



**FLAG
SHIP**
PRODUCTS

Steirische Käferbohne g.U.

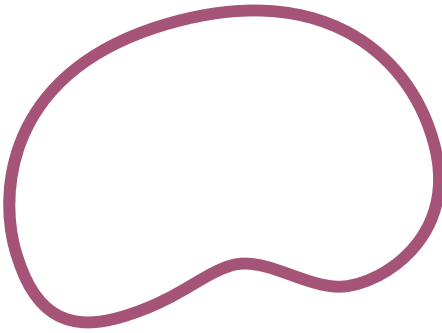
OST- & SÜDOSTSTEIEMARK





KÄFER- BOHNE

- GENUSSREGION SÜDOSTSTEIRISCHE KÄFERBOHNE
- STEIRISCHE KÄFERBOHNE G. U.
- VIelfÄLTIGER GENUSS
- BESONDERE INHALTSSTOFFE
- AUSSERGEWÖHNLICHE ERLEBNISSE



STEIRISCHE KÄFERBOHNE

Seit dem 19. Jahrhundert wird die Käferbohne in Österreich angebaut. Sogar rund 95 Prozent aller österreichischen Käferbohnen stammen aus der Oststeiermark.

Der Anbau dieser heimischen steirischen Spezialität wird von mineralhaltigen Böden und dem idealen Klima positiv beeinflusst. Die Käferbohne, auch Feuerbohne genannt gehört zur Familie der Hülsenfrüchte. Derzeit bestehen drei Kultivierungsformen: Stangenkultur, Spalier- bzw. Heckenkultur und die Kombinationskultur Mais-Käferbohne, wobei die steirische Käferbohne größtenteils als Mischform angebaut wird. Die Erntemengen schwanken stark je nach Witterung.

Im Jahr 2016 wurden in der Steiermark circa 540 Hektar angebaut, dies resultierte in einem Rekordertrag von 990 Kilogramm pro Hektar. Die Hauptanbausorten sind Bonela und Melange. Um die Herkunft sicherzustellen, darf die Steirische Käferbohne seit 2016 den Zusatz g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) tragen. Diese Bohnen sind zu 100 % steirischer Herkunft, der Anbau und alle weiteren Schritte der Aufbereitung zur essfertigen

Bohne erfolgen in der Steiermark, die Qualitätskriterien sind in einer Spezifikation genau definiert und die Zertifizierung der Betriebe erfolgt durch eine staatlich akkreditierte Kontrollstelle. 2007 wurde die Südoststeierische Käferbohne zur GenussRegion ernannt.

Hervorzuheben ist, dass die fettarme Käferbohne ein hervorragender Eiweiß-, Kohlehydrat- und Ballaststoffspender ist und dadurch in Kombination mit Getreide oder Milchprodukten als Fleischersatz fungiert. Die Käferbohne ist bei Selbstvermarktern wie Bauern oder Buschenschenken zu finden, aber selbstverständlich auch im Lebensmitteleinzel- und Großhandel. Das Leitprodukt wird getrocknet, als auch genussfertig angeboten. Des Weiteren ist die Käferbohne das Leitprodukt der Marktgemeinde St. Ruprecht an der Raab. In der Marktgemeinde wird die Käferbohne durch viele Produkte und Angebote erlebbar.

WUSSTEN SIE, DASS ...



die Käferbohne auch unter den Namen, Prunkbohne, Feuerbohne oder türkische Bohne bekannt ist?



je nach Witterung die Erntemengen sehr stark schwanken können? 2016 gab es in der Steiermark einen Rekordertrag von 990 kg/ha.



der Großteil (ca. 90 %) der Steirischen Käferbohnen in einer Mischkultur mit Mais angebaut wird, da der Mais als Stützpflanze für die Bohne fungiert?



die Käferbohnenfelder in St. Ruprecht an der Raab mit Schildern gekennzeichnet sind?



das Einfrieren von Käferbohnenengerichten Blähungen vorbeugt?



Käferbohnenpüree oft als Ersatz für Maronipüree verwendet wird?



Käferbohnen nur im gekochten Zustand gegessen werden sollten, da sie sonst giftige Eiweißverbindungen enthalten?

KÄFERBOHNEN ANGEBOTE

OST- UND SÜDOSTSTEIERMARK



Foto: (c) Bernhard Bergmann

01 GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

RESTAURANT. Beim genussvollen Käferbohnerlebnis mit Speisenbegleitung und Präsentation begeben Sie sich auf die „Spuren der Käferbohne“.

Lernen Sie alles rund um die Käferbohne, dem Wahrzeichen von St. Ruprecht, mit Tipps zu Anbau, Pflege, Ernte und vielem mehr und kosten Sie schmackhafte Gerichte vom Salat bis hin zur Schokolade mit Käferbohnenfülle!

inkl. 5 kleine Gänge, Kommentierung und Präsentation

Garten-Hotel Ochensberger GmbH / Inh. Astrid & Peter Ochensberger
Untere Hauptstraße 181, 8181 St. Ruprecht an der Raab
www.ochensberger.at



02 STEIRERKRAFT KERNOTHEK

FÜHRUNG. In der Steirerkraft Kernothek dreht sich neben dem Steirischen Ölkürbis alles rund um die Steirische Käferbohne.

Vom eigens angelegten Schauacker, wo man die Anbauarten und Sorten der Steirischen Käferbohne sehen kann, über Trocknung bis zur Verkostung der Käferbohnenuppe erhalten Sie einen Einblick in die Welt der Steirischen Käferbohne.

Außerdem können Käferbohnen-Produkte und Kochbücher erworben werden.

Estyria Naturprodukte GmbH
GF: Wolfgang Wachmann

Wollsdorf 75, 8181 St. Ruprecht an
der Raab / www.steirerkraft.com

AB € 8,- PRO PERSON



03 HOTEL LOCKER & LÉGERE

HOTEL + RESTAURANT. Verbringen Sie Ihren nächsten Kurztrip im Käferbohnenort St. Ruprecht an der Raab.

- 1 Übernachtung im Doppelzimmer im 4-Sterne-Hotel
- 3-Gängiges Abendessen rund um die Käferbohne
- Käferbohnen-Wanderung inkl. Wanderkarte
- Käferbohnen-Radtour inkl. Radkarte
- Käferbohnenfenster in St. Ruprecht
- Inkl. GenussCard (von März bis Oktober) Eintrittskarte zu über 200 Ausflugszielen

Locker & Légere Gastronomiebetriebs
GmbH / GF: Maria Heuberger
Parkstraße 29, 8181 St. Ruprecht an
der Raab / www.locker-legere.at

AB € 85,- PRO PERSON



Foto: (c) Maria Rauchenberger

AB € 4,- PRO PERSON
(UNTER 10 PERSONEN,
PAUSCHAL € 40,-)

04 BÄCKSTEFFL – KÄFER- BOHNEN KABINETT & BAUERN SPEZEREIEN

FÜHRUNG. Die erste steirische Käferbohnenkönigin Michaela I. ladet Sie recht herzlich in ihr Käferbohnenreich ein! Wissenswertes Erleben und geschmackliches Erleben rund um die steirische Käferbohne!

Weiters im Bauernladen: Steirisches Kürbiskernöl, Dinkelprodukte, Marmeladen, Essig, Säfte und VIELES mehr! Das Selbstbedienungsregal ist täglich geöffnet. Bei Führungen wird um Voranmeldung gebeten.

Inh.: Michaela Summer / Dietzen 32, 8492 Halbenrain / www.baecksteffl.at



Foto: (c) Rauer's Ernte

AB € 9,- PRO PERSON

05 RAUERS ERNTE

VERKOSTUNG. Spannende Erlebnisführung durch unseren Familienbetrieb - schmackhafte Verkostungen der Produkte - Erleben Sie die Produktion unserer wertvollen Lebensmittel live in unserem Vitaminreich.

Erlebnisführung durch den Betrieb, Verkostung der Produkte, eigener Hofladen, Kürbisse, Kürbisknabberkerne (verschiedene Geschmacksrichtungen), Kürbiskernöl, Kürbiskernkeimlinge, Käferbohnen, verschiedene Salate & Fruchtgemüse, Sprossen & Keimlinge, hochwertige Öle.

Inh.: Friedrich Rauer / Bierbaum 66, 8283 Bad Blumau / www.rauersernte.at



Foto: © T./St. Ruprecht, EvelynNerfe

DIE KÄFERBOHNE IN ST. RUPRECHT AN DER RAAB

Die Käferbohne ist das Leitprodukt von St. Ruprecht an der Raab und gilt als Symbol für hiesige Gaumenfreuden und den vielfältigen Obst- und Gemüseanbau. Zudem ist Estyria Naturprodukte GmbH in St. Ruprecht an der Raab, welche auch die Steirerkraft Kernothek beheimatet, der größte Produzent der Steirischen Käferbohne in Österreich. Zahlreiche Angebote und Produkte rund um die violette Prunkbohne, mit ihrem feincremig-maroniartigen Geschmack, finden sich in St. Ruprecht an der Raab.

Besonderheiten rund um die Käferbohne:

- Käferbohneis (im Erlebniscafé-Pizzeria Azzurro)
- Käferbohnenchokolade (von der Schokoladenmanufaktur Felber)
- Gerichte mit der Käferbohne in den Gastronomiebetrieben
- Käferbohnenradtouren: Bei den sechs Ausflugsradtouren mit Start- und Endpunkt im Zentrum von St. Ruprecht an der Raab radelt man vorbei an zahlreichen Käferbohnen-Maisfeldern, welche mit großen Hinweistafeln „Hier wächst die Steirische Käferbohne“ gekennzeichnet sind.
- Auf dem Raabtalradweg R11 findet sich direkt auf dem Radweg die Käferbohne in Form von aufgemalten Käferbohnenranken am Boden wieder.
- Alljährlich findet Anfang Juli ein „Kulinarischer Ortsrundgang“ in St. Ruprecht an der Raab statt, bei welchem die Käferbohne im Mittelpunkt steht.
- Einmal pro Jahr, im Juni, wird im historischen Park von St. Ruprecht an der Raab das Familienfest „Feuerfest & Bohnenstark“ gefeiert. Dabei wird der „Käferbohnenkönig“ gekrönt.
- Weltgrößte Käferbohnenranke im historischen Park von St. Ruprecht an der Raab in Form eines Fotos.
- Käferbohnenbankerl im Ortszentrum von St. Ruprecht an der Raab.



Foto: © Estyria Naturprodukte GmbH

ZUTATEN

für 12 Stück:

Zutaten für den Teig:

150 g Butter
(zimmerwarm)

3 Eier

120 g Staubzucker

1 TL Vanillezucker

250 g Magertopfen

425 ml Steirerkraft
Käferbohnen g.U.

60 g Steirerkraft 1-Minuten-
Polenta fein

1 EL Rum

1 Prise Zimt

KÄFERBOHNEN- TOPFENTORTE

**ESTYRIA NATURPRODUKTE GMBH,
ST. RUPRECHT AN DER RAAB**
(GENUSSCARD PARTNER)

ZUBEREITUNG

Die Käferbohnen mit Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Davon 100 g für die Torte abwiegen, der Rest lässt sich gut einfrieren. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers zu Eischnee aufschlagen.

Die Butter mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker mixen, die Dotter zugeben und schaumig rühren. Den Topfen mit Käferbohnenpüree, Polenta, Rum und Zimt verrühren und abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen, bei 170 °C ca. 45 Minuten backen.



Foto: (c) Karl Schroter

ZUTATEN

für 6 Bällchen:

300 g mehliges Erdäpfel

Salz, Muskatnuss,
Pfeffer, Bohnenkraut,
Majoran

1 Knoblauchzehe

1 EL Margarine

120 g gekochte Käfer-
bohnen

Zutaten für die Panade:

Glutenfreies Mehl

Glutenfreie Brösel

250 ml Wasser

1 Banane

Öl

Zutaten für den Dip:

1 Paprika

Salz, Pfeffer

1 EL Olivenöl

1 EL Sojajoghurt

KÄFERBOHNEN- BÄLLCHEN MIT PAPRIKA DIP

VEGAN & GLUTENFREI

HOTEL LOCKER & LÉGERE,
ST. RUPRECHT AN DER RAAB
(GENUSSCARD PARTNER)

ZUBEREITUNG

Erdäpfel schälen, weichkochen und zerstampfen. 60 g gekochte Käferbohnen zerdrücken und mit Gewürzen und Margarine zum Püree untermischen. 60 g von den gekochten Käferbohnen grob hacken und ebenfalls untermengen. 2 Std. kaltstellen und danach Bällchen formen. Die Banane zerstampfen und mit Wasser mischen. Die Bällchen mit Mehl, Bananenwasser und mit Brösel panieren. Im Öl frittieren.

Für den Dip, den Paprika der Länge nach halbieren und das Gehäuse entfernen. Bei 180°C im Ofen mit Umluft für 15 min braten. Für 15 min kaltstellen. Die dunkle Haut abziehen und mit den restlichen Zutaten mixen.



Foto: (c) Marktheuriger Strobl



Foto: (c) Ewald Meffe

ZUTATEN

für 4 Personen:

1 kg gem. Wildfleisch
vom Schlögel (Reh,
Hirsch, Wildschwein)

15 dag Speck

15-20 dag Zwiebel

15 dag Wurzelgemüse

¼ l Rotwein

½ l Wildfond

15 dag Steinpilze

1 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

Mehl zum Binden

Majoran, Thymian,
Wacholder, Rosmarin

300 g mehliges Kartoffel

700 g gekochte Käfer-
bohnen

2 Eier

100 g Mehl

Salz, Pfeffer, Bohnen-
kraut, Knoblauch

ZARTES WILDRAGOUT MIT KNUSPRIGEN KÄFERBOHNEN- LAIBCHEN

**MARKTHEURIGER STROBL,
ST. RUPRECHT AN DER RAAB**

ZUBEREITUNG

Speckwürfel, Steinpilze und Zwiebelwürfel in Öl anschwitzen, Fleisch beimengen und mitrösten.

Tomatenmark beimengen und mit Rotwein ablöschen. Reduzieren und dann mit Wildfond aufgießen. Fleisch weich dünsten und würzen. Zum Schluss kleingeschnittenes Wurzelgemüse mitdünsten und mit Mehl und Wasser binden.

Für die Käferbohnenlaibchen, die Kartoffel und Käferbohnen fein reiben, Eier, Mehl und Gewürze beimengen und abschmecken.

In Öl knusprig braten.



Foto: (C) Karl Schröter

ZUTATEN

für ca. 4 Portionen:

100 g Käferbohnen

1 große gekochte
Tomate

1 milde Chilischote

Salz

Pfeffer

Rosmarin

KÄFERBOHNEN- CHILI-AUFSTRICH

**GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER,
ST. RUPRECHT AN DER RAAB**
(GENUSSCARD PARTNER)

ZUBEREITUNG

Die Käferbohnen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag 1 Stunde weichkochen und abgießen.

Die gekochte Tomate in Würfel schneiden und gemeinsam mit den Käferbohnen nach Belieben zerstampfen oder pürieren.

Chilischote fein hacken und begeben und mit den restlichen Zutaten würzen und abschmecken.



Foto: © Parktherme Bad Radkersburg

ZUTATEN

für 6 Portionen:

1 Pkg. Strudelteig

300 g Äpfel

250 g Käferbohnen roh

200 g Marzipan, klein
gewürfelt

Zitrone

250 g Staubzucker

EL Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

100 g Nüsse (gerieben)

1 TL Zimt

1-2 EL Amaretto

500 g Butter

150 g Semmelbrösel

10 Dotter

KÄFERBOHNEN- MARZIPAN STRUDEL

PARKTHERME BAD RADKERSBURG
(GENUSSCARD PARTNER)

ZUBEREITUNG

Am Vortag die Käferbohnen mit einem beliebigen Fruchtsaft, Nelken, etwas Zucker und einer Zimtstange einweichen.

Am nächsten Tag die Bohnen damit kochen. Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die Semmelbrösel mit 50 g Butter anrösten. Butter mit Staubzucker schaumig schlagen, die Dotter dazugeben und zum Schluss Marzipan, Äpfel, Käferbohnen, Brösel, Nüsse und Geschmackszutaten hinzugeben.

Strudelteig mit Butter beträufeln und die Masse am unteren Rand verteilen, jetzt links und rechts einschlagen und einrollen. Den Strudel bei 170° backen.



Foto: (c) Hunderwasser Architekturprojekt

ZUTATEN

für 8 Personen:

400 g Käferbohnen
püriert

60 g Käferbohnen
Stücke

250 g Topfen

3 Stk. Eiweiß

3 Stk. Eigelb

120 g Staubzucker

80 g Heidenmehl

60 g Walnüsse gerieben

Vanillezucker, Rum,
Zimt

GLUTENFREIER KÄFERBOHNEN- KUCHEN

ROGNER BAD BLUMAU

ZUBEREITUNG

Käferbohnen 8-10 Stunden einweichen und 2 Stunden kochen. Einen Teil pürieren, den anderen Teil in Stücke schneiden.

Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Eigelb nach und nach unterrühren. Topfen, Nüsse, Käferbohnen, Vanillezucker, Rum und Zimt begeben.

Eiweiß zu Schnee schlagen, unter die Masse heben und in kleine Muffinformen füllen. Bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen.

Tipp: Mit Sauerkirschen verfeinern.



Foto: (c) Tourismusschule Radenci, Zdenka Mesarič, Dusan Zdelko

ZUTATEN

für 8 Personen:

1 kg Schweinsfilet

100 g gekochte
Käferbohnen

40 g Schalotten

40 g Kernöl

80 g Pilze

80 g Hühnerleber

80 g Faschiertes

20 g glattes
Weizenmehl

Salz, Pfeffer, Kümmel,
Lorbeerblätter,
Petersilie, Knoblauch

GEFÜLLTES SCHWEINSFILET MIT KÄFERBOHNEN

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM
RADENCI - TOURISMUSSCHULE RADENCI

ZUBEREITUNG

Die gehackten Schalotten werden mit Kernöl geröstet. Für die Fülle werden alle Zutaten gut vermischt und nach Geschmack gewürzt. Das Fleisch der Länge nach einschneiden und die Fülle in den Schlitz füllen.

Das Fleisch wird am Stück gesalzen und gepfeffert, mit Kümmel und gehacktem Knoblauch bestreut. Im Ofen etwa 30 Minuten backen. Im übrigen Fett das glatte Mehl anrösten, mit Suppenfond aufgießen, aufkochen lassen und passieren.



Foto: (c) Tourismusschule Radenci, RESTAURANT ŠMID

ZUTATEN

für 2 Personen:

Fleischrouladen:

200 g Hähnchenbrust
(Schnitzel)

200 g Käferbohnen
(passiert)

Salz, Pfeffer, Majoran

Petersilie

2 TL Sauerrahm

Strudel:

500 g Strudelteig

500 g Käferbohnen
(passiert)

250 g jungen Spinat

2 Knoblauchzehen

300 g Topfen

100 g Sauerrahm

Muskatnuss, Salz

100 g Butter

Pfeffer, Petersilie

Ei

GEBACKENE FLEISCHROULADEN MIT KÄFERBOHNEN- SPINATSTRUDEL

RESTAURANT ŠMID, GORNJA RADGONA

ZUBEREITUNG

Das Hähnchenbrustschnitzel klopfen, salzen, pfeffern, mit der Füllung aus Käferbohnen bestreichen, die so vorbereitet wird, dass man den gekochten und passierten Käferbohnen Salz, Pfeffer, Petersilie, Sauerrahm und Majoran zugibt. In Rouladen rollen und mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren. In Fett ausbacken.

Den Strudelteig mit geschmolzener Butter bestreichen, die Füllung gleichmäßig über den gesamten Teig verteilen. Für die Füllung Knoblauch in Öl anrösten, gehackten Spinat dazugeben, salzen und 5 Minuten dünsten. Etwas abkühlen, gekochte und passierte Käferbohnen, Topfen, Sauerrahm und Pfeffer dazugeben, gut verrühren. Zu einem Strudel rollen und mit Ei bestreichen. 20 bis 25 Minuten bei 180 °C backen.

„VOLL DIE BOHNE – ALLES RUND UM DIE KÄFERBOHNE“

Erleben Sie alles rund um das Thema Käferbohne mit den Käferbohnen-Fenstern im Zentrum von St. Ruprecht an der Raab.

St. Ruprecht an der Raab und die gesamte Ost- und Südoststeiermark sind bekannt für das Leitprodukt Käferbohne. Die oststeirische Marktgemeinde St. Ruprecht an der Raab hat sich ganz dem Thema Käferbohne gewidmet.

Bei mehreren Stationen ist es möglich interessante und spannende Informationen rund um die Steirische Käferbohne zu sammeln.

Die Erlebnisroute startet in der Oberen Hauptstraße, hier erfährt man einiges über die Geschichte der Käferbohne. Der Straße folgend gelangt man zum Hauptplatz, dort lernt man die positiven Gesundheitsaspekte und Inhaltsstoffe des Leitproduktes kennen. Entlang der Unteren Hauptstraße findet man die nächsten fünf Fenster mit Wissenswertem über Anbau, Wachstum, Ernte, Herkunftsschutz, Sorten, Produktion und Verarbeitung. Schließlich gelangt man zur letzten Station mit Rezepten rund um die Käferbohne.

INFORMATIONEN



Strecke: 0,9 km

Dauer: 30 Minuten bis 1 Stunde
(Je nach Verweildauer bei den Stationen)

Aufstieg: 0 hm / Abstieg: 14 hm

Start: St. Ruprecht - Adeg Markt
(Obere Hauptstraße 14)

Koordinaten: Geogr. 47.155168 N
15.662159 E

UTM 33T 550195 5222620

Ziel: St. Ruprecht -
Garten-Hotel Ochensberger



Foto: (c) Open Street Map

Kontakt: Tourismusverband
St. Ruprecht an der Raab
T.: +43 664 2353414
info@tourismus-ruprecht.at
www.tourismus-ruprecht.at



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus,
Bernhard Bergmann



Foto: (c) Estyria Naturprodukte
GmbH Steirerkraft

KÄFERBOHNEN- TOUR ZUR RÖMER- WEINSTRASSE

Radeln Sie über die Oststeirische Römerweinstraße, eine der acht Weinstraßen in der Steiermark, und genießen Sie wundervolle Ausblicke auf Wein- und Apfelgärten und natürlich auf Käferbohnen- und Maisfelder. Schattenspendende Mischwälder stehen ebenso am Programm wie die Stadt Gleisdorf.

Tipp:

Einkehr bei der Weinbar des Garten-Hotel Ochensberger oder im Locker & Légere mit zahlreichen Käferbohnenpezialitäten!

Strecke:

St. Ruprecht Hauptplatz – Unterfladnitz – Etzersdorf – Pircha – Reichen-
dorf – Hart – Neudorf – Prebensdorf – Nitscha – Gleisdorf – Ludersdorf
– Golfclub Gut Freiberg – St. Ruprecht Hauptplatz

INFORMATIONEN



Strecke: 48,1 km

Dauer: 5:00 Std.

Aufstieg: 863 hm / Abstieg: 863 hm

Start: St. Ruprecht - Hauptplatz
(381 hm)

Koordinaten: Geogr. 47.153354 N
15.662464 E

UTM 33T 550219 5222418

Ziel: St. Ruprecht - Hauptplatz



Foto: (c) Open Street Map

Kontakt: Tourismusverband
St. Ruprecht an der Raab

T.: +43 664 2353414

info@tourismus-ruprecht.at

www.tourismus-ruprecht.at



Foto: (c) Ewald Nerfe



Foto: (c) TV St. Ruprecht - die Mosbacher's



Foto: (c) St. Ruprecht - die Mosbacher's



Foto: (c) TV St. Ruprecht - die Mosbacher's

KÄFERBOHNEN- TOUR FÜR FAMILIEN

Diese, mit 22 km kürzeste und besonders für Familien geeignete Käferbohnenradtour, zeichnet sich durch abwechslungsreiche Abschnitte durch die Stadt Weiz, das Natura 2000 Europa Schutzgebiet Raabklamm und die zahlreichen Rastmöglichkeiten aus.

Tipp:

Besuchen Sie einen der zahlreichen Eissalons entlang der Strecke und verkosten Sie beim Erlebniscafé-Pizzeria Azzurro das Käferbohneis!

Strecke:

St. Ruprecht Hauptplatz – Unterfladnitz – Regerstätten – Krottendorf – Weiz – Raabklamm/Bärental – Mitterdorf – St. Ruprecht Hauptplatz

INFORMATIONEN



Strecke: 21,9 km

Dauer: 2:00 Std

Aufstieg: 254 hm

Abstieg: 254 hm

Start: St. Ruprecht - Hauptplatz
(381 hm)

Koordinaten: Geogr. 47.153355 N
15.662464 E

UTM 33T 550219 5222419

Ziel: St. Ruprecht – Hauptplatz



Foto: (c) OpenStreetMap

Kontakt: Tourismusverband
St. Ruprecht an der Raab

T.: +43 664 2353414

info@tourismus-ruprecht.at

www.tourismus-ruprecht.at



Foto: (c) Steininger



Foto: (c) Ewald Neffe



Foto: (c) Erlebniscafé-Pizzeria Azzurro



Foto: (c) Steininger

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*

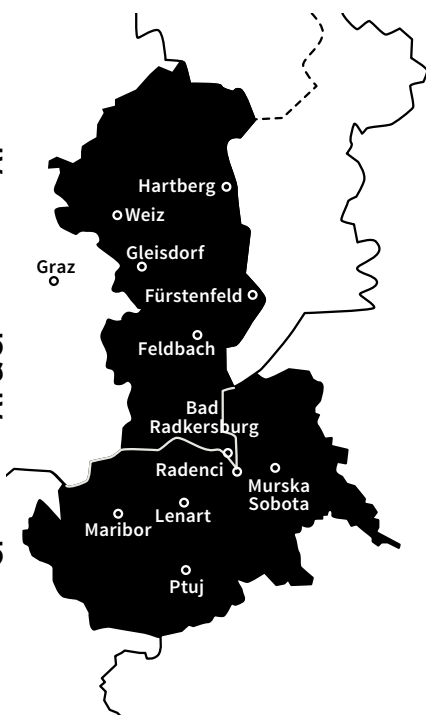
 Milch | *Mleko*

 Honig | *Med*

AT

AT & SI

SI



ZWEI REGIONEN, EIN ZIEL

Unsere regionale Einzigartigkeit im Tourismus verankern.

DVE REGIJI, EN CILJ

Pozicioniranje regionalnih posebnosti v turizmu.



Foto: (c) Ewald Neffe



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, 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, Bernhard Bergmann, Tourismusverband St. Ruprecht/Raab, die Mosbacher's, Maria Rauchenberger, Ewald Neffe, Erlebniscafe Pizzeria Azzuro, Martina Steininger, Karl Schrotter, Hundertwasser Architekturprojekt, Zdenka Mesaric, Dusan Zdelko, Erlebniscafe Pizzeria Azzuro, Open Street Map

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

Gestaltung: Werbeagentur guteidee, Anger, www.guteidee.at

Druck: Univ. Druckerei Klampfer, St. Ruprecht an der Raab, www.klampfer-druck.at

Termin und Satzfehler vorbehalten.

OststeierMARKT.at

NEU ERÖFFNET:

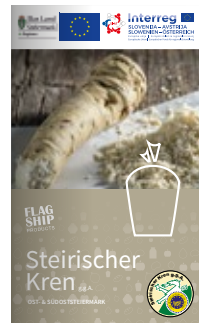
Der digitale Marktplatz mit regionalen Produkten und Dienstleistungen aus der Oststeiermark!

Besuchen Sie jetzt:
www.oststeiermarkt.at



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.