



**FLAG
SHIP**
PRODUCTS

Ölkürbis

OST- & SÜDOSTSTEIERMARK / NORDOSTSLOWENIEN



Foto: Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann

KÜRBISKERNÖL



DAS GRÜNE GOLD DER STEIERMARK
UND SLOWENIENS



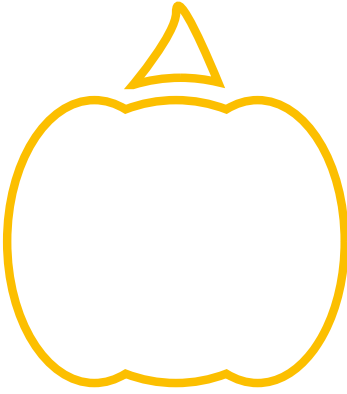
SEIT 1880 SCHALENLOSER STEIRISCHER ÖLKÜRBIS



STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A UND
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE



KULINARISCHE VIELFALT UND KÖSTLICHKEITEN



ÖLKÜRBIS

Der Ursprung des Ölkürbisses liegt in Amerika und kam mit Kolumbus nach Europa. Im 19. Jahrhundert konnte eine dünnchalige Variante ausgelesen werden, die Grundlage für die heutige Zucht und den Anbau ist.

Die gesundheitliche Wirkung des Ölkürbisses ist unumstritten. Vor allem der hohe Anteil an ungesättigten Fettsäuren, Vitamin E und die antioxidative Wirkung sowie der Reichtum an Spurenelementen machen den Ölkürbis und die daraus gewonnenen Produkte (Kürbiskernöl) zum „Superfood“.

Am besten eignen sich rasch erwärmende, sandige und gut durchlüftete Böden. Die Steiermark und das nördliche Slowenien haben das ideale Klima für den Anbau des Ölkürbisses.

Die traditionelle händische Kürbisernte, das "Auspatzeln" kommt nur mehr selten zur Anwendung, meistens wird heute mit speziellen Maschinen (Stachelwalze und Kürbisvollernter) geerntet.

In zahlreiche Ölmühlen wird aus den gewaschenen und getrockneten Kernen das „Grüne Gold“, das Kürbiskernöl gewonnen. Dazu werden zuerst die Kerne gemahlen, gesalzen und anschließend geröstet. Dieser Röstvorgang ist auch für das typische Aroma des Kernöls verantwortlich. Schließlich wird das Öl in hydraulischen Stempelpressen ausgepresst.



WUSSTEN SIE, DASS ...



zur Herstellung von 1 Liter Kürbiskernöl ca. 2,5 kg Kerne gebraucht werden, was etwa 30-40 Kürbissen entspricht.



das Kürbispresskuchenmehl als Ersatz für Getreidemehl verwendet wird (Brot und Gebäck, Parniermehl, Nudeln, etc.).



das fein gehackte Kürbiskerne auch eine gute Ingredienz für Konditorwaren und für ausgezeichnete Schokolade und Konfekt sind.



Vanilleeis mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl eine neue kulinarische Erfahrung und ein Hochgenuss ist.



Kürbiskernöl 83 % ungesättigte Fettsäuren enthält.



das Kürbiskernöl nicht nur gut schmeckt, sondern es auch hautpflegende Eigenschaften hat und daher in der Kosmetik eingesetzt wird (Peelings, Cremen, Seifen, Massageölen, etc.).



der Anteil an BIO Kernöl stetig steigt.



das Kürbiskernöl direkt in den Ölmühlen gekauft aber natürlich auch online bestellt werden kann.



in vielen Ölmühlen ganzjährig Kernöl gepresst wird und Besucher herzlichst willkommen sind.

KÜRBIS ANGEBOTE

OST- UND SÜDOSTSTEIERMARK

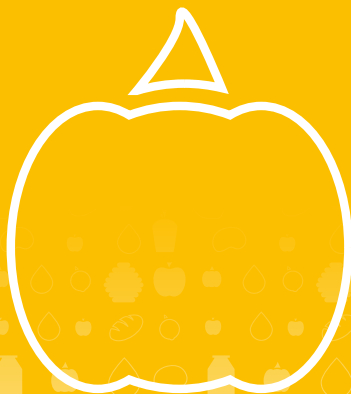


Foto: (c) Ölmühle Höfler



KÜRBIS IST NICHT GLEICH KÜRBIS

Die typische und bekannteste Verwendung des Ölkürbisses ist natürlich die Pressung der Kerne zum Steirischen Kernöl. Ölmühlen, als auch kleine bäuerliche Betriebe bieten diese regionale Spezialität in erstklassiger Qualität an. Darüber hinaus gibt es natürlich viele andere kreative Varianten den Kürbis zu genießen.

Kürbismarmelade, Kürbissekt, Kürbislikör, Kürbischutney, Kürbispralinen und -schokolade, Kürbiskernsenf, Kürbisessig, Kürbiskernpesto, eingelegter Kürbis, Kürbisknabberkerne in verschiedenen Variationen, kosmetische Anwendungen und vieles mehr gibt es zu entdecken.



Foto: (c) Gerhard Wasserbauer

**ÖLPRÄSENTATION
AB € 8,- PRO PERSON**

01 ÖLMÜHLE FANDLER

VERKOSTUNG. Bei einer Ölpräsentation mit anschließender Verkostung erhalten Sie Einblick in die Herstellung der wertvollen kaltgepressten Öle und erfahren mehr über Rohstoffe und das Fingerspitzengefühl der Pressmeister.

Ölmühle Fandler GmbH / Julia Fandler (GF & Inhaberin), Mag. Josef Spindler (GF), Peter Schloffer (GF) / Prätis 1 8225 Pöllau / www.fandler.at



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Bergmann

**FÜHRUNG AB € 6,-
PRO PERSON
(KINDER UNTER 6 JAHREN FREI)**

02 ESSIGMANUFAKTUR OSWALD / SCHAFFER

VERKOSTUNG. Neben 50 anderen Essigsorten aus heimischen Rohstoffen wird der steirische Ölkürbis zu einem Kürbissegg veredelt. Besuchen Sie unsere Manufaktur und lernen Sie bei einer Führung mit Verkostung die Entstehung unserer Essige kennen.

Inh.: Franz Oswald / 8191 Koglhof bei Birkfeld / www.essigmanufaktur.at

OststeierMARKT.at

NEU ERÖFFNET:

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

Besuchen Sie jetzt:
www.oststeiermarkt.at





Foto: (c) Ölmühle Höfler

**FÜHRUNG AB € 4,50
PRO PERSON**

03 ÖLMÜHLE HÖFLER

FÜHRUNG. Hier können Sie die Kernölgewinnung verfolgen und das frisch gepresste Kernöl verkosten. Gerne werden Sie durch die Ölmühle geführt und in die Geheimnisse der Herstellung des Öles eingeweiht. Der Heimatgenuss-Laden bietet neben dem Kernöl, auch zahlreiche andere Spezialitäten wie Kürbiskernsekt, -schokolade, -pesto und andere Schätze der Region an.

Führungszeiten: Do. 14 Uhr,
Fr. 10 Uhr und gegen Voranmeldung.
Öffnungszeiten:

Mo-Fr 08:00-18:00, Sa 08:00-12:00

Inh.: Karl Höfler / 8224 Kaindorf 383
www.hoefleroel.at



Foto: (c) Bauernladen Pöllau

**FÜHRUNG AB € 6,-
PRO PERSON**

04 NATURSPEZIALITÄTEN PÖLLAUER TAL

FÜHRUNG. Die Produktpalette reicht von den würzigen und geschmackvollen Dauerwaren aus der bäuerlichen Selchkammer über fruchtiges aus dem Obst und Gemüsegarten, bis zu den natürlichen Milchprodukten von Kuh, Schaf und Ziegen.

In den über 3000 Produkten sind auch viele Spezialitäten bzw. Raritäten aus der GenussRegion Pöllauer Hirschbirne und rund um den Steirischen Kürbis zu finden.

IG Bauernspezialitäten Naturpark
Pöllauer Tal / Inh.: Alois Pörtl
Hauptplatz 2, 8225 Pöllau
www.naturparkbauernladen.at



Foto: (c) Andrea Schmidhofer

AB € 99,- PRO PERSON

05 KLEINHOFERS HIMBERNEST

BEHERBERGUNG. Schon beim Frühstück treffen Sie auf Produkte des steirischen Kürbisses - im Kuchen, Aufstrich oder im Brot. Wie er wächst und zum beliebten Kernöl weiterverarbeitet wird, sehen Sie bei einem Blick hinter die Kulissen in den Ölmühlen der Region.

- 2 Nächte inkl. regionales Frühstück
- freier Eintritt mit der GenussCard (1.3. bis 31.10.) bei über 200 Ausflugszielen (z.B. Besichtigung einer Ölmühle)
- Kürbispaket für daheim: ½ l Kernöl, Knabberkerne und Rezepte

Inh.: Andrea Schmidhofer / Baierdorf-Dorf
14, 8184 Anger / www.kleinhofer.at



Foto: (c) Karl Schratzer

**2 NÄCHTE AB € 167,-
PRO PERSON**

06 HOTEL MÖNICHWALDERHOF

HOTEL + RESTAURANT. Lernen Sie die steirische Gastfreundschaft und die Schönheit unserer Natur kennen.

- 2 Nächte inkl. Halbpension
- Benützung des Kraftspende-Reichs mit Hallenbad, Joglland-Kraftspende-Sauna, Aroma-Dampfbad, Infrarotkabine, Kneipp-Fußbecken
- 1 Rückenmassage mit Kürbiskernöl (25 Min.) Das hautpflegende Öl beugt Faltenbildung und trockene Haut vor.
- 1 x Häferlkafee und Kürbis-Cantuccini
- 1 Flascherl Kürbiskernöl

Radits KG / Inh.: Gerlinde & Michael
Radits / Karnerviertel 10, 8252
Mönichwald / www.moenichwalderhof.at



Foto: (c) Kürbischof Koller

**VERKOSTUNG AB € 5,-
PRO PERSON**

07 KÜRBISHOF KOLLER

VERKOSTUNG. Tauchen Sie mit uns ein in die Welt des Kürbisses. In unserem Kürbisatelier können Sie uns und unsere Geschichte kennenlernen. Das Beste daran? Sie haben die Möglichkeit all unsere Produkte zu verkosten. Den Unterschied werden Sie schmecken...

Inh.: Johann Koller / Weinberg 78, 8350 Fehring / www.kuerbischof-koller.at



Foto: (c) Schalk-Mühle GmbH & Co KG

**FÜHRUNG UND
VERKOSTUNG AB € 6,-
PRO PERSON**

08 SCHALK MÜHLE

VERKOSTUNG. Start ist unsere Getreidemühle, danach wird das eigene Wasserkraftwerkmuseum, das neue Wasserkraftwerk, sowie als Highlight eine der ältesten steirischen Kernöl-Pressen aus dem Jahr 1950 besichtigt. Zum Abschluss gibt es eine Verkostung!

Schalk Mühle GmbH & Co KG
Inh. Franz & Rainer Schalk / Kalsdorf 18
8262 Ilz / www.schalk-muehle.at



Foto: (c) Bergmann

**FÜHRUNG AB € 4,50
PRO PERSON**

09 MÜHLE BERGHOFER

VERKOSTUNG. In der 800 Jahre alten Mühle am Ufer der Raab werden Sie in die Erfahrungen der Kernölherstellung eingeweiht, in die Geschichte des Kürbisses entführt und verkosten Naturprodukte im Mühlenladen.

Berghofer-Mühle GmbH / GF: Diana Berghofer / Bahnhofstraße 25, 8350 Fehring / www.berghofer-muehle.at



Foto: (c) Heiltherme Bad Waltersdorf

**MASSAGE AB € 40,-
PRO PERSON**

10

HEILTHERME BAD WALTERSDORF

WELLNESS. Die TSM®-"Magische 8"-Kürbisölmassage ist eine Spezialmassage mit den wertvollen Inhaltsstoffen des steirischen Kürbisöls und einer speziellen Massagetechnik.

- Bei extremer Anspannung der Muskeln
- Zur Gelenkmobilisation
- Ausgleich bei Schlafstörungen
- Prävention Burnout
- Das hautpflegende Öl wirkt sich positiv auf die Hautalterung und rissige Haut aus.

Heiltherme Bad Waltersdorf GmbH & Co KG / GF: Mag. Gernot Deutsch
Thermenstraße 111, 8271 Bad Waltersdorf / www.heiltherme.at



Foto: (c) Kürbischof Gartner

AB € 210,- PRO PERSON

11

KÜRBISHOF GARTNER

BEHERBERGUNG. Wohnen am liebevoll renovierten Hof, den Tag mit einem reichhaltigen Frühstück inkl. Kernöl-Eierspeise beginnen, mit der GenussCard die Region erkunden, im Kürbischofladen einkaufen: Kürbiskernöl, Knabberkerne, Chutney, Kürbiskernpesto, ...

- 2 Nächte für 2 Personen inkl. Frühstück
- freier Eintritt mit der GenussCard (1.3. bis 31.10.) bei über 200 Ausflugszielen
- ½ Liter Kürbiskernöl + 1 Pkg. Knabberkerne

Kürbischof Gartner e. U. / Inh. Barbara & Christian Gartner / Weinberg a. d. Raab
60, 8350 Fehring / www.kuerbischof.at



Foto: (c) Ölmühle Fandler

ZUTATEN

- 50 g Fandler
Kürbiskernmehl

- 100 g Haselnüsse,
gerieben

- 1 Pkg. Vanillezucker

- geriebene Schale
1/2 Zitrone

- 1 EL Kakao

- 4 Eier

- 125 g Kristallzucker

- Salz

- Creme:**

- 500 g Himbeeren

- 50 g Kristallzucker

- 50 ml Fandler Hasel-
nussöl

- 300 g Naturjoghurt

- 100 ml Schlagobers

- 12 Blatt Gelatine

KÜRBIS- HIMBEER-TORTE

ÖLMÜHLE FANDLER, PÖLLAU
(GENUSSCARD PARTNER)

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 °C vorheizen und Form mit Öl auspinseln. Kürbiskernmehl, Haselnüsse, Vanillezucker, Zitronenschale und Kakao vermischen. Eier trennen, Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb und Zucker ca. 8 Minuten schaumig rühren. Eischnee und Nussmischung abwechselnd unter die Eigelbmasse heben. Teig in die Springform geben, glattstreichen, ca. 30 Minuten backen und dann auskühlen lassen. Für die Creme Beeren mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Zucker und Joghurt glattrühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Himbeermasse heben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen unter Rühren erhitzen, bis sie schmilzt. Gelatine unter die Himbeermasse rühren. Creme auf den Tortenboden geben, glattstreichen und für 3 Stunden kaltstellen. Anschließend die Springform entfernen und portionieren.



Foto: (C) Karl Schroter

ZUTATEN

für 2 Portionen:

2 Stk. geschnittenes
Schweinskarree

6 Scheiben Käse

4 Scheiben Schinken

Zum Panieren:

Ca. 250 g Mehl

2 Eier

250 g Brösel gemischt
mit gehackten Kürbis-
kernen

250 g Kartoffel

JOGLLAND CORDON BLEU

HOTEL MÖNICHWALDERHOF, MÖNICHWALD

ZUBEREITUNG

Das geschnittene Karree klopfen und mit dem Käse und dem Schinken füllen.

Die zwei gefüllten Karrees mit Mehl, Ei und Kürbiskernbrösel panieren und in der Pfanne mit Butterschmalz goldbraun backen.

Als Beilage passen Petersilienkartoffel sehr gut. Dazu die Kartoffeln schälen und je nach Größe vierteln oder halbieren.

In einer Pfanne mit Butter warm machen und mit Kräutern vollenden.



Foto: (c) Kürbischhof Gartner

ZUTATEN

5 Dotter

90 g Speiseöl

30 g Steirisches Kürbiskernöl

1 Pkg. Vanillezucker

180 g Staubzucker

5 Eiklar

120 g Kristallzucker

300 g Mehl

60 g geriebene Mandeln oder Walnüsse

60 g geriebene Kürbiskerne

120 g Milch

STEIRISCHER KÜRBISKERNÖL- GUGELHUPF

KÜRBISHOF GARTNER, FEHRING
(GENUSSCARD PARTNER)

ZUBEREITUNG

Dotter, Vanillezucker, Staubzucker, Speise- und Kürbiskernöl schaumig rühren. Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen. Nüsse und Mehl zum schaumigen Dottergemisch geben, Milch einrühren und Eischnee unterheben.

Masse in eine vorbereitete Gugelhupfform geben, bei 170°C ca. 45 min backen.

SERVIERVORSCHLAG

Mit Staubzucker bestreuen oder mit warmer Marillenmarmelade und Schokoglasur überziehen, mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.



Foto: (c) Schalk-Mühle GmbH & Co KG

ZUTATEN

für 2 Personen:

250 g Bio Topfen

3 EL Bio Kürbiskern Mus

4 EL Bio Kürbiskernöl
g.g.A.

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

Bio Kürbiskerne roh

KÜRBISKERN- AUFSTRICH

SCHALK-MÜHLE, ILZ
(GENUSSCARD PARTNER)

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch fein hacken oder mit einer Knoblauchpresse zerkleinern und alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren, sodass eine einheitliche Farbe entsteht.

Das Ganze noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Abschluss gehackte Kürbiskerne untermischen.

KÜRBIS ANGEBOTE

POMURJE UND PODRAVJE

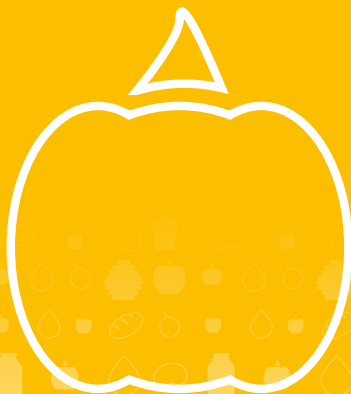


Foto: (c) Oljarna Fram d.o.o.

12 ÖLMÜHLE FRAM

VERKAUF UND VERKOSTUNG. Führungen durch eine der ältesten Kürbiskernölproduktionen werden angeboten. Seit 1750 wird nach Originalrezept Qualitäts-Kürbiskernöl hergestellt. Der Einkauf am Hof ist möglich.

Oljarna Fram d.o.o. / GF: Denis Hergan / Turnerjeva ulica 118, 2313 Fram / www.oljarnafam.si



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

13 BAUERNHOF SLANIČ

VERKAUF UND VERKOSTUNG. Auf dem Hof werden viele Leckereien von Slovenske gorice präsentiert. Das Angebot sind viele verschiedene Obst- und Gemüsesorten. Aus den selbstangebauten Kürbissen wird Kürbiskernöl hergestellt.

Inh.: Milko Slanič
Selce 58, 2232 Voličina
milko.slanic@gmail.com



Foto: (c) Oljarna Kolaric

14 BAUERNHOF KOLARIČ

VERKAUF UND VERKOSTUNG. Der landwirtschaftliche Betrieb stellt verschiedene Öle her.

Das Saatgut für die Pressung wird auf dem Hof produziert und auch von den umliegenden Bauern zugekauft.

Einige Qualitätsprodukte, wie etwa das 100%ige Kürbiskernöl, kaltegepresste Sonnenblumen- und Walnussöle haben Auszeichnungen erhalten.

Inh.: Miran Kolarič / Žice 56, 2223 Jurovski Dol / www.oljarnakolaric.si



Foto: (c) Archiv RASG

15 BAUERNHOF PRANČBERGER

VERKAUF. Der Bauernhof hat eine lange Tradition in der Ölkürbisproduktion und in der Verarbeitung.

Auf einer Fläche von 50 Hektar betreibt die Familie die Landwirtschaft mit Gemüseanbau und mit einer Schweinezucht.

Gäste können die Produkte ab Hof erwerben. Neben dem Kürbiskernöl, bietet der Bauernhof auch das Leitprodukt Kren an.

Inh.: Edvard Prančberger / Zg. Ščavnica 71, 2233 Sv. Ana v Slov. goricah
edi.predelavabuc@gmail.com



Foto: (c) Posestvo Passero

16 GUTSHOF PASSERO

VERKAUF UND VERKOSTUNG. Der Gutshof Passero bietet zwei Apartments, Verkauf ab Hof, Buschenschank und hausgemachte Spezialitäten rund um die Leitprodukte.

Beispielsweise werden Kürbisknabberkerne, Kürbiskernöl, Schokoladen und Pralinen, natürliche Fruchtsäfte, Marmeladen, Honig und Fleischwaren angeboten. Die Produkte und Spezialitäten des Betriebes sind hausgemacht.

Inh.: Jasmina Passero Sotošek
Tešanovci 24, 9226 Moravske Toplice
www.passero.si



Foto: (c) Lasten vir

17 DAJČ PRODUKT

VERKAUF UND VERKOSTUNG. In der Ölmühle werden nach einer kurzen Präsentation des Betriebes und einer Besichtigung der Produktion, das Kürbiskernöl und die Kürbiskerne verkostet.

Die Kürbiskerne sind in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen (z.B.: natürlich, geröstet, gesalzen, karamelisiert mit Zimt, in Bitterschokolade, in Milkschokolade, in weißer Schokolade, mit Himbeer-, Cappuccino-, Orangen- oder Kaffeegeschmack) erhältlich.

Andreja Rojko Dajč, s. p. / Inh.: Andreja Rojko Dajč / Sotina 16 b, 9262 Rogašovci / www.dajc-produkt.si



Foto: (c) Osebninarhiv ojjarne Kocbek

18 ÖLMÜHLE KOCBEK

VERKOSTUNG UND FÜHRUNG. Die Ölmühle Kocbek ruht auf einer langjährigen Familientradition. Die Herstellung des Kürbiskernöls reicht bis ins Jahr 1929. Der Großvater Alojz Kocbek überlieferte seine Erfahrungen und Wissen von Generation zu Generation. Die reinen, hochwertigen und natürlichen Öle sind auf die langjährigen Erfahrungen zurückzuführen. Die Besonderheit der Mühle sind kaltgepresste Öle, vor allem kaltgepresste Kürbiskernöle.

Gorazd Kocbek s.p. / Inh.: Gorazd Kocbek / Sveti Jurij ob Ščavnici / Stara Gora 1, 9244 Sveti Jurij ob Ščavnici
www.kocbek.si



Foto: (c) Sadjarstvo Ficko

19 OBSTBAU FICKO

FÜHRUNG, VERKAUF UND VERKOSTUNG. Auf dem Bauernhof beschäftigt man sich mit dem Anbau und der Verarbeitung von Obst und Gemüse.

Vor allem Kürbisse, wie Ölkürbisse und verschiedene Muskatkürbisse, werden zu Marmeladen, Likören und Kürbiskernöl weiterverarbeitet.

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.

Sadjarstvo Ficko s.p. / Inh.: Martin Ficko / Rogašovci 78, 9262 Rogašovci
www.sadjarstvo-ficko.si



Foto: (c) Matej Frišer

ZUTATEN

für 12 Personen:

500 g Muskatkürbis

Salz

150 g Mohn

200 ml Sauerrahm

150 g Staubzucker

Zitronenschale
und -saft

50 g Butter

1 Packung Strudelteig

1 Ei

KÜRBIS- MOHNSTRUDEL

GASTHAUS LOVENJAK, MURSKA SOBOTA

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C erhitzen. Den Kürbis schälen und grob raspeln, leicht salzen und 15 Minuten ruhen lassen. Butter im kleinen Topf bei mäßiger Hitze schmelzen lassen.

Unterdessen vermischen wir den gemahlenen Mohn, Zucker, Sauerrahm, Zitronenschale und Zitronensaft.

Den Strudelteig ausbreiten, mit geschmolzener Butter bestreichen und mit der zweiten Schicht bedecken, dann mit dem Kürbis und der Mohnfüllung belegen. Vorsichtig zusammenrollen und 20 Minuten im erhitzten Backrohr backen.

Vor dem Backen kann man den Strudel mit gesprudeltem Ei beschmieren, damit er beim Backen goldgelb wird.



Foto: (C) Matej Frišer

ZUTATEN

500 g oranger Kürbis

500 g Äpfel

50 ml Apfelsaft

500 g Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

KÜRBISMARME- LADE MIT ÄPFELN

OBSTBAU FICKO, ROGAŠOVCI

ZUBEREITUNG

Den geschälten und in Würfel geschnittenen Kürbis in den Topf geben. Einen halben Finger Wasser dazugießen, abdecken und auf die warme Herdplatte stellen (10 Minuten). Den gekochten Kürbis grob zerstampfen.

Die geschälten Äpfel grob zerraspeln, in den Topf zu den zerstampften Kürbissen geben. Apfelsaft, Zitronensaft und Gelierzucker hinzufügen.

Alles zusammen noch einmal 10 Minuten kochen, dann in sterilisierte Gläser eingießen und sofort schließen.



Foto: © Matej Hříšer

ZUTATEN

für 4 Personen:

- 60 g Vollkornkekse
- 20 g geröstete Kürbissamen
- 50 g Butter
- 100 ml Kürbiskernöl
- 330 g Mascarpone
- 130 ml Naturjoghurt
- 20 g Gelatine
- 80 g Himbeeren
- 1 Blatt Gelatine
- frische Himbeeren
- Himbeersorbet

KÜRBISTÖRTCHEN MIT HIMBEEREN

GASTHAUS RAJH, MURSKA SOBOTA

ZUBEREITUNG

Kekse zerdrücken. Geröstete Kürbiskerne, Butter und Kürbiskernöl dazugeben und gut vermischen. Masse auf die Formen aufteilen und auf den Boden drücken. Mascarpone und Joghurt vermischen, zum Schluss Gelatine für den sofortigen Verbrauch dazufügen. Himbeeren zerdrücken und durch ein Sieb passieren. Die abgeseibte Himbeermischung in einen kleinen Topf geben. Ein Blatt Gelatine mit kaltem Wasser übergießen, dass es aufquillt, dann auspressen und in den Topf zu den Himbeeren dazugeben. Alles zusammen aufkochen, gut durchrühren und abkühlen. Die Formen mit der Kürbisgrundlage mit der Creme auffüllen und glätten. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Die gekühlten Törtchen oben mit dem Himbeerguss übergießen und mit frischen Himbeeren verzieren, mit Himbeersorbet servieren.



Foto: (c) Matej Frišer

ZUTATEN

für 4 Personen:

200 g Muskat-
kürbispüree

500 ml süße Sahne

80 g Zucker

4 Eigelb

1 Vanilleschote

Saisonale
Beerenfrüchte

Vanilleeis mit
Kürbiskernöl

KÜRBIS CRÈME BRÛLÉE

GASTHAUS ZORKO, KRIŽEVCI PRI LJUTOMERU

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Eigelb, Zucker und Sahne in der Schüssel zusammenfügen und schlagen. Muskatkürbispüree beifügen, süßen und die Vanilleschote beifügen. Gründlich vermischen. Die Masse durch ein dichtes Sieb sieben und in Schalen für Crême Brûlée eingießen und 35 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und im Backofen überbacken, damit sich eine dünne Karamellkruste bildet.

SERVIERVORSCHLAG

Mit frischen Beerenfrüchten, Eis mit Kürbiskernöl und frischen Minzeblättern servieren.

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*

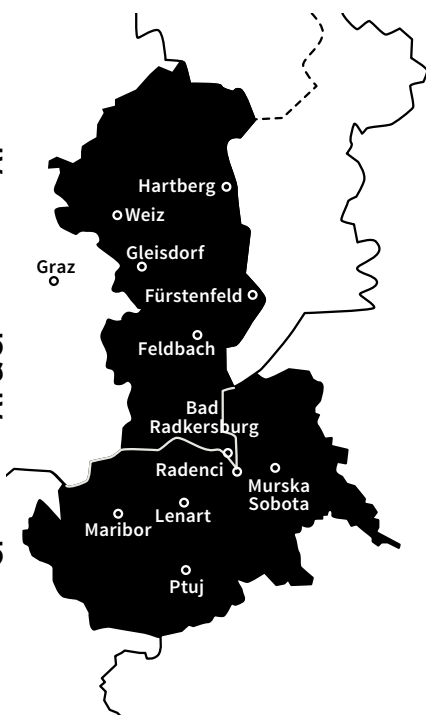
 Milch | *Mleko*

 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) Regions- und Entwicklungs- und Management Oststeiermark GmbH



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, Gerhard Wasserbauer, Karl Schrotter, Harald Eisenberger, Matej Fišer, Lasten vir

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.

WEITERE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT KÜRBIS IN SLOWENIEN



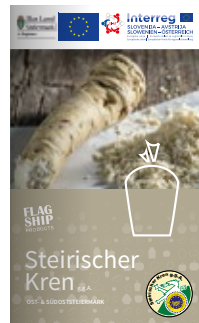
Zavod za kulturo, turizem in šport
 Murska Sobota

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, 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.