



**FLAG
SHIP**
PRODUCTS









Kruh

SEVEROVZHODNA SLOVENIJA



KRUH

-  KRUHA NE NAREDI MOKA, AMPAK ROKA.
-  ZGODOVINA KRUHA SEGA VSE DO NEOLITIKA, 10 000 LET PR. KR. IN NAJBRŽ ŠE DLJE.
-  KRUH JE NAJBOLJ RAZŠIRJENA OBLIKA ŽITNE HRANE.
-  SAMOOSKRBA Z ŽITI V SLOVENIJI SE V ZADNIH LETIH GIBLJE MED 50 IN 60 %.
-  VEČINA POLNOZRNATIH MOK IZ ŽIT VSEBUJE VISOK DELEŽ MINERALOV IN RUDNIN
-  VEČINA ŽIT SE UPORABLJA V KOZMETIKI IN ZDRAVILSTVU



KRUH

Kruh ima bogato sporočilnost in simboliko obrednega kruha že iz davnine. Pomeni predvsem domačnost, dom, toplino, srečo, mir in blaginjo. Kruh je pri nas omenjen v 13. stoletju. Ljudje so ga poznali že poprej, ne moremo pa z gotovostjo trditi, da je bil del vsakdanjega jedilnika. Nekvašen kruh poznamo že vsaj 5.000 let. Redna peka kruha je v preteklosti v naši regiji vključevala po večini rž, ječmen in oves. Moko so mešali tudi z drugimi sestavinami, kot so fižol, bučne in sončnične pečke, lanene ali konopljne glavice, celo drevesno lubje in storži.

V samem odnosu do kruha kot takega se kažeta tudi človekovo dostojanstvo in odnos do lastne kulture. Kruh ali drobtine, ki so padle na tla, so iz spoštovanja do kruha poljubili. Na Štajerskem so prvi pečeni kruh ponudili tudi konjem, da bi okusili tisto, kar so sami pomagali pridelati. Bosman je praznična oblika mlečnega belega kruha, v obliki štruce, ki je okrašena z iz testa izdelanimi rožami, ptički ipd.

Tradicija peke kruha v krušni peči je še vedno živa in cenjena. V današnjem hitrem življenjskem tempu je lahko priprava kruha v krušni peči petzvezdično doživetje za vso družino.



Skrb za zdravo prehrano narekuje uživanje kruha iz polnozrnate moke žit pira, rži, ovsa, ajde, koruze in pražit kamuta, enozrnice, dvoznice ..., iz lokalne ali ekološke pridelave. Iz njih so nastale tradicionalne pekovske in druge dobrote: sadni kruh, pogače, gibanice, kruhovjače, zavitki, štruklji, testenine ...

Polnozrnate moke vseh vrst žit vsebujejo visok delež mineralov, rudnin, aminokislin, magnezija, železa, selena, molibdena, zato so kruh in drugi pekovski izdelki iz njih prehransko bogata živila, izjemno pomembna za zdravo in kakovostno prehrano.

Uporaba žit v prehrani znižuje tveganje za različne kronične bolezni sodobne dobe: srčno-žilne bolezni, vzdržujejo ravnovesje glukoze v krvi, znižujejo glikemični indeks. Zaradi vsebnosti fenolnih spojin, karotenoidov in vitamina E imajo protivnetno in antioksidativno delovanje.



ALI STE VEDELI ...



Da je bila v preteklosti navada, da so kruh poljubili, če je ta padel na tla?



Da je kruh najbolj razširjena oblika žitne hrane? Poleg tega smo razvili nešteto drugih tradicionalnih izdelkov iz žit – pogače, gibanice, kruhovjače, zavitke, testenine itd.



Da so droži tradicionalen, najbolj zdrav dodatek za vzhajanje testa? Naredimo ga tako, da od zadnje peke kruha odvezamo kos testa in ga posušimo. Dan pred peko suho testo namočimo, zamesimo testo in pustimo, da vzhaja čez noč. V nekaterih kmečkih hišah droži »živijo« že več generacij.









Da najbolj zdrav (polnovreden) kruh dobimo iz polnozrnate moke žit? Beseda polnozrnata pomeni, da moka vsebuje dele luščin oz. ovojnico zrnja (rjavi delčki v moki).



Da za pripravo kruha na 1 kg moke običajno potrebujemo cca. 5–6 dl vode, 18 g soli – 2 žlički?



IN ŠE ...

-  Da je testo dobro vzhajano, ko podvoji svojo prostornino?
-  Da lahko enostavno preverimo, ali je kruh pečen – če potrkamo po spodnjem delu in slišimo votel zvok, je pečen?
-  Da kruh shranjujemo v zračne papirnate vrečke ali zavijemo v krpo, kot so to znale naše babice in ga zamrznemo, če nam ostaja?
-  Da žita spadajo v skupino trav (z užitnim semenom)?
-  Da sta krušni žiti pšenica in rž, nekrušna žita pa so oves, proso, ajda, koruza, ječmen?
-  Da je znanih veliko ljudskih rekov o kruhu, kot je ta:
Če človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče?



DOMAČIJA FIRBAS

Doživetje in počitnice na kmetiji: Že več kot 20 let goste na domačiji razvajajo z vsem, kar ponujata narava in okolica. **KULINARIKA:** Vizija je gostom ponuditi tisto, kar lahko pridelajo sami in kar izvira z njihove kmetije. Z lastnega vrta, iz sadovnjaka in hleva vam bodo postregli domač mladi sir, gibanico, kruh, pašteto, meso iz tünke, kisló juho, knedličke iz kvašenega testa, kolíne in pečenke, dušenega zajca, marmelade, sadje, bučno olje in druge dobrote. **DE-LAVNICE/VODENJE:** Najmlajše in mla-

de po srcu bodo pritegnile delavnice peke kruha in priprava druge kulinarike po dogovoru, hranjenje živalí, voden ogled kmetije. **WELLNESS:** Privoščíte si lahko spanje na seníku, kopanje v čeb-ru ali v plavalnem bazenu.

Domačija Firbas, Cogetinci 60
2236 Cerkvenjak, +386 41 746 174
www.firbas.com, info@firbas.com



02

KMETIJA KRANER

Vodilo pri delu je pretkano s spoštovanjem, ljubeznijo in hvaležnostjo do uporabe tradicionalnih receptur, ki jih pri pripravi pekovskih dobrot upoštevajo in ročno pripravljajo. **KULINARIKA:** Pripravljajo različne vrste kruhov,



potic, piškotov in orehovo ali skutine gibanice. **DELAVNICE:** Peka kruha, slovenjgoriške gibanice in drugih dobrot.

Kmetija Kraner, Zgornje Partinje 25,
2223 Jurovski Dol, +386 40 584 331,
fb: Kmetija Kraner,
mirjana.kraner92@gmail.com



03

VINA KRAMBERGER

KULINARIKA: Na kmetiji ohranjajo tradicionalno peko s pripravo odličnih kruhov, piškotov, orehovitih ali skutnih gibanic. **DEGUSTACIJA:** Na kmetiji imajo vinotoč s ponudbo domačih narezkov, jabolčnega soka in vrhunskih vin. **DELAVNICE:** Peka kruha, slovenjgoriške gibanice, pekovskih izdelkov.



Vina Kramberger,
Spodnje Partinje 37,
2230 Lenart, +386 31 486 972,
www.vinakramberger.si,
sj.kramberger@gmail.com

04

TURISTIČNA KMETIJA BUNDERLA

Na turistični kmetiji Bunderla poskušajo z doma pridelano hrano osvojiti okuse vseh, ki imajo radi tradicionalno slovensko hrano. **KULINARIKA:** Kosila, večerje in narezke postrežejo z izbranim domačim vinom ter sveže pečenim kruhom. Sladka specialiteta njihove hiše je »gibanca«, ki jo skrbno pripravljajo po babičinem receptu in ki

je zagotovo ne smete izpustiti! **DELAVNICE:** Peka slovenskogoriške gibanice in domačega kruha.

Turistična kmetija Bunderla,
Spodnji Žerjavci 41b,
2230 Lenart, +386 31 447 782,
fb: Turistična kmetija Bunderla,
andreja.bunderla@gmail.com



05

ZADRUGA DOBRINA

Združenje povezuje lokalne pridelovalce s pestro ponudbo sezonskih pridelkov in izdelkov – **KULINARIKA:** Testenine, kruh, piškoti, bučno olje, izdelki iz bučnih semen, med in medeni izdelki, mlečni izdelki, jabolka, jabolčni krlji, sokovi itd. **VODENJE in DEGUSTACIJA:** Organizirajo vodeno predstavitev kooperative in kmetij z vpogledom v pri-

delavo vodilnih izdelkov regije in pokušino. Dobrote kooperativa ponuja tudi v svoji trgovinici v Mariboru (Gosposka ulica 11).

Zadruga Dobrina, Jurovski Dol 1,
2223 Jurovski Dol, +386 51 388 343,
www.zadruga-dobrina.si,
info@zadruga-dobrina.si



06

VITAPEK

KULINARIKA: Pekarna, ki ljudem s celakijo ponuja nekaj novega na področju prehrane brez glutena. Pekarna Vitapek prva v Sloveniji ponuja sveže pečen kruh in pekovska peciva brez glutena, ki se od klasičnih kruhov po okusu bistveno ne razlikuje, nasprotno, kruh je še boljši. Izognili so se industrijskim postopkom peke kruha brez glutena in

ustvarili neprimerljiv okus, ki je narejen ročno, z ljubeznijo, s skrbnostjo in natančnostjo. **VODENJE** in **DEGUSTACIJA:** Voden ogled pekarne s pokušino brezglutenskih izdelkov.

Vitapek, Domanjševci 139,
9206 Križevci, +386 51 766 555,
www.vitapek.si, info@vitapek.si



07

MLIN ŽNIDARIČ

Proizvodnja mok in mlevskih izdelkov, storitve mletja in predelave, trgovina lastnih proizvodov. Nudimo tudi storitev mletja različnih vrst žit. Izdelke iz lastne proizvode ponujamo v lepo urejeni trgovini, na sedežu podjetja: pšenična (ostra, gladka, polbela, polnozrna), ržena, koruzna, ajdo-

va, pirina, kamutova, riževa, prosena moka, pšenični in koruzni zdrob ter ajdova in prosena kaša. **VODENJE:** Voden ogled mlina s proizvodnjo.

Mlin Žnidarič, Precetinci 44,
9243 Mala Nedelja, +386 2 586 1029,
fb: Mlin Žnidarič, wintar@teleing.com



08

MLIN ROŽMAN

Rožmanov mlin pri Sveti Ani je znan daleč naokrog, saj tukaj meljejo žito že več desetletij. Mlin je tudi lično obnovljen in gospodar vam z veseljem postreže najboljšo moko iz okoliških, slovenskogoriških žit: pšenično moko, ostro, gladko, krušno, polnozrnato, rženo moko, ajdovo moko, ajdovo kašo,

koruzno moko in zdrob, pirino moko. **VODENJE:** Voden ogled mlina s proizvodnjo.

Mlin Rožman, Zgornja Ščavnica 96,
2233 Sveta Ana, +386 41 988 933,
fb: Mlin Rožman,
mlin.rozman@gmail.com



09

HLEBČEK

Strastna in uspešna zgodba pekarnice Hlebček se je lahko razvila le skozi njihove vrednote, ki jih delijo s kupci. Na temeljih dolgoletne tradicije, vrhunske kakovosti, inovativnosti in brezhibne varnosti vsakodnevno nastajajo zdrave in okusne dobrote. Uporabljajo skrbno

izbrane lokalne sestavine, ki še dodatno zagotavljajo pristno kakovost Hlebčka.

Hlebček d.o.o., Ptujška cesta 74,
2331 Pragersko,
+386 2 803 7239, www.hlebcek.si
pekerna@hlebcek.si



10

HIŠA KRUHA

Hiša kruha je priznana mariborska pekarna, v kateri ponujajo domači kruh, druge pekovske izdelke, sladice, torte, vse narejene po domačih receptih. Nostalgичno doživetje in degustacija kruhov, ki so jih pekle naše babice (ajdov kruh, 100-odstotno rženi,

pirin, kruh brez moke in kvasa, kruh iz kislega testa ...).

Hiša Kruha, Vodnikov Trg 6,
2000 Maribor, +386 31 324 393,
fb: Hisa kruha



11

KMETIJA ZACH

Manjša pekarna se nahaja na jugovzhodu Štajerske, sredi dežele Vulkanland. Eva in Hannes sta oba dejavno vključena v delo ter skupaj pečeta kruh in pecivo. Na svojih poljih pridelujejo različne žitarice, ki jih odpeljejo v mletje v bližnji mlin. Uporabljajo domača jajca kokoši, ki se pasejo na prostem; mleko kupijo na okoliških kmetijah. Odpiralni čas: od ponedeljka do sobote od 08.00 do 18.00. Za izdelke je potrebno prednaročilo, saj so izdelki sveže pečeni.

Kernoel Zach, Pertlstein 29,
8350 Fehring, +43 (664) 16 36 639,
+43 (664) 58 83 470,
www.kernoel-zach.at



12

POSCH MÜHLE

Vznemirljivo doživetje ob ogledu 500 let starega mlina. V uvodu vam bodo predstavili zanimiva dejstva o zrnu. Potem boste skozi mlin sledili postopku »«od žita do moke«. Ob zaključku vodenja vas bo pričakala mlinarska trgovina s slastnimi ekološkimi proizvodi: različna žita, moke, medenjaki, semena oljnic in še ve-

liko več! Veseli bodo vašega obiska! Delovni čas: od 1. maja do 30. septembra, vsak petek ob 10. uri; Za skupine nad 5 oseb obisk po predhodnem dogovoru.

Posch Mühle, Brühlgasse 24,
8230 Hartberg, +43 3332 626 61, www.poschmuehle.at



13

PRI BARONU

Izletniška ekološka kmetija Uranjek – pri Baronu – Eko idila na Pohorju

KULINARIKA: dobrote domače kuhinje (kosila, narezki, sladice), doma pridelane eko pijače. **DOŽIVETJA, DELAVNICE:** dejavna doživetja na kmetiji (ogledi, degustacije, programi za otroke).

PRODAJA: ekoloških pridelkov in izdelkov.

Pri baronu, Planica 6,
2313 Fram, +386 51 317 104,
+386 2 601 44 51,
www.pribaronu.si



14

PRI KOVAČNIKU

Nebesa na obronkih Pohorja **KULINARIKA**: Peka kruha, peka pohorske gibanice, **VODENJE, DELAVNICE**: Voden ogled kmetije, degustacija hišnih izdelkov, ustvarjalna delavnica (izdelki iz sena – jabolko). **PRODAJA**: hišnih dobrot in **NAMESTITEV**: v kolikor

bi želeli pobegniti iz mestnega vrveža in vas mikajo počitnice na kmetiji.

Pri Kovačniku, Planica 9,
2314 Fram, +386 2 601 54 00,
+ 386 31 330 113, +386 41 878 474,
www.kovacnik.com



15

VINO LEBER

KULINARIKA: Na kmetiji boste jedli dobro domačo hrano, ki jo pridelajo izključno na kmetiji, pa naj gre za kruh, zelenjavo, sadje ali meso. Poleti lahko posedite na prostrani terasi s pogledom na vinograde, pozimi pa ste pova-

bljeni, da se ogrejete v kmečki sobi ob lončeni peči.

Vino Leber, Podigrac 19, 2201 Zgornja Kungota, +386 41 878 908, +386 31 559 896, www.vino-leber.si



16

FRUŠTEK

Fruštek je hrustljivo dišeča mešanica kosmičev, oreščkov, suhega sadja, medu in oljčnega olja. Slajen je samo z medom in suhim sadjem, zato ni pretirano sladek. Trudim se, da so sestavine karseda kakovostne in da jih je čim več iz lokalne in ekološke pridelave, zato sodelujem s slovenskimi kmetovalci in slovenskimi čebelarji. Osnovni ponudbi granol nenehno dodajam različne sezonske okuse. Fru-

štek lahko v miru »pofruškate« doma, ga vzamete s seboj na pot ali pa ga poklonite kot odlično in malce drugačno darilo. Fruštek je vedno dobra ideja, tako ali drugače :)

Fruštek Anja Logar s.p.,
Celjska 9, 2000 Maribor,
+386 31 663 624,
<http://www.frustek.si>



17

HOTEL ŠIKER

GOSTILNA in KULINARIKA: Zgodba o domači furmanski gostilni se je začela leta 1870. Bogato znanje se prenaša iz roda v rod, zato vam z veseljem pripravijo stalne preizkušene tradicionalne jedi, a v sozvočju s časom in razvojem kuhinje: domač pečen kruh, pečene račke z mlinci, polnjene telečje prsi, jabolčni zavitek, ... **HOTEL in WELLNESS:** Gostilno dopolnjuje sodoben wellnes hotel Šiker. Umeščen je v neokrnjeno naravo ob bližnjem jezeru Pristava. Namenjen je turistom, ki bi radi spoznali Slovenske gorice, družinam za oddih v naravi, naključnim gostom in poslovnežem.

Vabljeni vsi, ki želite začutiti podeželsko idilo in mir.

Hotel Šiker, Močna 7,
2231 Pernica, +386 51 300 090,
+386 41 755 934, www.siker.si,
hotel@siker.si, gostilna@siker.si



18

KMETIJA PRI FRIDI

DOŽIVETJA: Na učni kmetiji Pri Fridi boste lahko spoznali bogato kulturno in etnografsko dediščino, ukvarjajo pa se tudi z rejo drobnice. Gojijo tudi pozabljene poljščine (lan, piro in ajdo) ter fižol. Vso volno predelajo doma v

končne izdelke, vsa opravila pa lahko med učnimi delavnicami preizkusite tudi sami.

Kmetija pri Fridi, Zgornja Ročica 17,
2233 Sveta Ana, +386 2 703 21 70,
+386 41 555 210, fb: Kmetija pri Fridi,
franc.ruhitel@siol.net



19

BIOTERME

HOTEL, GLAMPING, TERMALNI PARK in **KULINARIKA:** Edini okolju prijazen hotel v tem delu Slovenije je zgrajen po standardih eko marjetice. Energijo mu dajeta sonce in termalna voda ter gostoljubni ljudje Prlekije. Prleki vedo, kaj je dobro, in cenijo domače. V restavraciji vam ponudijo prleške dobrote od ocvirkovke do kraljice

sladic – prleške gibanice. Pohvalijo se tudi s koticom z ekološko pridelano hrano in degustacijsko Prleško kletjo.

Bioterme, Moravci v Slovenskih goricah 34b, 9243 Mala Nedelja,
+386 02 565 20 00, +386 2 585
1730, www.bioterme.si,
hotel@biotermes.si, info@biotermes.si



PELJI ME OD ZRNA DO KRUHA



Raziščite Slovenske gorice s Podravjem in Pomurjem, odkrili boste doživetja, sladka kot med in dobra kot kruh.



Namig za IZLET

Spoznavam mlinarski ceh – obisk lokalnega mlina, Mlin Rožman (št. 8) ali Posch Mühle (št. 12).

Naučim se peči slovensko-goriško gibanico, Kmetija Kraner (št. 2).

Kulinarično razvajanje v Gostilni Šiker (št. 17) – ustvarjalnost in svežina sezonskih jedi, pripravljenih iz lokalnih živil.

Z e-kolesi med polji in griči Slovenskih goric ter panoramska vožnja s traktorjem na prikolici in balah sena – sončni zahod med gričevjem Slovenskih goric – Domačija Firbas (št. 1).

IZPOSTAVLJAMO:

- Možnost: doživetje Gremo na tavrh (tkanje lanu in polstenje volne), Kmetija pri Fridi (št. 18)
- Razgledni stolp Zavrh
- Rekreatijska pot ob jezeru Komarnik in ob Trojiškem jezeru (z označenimi energetske točkami)
- Romarska cerkev in samostanska knjižnica ter klet Sv. Martina v Sv. Trojici v Slovenskih goricah
- Pokušina vode iz slatinskih vrelcev v Benediktu



Namig za VIKEND PAKET

1. dan: petek, Domačija Firbas

Naš dejavni oddih bomo začeli na turističnimi kmetiji v Slovenskih goricah, kjer vas bodo pričakali s kozarcem domače kapljice/soka. Pred večerjo predlagamo ogled dela na kmetiji, ogled živali, okolice in kratek sprehod v naravi, streljanje z lokom.

2. dan: sobota, Domačija Firbas, Kmetija Plohl, Bioterme

Po zajtrku z domačim kruhom in domačimi jajci se boste seznanili s peko kruha. Potem se boste odpravili z električnimi kolesi na pokušino sira in domačih sokov na Kmetijo Plohl. Po kosilu na kmetiji se boste odpravili v Bioterme na kopanje in razvajanje. Pristna domača večerja vas bo očarala in nasitila, da boste pripravljeni za spanje na seniku na Domačiji Firbas.

Možnost 1: s kolesi do centra za ohranjanje vrednot starih običajev Pachamama center (namesto Kmetije Plohl)

Možnost 2: Sikalo ZOO Radenci (namesto kopanja)

Možnost 3: delavnica izdelave izdelkov iz volne na Ekološki kmetiji Pri Fridi – Ruhitel (namesto kopanja)



KMETIJA FIRBAS (ŠT. 1)



SIKALO ZOO RADENCI

3. dan: nedelja, ribolov Turizem na kmetiji Gungl, Kmetija Kraner

Po zajtrku se boste sprostili na energetskih točkah okrog Trojiškega jezera in se seznanili z ribolovom (ulovi, speci in pojej) – Turizem na kmetiji Gungl. Zaključek s slastno ocvirkovco ali slovenskogoriško gibanico na Kmetiji Kraner.

Možnost 4: kosilo in gibanica Turistična kmetija Bunderla

Možnost 5: kosilo Gostilna Šiker v sodelovanju s Kmetijo Kraner za slovenskogoriško gibanico

4. dan: ponedeljek, Kruh v Avstriji – možnost

Po zajtrku se boste sprostili in se odpravili na pot proti Feringu, kjer vas bosta pričakala Eva in Johannes Zach ter vam pokazala pekarno družine Zach. Sledi nadaljevanje poti proti Hartbergu (Posh Mühle), kjer si boste ogledali 500 let star mlin in imeli vodenje skozi celoten postopek priprave moke »od žita do moke«. Sledi vrnitev domov. Po možnosti se ta dan lahko ustavite tudi v Vulkanlandu.



KMETIJA PLOHL



KMETIJA BUNDERLA (ŠT. 4)

IZPOSTAVLJAMO:

- Wake park Dooplek (Duplek, ob reki Dravi)
- Adrenalinski park Vurberk
- Casino in hotel Mond Šentilj
- Paviljon Expano z motorik parkom
- Terme Radenci in Sikalu ZOO Radenci



Slovenskogoriška gibanica

povzeto po brošuri Slovenjegoriška gibanica

SESTAVINE TESTO

500 g	gladke moke
malo	soli
3 žlice	olja
ščepec	kvasa
2 dl	mleka

SESTAVINE NADEV

700g	skute
700g	kisle smetane
1	jajce
2 žlici	medu
1 žlica	medu za premaz s smetano

PRIPRAVA

Umesimo vlečeno testo, ki naj počiva vsaj pol ure.

Nadev pripravimo iz zdrobljene skute, dela kisle smetane, jajca, soli, medu.

Testo razvaljamo v loparju tako, da polovica testa sega enakomerno okrog in okrog preko roba loparja.

Nadev namažemo po testu na loparju. Del testa, ki sega čez rob, povlečemo čez nadev. Nato prevlečemo

čez še ostale dele testa, med katere namažemo kisko smetano.

Kisko smetano umešamo z žlico medu, namažemo pred peko in tudi po peki.

Gibanica ima na koncu 7 do 10 plasti.

Pečemo jo v krušni peči okrog 25 minut.

Po peki jo premažemo s kisko smetano z medom.

Praznični okrašeni kruh (bosman)

avtor recepta: Dušan Zelko, SŠGT Radenci

SESTAVINE

1 kg mehke pšenične moke

40 g kvasa

5 dcl mleka

30 g sladkorja

3 žlice belega olja

15 g soli

1 jajce za premaz

PRIPRAVA

V presejano moko vmešamo sol in primešamo kvasec.

Zamesimo testo, ki naj bo na toplem 15 minut, nato testo razdelimo na 4 dele, iz treh delov spletemo pletenico, iz četrtega dela oblikujemo majhne testene kose za

okrasitev osnovne pletenice.

Testo premažemo z razžvrkljanim jajcem.

Pustimo vzhajati še približno pol ure.

Spečemo v pečici pri 180°C, 30 minut.



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 ZMOREMO VEČ

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





Interreg 

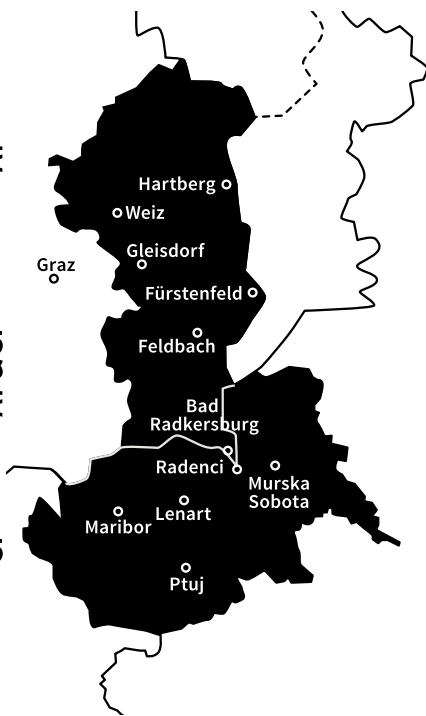
**SLOVENIJA – AVSTRIJA
SLOWENIEN – ÖSTERREICH**

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.
<i>Laški Fižol</i> | AT |
|  | Holunder & Aronia
<i>Bezeg & Aronia</i> | |
|  | Steirischer Kren g.g.A.
<i>Hren</i> | |
|  | Thermal- & Mineralwasser
<i>Termalna & mineralna voda</i> | AT & SI |
|  | Apfel <i>Jabolko</i> | |
|  | Ölkürbis <i>Oljne buče</i> | |
|  | Brot <i>Kruh</i> | SI |
|  | Milch <i>Mleko</i> | |
|  | Honig <i>Med</i> | |



ZWEI REGIONEN, EIN ZIEL

Unsere regionale Einzigartigkeit im Tourismus verankern.

DVE REGIJI, EN CILJ

Pozicioniranje regionalnih posebnosti v turizmu.



Turistične informacije:

Turistično informacijski center Slovenske gorice/Lenart

Trg osvoboditve 9, 2230 Lenart

T: +386 (0) 59 128 773, +386 (0) 51 660 865

E: tic@rasg.si, rasg.si@gmail.com

W: www.rasg.si

Turistično informacijski center Murska Sobota

Slovenske ulica 41, 9000 Murska Sobota

T: +386 (0) 2 534 11 30

E: tic.ms@tkts-ms.si

W: www.zkts-ms.si/turizem



KOLOFON

Izdajatelj:

Razvojna agencija Slovenske gorice, d. o. o.
(RASG, d. o. o.)

Fotografije: MT Studio, arhiv RASG, d. o. o. in
ponudnikov

Grafično oblikovanje: Marotte – visuelle
Kommunikation, Friedberg

Oblikovanje in tisk: Evrografis d. o. o.

Besedilo: dr. Milojka Fekonja in Milena Grabušnik
v sodelovanju s ponudniki

Lektoriranje: dr. Aleksandra Gačič

Produkcija: Lenart, 2019

*Vse informacije so zbrane z največjo skrbnostjo.
Pridružujemo si pravico do sprememb in napak
pri pripravi in tiskanju.*



Informacije o projektu:

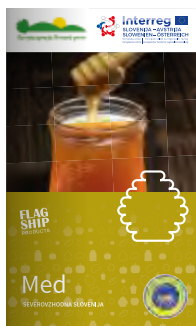
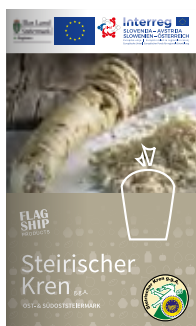
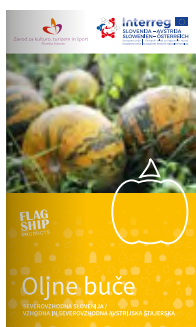
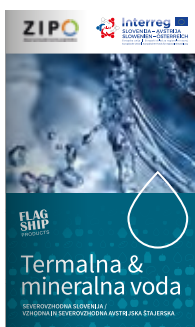
Razvojna agencija Slovenske gorice, d.o.o.

E: rasg@rasg.si

W: www.rasg.si

DVE REGIJI – EN CILJ

Vse informacije o devetih vodilnih produktih regij severovzhodna slovenija / vzhodna in severovzhodna avstrijska štajerska, kot tudi o Projektu Flagship Products najdete v devetih ponudbenih brošurah in pregledni karti!



Ponudbene brošure so nastale v okviru projekta Flagship Products. Projekt Flagship Products je sofinanciran s strani Evropske unije, Evropskega sklada za regionalni razvoj, programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija – Avstrija 2014-2020.