



**FLAG  
SHIP**  
PRODUCTS



**Apfel**

**OST- & SÜDOSTSTEIERMARK / NORDOSTSLOWENIEN**





# APFEL



**JAHRHUNDERTEALTE TRADITION**



**EINZIGARTIGER GENUSS**



**AUSSERGEWÖHNLICHE ERLEBNISSE**



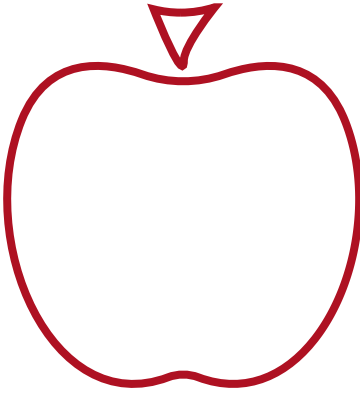
**BESONDERE WIRKSAMKEIT**



**GENUSSREGION OSTSTEIRISCHER APFEL**



**STEIRISCHE APFELSTRASSE UND  
SVEČINA APFEL- UND OBSTSTRASSE**



# DER APFEL

Der Apfel ist das Leitprodukt der Oststeiermark – im Vergleich zu den anderen Regionen von Österreich werden hier am meisten Äpfel kultiviert. Drei von vier Äpfeln kommen aus den Bezirken Weiz, Hartberg-Fürstenfeld oder Feldbach.

Das Kerngebiet des Apfelanbaus ist das „ApfelLand“ rund um Puch, der größten Obstbaugemeinde des Landes. Hier hat der Apfelanbau eine reiche Geschichte, die bereits mit den Kelten beginnt. In der Kaiserzeit wurden schon Pucher Äpfel in Holzfässern bis Ägypten und an den Zarenhof exportiert. Der Apfel ist auch in Slowenien die wichtigste Obstart und stellt ca. 65% des angebauten Obstes dar.

Die fruchtbaren Böden und das ideale Klima begünstigen den Apfelanbau in der Region Oststeiermark und Pomurje - Podravje. Der starke Temperaturgegensatz zwischen kühlen Nächten und heißen Tagen lässt die Äpfel besonders süß und aromatisch werden.

Dass Äpfel eine positive gesundheitliche Wirkung haben, weiß man schon lange Zeit. Das Sprichwort „An apple a day keeps the doctor away“ ist auf der ganzen Welt bekannt. Ernährungswissenschaftler sprechen von einer positiven Wirkung auf das Verdauungssystem, den Cholesterinspiegel, auf Diabetes oder auf Herz-Kreislaufkrankungen.



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus

1986 gründeten die Obstbaubetriebe und Gastwirte die 25 km lange Apfelstraße rund um das Apfeldorf Puch. Sie verläuft westlich vom Stubenbergsee zwischen Anger und St. Ruprecht an der Raab und bietet genussvolle Stationen, um die Produkte ab Hof zu verkosten und einzukaufen. Im gesamten ApfelLand stehen Kulinarik- und Naturgenuss im Mittelpunkt. Zahlreiche Wander- und Radwege laden die Besucher auf eine kulinarische Entdeckungsreise ein. Die Apfelregionen in der Oststeiermark und im Grenzgebiet Sloweniens entwickeln gemeinsam neue Apfel-Erlebnisangebote und präsentieren die abwechslungsreichen Landesspezialitäten zum Thema Apfel.

## WUSTEN SIE, DASS ...



die Obstbauregion in den Bezirken Weiz und Hartberg-Fürstenfeld sowie Südoststeiermark die Bezeichnung „Genussregion Oststeirischer Apfel“ trägt?



je nach Witterung die Erntemengen schwanken und in Spitzenjahren bis zu 200.000 Tonnen betragen? (Slowenien: ca. 43.000 Tonnen)



die größte Bedrohung für die Apfelernte der Hagel und die Spätfröste während der Blütezeit darstellt? Man schützt die Intensiv-Obstanbaufläche oftmals mit Hagelnetzen.



die Österreicher pro Jahr rund 29 kg Äpfel essen? Hauptsorten sind Golden Delicious, Gala, Jonagold und Idared. (Slowenien: Idared)



es in Puch bei Weiz ein Apfelmuseum – das „Haus des Apfels“ gibt?



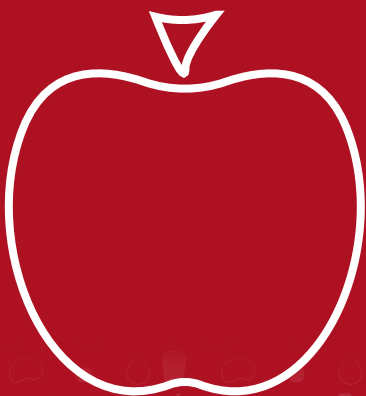
es einen mystischen Apfelschnaps gibt, der in strengen Ritualen von 20 „Apfelmännern“ gebrannt wird?



ein Apfel aus ca. 85 % Wasser besteht?

# APFEL ANGEBOTE

OST- UND SÜDOSTSTEIERMARK



## 01 BIOHOF SCHLOFFER

**WORKSHOP.** Nach einer Einführung in das Wesen des biodynamischen Anbaus werden die Präparate gerührt. Nach einer Stunde sind die Präparate (Hornmist, Komposttee) bereit zur Ausbringung im Obstgarten. Nach einem Rundgang durch den Schauobstgarten wandern wir wieder zum Biohof zurück.

**FÜHRUNG.** Im Obstgarten werden Sie in das Element der biologischen Landwirtschaft und in die Ernte für unser Paradiesobst eingeführt. Anschließend können Sie Ihre eigenen Früchte vom Baum oder Strauch naschen und natürlich auch für Daheim ernten.

WORKSHOP AB € 30,- P.P.  
INKL. HORNMISTPROBE

NASCHGARTENFÜHRUNG:

AB € 25,- P.P.

INKL. OBSTNASCHEREI

Inh.: Karl & Paula Schloffer / Oberfeis-  
tritz 26, 8184 Anger / [www.schloffer.at](http://www.schloffer.at)



Foto: (c) Pangerl

**FÜHRUNGEN**  
AB € 9,50 P.P.

**PICKNICKKORB**  
AB € 25,- P.P.

## 02 OBSTBAU PANGERL

**VERKOSTUNG.** Neben den Produkten aus verschiedenen Apfelsorten erzeugt die Familie auch Säfte und Geistiges aus anderen herrlichen Obstsorten.

Nach einer Wanderung durch die Obstgärten werden verschiedene Produkte verkostet. Picknickkorb mit regionalen Spezialitäten - auf Vorbestellung

**Inh. Werner & Andrea Pangerl**  
Elz 17, 8182 Puch bei Weiz  
[www.pangerl-obst.at](http://www.pangerl-obst.at)



Foto: (c) Fotostudio Alexanadra

**ABAKUSFÜHRUNG**  
AB € 8,- P.P.

**FÜHRUNG IM JOAHLAUF**  
AB € 6,70 P.P.

## 03 WILHELM SPEZIALITÄTEN

**VERKOSTUNG.** Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses bei der Führung rund um den Joahrlauf eines Obstbauern.

Für echte Genießer... exklusive Produkte, die mit Liebe geerntet und mit Sorgfalt veredelt werden.

**Wilhelm Spezialitäten KG / GF: Josefa Wilhelm / Lingstätten 2, 8182 Puch bei Weiz / [www.wilhelm.at](http://www.wilhelm.at)**



Foto: (c) Pirschheim

AB € 24,- P.P.

(EXKL. MATERIAL)

**KINDER BASTELN GRATIS!**

## 04 OBSTBAU PIRCHHEIM

**WORKSHOP.** Beim „Schmücken, dekorieren und genießen im Blumenparadies auf der Apfelstraße“ basteln Sie Figuren und Kränze aus Naturmaterialien. Apfelprodukte können verkostet werden! Termine 2019: 30.3., 28.9., 23.11. Anmeldung 14 Tage vorher unter: +43 664 2146760

**Inh.: Andreas Pirschheim**  
Perndorf 31, 8182 Puch bei Weiz  
[andreas.pirschheim@aon.at](mailto:andreas.pirschheim@aon.at)



## 05 OBSTBAU KELZ – HAUS DES APFELS

**VERKOSTUNG.** Die Abakus-Verkostung bei der Lagerstätte wird vom Hausherrn, ein Apfelmann von Anfang an, begleitet und beinhaltet das Gustieren von 3 Jahrgängen und bietet einen Einblick in das Regelwerk der 20 Apfelmänner.

**MUSEUM.** Bei Familie Kelz finden Sie in mitten des Apfellandes das steirische Obstbaumuseum - das „Haus des Apfels“. Dieses wurde auf Initiative des Verbandes „Steirische Apfelstraße“ ins Leben gerufen und als „lebendiges Museum“ konzipiert. Vor Ort erfahren Sie Wissenswertes über den Apfel und den Obstbau.

Inh.: Fam. Kelz / Harl 25, 8182 Puch bei Weiz / [www.mostschank-kelz.at](http://www.mostschank-kelz.at)

FÜHRUNGEN

AB € 20,- P.P. (AB 5 P.)

HAUS DES APFELS

AB € 3,50 P.P.

## 06 WEINBAU - OBSTBAU - SCHAUBRENNEREI EITELJÖRG

**VERKOSTUNG.** Bei der Familie Eiteljörg werden verschiedenste Führungen angeboten: durch den Obst- oder Weingarten, Brennereiführung, Führung durch den Weinkeller, Führung durch das Obstlager. Anschließend findet eine Verkostung statt (Edelbrände, Wein, Säfte).

Dauer: ca. 1-2 Std.

Inh.: Michael Eiteljörg / Puch 57, 8182 Puch bei Weiz / [www.eiteljoerg.at](http://www.eiteljoerg.at)

AB € 5,50 P.P.







Foto: (c) Haas

AB € 5,- P.P.

## 07 OBSTBAU HAAS

**VERKOSTUNG.** Lernen Sie die verschiedensten Facetten und Verarbeitungsweisen des Apfels auf unserem Bio Obsthof kennen. Ob als Frischobst oder verarbeitet zu Saft oder edlem Apfelmost, der Apfel ist eine köstliche Vitaminbombe.

Die Führung über das Betriebsgelände inkludiert eine Besichtigung des Hofes, der Kellerräume und einer anschließenden Verkostung.

Die Führungen und Verkostungen werden in Slowenisch, Englisch und Deutsch angeboten.

Inh.: Karl & Roswitha Haas  
Poppendorf 56, 8342 Gnas  
[www.obstbauhaas.at](http://www.obstbauhaas.at)



Foto: (c) H2O Hoteltherme Eisenberger

MASSAGE AB € 35,- P.P.  
(25 MIN.)

## 08 H<sub>2</sub>O-HOTELTHERME

**WELLNESS.** Professionell abgestimmte Massagetechnik für den Rücken. Die Muskulatur wird gelockert, Verspannungen gelöst – lassen Sie sich verwöhnen!

Der Apfel bekannt als Vitaminbombe, sorgt für geschmeidige weiche Haut und nährt Sie mit vielen Vitaminen. Entspannen Sie bei einer Rücken- und Gesichtsmassage und genießen Sie die Kraft des Apfels.

H<sub>2</sub>O-Hoteltherme GmbH  
GF: Christian Rotter  
Sebersdorf 300, 8271 Bad Waltersdorf  
[www.hoteltherme.at](http://www.hoteltherme.at)



Foto: (c) Wirtshaus Meißl

AB € 135,-  
FÜR 2 NÄCHTE P.P.

## 09 WIRTSHAUS MEISSL

**HOTEL + RESTAURANT.** Wir entführen Sie in die kulinarische Welt des Apfels.

- 1 Glas Apfelfrizzante als Begrüßung
- 2 Nächte im Apfel-Doppelzimmer
- Äpfel und Apfelsaft am Zimmer
- 4-Gänge-Gourmet Halbpension
- Besuch in der schönsten Gartenbauschule der Steiermark, Höfler
- "Erradeln" Sie mit dem E-Bike an einem Tag die Steirische Apfelstraße
- Entlang der Strecke genießen Sie eine Verkostung bei einem Apfelbauern
- GenussCard - freier Eintritt zu über 200 Ausflugszielen

Inh.: Franz Meißl / Puch 21, 8182 Puch bei Weiz / [www.wirtmeissl.com](http://www.wirtmeissl.com)



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann

AB € 448,-  
FÜR 1 FAMILIE - 1 WOCHE

## 10 FERIENHAUS BINDER

**BEHERBERGUNG.** Genießen Sie Ihren Urlaub am Obstbauernhof in unserem liebevoll renovierten Bauernhaus mitten im Wald.

- 1 Woche im Ferienhaus Binder
- Apfelkorb und Apfelspekt oder Apfelsaft zur Begrüßung
- Mithilfe bei der Apfelernte mit "Erntejause"
- ein Tag mit dem E-Bike auf Genussreise in der Region ApfelLand-Stubenbergsee
- inkl. GenussCard - freier Eintritt zu über 200 Ausflugszielen

Ferienhaus Binder e.U. / Inh.: Maria & Willibald Binder / Hohenilz 34, 8182 Puch bei Weiz / [www.ferienhaus-binder.at](http://www.ferienhaus-binder.at)



Foto: (c) Veronika Tanton

AB € 195,- P.P.  
INKL. MATERIALIEN

## 11 BOGENMANUFAKTUR WIESLER

**WORKSHOP.** Auf der Steirischen Apfelstraße in der Bogenmanufaktur wird bei einem Tages-Workshop ein Holzbogen gebaut. Außerdem gibt es ein gemeinsames Mittagessen, Säfte und Snacks rund um den Apfel.

Inh.: Gerhard Wiesler / Elz 67, 8182  
Puch bei Weiz / [www.meinbogen.at](http://www.meinbogen.at)



Foto: (c) Elmar Wasie

## ABAKUS – DER GEIST DER APFELMÄNNER

Der beste Apfelschnaps wird in strengen Ritualen als „Abakus“ hergestellt. 20 „Apfelmänner“ schließen sich dabei für drei Tage und Nächte im Brennraum ein und brennen genau 1444 Flaschen Edelbrand aus einer Apfelsorte.

8182 Puch bei Weiz, Postfach 1444  
[www.abakus-puch.at](http://www.abakus-puch.at)



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Bernhart Biegmann

## VERANSTALTUNGEN

### Letzter Sonntag im April:

Apfelblütenfest in Puch bei Weiz

**1. Sonntag im August:** Oswaldikirtag –  
Pflügen der Apfelmänner in Puch bei Weiz

**2. Sonntag im September:** Apfelstraßen  
Erlebnisfahrt & Apfelkorso in Puch bei Weiz

**Nov. oder Dez.:** Abakus Präsentation

Verein Steirische Apfelstraße / 8182  
Puch bei Weiz 100 / [www.apfelstrasse.at](http://www.apfelstrasse.at)



Foto: (c) Angelika Köck

## ZUTATEN

für 4 Personen:

Etwas Öl

1 EL Suppengewürz

200 g Karotten

2 kleine Äpfel

2 Stamperl

Aronia-Ursaft

1 EL Kräuter-Crème  
fraîche

Aronia-Salz

3/4 - 1 l Wasser

# ARONIA KAROTTEN APFEL- SCHAUM-SUPPE

**ARONIA MANUFAKTUR KÖCK,  
ST.RUPRECHT A.D. RAAB**  
(GENUSSCARD PARTNER)

## ZUBEREITUNG

Die Karotten und Äpfel waschen, schälen und fein schneiden. In Öl anschwitzen mit Suppengewürz bestreuen, mit Wasser aufgießen und weichkochen lassen.

Dann die Crème fraîche begeben und mit dem Stabmixer fein und schaumig pürieren. Den Aronia-Ursaft untermischen und mit Aronia-Salz nachwürzen.

## SERVIERVORSCHLAG

Dazu schmecken geröstete Weißbrotwürfel hervorragend.



Foto: (C) Wirtshaus Meißl

## ZUTATEN

für 4 Personen:

12 Stk. Schweinsbackerln

Fleischgewürz von famos, Franz Meißl jun.

1/4 l Rotwein

0,5 l Rindsuppe

1/8 l Apfelsaft

2 Stk. Golden Delicious

2 Stk. Karotten

1/2 Sellerieknolle

1/2 Schalotte

1/2 Lauch

8 Stk. speckige Erdäpfel

1/2 Zwiebel

Petersilie

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Butterschmalz

# GESCHMORTE SCHWEINS- BACKERLN

IN DER APFEL-WURZELSAUCE MIT ERDÄPFELSTERZ

**WIRTSHAUS MEISSL, PUCH BEI WEIZ**  
(GENUSSCARD PARTNER)

## ZUBEREITUNG

Backerln mit Fleischgewürz würzen im heißen Öl beidseitig anbraten. Gemüse –würfelig geschnitten, anbraten und mit Rotwein ablöschen. Die Suppe, den Apfelsaft beimengen und für ca. 1,5 Std. bei 200 °C, zugedeckt im Ofen bei Ober-/ Unterhitze schmoren. Backerln vom eigenen Saft nehmen – warm stellen. Die Sauce pürieren mit Maisstärke binden.

Die gekochten Erdäpfel zerstampfen, mit gehackten Zwiebeln, Petersilie und den Gewürzen mit Schmalz rösten bis ein „feiner Brei“ entsteht. Die Sauce kann mit einem Schuss Apfelbrand abgeschmeckt werden.



Foto: (C) Rita Newman

## ZUTATEN

**für 4 Personen:**

1 kg Äpfel  
 Zitronenschale, Zimt  
 300 g Mehl  
 100 g Butter  
 50 g Staubzucker  
 2 Eier  
 1/8 l Rahm

1 Pkg. Backpulver  
 Öl zum Ausbacken

**Für die Vanille-  
 Zimt-Sauce:**

500 ml Milch  
 15 g Speisestärke  
 2 Eigelb  
 Mark von 1 Vanilleschote  
 50 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 Zimt zum Verfeinern

# GEBACKENE APFELKNÖDEL MIT VANILLE- ZIMT-SAUCE

**GASTHOF ZUM KIRCHENWIRT, PUCH BEI WEIZ**  
 (GENUSSCARD PARTNER)

## ZUBEREITUNG

Äpfel kleinwürfelig schneiden, mit Zitronenschale und Zimt vermischen. Mehl mit Backpulver versieben, Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Rahm mit Dottern verrühren, mit den übrigen Zutaten gut vermischen, einige Zeit ziehen lassen. In einer Kasserolle Öl erhitzen, zirka 12 Knödel formen, nebeneinander in die Kasserolle einlegen und goldbraun backen. Für die Sauce 50 ml Milch, Speisestärke und Eigelb glatrühren. Restliche Milch mit Vanillemark, 30 g Zucker und dem Salz aufkochen, vom Herd nehmen, angerührte Speisestärke und etwas Zimt einrühren ca. 1 Minute in der Nachwärme garen. Danach abkühlen lassen.



Foto: (c) Werner Krug

## ZUTATEN

für ca. 6 Personen:

### Zutaten für die Tarte:

130 g Zucker

70 g Butter

6 Stk. Golden Delicious  
Äpfel

200 g Blätterteig

### Zutaten für die Sahne:

250 ml Sahne

Vanilleschote

2 EL Apfelkaramell

2 EL Creme fraîche

### Zutaten für das Karamell:

150 g Zucker

250 ml Apfelsaft

Vanilleschote,  
Apfelschnaps

# APFELTARTE MIT VANILLESAHNE UND APFELKARAMELL

**POSTHOTEL THALLER, ANGER**  
(GENUSSCARD PARTNER)

## ZUBEREITUNG

Äpfel schälen, vierteln und mit Zucker und Butter in einer Pfanne langsam erhitzen, Äpfel weich schmoren und Zucker karamellisieren. Blätterteig ausrollen und die Äpfel in der Pfanne bedecken, den Kuchen in der Pfanne bei 200 °C im Rohr fertigbacken, danach stürzen.

Für das Karamell, Zucker karamellisieren, mit Saft aufgießen, Vanilleschote und Mark beimengen, auf ein Drittel einreduzieren und mit Schnaps abschmecken.

Die Zutaten für die Vanillesahne aufschlagen.

## SERVIERVORSCHLAG

Den Kuchen mit der Vanillesahne und dem Apfelkaramell servieren.



Foto: (c) Haas

## ZUTATEN

für ca. 4 Personen:

3/4 l Apfelmost

1/4 l Wasser

ca. 2 EL Zucker

3 Zimtstangen

Gewürznelken

Apfelscheiben

# GLÜHMOST

OBSTBAU HAAS, GNAS

Ein leichter, bekömmlicher Genuss im Winter. Wenig Alkohol aber voller Geschmack!

## ZUBEREITUNG

Den Apfelmost mit dem Wasser mischen, Zimtstangen, Nelken und Zucker begeben und aufkochen lassen. Je nach Geschmack kann der Saft einer Zitrone oder einer Orange beigemischt werden.

## SERVIERVORSCHLAG

Mit fein geschnittenen Apfelscheiben servieren.







Foto: (C) Heiltherme-Quellenhotel Bad Waltersdorf

## ZUTATEN

für ca. 8 Portionen:

400 g kaltes  
Schlagobers

2 Pkg. Sahnesteif

2 Pkg. Vanillezucker

500 g Apfelmus

250 g Löffelbiskuits

etwas gemahlener Zimt

# STEIRISCHES TIRAMISU

**QUELLENHOTEL BAD WALTERSDORF**  
(GENUSSCARD PARTNER)

## ZUBEREITUNG

Schlagobers mit Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen.

Eine Auflaufform (etwa 28 x 20 cm) mit den in Apfelmus getauchten Löffelbiskuits auslegen und mit dem Schlagobers schichtweise auslegen. Den Vorgang mit Biskuit und Schlagobers immer wieder wiederholen. Mit der Sahne abschließen, am besten über Nacht kaltstellen.

## SERVIERVORSCHLAG

Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

# REISE INS PARADIES

ERLEBNISSTATIONEN AUF DER  
STEIRISCHEN APFELSTRASSE

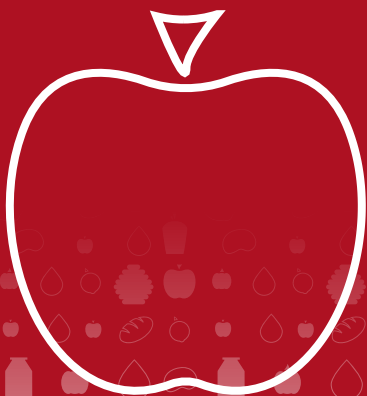


Foto: (c) Obstbau Pangerl



## APFEL RUND UMS JAHR

Lernen Sie den Apfel im Jahresverlauf kennen. Die fruchtbaren, vulkanischen Böden der Oststeiermark und das illyrische Klima mit vielen Sonnenstunden holen das Beste aus den Äpfeln hervor. Temperaturunterschiede bringen den Geschmack zur Vollendung.

Obstbau Pangerl / Inh. Werner &  
Andrea Pangerl / Elz 17, 8182 Puch bei  
Weiz / [www.pangerl-obst.at](http://www.pangerl-obst.at)



Foto: (c) Obstbau Leitner



## ÄPFEL, ÄPFEL, ÄPFEL

Entdecken Sie Spannendes zu den Apfelsorten. An der Apfelstraße wachsen nicht nur international bekannte Sorten wie Gala oder Idared. Auch alte Lokalsorten wie Kronprinz Rudolf oder Maschanzker, die hier den Ursprung haben, werden geschätzt.

Obstbau Leitner / Inh. Martin Leitner  
Harl 57, 8182 Puch bei Weiz  
[www.niglbauer.at](http://www.niglbauer.at)



Foto: (c) Obstbau Wilhelm



## ABAKUS

Sie tragen Kutten wie Mönche, halten bei ihren Treffen zwölf strenge Regeln ein und sind verschwiegen. Einmal im Jahr schließen sich die Apfelmänner in die Abakusbrennerei ein, um ihren Abakus zu brennen. 1444 Flaschen, nicht mehr und nicht weniger.

**Wilhelm Spezialitäten KG / GF Josefa Wilhelm / Lingstätten 2, 8182 Puch bei Weiz / [www.wilhelm.at](http://www.wilhelm.at)**



Foto: (c) Biohof Schloffer



## WILLKOMMEN IM BIO-NASCHGARTEN

Lernen Sie Neues rund um den Bio-Anbau kennen, ruhen Sie sich unter der Apfelpergola aus – und naschen Sie sich dann bei einer Führung durch unsere große Vielfalt!

**Biohof Schloffer / Inh. Karl & Paula Schloffer / Oberfeistritz 26, 8184 Anger / [www.schloffer.at](http://www.schloffer.at)**



Foto: (c) Höfler Erlebnispark



## GARTENPARADIES MIT SPRECHENDEN BLUMEN

Gartenlust erleben mit über 200 Obstsorten und Sorten mitten im Apfeldorf Puch bei Weiz. Umgeben von großer Pflanzenvielfalt in den prachtvoll gestalteten Höfler Erlebnispark. Zu entdecken: Die Geheimnisse der sprechenden Blumen mit spannender Rallye für Kinder.

**Höfler Erlebnispark / 8182 Puch bei Weiz 20 / [www.hoefler.at](http://www.hoefler.at)**

# FEISTRITZTAL RADTOUR

## DURCH DAS APFELLAND

**Start im Süden:** Neben der Bundesstraße B54 in Kaibing ist der „Park und Bike“-Radabstellplatz eine ideale Ausgangsbasis für die Tour.

Gleich darauf empfiehlt sich ein Abstecher nach rechts: nur zwei Kilometer entfernt liegt Maria Fieberbründl mit der Wallfahrtskirche und der „Gradieranlage“. Gleich nach dem Ort St. Johann bei Herberstein liegt nach einem kurzen Anstieg die Tierwelt mit dem GARTENSCHLOSS Herberstein und dem Gironcoli-Museum.

Nach einer kurzen Bergab-Passage ist der Stubenbergsee eine Pause wert. Vom Seeweg erreicht man die Einfahrt in die Klamm-Strecke, nach zwei Kilometern das Schaukraftwerk, wo ein Trinkwasser-Brunnen zur Rast lädt. Gleich nach der Klamm führt eine Abzweigung nach links nach Puch an die Apfelstraße. Geradeaus, der Feistritz entlang, gelangt man zum Stutenmilchgestüt Töchterlehof und nach Anger mit dem Mineralienmuseum. Von dort geht der neu gebaute Radweg weiter nach Rosegg, wo das Feistritztal schmal wird und zur Sommerrodelbahn nach Koglhof.

### INFORMATIONEN



**Strecke:** 27,6 km

**Dauer:** 3:00 Std.

**Aufstieg:** 300 m / Abstieg: 146 m

**Markierung:** R8

**Parkplatz:** Park & Bike Kaibing

**Start vom Süden:** Park & Bike Kaibing

**Von Norden:** Koglhof (551 m)

**Koordinaten:** Geogr. 47.163788 N  
15.876152 E; UTM 33T 566405 5223737

**Ziel:** Sommerrodelbahn Koglhof

**Wegpunkte:** Gasthof Prettenhofer,  
GARTENSCHLOSS und Tierwelt Herberstein, Stubenbergsee, Töchterlehof



Foto: (c) Open Street Map

**Kontakt:** Tourismusverband  
ApfelLand-Stubenbergsee  
8223 Stubenberg am See 5  
**T.:** +43 3176 8882  
info@apfeland.info  
www.apfeland.info



**STUBENBERGSEE**

Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann



**GARTENSCHLOSS UND  
TIERWELT HERBERSTEIN**

Foto: (c) Oststeiermark Tourismus,  
Bernhard Bergmann



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Jom Lamm

# PUCHER PANORAMAWEG

## WANDERN AUF DER APFELSTRASSE

Der Rundweg beginnt beim Gemeindeamt in Puch. Folgen Sie dem Weg durch den Ort, vorbei an der Pfarrkirche St. Oswald in Richtung Harl. An der Hoadnbauerkapelle rechts abbiegen und weiter bergauf, vorbei an der Hofersiedlung.

Nach dem Wald links abbiegen und der Forststraße, vorbei am Gehöft Hoader, weiter nach Hinterkulm folgen. Auf der Anhöhe der Markierung folgen, den Anstieg zum Sattelwirt nehmen.

Vom Sattelwirt aus Richtung Kulmstraße – nach ca. 50 m in den Forstweg abbiegen – der mit grün-weiß-grün Nr. 9 markiert ist. Diesen Beschilderungen folgend geht es wieder Richtung Apfeldorf Puch.

### INFORMATIONEN



**Strecke:** 11,2 km

**Dauer:** 3:45 Std.

**Aufstieg:** 586 m / Abstieg: 589 m

**Markierung:**

grün / weiß / grün Nr. 9

**Parkplatz:** Gemeindeamt Puch

**Start:** Gemeindeamt Puch (436 m)

**Koordinaten:** Geogr. 47.225269 N  
15.726244 E

UTM 33T 554980 5230453

**Ziel:** Gemeindeamt Puch (436 m)

**Wegpunkte:** Erlebnisbauernhof  
Wiesenhofer, Gasthaus Schnitzel-  
wirt, Kirchenwirt Hofer, Wirtshaus  
Meißl, Cafe Eitljörg Scholz



**Kontakt:** Tourismusinformation  
im Gemeindeamt Puch bei Weiz  
8182 Puch bei Weiz 100

**T.:** +43 3177 2222  
tourismus@puch-weiz.gv.at  
www.puch-weiz.at



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Tom Lamm



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Tom Lamm



Foto: (c) Wirtshaus Meissl



Foto: (c) Kirchenwirt Hofer

# ELZER ROAS

## WANDERN ZWISCHEN APFELBÄUMEN

Die Gegend um das Apfeldorf Puch ist mit dem Apfel schon seit der Keltenzeit und den Römern eng verbunden. Auch Peter Rossegger schrieb seinerzeit, als er das Apfeldorf besuchte „Als ich ins Paradies ging“. In dieser lieblichen Landschaft lädt Sie nun wahlweise ein ca. 3,5 oder 2 km (Gesamt ca. 5,5 km) langer Rundwanderweg zum Genießen und Erholen ein.

Besonders zur Blütezeit, wenn tausende Apfelbäume in ihrer rosaroten Duftwolke schweben, oder zur Erntezeit, wenn das frische, knackige Obst zum Kosten einlädt, ist es ein besonderes Erlebnis für Körper, Geist und Seele.

Mit Start beim Tor zum ApfelLand – dem größten Apfel der Welt – erwartet Sie in Elz ein ganz besonderer Wanderweg. Der weithin sichtbare Riesenapfel ist gleichzeitig Start und Ziel des Weges. Der Weg führt durch eine leicht hügelige Landschaft.

### INFORMATIONEN



**Strecke:** 9,5 km

**Dauer:** 2:00 Std.

**Aufstieg:** 226 m / Abstieg: 240 m

**Markierung:** Nr. 14

**Parkplatz:** Elz – kurz vor dem größten Apfel der Welt

**Start:** Gemeindeamt Puch (436 m)

**Koordinaten:** Geogr. 47.204929 N  
15.736899 E

UTM 33T 555808 5228200

**Ziel:** Elz – größter Apfel der Welt – das Tor zum ApfelLand (447 m)

**Wegpunkte:** Buschenschank und Obsthof Weingartmann, Das Tor zum ApfelLand – Größter Apfel der Welt, Obsthof Pangerl



Foto: (c) Open Street Map

**Kontakt:** Tourismusinformation  
im Gemeindeamt Puch bei Weiz  
8182 Puch bei Weiz 100

**T.:** +43 3177 2222

tourismus@puch-weiz.gv.at  
www.puch-weiz.at





Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann



**ELZER APFEL**

Foto: (c) Christian Strassgager



Foto: (c) Familie Pangerl

**02 OBSTHOF PANGERL**



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Tom Lamm

# APFEL ANGEBOTE

POMURJE UND PODRAVJE

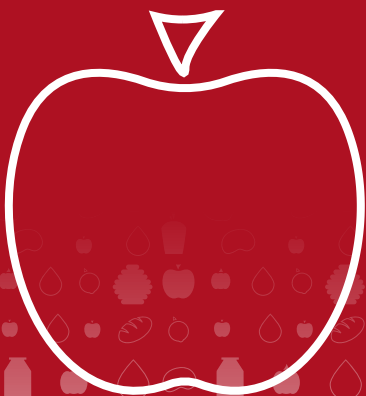


Foto: (c) Darjko Ipsa

## 12 BAUERNHOF TERRA PIA

**FÜHRUNG.** Der Bauernhof bietet eine erlebnisvolle Führung rund um Streuobstanbau und den biodynamischen Anbau von Äpfeln.

Produktverkauf am Bauernhof Terra Pia ist zudem möglich.

Inh.: Anita Ipsa / Pečarovci 123, 9202  
Mačkovci / anita.ipsa@gmail.com



Foto: (c) Tine Jamnik

## 13 WEIN- UND OBSTBAU JAMNIK

**VERKAUF UND VERKOSTUNG.** Neben dem Anbau von Wein, werden auch Apfel und Pflirsiche kultiviert.

Alte Apfelsorten, frisch aus den Gärten, können im Herbst geerntet werden.

Inh.: Ignac Jamnik / Svečina 13, 2201  
Zg. Kungota / www.vinojamnik.si



Foto: (c) Ajda Keuschler, Arbolus d.o.o

## 14 ARBOLUS D.O.O.

**VERKAUF.** Der Betrieb bietet Apfelchips und Apfeldörrobst an, das sanft getrocknet wurde. So bleiben der Geschmack, Vitamine und Minerale erhalten. Die Produkte sind ohne Konservierungsmittel oder andere Zusatzstoffe. Der Betrieb produziert auch trüben Apfelsaft aus einer besonderen Lizenzsorte, die dem Saft einen besonderen Geschmack verleiht. Die Äpfel aus heimischem Anbau gewährleisten einen echten, natürlichen Geschmack.

Arbolus d.o.o. / GF: Ajda Keuschler /  
Velika Polana 197c, 9225 Velika  
Polana / [www.fire-bird.si](http://www.fire-bird.si)



Foto: (c) Sadjarstvo Ficko

## 15 OBSTBAU FICKO

**VERKAUF, VERKOSTUNG UND FÜHRUNG.** Auf dem Bauernhof beschäftigt man sich mit dem Anbau und der Verarbeitung von Obst und Gemüse. Quitten, Mispeln, Nüsse und Aronia sind neben Äpfeln, Birnen, Weichseln und Trauben die Hauptobstsorten. Aus diesem Obst entstehen heimische Produkte, wie Marmeladen, Schnäpse, Liköre, Säfte und vieles mehr. Kürbisse, wie Ölkürbisse und verschiedene Muskatürbisse, werden zu Marmeladen, Likören und Kürbiskernöl weiterverarbeitet.

Sadjarstvo Ficko s.p. / Inh.: Martin  
Ficko / Rogašovci 78, 9262 Rogašovci  
[www.sadjarstvo-ficko.si](http://www.sadjarstvo-ficko.si)



Foto: (c) Arhiv RASG d.o.o.

## 16 BAUERNHOF SLANIČ

**VERKAUF UND VERKOSTUNG.** Auf dem Hof werden viele Köstlichkeiten von Slovenske gorice präsentiert. Im Angebot finden Sie viele Apfelsorten (von frühen bis späten Sorten), Apfelsaft, Apelessig und auch Walnüsse, Kren und Kürbiskernöl.

Inh.: Milko Slanič / Selce 58, 2232  
Voličina / [milko.slanic@gmail.com](mailto:milko.slanic@gmail.com)



Foto: (c) Kren

## 17 OBSTBAU KREN

**VERKAUF.** In den Obstplantagen werden verschiedene Apfelsorten, wie Jersey mac, Elstar, Gala, Jonagold, Golden Delicious, Idared, Braeburn, Fuji und die alte Sorte Carjevič kultiviert. Ein Besuch mit Einkauf ist am Hof möglich.

Inh.: Ivan Kren / Plač 18, 2201  
Zg. Kungota / [www.facebook.com  
VinoSadjeKren](http://www.facebook.com/VinoSadjeKren)



Foto: (c) Obsthof Skok

## 18 OBSTHOF SKOK

**VERKAUF UND VERKOSTUNG.** Das ganze Jahr werden verschiedene Früchte und Gemüse angeboten. Am Hof werden unter anderem auch die Äpfel zu Säften, Marmeladen, Essig und Trockenfrüchten weiterverarbeitet.

Inh.: Erna & Stanko Skok  
Rošpoh-del 94, 2351 Kamnica  
[beno.skok@siol.net](mailto:beno.skok@siol.net)



Foto: (c) Domacija Truntić

## 19 HOF TRUNTIČ

**VERKAUF UND VERKOSTUNG.** Im Hof wird seit 30 Jahren Obst angebaut, vor allem Äpfel bilden die Grundlage für die Herstellung von erstklassigen Säften und Spirituosen. Zudem sind Früchte, wie Birnen oder Heidelbeeren erhältlich.

Inh.: Polonca Bajt / Gačnik 14,  
2211 Pesnica pri Mariboru  
[polonca.bajt74@gmail.com](mailto:polonca.bajt74@gmail.com)



Foto: (c) Arhiv PASG.d.o.o

## 20 BAUERNHOF KOCBEK

**VERKAUF.** Das Angebot umfasst viele Apfelsorten (von frühen bis späten Sorten), Apfelsaft, getrocknete Apfelscheiben.

Auf dem Hof können auch Kartoffeln, Getreideprodukte und Bio-Kürbiskernöl erworben werden.

Inh.: Renato Kocbek / Spodnja  
Voličina 110, 2232 Voličina  
[renato.kocbek@gmail.com](mailto:renato.kocbek@gmail.com)



Foto: (c) Posestvo Passero

## 21 GUTSHOF PASSERO

**VERKAUF, VERKOSTUNG UND FÜHRUNG.** Der Gutshof Passero bietet Apartments und hausgemachte Spezialitäten rund um die Leitprodukte. Beispielsweise werden natürliche Apfelsäfte, Marmeladen und vor allem Schokoladen angeboten.

Inh.: Jasmina Passero Sotošek  
Tešanovci 24, 9226 Moravske Toplice  
[www.passero.si](http://www.passero.si)



Foto: (c) dr. Matjaž Turinek

22

## ÖKOLOGISCHER BAUERN- HOF „ZLATE MISLI“

**VERKAUF, VERKOSTUNG UND FÜHRUNG.** Herstellung, Verarbeitung und Direktverkauf von verschiedenen Äpfeln, Säften, Essig, Marmeladen und Trockenfrüchten, die Sie beim "Picknick im Obstgarten" genießen können. Außerdem werden Erlebnisworkshops ("Vier Jahreszeiten im Obstgarten"), thematische Tage ("Apple Day") und Seminare angeboten.

Ekološka kmetija in izobraževanje  
"Zlate Misli" Matjaž Turinek s.p.  
Inh.: Dr. Matjaž Turinek  
Jareninski Dol 2, 2221 Jarenina  
[www.zlate-misli.si](http://www.zlate-misli.si)



Foto: (c) Lovenjakov dvor

23

## HOF LOVENJAK

**BEHERBERGUNG UND VERKOSTUNG.** Auf dem Hof Lovenjak werden Sie mit einem reichhaltigen kulinarischen Angebot, z.B. mit schmackhaften Apfelspezialitäten, wie dem Apfelstrudel verwöhnt.

Im Weinkeller wird eine Verkostung mit Weinen aus Prekmurje angeboten.

Nächtigungsgäste bekommen als Willkommensgruß Äpfel und verschiedene Apfelsnacks.

Lovenjakov dvor d.o.o.  
Inh.: Fam. Pavlinjek  
Polana 40, 9000 Murska Sobota  
[www.lovenjakov-dvor.si](http://www.lovenjakov-dvor.si)

Foto: (c) ZKTS MS



Foto: (c) Mojca Druzovic

## 24 BAUERNHOF PRI KAPELI

**VERKAUF, VERKOSTUNG, FÜHRUNG, BEHERBERGUNG.** Auf dem Bauernhof werden Sie mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt.

Die Äpfel werden auf dem Bauernhof angebaut und zu Apfelsaft, Apelessig, Apfelmarmelade, Apfelchips verarbeitet.

Ein Besuch bei der Obsternte ist auch gerne möglich.

Inh.: Mojca & Marjan Druzovič  
Drbetinci 26, 2255 Vitomarci  
[www.prikapeli.si](http://www.prikapeli.si)



Foto: (c) Kmetija Simonič

## 25 BAUERNHOF SIMONIČ

**VERKAUF UND VERKOSTUNG.** Der 12 ha große Bauernhof spezialisiert sich zunehmend auf die Herstellung von von verschiedenen Essigsorten.

Die Essige werden hauptsächlich aus Äpfeln von hoch gelegenen Apfelbäumen produziert.

Der Bauernhof Simonič erhielt bereits zahlreiche Auszeichnungen, sowohl in Slowenien als auch im Ausland.

Inh.: Evgen Simonič / Zg. Ščavnica 17,  
2233 Sv. Ana v Slov. goricah  
[Evgen.simonic@gmail.com](mailto:Evgen.simonic@gmail.com)



Foto: (c) Matej Frišer

## ZUTATEN

für 4 Personen:

250 g Äpfel

1 TL Zimt

25 g Zucker

40 g Staubzucker

2 Eigelb

1 Vanillezucker

250 g Mascarpone

100 ml Schlagobers

50 g Biskuitkekse

100 ml Apfelsaft

Keksbrösel

Apfelchips

# APFELTIRAMISU IM GLAS

HOF MAROF, MAČKOVI

## ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zucker auf mäßiger Flamme karamelisieren, kleingeschnittene Äpfel und Zimt dazugeben, alles zusammen etwas dünsten.

Über Dampf Eigelb mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen, sobald es dick wird, absetzen. Abkühlen lassen, Mascarpone und geschlagenes Schlagobers zugeben. Zerstückelte Kekse in Apfelsaft tränken und in den Gläsern, in denen das Dessert serviert wird, am Boden verteilen. Darüber eine Apfelschicht, dann eine Schicht Mascarponecreme geben, das ganze wiederholen.

## SERVIERVORSCHLAG

Zum Schluss mit Keksbröseln und Apfelchips dekorieren.





Foto: (c) Matej Fišer

## ZUTATEN

### für ein Getränk:

100 ml trüben Apfelsaft

100 ml Tonic

30 ml Gin

ein paar Tropfen Limettensaft

Limettenscheiben

Wacholderbeeren

frische Minze

# SOMMERLICHER APFELCOCKTAIL

ARBOLUS D.O.O., VELIKA POLANA

## ZUBEREITUNG

In ein Cocktailglas Gin, Apfelsaft und Tonic geben und verrühren, anschließend mit Limettensaft abrunden.

## SERVIERVORSCHLAG

Der Cocktail kann mit Limettenscheiben, frischer Minze und Wacholderbeeren serviert werden. Nach Wunsch Eis hinzugeben.



Foto: (c) Matej Frišer

## ZUTATEN

### Mohnfüllung:

30 dag Mohn

10 dag Zucker, VZ

### Topfenfüllung:

1,2 kg Topfen

2 Eigelb

10 dag Zucker, VZ

### Walnussfüllung:

30 dag Walnüsse

10 dag Zucker; VZ

### Apfelfüllung:

1,5 kg geriebene Äpfel

12 dag Zucker; VZ

Zimt

### Legierter Rahm:

8 dl Sauerrahm

3 Eier

### Fettguss:

25 dag Butter

# PREKMURSKA GIBANICA

Die traditionelle Süßspeise wird in vielen Gastronomiebetrieben in Prekmurje angeboten.

## ZUBEREITUNG

Für die Topfenfüllung die Zutaten verrühren. Ebenso für die Walnuss- und die Mohnfülle die Zutaten vermischen. Äpfel reiben, Zucker, Zimt zugeben. Für den Rahm, Eigelb mit Sauerrahm mixen und geschlagenen Eischnee unterheben. Die Form wird mit Mürbteig ausgelegt. Die nächste Schicht bildet der Strudelteig. Anschließend wird die Hälfte der Mohnfüllung darauf verteilt. Die Schicht wird mit Fettguss und dem legierten Rahm übergossen. Dann folgt die zweite Schicht Strudelteig mit der Topfenfülle, die dritte Schicht mit der Walnussfülle und die vierte mit der Apfelfülle. Jede Schicht wird mit dem Fettguss und dem legierten Rahm übergossen. In der gleichen Reihenfolge wiederholen, zum Schluss mit Fettguss bestreichen. Mindestens eineinhalb Stunden bei 160 bis 180 °C backen.



### ELSTAR



- Für Bratäpfel, Apfelkren, Obstsalate, gut zu Weichkäse
- Kreuzung aus Golden Delicious x Ingrid Marie
- Gelbliches, mittelfestes Fruchtfleisch mit würzig fruchtigem Aroma.



### GALA



- Für glacierte Äpfel, zum Backen, für süßen Bratäpfel
- Kreuzung aus Kidds Orange x Golden Delicious
- Knackig saftiges und süßliches Fruchtfleisch.



### GOLDEN DELICIOUS



- Zum Backen, für Desserts, harmonisch mit Edelschimmelkäse
- Zufallssämling
- Gelbliches, festes, saftig knackiges Fruchtfleisch, süß aromatisch und mit feiner Säure.



### KRONPRINZ RUDOLF



- Für Apfelstrudel
- Zufallssämling
- Mittelfestes, cremig gefärbtes und sehr saftiges Fruchtfleisch. Leicht süß-säuerlicher Geschmack.



### TOPAZ



- Für Kompotte, Obstsalate, Dörrobst
- Kreuzung aus Rubin x Vanda
- Festes, saftiges Fruchtfleisch mit einem angenehmen süß-saurem Aroma.



### JONAGOLD



- Zum Backen, für Obstsalate, Chutneys, frische Säfte
- Kreuzung aus Golden Delicious x Jonathan
- Lockeres saftiges Fruchtfleisch mit harmonisch süß-feinsäuerlichem Geschmack.

# 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 Z MOREMO VEČ

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





# Interreg


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

## DIE 9 LEITPRODUKTE DER REGIONEN

## 9 REGIONALNIH VODILNIH PRODUKTOV


 Steirische Käferbohne g.U.  
*Laški Fižol*

 Holunder & Aronia  
*Bezeg & Aronia*

 Steirischer Kren g.g.A.  
*Hren*


 Thermal- & Mineralwasser  
*Termalna & mineralna voda*

 Apfel | *Jabolko*

 Ölkürbis | *Oljne buče*

 Brot | *Kruh*

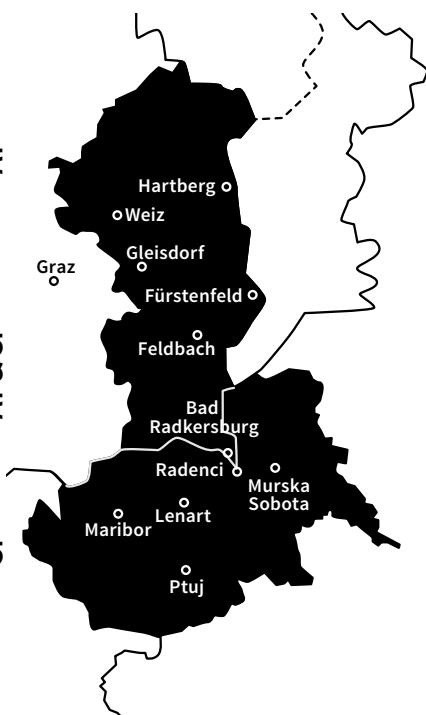
 Milch | *Mleko*

 Honig | *Med*

AT

AT &amp; SI

SI



## ZWEI REGIONEN, EIN ZIEL

Unsere regionale Einzigartigkeit im Tourismus verankern.

## DVE REGIJI, EN CILJ

Pozicioniranje regionalnih posebnosti v turizmu.



Foto: Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann



#### Genussurlaub mit vielen Vorteilen

In der Oststeiermark, im Thermen- und Vulkanland und in der Süd- & Weststeiermark erhalten die Gäste zwischen 01. März bis 31. Oktober zum Urlaub als Geschenk die GenussCard und damit freien Eintritt zu über 200 Genussprogrammen und kulinarischen Erlebnissen. Entdecken Sie die Leitprodukte der Regionen vom Apfel, Käferbohne, Kren, Holunder, Kürbis bis zum Quellwasser.

## WEITERE INFORMATIONEN



#### Tourismusregionalverband Oststeiermark

St. Johann bei Herberstein 100, 8222 Feistritztal, Österreich

T.: +43 3113 20678, [info@oststeiermark.com](mailto:info@oststeiermark.com), [www.oststeiermark.com](http://www.oststeiermark.com)

**Impressum:**

Fotos: Bildarchive des Tourismusregionalverbandes, Oststeiermark und der Teilregionen der Oststeiermark, teilnehmende Ausflugsziele und Betriebe, Bildarchive der Projektpartner Institut für Kultur Tourismus und Sport in Murska Sobota, Institut für Innovation und Unternehmertum Maribor, Regionalentwicklungsagentur Slovenske Gorice, Tourismusschule Radenci, Thermenland, Süd- & Oststeiermark Marketing GmbH, Regions Entwicklungs- und Management Oststeiermark GmbH, Regionalmanagement Südoststeiermark, Steirisches Vulkanland GmbH, Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH, Tom Lamm, Veronika Tanton, Fotostudio Alexandra, Peter Melbinger, Harald Eisenberger, Elmar Wasle, Bernhard Bergmann, Rita Newmann, Werner Krug, Open Street Map, Christian Strassegger, Matej Fiser, frutara

Für Text und Inhalte verantwortlich: Tourismusregionalverband Oststeiermark, Teilregionen der Oststeiermark, teilnehmende Betriebe und Ausflugsziele, Projektpartner des Projektes "Flagship Products"

Layout: Marotte, Friedberg, [www.marotte.at](http://www.marotte.at)

Gestaltung: Werbeagentur guteidee, Anger, [www.guteidee.at](http://www.guteidee.at)

Druck: Univ. Druckerei Klampfer, St. Ruprecht an der Raab, [www.klampfer-druck.at](http://www.klampfer-druck.at)

Termin und Satzfehler vorbehalten.

## WEITERE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT APFEL IN SLOWENIEN



Zavod za kulturo, turizem in šport  
Murska Sobota

### Zavod za kulturo, turizem in šport Murska Sobota

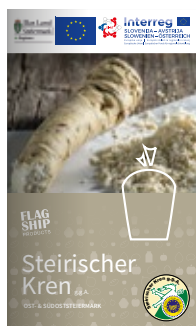
Institut für Kultur, Tourismus und Sport

Štefana Kovača 30, 9000 Murska Sobota, Slowenien

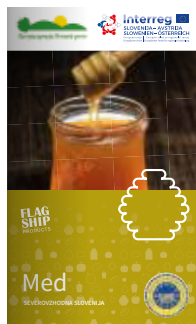
T.: +386 40313711, [info@zkts-ms.si](mailto:info@zkts-ms.si), [www.zkts-ms.si](http://www.zkts-ms.si)

## 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 nur 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.