärbig violett-schwarz oder braunbeige und hat eine typische Fleckung. Die Ernte erfolgt im Herbst, und werden als Frischware angeboten. Ganzjährig gibt es die Käferbohne als Trockenbohne oder in Dosen essfertig zu kaufen.

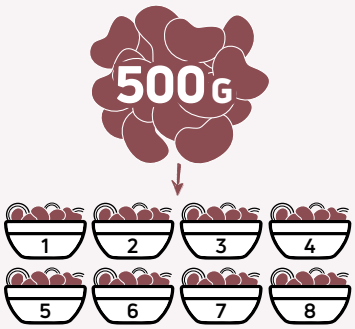
Wusstest du, dass ...

... Käferbohnen oft gemeinsam mit Mais angepflanzt werden?

... die Käferbohne auch Feuerbohne oder Prunkbohne genannt wird?

... vor dem Kochen die getrockneten Bohnen unbedingt über Nacht einweichen muss?

500 g TROCKENE KÄFERBOHNEN REICHEN ALS SALAT FÜR CA. 8 PERSONEN



Steirische Käferbohne

2. Verkostung

2.1 Wasserverkostung – Regionales Mineralwasser im Überblick

	Flasche	Ursprung	Geschmack	Empfehlung	
				Essen	Gesundheit
Peterquelle					
Johannisbrunnen					
Minaris					
Radenska					
Rosenbergquelle					
Long Life					
Steirerquell					
Sichelsdorfer					

zum Ausfüllen

... und hier gibt es die Auflösung!

	Flasche	Ursprung	Geschmack	Empfehlung: Essen	Empfehlung: Gesundheit
Peterquelle		Deutsch Goritz	Harmonisch, ausgewogen hoch mineralisiert, leicht salzig/bitter-süß, stahlige Textur	Mischen mit Wein, Most, Sturm Säften, Limonaden und als Aperitif; klassischen steirischen Gerichten	Knochen und Zähne, Säure-Basen-Haushalt, für sportlichen Aktivitäten
Johannisbrunnen		Hof bei Straden	salzig, bitter, umami	Ergänzung zu Aperitif und Wein; bei kräftigen und würzigen Gerichte (Käse, Lamm und Grillgerichte)	Schleimlösung, Verdauung, Leber- und Gallenbeschwerden, stärkt Abwehrkräfte, für Sportler
Minaris		Deutsch Goritz	Minor bedeutet weniger Anteile an gelösten Mineralstoffen und Kohlensäure im Wasser, daher ausgewogen leicht mineralisiert, weiche, neutrale Textur am Gaumen.	Mischen mit Wein, Fruchtsäften; zu leichten kalten Vorspeisen, Hauptgerichten, Desserts	Deckung des Flüssigkeitsbedarfs/Tag, Entschlackungskuren
Radenska		Radenci (Slowenien)	Ausgewogene hohe Mineralisierung mit mittlerem CO_2-Gehalt, salzig/süß-bitter, cremige Textur	Digestif; kräftige Schmorgerichte oder Jausen, intensiv würzigen und gereiften Käsen	Herz-Kreislauferkrankungen, rheumatische Erkrankungen, hohe Harnsäure, Haut/Haare/Nägel
Rosenbergquelle		Mettersdorf am Saßbach	Die leichte Mineralisation verleiht dem Heilwasser einen angenehm harmonischen und ausgewogenen Geschmack am Gaumen. Die wild perlende Kohlensäure erinnert an die Textur von Sodawasser.	Aperitif, Mischen mit Wein, Most, Sturm und Säften; leichte Gerichte (Fisch, Geflügel), Desserts	Nieren-, Magen- und Lebererkrankungen, Bluthochdruck, fördert Harnsäureausscheidung
Long Life		Bad Radkersburg	Ausgewogene, harmonische hohe Mineralisierung, süß/bitter/salzig, cremige Textur	Mischen mit Wein oder Fruchtsäften, Kaffee, Aperitif, Spirituosen; kalten Vorspeisen, Fisch, Geflügel), Süßspeisen	Stressabbauend, steigert Leistungsfähigkeit, stärkt Knochen & Zähne, für Diabetiker und Schwangere
Steirerquell		Deutsch Goritz	Die leichte Mineralisation wirkt wie klares Schneewasser, zart und dezent, harmonisch und ausgewogen mit einem Hauch von Grapefruitbittere am Gaumen. Ausgewogene neutrale Textur.	Mischen mit Most, Säften, Sturm Spirituosen, Kaffee, Tee, Cocktails und Whisky; leichte bis kräftige Gerichte	Deckung des täglichen Flüssigkeitsbedarfs, unterstützt Entschlackungskuren im Frühjahr
Sichelsdorfer		Sicheldorf	Intensiver Geruch und Geschmack durch hohe Mineralisation. Erinnert an Jod, salzige Gischt, einen Hauch Schwefel, ist fruchtig (Zitronenzeste), blumig, süßlich-bitter, grasig, würzig mit cremiger Textur.	Weiß-, Süßweine, Digestif; kräftige Gerichte, würzige und gereifte Käsen, Bitterschokolade	Sodbrennen, Reflux, Reizmagen, Entzündungen im Harnbereich, stärkt Knochen, unterstützt Verdauung, bei Jodmangel

2.2 Apfelverkostung – Apfelsorten im Überblick

	Name	Geschmack	Verwendung	Sämling/Kreuzung

zum Ausfüllen

... und hier gibt es die Auflösung!

	Name	Geschmack	Verwendung	Sämling/Kreuzung
	Gala	kleine bis mittelgroße längliche Frucht mit hellgelber Grundfarbe und leuchtend rot bis dunkelrot gestreifter Deckfarbe. Knackig-saftiges und süßliches Fruchtfleisch	für glacierte Äpfel, süße Bratäpfel und zum Backen	Kidds Orange × Golden Delicious
	Jonagold	große, gleichmäßige und hochgebaute Frucht mit grünlich-gelber Grundfarbe, orangerot bis dunkelrot gestreift. Lockeres, saftiges Fruchtfleisch mit harmonisch süßfein-säuerlichem Geschmack	zum Backen für Obstsalate, Chutneys und frische Säfte	Golden Delicious × Jonathan
	Idared	mittelgroße bis große, rundliche, leicht abgeflachte Form mit weiß-gelblichgrüner Grundfarbe und leuchtend dunkelroter Deckfarbe. Lockeres, feinzelliges, weiß-lich bis leicht rosa gefärbtes Fruchtfleisch mit mildsüßem, dezentem Aroma	Apfelmus, Kompott	Jonathan × Wagenerapfel
	Golden Delicious	mittelgroße bis große, hoch-gebaute Frucht mit grüner bis goldgelber Grundfarbe. Berostung im Stielbereich sortentypisch. Berostete Äpfel sind süßer! Gelbliches, festes, saftigknackiges Fruchtfleisch, süß aromatisch und mit feiner Säure	zum Backen, für Desserts, harmoniert mit Edelschimmelkäse	Zufallssämling
	Kronprinz Rudolf	kleine bis mittelgroße, abgeflachte Frucht mit gelbgrüner bis grünlich-weißer Grundfarbe und roter Backe. Mittelfestes, cremig gefärbtes und sehr saftiges Fruchtfleisch. Leicht süß-säuerlicher Geschmack	Apfelstrudel	Zufallssämling
	Braeburn	mittelgroße bis große, hochgebaute Frucht mit grünlichgelber Grundfarbe, teils dunkelrot gestreift. Festes, knackiges, helles Fruchtfleisch, erfrischend aromatisch mit einem angenehmen Zucker-Säureverhältnis	für deftige Brettljausen, fruchtige Obstsalate	vermutlich aus der Sorte Lady Hamilton entstanden

3. Regionale Produkte im Service

3.1 Mixgetränke mit den Flagship Products

BEERENTRAUM

ZUTATEN

⅛ Kiwibeerensaft
3 cl Verjus
ca. 2 cl Aroniadirektsaft
Eis

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten vermischen und je nach gewünschter Konsistenz mit Wasser aufgießen. In Gläsern aufteilen und mit Eis auffüllen.

GRÜNER KERNÖL-SMOOTHIE

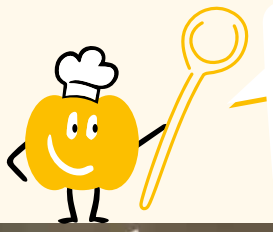
ZUTATEN

3 Handvoll Brennnessel
3 Handvoll Vogerlsalat
1 Handvoll Radieschen-Grün (oder Schaumkraut, Brunnenkresse, etc.)
nach Belieben: Veilchenblätter und blüten, Gänseblümchen-Blätter
1 säuerlich-süßen Apfel
1 Banane
Saft einer ½ Zitrone
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 EL Haferflocken
1 EL Leinsamen (geschrotet)
(Wasser nach Bedarf)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, bis auf das Wasser, in einen Standmixer geben (am besten eignet sich hierfür ein Hochleistungsmixer) und gut zerkleinern.

Je nach gewünschter Konsistenz und Menge mit Wasser aufgießen und nochmals kurz mixen. Den Smoothie in Gläser aufteilen und sofort servieren (dickt schnell nach).



Hinweis: g.g.A. steht für „geschützte geografische Angabe“ und garantiert eine kontrollierte Spezialität aus der Steiermark.

MANGO LASSI MIT MINERALWASSER ODER HEILWASSER

ZUTATEN

250 g Joghurt
10 cl Mineralwasser/Heilwasser
150 g Mango-Fruchtfleisch
80 g brauner Zucker
Saft einer halben Zitrone
1 ds Kardamompulver oder Kreuzkümmel
1 Spritzer Rosenwasser
Melisse, Minze

ZUBEREITUNG

Mangofleisch würfelig schneiden und pürieren und mit Joghurt und Mineralwasser / Heilwasser aufmixen. Dann mit Zitronensaft, Zucker, Rosenwasser und Kardamom abschmecken und durch ein Haarsieb passieren. Ist die Konsistenz zu dickflüssig, etwas Mineralwasser / Heilwasser nachgießen. Mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren.

EINFACHER APFELPUNSCH

ZUTATEN

5 St. Zimtstangen
5 St. Wacholderbeeren
10 St. Nelken
1 St. Orangen-Schale
1 St. Limetten-Schale
1 l Cidre (Apfelwein)
2 EL Zucker (braun)

ZUBEREITUNG

Limetten- und Orangenschalen, Nelken, Zucker, Wacholderbeeren, Zimtstangen und Cidre in einen Topf geben und gut verrühren. 15 Minuten köcheln lassen und warm über ein Sieb in Gläser abfüllen. Für den besonderen Geschmack kann man auch einen Schuß braunen Rum hinzufügen.

KRENEISTEE MIT ZITRONENGRAS UND MINZE

ZUTATEN

1 Liter Wasser
50 g Zucker
6 Scheiben Steirischer Kren g.g.A.
½ Stück Zitronengras
1 Scheibe Zitrone
Saft einer Zitrone
Minze zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Wasser mit Zucker aufkochen. Sobald das Zuckerwasser zu kochen beginnt, die restlichen Zutaten zugeben und eine Stunde ziehen lassen. Danach den Tee abseihen und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Zitronensaft nochmals abschmecken! Den Eistee in einem Glas mit Eiswürfeln und Minze servieren.

SOMMERLICHER APFELCOCKTAIL

ZUTATEN

100 ml trüben Apfelsaft
100 ml Tonic
30 ml Gin
einige Tropfen Limettensaft
Limettenschnitten
Wacholderbeeren
frische Minze

ZUBEREITUNG

In ein Cocktailglas Gin, Apfelsaft und Tonic geben und verrühren, anschließend mit Limettensaft abrunden. Servieren sie den Cocktail mit Limette, Minze und Wacholderbeeren und nach Wunsch mit Eis.

ARONIA-MILCH

ZUTATEN

Aroniasirup
Milch
Sahne
frische Aroniabeeren

ZUBEREITUNG

In ein hohes Glas ca. 1 cm Aroniasirup geben, mit eisgekühlter Milch auffüllen und umrühren. Mit Sahne und frischen Aroina-beeren garnieren.

BLACK MAMBA mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A

ZUTATEN

1 Zuckermelone
Orangensaft
Rum
Chilipulver oder Tabasco
Ahornsirup oder Honig
Pfeffer
Schaumwein
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Zitronengras (Garnierung)

ZUBEREITUNG

Zuckermelonen würfelig schneiden und in einen Mixbehälter geben. Mit je einem Schuss Rum, Orangensaft und Ahornsirup marinieren und für eine Stunde im Gefrierschrank kühlen. Melo-nenstücke für die Deko auf einen Zitronengrasspieß stecken, mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. übergießen und pfeffern. Die angefrorenen Melonenstücke im Mixbecher pürieren, mit Chilipulver würzen, mit Schaumwein aufgießen und in Gläser füllen. Zum Abschluss noch Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. auf die Oberfläche träufeln und den Zitronen-grasspieß auf das Glas legen.

Tipp: Black Mamba sollte man immer mit Strohhalm trinken! Der letzte Schluck mit dem Schuss Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. macht ihn dann zur Black Mamba.

3.2 An der Rezeption

Präsentiere die Flagship Products bereits beim Ankommen des Gastes.
Hier sind einige Beispiele:

Obstkorb zur freien Entnahme und Holzkiste mit Produkte von Produzenten aus der Region (Kürbiskernöl)

Dekorierte Schaufensterpuppen: Miss Aronia *(links)* und Miss Holunder *(rechts)*

Glas mit getrockneten Käferbohnen, Schleife und Blumen

Ausgehöhlter Kürbis mit Gesteck aus Rosen und verschiedenen Zweigen

Getrocknete Käferbohnen im Glas mit Apfel-Holunderblüten-Gesteck

Kerzenkranz aus Apfelblüten-Zweigen

Glas mit Äpfeln, Stahlgestänge mit Zweigen dekoriert

Papierschnitt aus rotem Buntpapier in Apfelform; gefaltete Papierapfelblüte auf Apfelbaumzeig

3.3 Zusatzverkauf und Beratung

Versuche durch zusätzliche Beratung oder Weiterempfehlungen die Flagship Products deinen Gästen anzubieten.
Hier einige Vorschläge:

„Wir bieten hier echtes Mineralwasser aus unserer Region an – das … (z.B. LongLife)entspringt direkt in … (Bad Radkersburg)."

„Darf ich Ihnen unseren Apfelstrudel als Nachspeise empfehlen – die Äpfel kommen von Familie XY aus der Gegend."

„Ich liebe den Apfel-Holunder-Saft von Familie XY von Nebenan – möchten Sie ein Glas testen?"

„Der Kürbis reift gerade bei unseren Äckern – wollen Sie heute unsere frische Kürbissuppe kosten?"

„Wussten Sie, dass 99 % des Krens bei uns in der Ost- und Südoststeiermark angebaut wird – deswegen haben auch wir eine Krenschaumsuppe auf unserer Speisekarte."

„Als Aperitif empfehle ich Ihnen unseren Aronia Spritzer – die Aroniabeere ist bei uns bekannt für Ihre besondere Wirkung."

„Die Käferbohne hat einen nussähnlichen Geschmack und ist typisch für unsere Region – probieren Sie doch die Käferbohnenschnitte."

3.4 Gestaltung der Menü- und Tischkarten

Wie wäre es mit Kren- oder Holunder-Wochen? **Probier die Gestaltung der Menü- und Tischkarten auf ein Flagship Product anzupassen:**

Namensschild:
Apfel-Hollerblüte

Menükarte:
Hollerblüte

Menükarte:
Apfelblüte

Menükarte:
Apfel

IDEEN
VORSCHLÄGE

Baue die Flagship Products in die Gestaltung der Tisch- und Menükarten ein.

Menükarten:
Kren & Holler/Aronia

Menükarte und Deko:
Apfelblüte/Apfelbaumholz

4. Tischdekorationen

Gestalte eine Tischdekoration mit den Flagship Products. **Hier einige Ideen:**

VASE MIT KERNFÜLLUNG

Du brauchst:

1 breite hohe Vase, 1 hohe Vase, 3 Sorten Kerne (z.B. Kürbiskerne, Marillenkerne, Apfelkerne), Blumenstrauß

So wirds gemacht:

Stelle die mit Wasser gefüllte Vase in die breitere Vase. Fülle den leeren Raum schichtweise mit 3 unterschiedlichen Kernsorten auf. Zum Schluss frische den Blumenstrauß ein.

Zeitaufwand: **gering**

APFELKEKSE AUF SERVIETTENBLÜTE

Du brauchst:

1 große grüne Serviette, Mürbteig, 1 großen und 1 kleinen Apfelausstecher, Holunder- oder Erdbeermarmelade

So wirds gemacht:

Falttechnik der Serviettenblüte siehe QR Code. Die Kekse lt. Mürbteig-Rezept backen und wie Linzer Augen mit Marmelade verkleben und mit Staubzucker bestreuen.

Zeitaufwand: **hoch**

KÄFERBOHNENKUGELN

Du brauchst:

1 hohes Glas, 2 Holzstäbchen, 2 Styroporbälle, Schleife, Moos, Nüsse, Efeu-Ranken, getrocknete Käferbohnen, div. Kerne (z.B. Kürbiskerne, Marillenkerne), Heißklebepistole

So wirds gemacht:

Beklebe die beiden Styroporbälle mit Käferbohnen und lass sie auf den Holzstäbchen trocknen. Befülle das Glas mit Kernen und verziere es mit Moos und Nüssen. Dekoriere die beiden Käferbohnenbälle mit Efeuranken. Binde zum Schluss die Schleife um das Glas.

Zeitaufwand: **mittel**

KRENVASE

Du brauchst:

1 breite hohe Vase, 1 hohe Vase, mehrere Krenwurzen, Dekoband für Schleife, Blumenstrauß

So wirds gemacht:

Stelle die mit Wasser gefüllte Vase in die breitere Vase. Fülle den leeren Raum mit hochgestellten Krenwurzen. Zum Schluss frische den Blumenstrauß ein und gibt ein Schleife um die Vase.

Zeitaufwand: **gering**

GESTECK IM HÄFERL

Du brauchst:

1 rustikales Kaffeehäferl, Steckschaum, Blätter, Ästchen, geschlossene Holunderbeeren, Ribiselbeeren und beliebige Blumenblüten

So wirds gemacht:

Den Steckschaum zurecht schneiden in das Häferl drücken. Nach und nach die verschiedenen Blätter, Ästchen, Beeren und Blüten in den Steckschaum stecken (auf längere Stängel achten).

Zeitaufwand: **gering**

APFEL-TEELICHTHALTER

Du brauchst:

1 Apfel (hier Gala), 1 Teelicht, Namensschild, 1 Tortenuntersetzer, Basteldraht

So wirds gemacht:

Den Apfel oben aushöhlen, sodass die Kerze sicher platziert werden kann. Das Namensschild mit Basteldraht fixieren und den Tortenuntersetzer als Tropfschutz unterlegen.

Zeitaufwand: **mittel**

SCHOKO-KÄFERBOHNEN-COOKIES

Du brauchst:

Schokoladen-Käferbohnen-Cookies mit Verpackung, 1 kleine und 1 große Vase, Blumen, Teelicht, getrocknete Käferbohnen, Glasteller

So wirds gemacht:

Rezept für Schoko-Käferbohnen-Cookies siehe QR Code. Diese kannst du beliebig verpacken. Frische deine Lieblingsblumen in den Vasen ein und stelle diese gemeinsam mit einem Teelicht auf ein Glasteller. Als Hinweis für den Inhalt der Cookies verwende bei der Dekoration zusätzlich noch getrocknete Käferbohnen.

Zeitaufwand: **hoch**

APFELDRUCK AUF TISCHTUCH

Du brauchst:

Mehrere verschiedene Äpfel, 1 weißes Tischtuch aus Baumwolle, Stoffmalfarben (rot, gelb, grün, braun)

So wirds gemacht:

Apfel halbieren (auf einen geraden Schnitt achten), mit kräftigen Farbtönen bemalen und wie beim Kartoffeldruck auf das Tischtuch "stempeln". Mit brauner Farbe noch Kerne und Stiele aufmalen.

Zeitaufwand: **mittel**

GETROCKNETE HOLUNDERBEEREN IM GLAS

Du brauchst:

Getrocknete Holunderbeeren, Einmachglas mit Bügelverschluss, Perlen, Bast, Tischläufer aus Faserseide

So wirds gemacht:

Fülle die getrockneten Holunderbeeren in das Einmachglas und verschließe es. Ziehe ein paar Perlen auf den Papierbast, binde es um das Glas und stelle es auf den Tischläufer aus Faserseide in ähnlicher Farbe. Achtung, Glas nicht verschließen, denn die Gäste sollen von den Holunderbeeren naschen können ;-)

Zeitaufwand: **gering**

APFELLATERNE

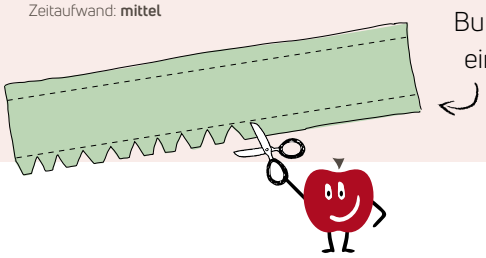
Du brauchst:

Buntpapier (gelb, braun, grün, schwarz, weiß), Kleber

So wirds gemacht:

Schneide den Apfel, den Stil und das Blatt aus und klebe sie zusammen. Du brauchst alle Teile zweimal. Schneide einen breiten Buntpapierstreifen aus, knicke ihn an den längeren Rändern ca. 1 cm ein und schneide Dreiecke ein. Mit diesem Streifen kannst du dann beide Apfelteile miteinander verbinden.

Zeitaufwand: **mittel**



GEDECKTER KÜRBISTISCH

Du brauchst:

1 orangen Tischläufer & Servietten, div. Kürbisse (hier Hokkaido & Butternuss), Kürbiskernbrot

So wirds gemacht:

Falte orange Servietten und lege in die Tischmittel unterschiedliche Kürbisse. Das Kürbiskernbrot wird als Snack vor der Vorspeise mit Butter angeboten.

Zeitaufwand: **gering**

MINERALWASSER-SÄULEN

Du brauchst:

Mineralwasser (prickelnd), Glassäulen, Teelichter, Efeuzweige, getrocknete Rosenblätter

So wirds gemacht:

Befülle die Glassäulen mit prickelndem Mineralwasser. Die Teelichter werden auf den Glassäulen befestigt und die Säulen mit Efeuzweige umwickelt. Anschließend noch einige Rosenblätter aufstreuen. Am besten wirkt die Wassersäule auf einem Glastisch.

Zeitaufwand: **mittel**

HOLUNDERBEEREN IM WEINGLAS

Du brauchst:

1 Holunderbeerenzweig, 2 Weingläser, oranger Bast, 1 Holzbrett, Efeuzweige, Blüte deiner Wahl

So wirds gemacht:

Das Holzbrett verwendest du als Unterlage. Die Holunderbeeren und die Blumenblüte gibst du Kopfüber in die Weingläser und stellst es verkehrt auf das Holzbrett. Zum Schluss verziere den Glasstiel mit einer orangen Bastschleife. Das Brett kannst du nach belieben mit Efeuzweige dekorieren.

Zeitaufwand: **gering**

APFEL-MOOSSCHALEN

Du brauchst:

Äpfel (hier Gala), Beeren aus der Saison, Tonschale, Moos, Blüten nach Wahl

So wirds gemacht:

Als ersters befüllst du die Tonschale mit Moos. Darauf setzt du dann mittig einen Apfel. Zum Schluss verteile die Beeren und Blüten beliebig um das Moos rundherum.

Zeitaufwand: **mittel**

GESCHNITZTES KÜRBISGESICHT

Du brauchst:

1 Kürbis, kleiner Handbohrer, Eicheln, Zweige, Rosen, Moos, Hagebutten, Glasteller

So wirds gemacht:

Schneide den Kürbis an der Unterseite auf und höhle ihn aus. Dann schnitze ein lustiges Gesicht in den Kürbis und setze ihn auf ein mit Moos ausgelegtes Glasteller. Zum Schluss bohre mit einem Handbohrer kleine Löcher auf die Oberseite des Kopfes, wo du die Zweige, Rosen, Hagebutten und Eicheln hineinstecken kannst.

Zeitaufwand: **hoch**

APFELBLÜTE IM WEINGLAS

Du brauchst:

1 Apfelblütenzweig, 1 Weinglas, Geschenkbänder aus Stoff, 1 Holzscheibe

So wirds gemacht:

Als Unterlage verwendest du eine kleine Holzscheibe – am besten von einem Apfelbaum. Den Apfelblütenzweig mit der Blüte gibst du kopfüber in das Weinglas und stellst es verkehrt auf die Holzscheibe. Zum Schluss verzierst du den Glasstiel mit verschiedenfärbigen Geschenksbändern.

Zeitaufwand: **leicht**

KERNÖLFLASCHEN-VASEN

Du brauchst:

Leere Kernölflaschen (grün), Kürbiskerne, Herbstblätter, Sonnenblume, Hagebuttenast

So wirds gemacht:

Stelle unterschiedliche leere Kernölflaschen auf den Tisch und befülle sie mit Wasser. Frische den Hagebuttenast und die Sonnenblume ein. Als zusätzliche Dekoration bieten sich verschiedene Blätter und Kürbiskerne an.

Zeitaufwand: **gering**

TISCHGESCHENK: APFELGESICHT

Du brauchst:

Apfel (hier Golden Delicious), Buntpapier, Holzklammer, Untertasse, Serviette, Schleife, Ausschnitte aus Zeitschriften

So wirds gemacht:

Als erstes drucke eine kurze Apfelbeschreibung zu deinem verwendeten Apfel aus. Klebe diese auf ein Buntpapier und schneide es in Wolkenform aus. Fixiere den Text mit einer Holzklammer und einer Schleife am Apfelstiel. Die Zeitungsausschnitte für das Gesicht kannst du mit doppelseitigen Klebeband fixieren. Lege eine färbige Serviette auf die Untertasse und stelle den Apfel darauf.

Zeitaufwand: **mittel**

ARONIASAFT ALS DEKORATION

Du brauchst:

Deko-Glasflasche mit Verschluss, dunklen Aroniasaft, Tischläufer in violett, Beschriftungsschild, Garn

So wirds gemacht:

Fülle den Aroniasaft in die Deko-Glasflasche und beschrifte sie mit einem Schild, dass du mit Garn um den Flaschenhals bindest. Wähle dazu einen violetten Tischläufer.

Zeitaufwand: **gering**

APFELBAUMSTAMM-VASE

Du brauchst:

Apfelblütenzweige, ausgehöhlter Baumstamm, Schleife, Steckschaum

So wirds gemacht:

Den Steckschaum in die ausgehöhlte Baumstammrinde drücken. Nach und nach die Apfelblütenzweige in den Steckschaum stecken (auf längere Stängel achten). Zum Schluss die Baumstamm-Vase mit einer Schleife umrahmen.

Zeitaufwand: **mittel**

Alle Dekorationen eignen sich auch Bestens als kleine Überraschung der Gäste bei dir zu Hause! Probier's einfach aus und schicke uns dein Ergebnis an **office@qua.or.at** –

Wir freuen uns auf dein Feedback!

5. Teste dein Wissen

RICHTIG oder FALSCH?

Teste dein Flagship-Products-Wissen und kreuze **„RICHTIG“** oder **„FALSCH“** an. Die Auflösung findest du auf der letzten Seite!

1 Frische Krenwurzeln halten sich mindestens zwei Monate im Gemüsefach des Kühlschranks. R F

2 Der Wassergehalt eines Apfels beträgt 20 %. R F

3 Der Holunderstrauch sollte Haus und Hof beschützen und wurde daher in der Nähe der Häuser angepflanzt. R F

4 Die Käferbohne gehört zur Familie der Hülsenfrüchtler. R F

5 Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. besteht zu 100 % aus Kernöl. R F

6 Der Verlust von einem Zehntel des Körperwassers kann bereits gefährlich für unsere Gesundheit werden. R F

7 Große Netze schützen die Apfelbäume vor Hagel. R F

8 Der legendäre Zauberstab von Harry Potter besteht aus Holunderholz. R F

9 Kren enthält circa halb so viel Vitamin C wie eine Zitrone. R F

10 Die Kerne der steirischen Ölkürbisse haben eine harte Schale. R F

11 Das Thermalwasser im Thermenland Steiermark weist eine Temperatur von bis zu 110 °C auf. R F

WORTGITTER

Finde die **25 vorgegebenen Begriffe** und markiere sie. Die Begriffe können horizontal oder vertikal stehen. Die Auflösung findest du auf der letzten Seite!

APFELBLUETE, ARONIA, BALLASTSTOFFE, BROTMEHL, ERNTEMASCHINE, GETREIDE, HOLUNDERNEKTAR, HONIGWABE, JOGHURT, KAEFERBOHNENSUPPE, KEKSE, KLETTERPFLANZE, KNACKIG, KREN, ~~KRENREIBE~~, KUERBISKERNOEL, MILCH, MINERALWASSER, SAFTPRESSE, SCHARF, SLOWENIEN, STEIERMARK, SUPPE, THERMALWASSER, VIOLETT

E	O	S	W	J	R	L	U	Q	H	A	L	S	B	R	Q	L	B	L	K	O	D	W	A	X	R
L	A	J	Y	Y	R	M	S	L	T	D	U	O	N	U	F	A	R	P	Z	M	S	X	E	T	B
H	Y	S	M	I	N	E	R	A	L	W	A	S	S	E	R	R	O	L	D	M	M	O	H	P	C
K	W	V	C	I	D	V	H	B	W	S	S	C	S	G	K	O	T	U	O	L	N	C	O	F	T
B	I	T	K	D	K	R	E	N	R	E	I	B	E	P	V	N	M	K	Q	X	W	P	N	E	G
V	O	H	Q	V	F	E	T	D	R	D	U	Q	I	O	I	I	E	Y	R	Q	E	Y	I	W	L
W	T	E	Y	H	P	X	K	N	A	C	K	I	G	X	Y	A	H	V	O	T	S	X	G	Z	Q
E	P	R	H	D	F	K	R	U	H	Y	Q	Q	Q	V	S	V	L	E	J	S	M	R	W	M	C
I	S	M	S	Y	M	E	E	I	L	H	F	C	M	J	L	M	J	O	F	A	P	U	A	K	D
X	A	A	O	O	H	X	K	V	H	O	L	U	N	D	E	R	N	E	K	T	A	R	B	O	N
M	F	L	U	Q	L	K	A	E	F	E	R	B	O	H	N	E	N	S	U	P	P	E	E	N	G
R	T	W	J	V	N	I	U	P	F	Z	K	R	G	H	X	P	V	Z	F	I	N	G	C	V	M
L	P	A	N	T	G	V	S	T	E	I	E	R	M	A	R	K	Z	I	N	S	P	N	K	L	F
H	R	S	U	T	C	Y	V	B	X	K	D	R	L	P	N	D	B	U	P	M	Q	B	E	R	U
A	E	S	J	Y	P	F	A	P	Y	E	J	C	R	W	G	T	D	D	Q	X	E	M	R	Z	D
F	S	E	O	F	X	S	R	T	G	K	O	Y	M	U	J	M	U	C	Q	O	E	O	N	L	Q
J	S	R	M	T	T	K	Y	H	P	S	B	B	R	Q	S	C	H	A	R	F	B	L	T	C	Z
F	E	K	U	E	R	B	I	S	K	E	R	N	O	E	L	V	P	R	B	C	R	W	E	J	C
U	A	H	O	F	R	A	P	F	E	L	B	L	U	E	T	E	T	V	P	O	W	D	M	E	T
O	Q	N	G	E	T	R	E	I	D	E	W	L	I	O	O	O	J	H	W	Y	P	C	A	H	T
G	W	K	J	K	U	K	S	J	R	L	H	M	M	I	L	C	H	D	U	U	W	T	S	T	E
I	T	R	O	O	Q	Y	D	Y	K	B	I	S	I	H	M	U	Q	G	K	Y	T	F	C	J	I
K	F	E	G	D	X	E	P	U	B	Z	L	H	S	L	O	W	E	N	I	E	N	B	H	W	C
N	S	N	H	Z	M	X	W	K	L	E	T	T	E	R	P	F	L	A	N	Z	E	V	I	S	Y
X	R	X	U	Q	S	E	N	T	W	V	I	O	L	E	T	T	N	G	X	W	U	H	N	B	C
I	B	O	R	V	V	S	D	V	E	B	A	L	L	A	S	T	S	T	O	F	F	E	E	P	J
Y	F	W	T	T	Y	N	X	S	U	P	P	E	R	X	D	A	Y	H	D	L	Q	Y	R	Y	A
M	T	C	Z	J	H	H	E	D	I	W	F	N	G	N	S	F	H	U	Y	N	G	D	O	Y	G

zum Ausfüllen

6. Wissenswertes

Quellen

Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark
Verein Steirischer Kren g.g.A
Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Plattform zu Schutz der Steirischen Käferbohne g.U.
Thermen- und Vulkanland Steiermark
Tourismusregionalverband Oststeiermark
Steirische Beerenobstgenossenschaft

Links

http:/ www.suchsel.bastelmaschine.de
https://www.qua.or.at/
https://www.gutekueche.at/einfacher-apfelpunsch-rezept-18114
https://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu/Rezept/KategorieIndex/16

Rezepte

Vulkanlandhotel Legenstein
Gerlinde Mock, Wassersommerliere
Florian Strasser, Genusshotel Riegersburg
Wilma Kaufmann, Raabauer Eisvogel
Arbolus d.o.o., Velika Polana (Slowenien)
Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Gutekueche.at – Profil Chelle

Fotocredits

© Fachschule Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin, Graz
© Fachschule Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin, Halbenrain
© Fachschule Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin, Vorau
© Fachschule Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin, Hartberg
© Fachschule Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin, Schloss Stein
© Fachschule Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin, Burgstall
© NMS Wildon
© Florian Strasser, Genusshotel Riegersburg
© QUA
© Landesberufsschule Bad Gleichenberg, Kathrin Scherbler
© Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci (SSGT)
© PTS Fürstenfeld, Fachbereich Tourismus
© PTS Feldbach, Tourismus-Gruppe
© Adobe Stock – santypan, almaje
© Frutura

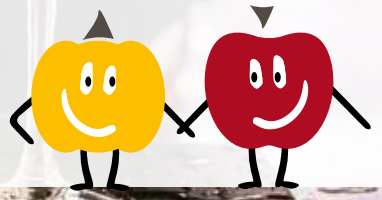
RÄTSEL-AUFLÖSUNGEN

Wortgitter:

E	O	S	W	J	R	L	U	Q	H	A	L	S	B	R	Q	L	B	L	K	O	D	W	A	X	R
L	A	J	Y	Y	R	M	S	L	T	D	U	O	N	U	F	A	R	P	Z	M	S	X	E	T	B
H	Y	S	M	I	N	E	R	A	L	W	A	S	S	E	R	R	O	L	D	M	M	O	H	P	C
K	W	V	C	I	D	V	H	B	W	S	S	C	S	G	K	O	T	U	O	L	N	C	O	F	T
B	I	T	K	D	K	R	E	N	R	E	I	B	E	P	V	N	M	K	Q	X	W	P	N	E	G
V	O	H	Q	V	F	E	T	D	R	D	U	Q	I	O	I	I	E	Y	R	Q	E	Y	I	W	L
W	T	E	Y	H	P	X	K	N	A	C	K	I	G	X	Y	A	H	V	O	T	S	X	G	Z	Q
E	P	R	H	D	F	K	R	U	H	Y	Q	Q	Q	V	S	V	L	E	J	S	M	R	W	M	C
I	S	M	S	Y	M	E	E	I	L	H	F	C	M	J	L	M	J	O	F	A	P	U	A	K	D
X	A	A	O	O	H	X	K	V	H	O	L	U	N	D	E	R	N	E	K	T	A	R	B	O	N
M	F	L	U	Q	L	K	A	E	F	E	R	B	O	H	N	E	N	S	U	P	P	E	E	N	G
R	T	W	J	V	N	I	U	P	F	Z	K	R	G	H	X	P	V	Z	F	I	N	G	C	V	M
L	P	A	N	T	G	V	S	T	E	I	E	R	M	A	R	K	Z	I	N	S	P	N	K	L	F
H	R	S	U	T	C	Y	V	B	X	K	D	R	L	P	N	D	B	U	P	M	Q	B	E	R	U
A	E	S	J	Y	P	F	A	P	Y	E	J	C	R	W	G	T	D	D	Q	X	E	M	R	Z	D
F	S	E	O	F	X	S	R	T	G	K	O	Y	M	U	J	M	U	C	Q	O	E	O	N	L	Q
J	S	R	M	T	T	K	Y	H	P	S	B	B	R	Q	S	C	H	A	R	F	B	L	T	C	Z
F	E	K	U	E	R	B	I	S	K	E	R	N	O	E	L	V	P	R	B	C	R	W	E	J	C
U	A	H	O	F	R	A	P	F	E	L	B	L	U	E	T	E	T	V	P	O	W	D	M	E	T
O	Q	N	G	E	T	R	E	I	D	E	W	L	I	O	O	O	J	H	W	Y	P	C	A	H	T
G	W	K	J	K	U	K	S	J	R	L	H	M	M	I	L	C	H	D	U	U	W	T	S	T	E
I	T	R	O	O	Q	Y	D	Y	K	B	I	S	I	H	M	U	Q	G	K	Y	T	F	C	J	I
K	F	E	G	D	X	E	P	U	B	Z	L	H	S	L	O	W	E	N	I	E	N	B	H	W	C
N	S	N	H	Z	M	X	W	K	L	E	T	T	E	R	P	F	L	A	N	Z	E	V	I	S	Y
X	R	X	U	Q	S	E	N	T	W	V	I	O	L	E	T	T	N	G	X	W	U	H	N	B	C
I	B	O	R	V	V	S	D	V	E	B	A	L	L	A	S	T	S	T	O	F	F	E	E	P	J
Y	F	W	T	T	Y	N	X	S	U	P	P	E	R	X	D	A	Y	H	D	L	Q	Y	R	Y	A
M	T	C	Z	J	H	H	E	D	I	W	F	N	G	N	S	F	H	U	Y	N	G	D	O	Y	G

RICHTIG oder FALSCH?:

Frage 1: **FALSCH** *(mind. 2 Wochen)*
Frage 2: **FALSCH** *(85 %)*
Frage 3: **RICHTIG**
Frage 4: **RICHTIG**
Frage 5: **RICHTIG**
Frage 6: **RICHTIG**
Frage 7: **RICHTIG**
Frage 8: **RICHTIG**
Frage 9: **FALSCH** *(mehr als doppelt so viel)*
Frage 10: **FALSCH** *(dünnes Silberhäutchen)*
Frage 11: **RICHTIG**



IMPRESSUM

Herausgeber:
Projekt Flagship Products SIAT33
Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH (QUA)
8350 Fehring, Pertlstein 244, www.qua.or.at

Inhalt :
Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH (QUA), Projekt Flagship Products SIAT33
Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark / Verein Lebensqualität am Lande
Thermenland Süd- & Oststeiermark Marketing GmbH
Die kreativen Ideen entstanden durch die zahlreichen Einreichungen diverser Schulen beim Flagship Products Schulwettbewerb „Tischlein deck‘ dich“ / „Mizica pogrni se“.

Konzept & Gestaltung:
Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH (QUA)
look! design

© 2019, Alle Angaben sind mit bestem Wissen erstellt worden. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir dennoch keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben übernehmen können. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Die Qualifizierungsmodule 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.

Modulov usposabljanja je pripravljena v sklopu projekta „Flagship Products“. Vodilne produkte podpira program čezmejnega sodelovanja Interreg V-A Slovenija-Avstrija (Evropski sklad za regionalni razvoj – ESRR) in dežela avstrijska Štajerska.

QUA
Qualifizierungsagentur

Deutsch

Slowenisch

QUA
Qualifizierungsagentur

www.qua.or.at