



**FLAG
SHIP**
PRODUCTS



Med

SEVEROVZHODNA SLOVENIJA

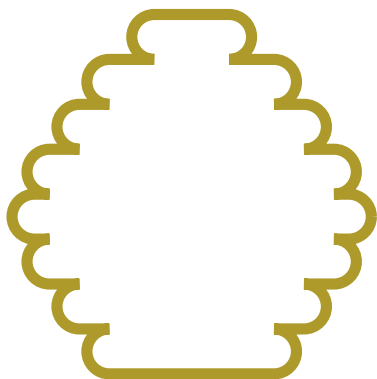




MED

- ☀️ NARAVNO ŽIVILO, KI SE NIKOLI NE POKVARI
- ☀️ KRISTALIZACIJA MEDU JE NARAVNI POJAV
- ☀️ ČEBELARJI PRIDE LAJO RAZLIČNE VRSTE MEDU: AKACIJEV, CVETLIČNI, KOSTANJEV, HOJEV, GOZDNI, LIPOV, AJDOV ITN.
- ☀️ UPORABA V KOZMETIKI IN ZDRAVILSTVU
- ☀️ APITERAPIJA IN APITURIZEM (WELL-BEING) Z OBISKI ČEBELARJEV, DOŽIVETJI IN POKUŠINO KULINARIČNIH DOBROT
- ☀️ ZAŠČITENA GEOGRAFSKA OZNAČBA
»SLOVENSKI MED«





MED

Slovenija je narod čebelarjev z zaščiteno vrsto kranjske čebele – sivke (*Apis mellifera carnica*). Z vidika slovenskega čebelarstva je bil poleg Antona Janše v Slovenskih goricah eden izmed prvih potujočih učiteljev čebelarstva Ivan Jurančič, katerega dediščina se je ohranila med današnjimi čebelarji. Svetovni dan čebel 20. maj je organizacija Združenih narodov razglasila na pobudo Slovenije.

Med, imenovan tekoče zlato, zlati eliksir in božji dar, je eno izmed najstarejših živil na svetu, star okoli 100 milijonov let. V starih kulturah je imel posebno vlogo, je simbol plodnosti, lepote in ljubezni. Med je edino poznano naravno sladilo, ki ne potrebuje postopkov predelave, da postane uporabno. V Podravju in Pomurju veliko čebelarjev prideluje različne vrste medu: cvetlični, akacijev, kostanjev, gozdni, lipov, hojev, smrekov med ter čebelje in medene izdelke: cvetni prah, propolis, matični mleček. Znani sta lectarstvo in medičarstvo. »Slovenski med« visoke kakovosti z nizko vsebnostjo vode (okrog 17 %) se toči v enotni tipizirani kozarec. Zaščitena geografska označba Slovenski med (SMGO), potrjena na ravni EU, dokazuje nadzorovano kakovost medu.



Apiterapija (vdihovanje zraka iz čebeljega panja, spanje v panjih) in obliži Apit z učinkom čebeljega pika, krepijo zdravje in lajšajo zdravstvene težave. Z apiturizmom se je razvila nova dimenzija turizma s ponudbo medenih doživetij certificiranih slovenskih čebelarjev kot blagovna znamka ApiRoutes.

Apiturizem je sveža oblika turizma z api-doživetji, inovativen pristop k trajnosti in nadvse perspektivna gospodarska dejavnost. Pod okriljem blagovne znamke ApiRoutes se razvijajo izdelki, ki navdihujejo, izobražujejo in bogatijo življenje. Api-potovanja na zelo privlačen in čuten način približujejo Slovenijo kot zdravo destinacijo, kot državo gostoljubnih ljudi, predvsem pa kot domovino odličnih čebelarjev z bogato apikulturo in stoletnimi čebelarskimi praksami, ki so jih razvili naši čebelarji s svojim nežnim čebelarjenjem. Slovenija je prva in trenutno edina država, ki uvaja certificiranje ponudnikov apiturizma.



ALI STE VEDELI ...



Da je Slovenija **izvorna dežela kranjske čebele** (*Apis mellifera carnica*), katere lastnosti so mirnost, delavnost in odlična orientacija? V številnih deželah so avtohtone čebele zaradi vnašanja novih pasem z leti izginile, v Sloveniji pa se je avtohtona čebela ohranila vse do danes.



Da je »**Slovenski med**« vpisan v Register zaščitenih oznak porekla in zaščitenih geografskih označb, ki ga vodi Evropska komisija in je edini primer zaščite medu na tak način v Evropski uniji? V ta namen je bil oblikovan **enoten tipiziran kozarec**.



Da je kozmetika iz medu primerna za vsak tip kože. Med zadržuje vlago, prav tako pa so njegove sestavine zelo zdravilne za kožo, blagodejno vpliva na elastičnost kože.



Da je **kristalizacija medu** povsem naraven pojav (ko glukoza ni več tekoča, ampak tvori kristale), ki omogoča, da se med ohrani tisoče let.



Da je hranilna vrednost 1 kg medu enaka hranilni vrednosti: 3 kg sveže govedine, 50 jajcem, 5 l mleka, 3 kg rib, 1 kg šunke, 6 kg pomaranč ali 3 kg banan?



IN ŠE ...

- Da med in propolis vsebujeta antiseptične spojine in pomagata zaceliti kožo, zato ju pogosto uporabljamo za celjenje ran?
- Da čebelje pridelke uživamo zjutraj na tešče, saj tako povečamo izkoristek hranilnih spojin?
- Da morajo čebele za **1 kg medu obleteti približno 15 milijonov cvetov** oz. 3–4 kg medičine?
- Da čebela med nabiranjem **medu v enem izhodu obiše 50–100 cvetov**?
- Da čebela leti s hitrostjo 24 km/h, med vračanjem v panj pred dežjem lahko tudi do 40 km/h?
- Da so v medu raztopljeni v vodi topni vitamini, in sicer: vitamini B-kompleksa, vitamin C (askorbinska kislina), pantotenska kislina, folna kislina?



01

ČEBELARSTVO IN APITERAPIJA VOGRINČIČ

APITERAPIJA, WELLNESS: Vogrinčičevi so za izvajanje apiterapije zgradili sodoben slovenski čebelnjak s 27 AŽ-panji, okrog pa posejali medonosne rastline in zelišča, ki privabljajo čebele. Gre za družinsko čebelarstvo s čebelarstvo tradicijo in sodobnim čebelnjakom, ki poleg domovanja za čebele nudi številne možnosti za različna do-

živetja. Od zunaj je videti kot ličen čebelnjak, v svoji notranjosti pa ponuja prostor za sprostitev v apikomori, ležišče na panjih in prostor za masažo.

Čebelarstvo in apiterapija Vogrinčič,
Močna 51, 2231 Pesnica,
+386 41 643 600, +386 2 720 62 37,
www.apicebelarstvo.si,
karl@apicebelarstvo.si



02

ČEBELARSTVO ZARNEC, LENART

VODENJE in DEGUSTACIJA: Med in medene izdelke je možno pokusiti in jih primerjati med seboj (degustacija). Lahko si ogledate čebelnjak in opravite točenje medu (spravljanje medu iz satja s pomočjo točila). **PONUDBA:** hojev, cvetlični, kostanjev, akacijev med, propolis, cvetni prah,

medeni liker (pester izbor steklenic), medomix.

Čebelarstvo Zarnec, Lenart
 Jurovska cesta 28, 2230 Lenart
 +386 40 894 118
 www.abask.net,
 bogomir.zarnec@gmail.com



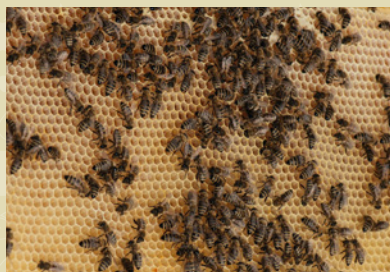
03

ČEBELARSTVO FRIDAU, VITOMARCI

Čebelarstvo Fridau je čebelarstvo z vizijo in željo ponuditi potrošniku najkakovostnejši med na tržišču. Da smo na pravi poti, dokazujejo tudi naši kupci, znanci, prijatelji, sodelavci, ki se nenehno vračajo, saj vidijo, da je naš med nekaj posebnega, pridelan s srcem in v sonaravnem bivanju s čebelami. **PONUDBA:** med (cvetlični, akacijev, lipov, kosta-

njev, gozdni, hojev, ajdov), poslovna darila z našimi medovi, matični mleček, suhi propolis, cvetni prah, čebelje družine na LR- in AŽ-panjih **DEGUSTACIJA:** Degustacije medu na domu in na različnih tržnicah.

Čebelarstvo Fridau, Vitomarci
 Vitomarci 5a, 2255 Vitomarci,
 +386 41 958 434, www.fridau.si,
 simon@fridau.si



04

EKO ČEBELARSTVO IN APITURIZEM ŠUMENJAK

S čebelarstvom se v družini ukvarja že četrta generacija. Tudi pri delu s čebelami so izbrali pot, ki je v skladu z naravnimi zakonitostmi razvoja čebel. Ekološko čebelarjenje. To omogoča pridelavo medu in drugih pridelkov vrhunske kakovosti. Ti ne vsebujejo ostankov sredstev za zatiranje varoe, saj za zdravljenje čebel uporabljajo le naravna sredstva. Zagotovljeno je krože-

nje neoporečnega voska. Naravna prehrana čebel sta med in cvetni prah, zato skrbimo, da sta v čebelji družini vedno na razpolago. **DEGUSTACIJA:** Medu in medenih izdelkov ter ekoloških vin.

EKO Čebelarstvo in apiturizem Šumenjak,
Spodnje Hlapje 23, 2222 Jakobski Dol,
+386 41 277 794, www.sumenjak.si,
kmetija@sumenjak.si



05

ČEBELARSKI MUZEJ KRAPJE, ČEBELARSTVO TIGELI

Ob obisku Čebelarstva Tigeli si lahko ogledate star čebelnjak, ki izvira s konca 19. stoletja. Z ohranjeno opremo predstavlja izjemno in bogato kulturno dediščino. Vsi eksponati, ki so na ogled, so od drugih čebelarjev, ki so prenehali s čebelarstvom, vendar so imeli željo ohraniti čebelarstvo, kakršno je bilo nekoč. Sam čebelnjak je osmero-kotne oblike, izdelan po paviljonskem načrtu,

s strešno lino za zračenje in svetlobo, v njem je 84 panjev po sistemu Naiser. Teh panjev že desetletja ne uporabljajo več, marsikateri mlad čebelar pa jih sploh ne pozna.

Čebelarski muzej Krapje,
Čebelarstvo Tigeli, Kolodvorska ulica
33, 9241 Veržej, +38631761680, www.cebelski-muzej.si



06

ČEBELJI GRADIČ

Doživljajski obisk čebelarke kmetije
Čebelji gradič

Vsebuje: dobrodošlico (medeni liker/
sok), predstavitev domačije in čebelar-
stva, skupinsko slikanje s čebelarskimi
klobuki, odprtje panja in ogled čebelje
družine, degustacijo štirih vrst medu,

ogled družinske etnološke zbirke
»indašnji kaut«, ogled živali na kmetiji:
zajčkov, kokoši, ptičev, ovčk, ponija
Poldija, mangelice Filipa ... ter bivanje
v apartmajih na kmetiji.



Čebelji gradič,
Serdica 116c,
9262 Rogašovci,
+386 41 761 050,
www.cebелji-gradic.com

07

MEDIČARSTVO CELEC, GREGOR CELEC S.P.

Izdelujejo tradicionalne lectove fi-
gure in naredijo tudi lectovo figuro
po vaši želji. Najbolj prepoznavni
so njihovi navadni medenjaki, ki jih
odlikuje star recept, ki je družinska
skrivnost. Poleg teh izdelujejo še vin-
ske medenjake, orehove medenja-
ke, lešnikove medenjake, čokoladne

medenjake, slivove medenjake ...
Vsi izdelki imajo certifikat domače in
umetnostne obrti pri obrtni zbornici
Slovenije!

Odpiralni čas:

TOREK–PETEK 7:00–14:30

SOBOTA 8:00–12:00

NEDELJA, PONEDELJEK – ZAPRTO



Medičarstvo Celec,
Gregor Celec s.p.,
Štefana Kovača 22,
+386 41 845 118,
9000 Murska Sobota,
www.medicarstvo-celec.si

08

POSESTVO PASSERO

DELAVNICE: Predstavitev domačije s prikazom izdelovanja čokoladnih pralinejev in pokušino čokoladnih izdelkov. **NASTANITEV:** Domačija Passero ponuja nastanitev v dveh apartmajih, nakup z dvorišča, z dobro vinsko kapljico se lahko okrepite tudi v vinotoku Gutshof Passero bieteet zwei Ap-

partments, Verkauf ab Hof, Verkostung, Buschenscankh und Ländlicher Schokoladen. Wir bieten mehrere Sorten Wien und Schnaps, Schinken aus Prekmurje und andere trockene Fleischwaren, Pasteten, Kürbiskernöl, Marmeladen, Honig, natürliche Fruchtsäfte – alles hausgemacht und gesund.



Posestvo Passero,
Tešanovci 24,
9226 Moravske Toplice,
+386 51 357 170,
www.passero.si

09

ČEBELARSTVO ŠTEFAN ŠEMEN

Honig Verkostung, Verkauf vom Hof, erlebnisvolle Führung, Ferienpaket (Angebot mit Übernachtung), Empfang von Bussen – Verkostungen und Vorlesungen.

Čebelarstvo Štefan Šemen, Lipa 145 a,
9231 Beltinci, +386 31 787 235,
<http://www.apiturizem.si/semen-stefan-s-p-prodaja-medu/>



10

TURISTIČNA KMETIJA ŠALAMUN

Wir bieten Honigprodukte - Verkostung im »Bienen-bus«, wo wir auch alles über das Leben der Bienen erklären und wo wir die entspannende Meditation bei Bienen summen aus dem Bienenstock bieten.

Turistična kmetija Šalamun,
Banovci 5A, 9241 Veržej,
+386 51 606 963, +386 41 740 676,
www.salamun.si



11

MR. BEE

PONUDBA: Mr. Bee je mlada blagovna znamka Čebelarstva Poslek, ki se ukvarja s pridelavo in predelavo čebeljih pridelkov. Izdelki so lokalni, kakovostni ter inovativni in so lahko čudovito darilo za vsakogar. Vsak medeni izdelek ima svojo zgodbo, ki ljudi ozavešča o pomenu čebel in njihovem življenju.

Mr. Bee, Mariborska 45, 2314 Zgornja
Polskava, +386 41 568 513,
www.mrbee.si



12

ČEBELARSTVO CESAR

DEGUSTACIJA: Medenih dobrot, kot so slovenski med z zaščiteno geografsko označbo, medene pijače, kot sta medica in peneča medica, ter med z dodatki cimeta, ingverja, borovnic, malin, čokolade, čilija, aronije, cvetnega prahu in matičnega mlečka ...

Čebelarstvo Cesar, Pot na Rute 8, Razvanje 2000, Maribor, +386 41 609 348,
www.medica-cesar.si,
www.cebelarstvo-cesar.si



13

ČEBELARSTVO ANTON WEISS SANKT ANNA AM AIGEN

Anton Weiß čebelarji z do 50 panji. Češnjevo-cvetlični med, ki ga je pridelal, je leta 2018 prejel naziv »Zmagovalec« in »Med leta 2019« Gault & Millau! Poleg velikega izbora medu, kot so cvetlični, kostanjev ali gozdni med, ima v ponudbi tudi poseben med s cvetnim prahom, propolisom, matičnim

mlečkom in medeno vino. V zadnjih letih so bili izdelki nagrajeni z več zlati, srebrnimi in bronastimi medaljami. Kot posebnost sta ob degustaciji na voljo tudi ogled muzeja in predavanje o čebeljih pridelkih. Dobrodošle večje skupine, prakirišče za avtobuse urejeno.



Odpiralni čas: od januarja do decembra: od 8. do 17. ure, za skupine naročilo po telefonu.

Čebelarstvo Anton Weiss
 Sankt Anna am Aigen,
 Jamm 51,
 8354 St. Anna am Aigen,
 +43 31 582 411,
 +43 676 621 97 50

14

ČEBELNJAK EDELSBACH / ČEBELARSTVO FRÜHWIRTH

Čebelji vrt se predstavlja z največjim številom čebeljih panjev v državi, številnimi dobrotami termalne in vulkanske regije Štajerske in edinstveno akademijo v čebeljem vrtu. Čebelji vrt v Edelsbachu s čebeljimi panji ponuja impresivni nabor različnih medonosnih rastlin, ki

predstavljajo vpogled v pašo čebel po celotni Evropi. Obiskovalci bodo spoznali zanimiva dejstva o življenju medonosne čebele ter lastnosti medu in drugih čebeljih pridelkov, kot so propolis, cvetni prah in matični mleček.

Bienengarten Edelsbach /
Imkerei Frühwirth,
Edelsbach 100,
8332 Edelsbach,
+43 676 943 49 24,
+43 3115 3133,
www.bienengarten.at



15

APARTMAJI RAJŠP

DOŽIVETJE in NASTANITEV: Na mirni lokaciji, v objemu polj, travniških sadovnjakov in gozdov, stoji hiša, v kateri so trije nadstandardno opremljeni apartmaji, poimenovani po svoji legi: Sončni vzhod, Sončni zahod in Sonce. V apartmajih si hrano lahko pripravite sami in preživite dopust v miru, brez naglice in stresa. Na kmetiji, oddaljeni le kak lučaj, se lahko oskrbite z doma-

čimi pridelki in se поблиže seznanite s kmečkimi opravili. Možen je tudi najem prostora za 20 oseb za razna srečanja (piknike, seminarje ipd.).

Apartmaji Rajšp, Breznikova cesta 23,
2234 Benedikt v Slovenskih goricah ,
+386 31 833 158,
www.apartmaji-rajsp.com,
apartmajirajsp@gmail.com



12

ARITOURS

APIROUTES: Aritours turistična agencija je družinsko podjetje, ki že od leta 1993 uspešno nastopa na slovenskem trgu. Njihova dejavnost je organizacija in izvedba potovanj, romanj in izletov, kjer dajejo poudarek kakovosti, strokovnosti, ceni, druženju in pletenju prijateljskih vezi. Pomemben segment delovanja je receptivni turizem, ki se predstavlja pod blagovno znamko VisitSlovenia. So specializirani ponudnik čebelarstvo turističnih poti po Sloveniji

tako za domače kot tuje turiste. V sodelovanju s Čebelarstvo zvezo Slovenije sodelujejo pri projektu spodbujanja čebelarstva turizma. Njihova dejavnost je organizacija in izvedba izletov in potovanj po Sloveniji na malo drugačen način, ki zajema strokovno, tematsko, dejavno, razgibano ..., enostavno izvrstno doživetje!

ARITOURS, Slomškov trg 7,
2000 Maribor, 02/252 16 19,
www.aritours.si, info@aritours.si





SEKIRA VAM JE PADLA V MED



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

Namig za IZLET

Obisk pustolovskega parka Vurberk

Pokušina medenih dobrot in ogled dela v čebelnjaku, Čebelarstvo Zarnec (št.) ali EKO čebelarstvo Šumenjak (št.)

Apiterapija/medena masaža v čebelnjaku ob šumenju čebel, Čebelarstvo Vogrinčič (št.)

Kulinarično razvajanje s sezonskimi lokalnimi jedmi v Gostilni Šiker

Zaključek dneva z vožnjo do razglednega stolpa na Zavrhu, vzpon na stolp in čudovit razgled po Slovenskih goricah

IZPOSTAVLJAMO:

- Rekreacijska pot ob jezeru Komarnik ali 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 vrečev v Benediktu
- Dveri-pax, vinsko doživetje v Slovenskih goricah
- Hrgova domačija v Vitomarcih
- Pachamama center, Kunova, doživetje inkovske kulture



Namig za VIKEND PAKET

1. dan: petek, Turistična kmetija Pri Kovačniku

Dejavni oddih bomo začeli na turističnimi kmetiji, na obronkih Pohorja, kjer vas bodo pričakali s kozarcem domače kapljice/soka. Pred večerjo predlagamo ogled dela na kmetiji, ogled živali, okolice in kratek sprehod v naravi.

*Možnost 1: Hotel Šiker, hotel in gostilna s tradicijo ob jezeru Pristava ter z možnostjo ogleda domačega kmečkega muzeja

2. dan: sobota, Bioterme, Čebelarstvo Vogrinčič, Gostilna Šiker

Po zajtrku z medom in maslom ter domačim kruhom se boste odpravili proti znanemu čebelarju (Čebelarstvo Vogrinčič), kjer boste degustirali izdelke iz medu, se seznanili s pridelavo medu in zdravnimi učinki apiterapije in medene masaže. Za vas smo pripravili kosilo v gostilni s tradicijo (Gostilna Šiker). Po kosilu se boste odpravili do Glampinga Sun Valley Bioterme Mala Nedelja, kjer se boste cel popoldan kopali in savnali, zvečer pa vas čakata prleška večerja in nočitev v šotoru glamping.

*Možnost 2: Čebelarstvo Zarnec

3. dan: nedelja, Čebelarski muzej Čebelarstvo Tigeli

Po zajtrku si boste ogledali čebelarski muzej v 110 let starem čebelnjaku, otroci si bodo izdelali svečo iz čebeljega voska. Nato sledita dejavni oddih v naravi v motoričnem parku ob jezeru (Expano Murska Sobota) in zaključek v čokoladnici Passero ter nakup lokalnih dobrot za domov.

*Možnost 4: Doživljajski park Vulkanija krtek Oli in Čebelji gradič



SONČNI ZAHOD OB JEZERU

IZPOSTAVLJAMO:

- Wake park Dooplek (Duplek, ob reki Dravi)
- Casino in hotel Mond Šentilj
- Terme Radenci in Sikalu ZOO Radenci
- Puchov muzej, Društvo rojaka Janeza Pucha, Juršinci
- Grad Negova z zeliščnim vrtom in tematske razstave v gradu



Medena pita

Avtorica recepta Zdenka Mesarič, SŠGT Radenci

SESTAVINE KRHKO TESTO

- 200 g moke
- ščepec pecilnega praška
- 100 g hladnega masla
- 2 JŽ medu
- 2 žlici hladne mineralne vode

SESTAVINE NADEV

- 80 g razmehčanega masla
- 4 JŽ meda
- 4 jajca
- 100 g bele čokolade
- 100 ml sladke smetane
- 200 g pretlačene skute
- 2 JŽ koruznega škroba (ali vaniljinega pudinga)
- nastrgana lupina neškropljene limone ali pomaranče in ščepec mletega cimeta

PRIPRAVA

Iz sestavin zgnetemo krhko testo, zavijemo v prozorno folijo in postavimo za 30 minut na hladno. Testo razvaljamo in položimo v pomaščen model.

Čokolado stopimo nad vodno kope-ljo. Maslo in med penasto umeša-

mo, dodamo rumenjake, nastrgano limonovo lupinico, cimet, sladko smetano, skuto in koruzni škrob. Iz beljakov stepemo trd sneg in ga rahlo primešamo masi. Nadev prelijemo po razvaljanem testu v modelu. Pečemo na 165 °C, 40 minut.

Medeni muffini z banano in brusnicami

Avtorica recepta Nika Poslek, Mr. Bee

SESTAVINE

300 g moko

1 pecilni prašek

1 vaniljev sladkor

3 jajca

150 g masla

400 g kostanjevega medu

3 banane

koščki bele čokolade

brusnice

oreščki (mandlji, orehi, lešniki ...)

200 ml navadnega jogurta

PRIPRAVA

Pred peko si pripravimo dve posodi. V prvi posodi dobro zmešamo moko s pecilnim praškom in vaniljevim sladkorjem. V drugi posodi penasto umešamo jajčne rumenjake, med in maslo. K tej mešanici dodamo še 3 banane, ki jih dobro pretlačimo z vilicami, na koščke narezano belo čokolado, brusnice in po želji tudi oreščke. Vse skupaj

dobro premešamo z električnim mešalnikom. Maso iz prve posode s suhimi sestavinami vmešamo v posodo z mokrimi sestavinami ter k tej dodamo še jogurt. Na koncu k zmesi na rahlo vmešamo še sneg iz beljakov in maso vlijemo v modelčke za muffine. Pečemo v pečici približno 20 min pri 200 °C in muffini so gotovi.



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 

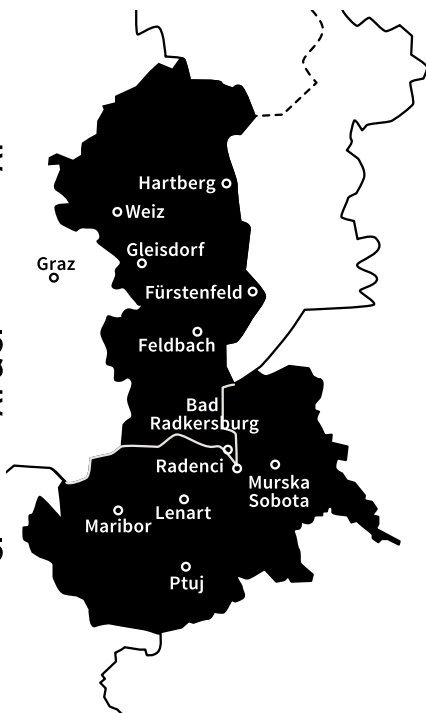
**SLOVENIJA – AVSTRIJA
SLOWENIEN – ÖSTERREICH**

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:

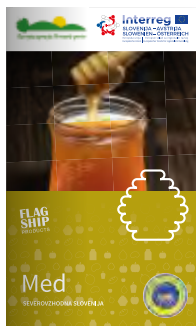
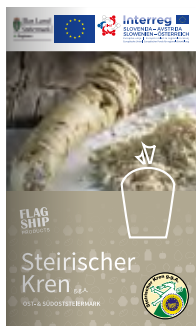
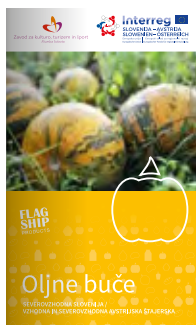
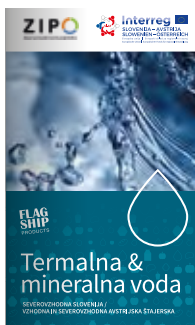
Razvojna agencija Slovenske gorice, d.o.o.

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.