



Zavod za kulturo, turizem in šport
Murska Sobota



Interreg 

SLOVENIJA – AVSTRIJA
SLOWENIEN – ÖSTERREICH

Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj
Europäische Union | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung



**FLAG
SHIP**
PRODUCTS



Oljne buče

SEVEROVZHODNA SLOVENIJA /
VZHODNA IN SEVEROVZHODNA AVSTRIJSKA ŠTAJERSKA



BUČNO OLJE



ZELENO ZLATO AVSTRIJSKE ŠTAJERSKE

IN SLOVENIJE



OD 1880 AVSTRIJSKOŠTAJERSKA OLJNA BUČA BREZ LUPIN



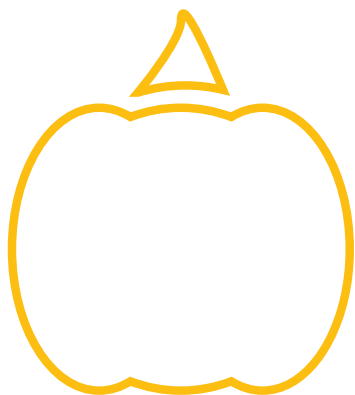
AVSTRIJSKOŠTAJERSKO BUČNO OLJE Z ZAŠČITENIM GEOGRAFSKIM POREKLOM IN



ŠTAJERSKO-PREKMURSKO BUČNO OLJE



KULINARIČNE RAZNOLIKOSTI IN DOBROTE



OLJNA BUČA

Oljna buča izvira iz Amerike in je prišla s Kolumbom v Evropo. V 19. stoletju je bila selektirana varianta s tankimi lupinami, ki je osnova za današnje gojenje in pridelavo.










Zdravilne učinkovine oljne buče so nesporne. Predvsem visok delež nenasičenih maščobnih kislin, vitamina E, antioksidativni učinek, bogata vsebnost mikroelementov so vzrok, da spadajo oljne buče in njeni izdelki (bučno olje) k tako imenovani »super hrani«. Najboljša podlaga za buče so tla, ki se hitro segrejejo, so peščena in dobro prezračena. Avstrijska Štajerska in severna Slovenija imata idealno klimo za pridelavo oljnih buč.

Tradicionalno, ročno pobiranje buč ter ročno trebljenje sta le še redka, največkrat se buče pobirajo in trebijo strojno (bodičasti valj in pobiralec buč). V številnih oljarnah se iz opranega in posušenega semena pridobiva »zeleno zlato«, bučno olje, za kar je potrebno semena najprej zmleti, soliti in nato pražiti. Zaradi procesa praženja nastane značilna aroma bučnega olja. Na koncu se v hidravličnih prebijalnih stiskalnicah stisne olje.



Foto: (c) Regions Entwicklungs- und Management Oststeiermark GmbH

ALI STE VEDELI, DA...

-  za proizvodnjo 1 litra bučnega olja potrebujemo približno 2,5 kg semen, kar ustreza 30–40 bučam?
-  lahko bučno moko uporabljamo kot nadomestek pšenične moke (kruh in peciva, za paniranje, testenine itd.)?
-  so na drobno sesekljana bučna semen tudi odlična sestavina za sladice, čokolade in bonbone?
-  je vaniljev sladoled z nekaj kapljicami bučnega olja povsem nova in vrhunska kulinarčna izkušnja?
-  bučno olje vsebuje kar 83% nenasičenih maščobnih kislin?
-  bučno olje ni samo dobrega okusa, ampak ima tudi negovalne učinke na kožo in se zato uporablja v kozmetiki (peeling, kreme, mila, masažno olje itd.)
-  se delež BIO bučnih olj stalno povečuje?
-  lahko bučno olje kupite neposredno v oljarnah ali pa naročite po spletu?
-  v številnih oljarnah čez vse leto stiskajo bučno olje in da so obiskovalci pristrčno vabljeni?

BUČNE PONUDBE

SEVEROVZHODNA SLOVENIJA

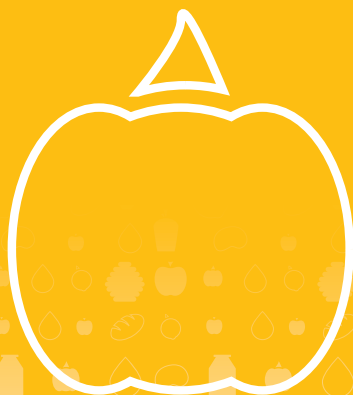


Foto: (L) Oljarna Fram d.o.o.

12 OLJARNA FRAM

PRODAJA IN DEGUSTACIJA. Vodeni ogledi najstarejše proizvodnje bučnega olja, kjer se po originalnem receptu proizvaja kakovostno bučno olje že od leta 1750. Na dvorišču je tudi prodajalna.

Oljarna Fram d.o.o., Denis Hergan
Turnerjeva ulica 118, 2313 Fram
www.oljarnafram.si



Foto: (L) Arhiv RAS d.o.o.

13 KMETIJA SLANIČ

PRODAJA IN DEGUSTACIJA. Na domačiji vam bomo postregli z dobrotami iz Slovenskih goric. V naši redni ponudbi so številne sorte jabolk (od zgodnjih do poznih sort), 100% jabolčni sok, jabolčni kis, jabolčni krljci, orehi. Na domačiji se ukvarjamo še s pridelavo zelenjave, gojimo hren in oljne buče, iz katerih izdelamo bučno olje.

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



Foto: (c) Oljarna Kolarič

14 OLJARNA KOLARIČ

PRODAJA IN DEGUSTACIJA. Kolaričevi se ukvarjajo s kmetijstvom in z oljarstvom, s slednjim že od leta 1996.

Semena za stiskanje pridelajo na kmetiji, nekaj pa ga tudi odkupijo od okoliških kmetov.

Svojo ponudbo širijo s kakovostnimi proizvodi, saj so tudi prejemniki zlatega priznanja za 100-odstotno bučno ter hladno stiskano sončnično in orehovo olje (Dobrote slovenskih kmetij).

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



Foto: (c) Arhiv RASG

15 KMETIJA PRANČBERGER

PRODAJA. Kmetija ima dolgo tradicijo pridelave oljnih buč. Na 50 ha zemlje se lastniki ukvarjajo s poljedelstvom, zelenjadarstvom in prašičerejo.

Dopolnilno dejavnost na kmetiji predstavlja pridelava in predelava oljnih buč.

Povečevati želijo tudi pridelavo jedilnih buč, ki jih lahko tehnološko predelajo in so potrošniku na voljo zamrznjene.

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



Foto: (c) Posestvo Passero

16 POSESTVO PASSERO

PRODAJA IN DEGUSTACIJA. Na posestvu Passero se lahko ustavite v njihovi trgovini, kjer ponujajo domače dobrote, ter obiščete njihovo čokoladnico in vinotoč. Na posestvu razpolagajo z dvema apartmajema, kjer lahko prespi do 8 ljudi.

V svoji trgovini ponujajo pražena bučna semena, bučno olje, razne namaze, naravne sokove, čokolado in čokoladne praline, marmelade, mesnine, vina in žganje.

Posestvo Passero
Jasmina Passero Sotošek
 Tešanovci 24
 9226 Moravske Toplice
www.passero.si



Foto: (c) Dajč Produkt

17 DAJČ PRODUKT

PRODAJA IN DEGUSTACIJA. Predelava bučnega semena v bučno olje, prodaja bučnega olja, bučnih semen različnih okusov (naravna, pražena slana, z okusom japonskega hrena, karamelizirana s cimetom, v grenki čokoladi, v mlečni, beli čokoladi, v beli čokoladi s kokosom, z okusi maline, kapučina, pomaranče, v temni čokoladi z okusom kave, bučne marmelade, jabolčnega kisa, darilnega programa.

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



Foto: (C) Osební arhív oljarme Kocbek

18 OLJARNA KOCBEK

DEGUSTACIJA IN OGLED. Oljarna Kocbek se ponaša z dolgoletno družinsko tradicijo pridelave bučnega olja, ki sega v leto 1929. Ded Alojz Kocbek je svoje znanje in izkušnje prenašal iz roda v rod, vsaka generacija pa je dodala nekaj svojega. Izkušnje in zahteve trga so vzrok, da vam danes lahko nudimo najbolj čista, kakovostna in naravna olja, narejena na stari – tradicionalni strojni opremi iz izbranih semen, ki jih za nas pridelajo lokalni kmetje in so dozorela na poljih še neokrnjene narave. Naša posebnost so hladno stiskana olja, predvsem hladno stiskano bučno olje. Prepoznavni smo tudi po izbranem darilnem programu, ki vsebuje našo paletu izdelkov.

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



Foto: (C) Sadjarstvo Ficko

19 SADJARSTVO FICKO

OGLEDI, PRODAJA IN DEGUSTACIJE. Na naši sadjarski kmetiji se ukvarjamo s pridelavo in predelavo sadja. Poleg starih sort jaboljk, hrušk, višnje, grozdja jurka in še marsičesa so naše vodilne sadne vrste kutina, nešplja, oreh in aronija, iz katerih nastajajo domači izdelki, marmelade, žganja, likerji, sokovi itd. Gojimo tudi različne vrste buč; iz oljčnih pridelujemo bučno olje, iz muškarnih pa marmelade, likerje in še marsikaj.

**Sadjarstvo Ficko s.p., Martin Ficko
Rogašovci 78
9262 Rogašovci
www.sadjarstvo-ficko.si**



Foto: (C) Pomelaj

19 POMELAJ

Pomelajevo je tam, kjer se zbudijo tvoje roke! Bučno seme pripoveduje svojo zgodbo. Dotik te preseneti. Bučno seme spremenimo v bučni namaz, bučno seme vdelamo v pirine žemljice, ki jih sam zamesiš in spečeš. Najboljši del dneva je, ko sveže žemlje s praženim bučnim semenom poješ na dvorišču Pomelaja. Na koncu v trgovinici pogledaš še Cekarje iz koruznega liča in napolniš košaro iz vrbove šibe. Ključne besede: KULINARIČNA DELAVNICA. DOBROTE IZ DOMAČE KUHINJE. DOŽIVETJE.

**ZRP Pomelaj z.o.o.
Mala Polana 103, 9225 Velika Polana
www.pomelaj.si**



Foto: (C) Matej Fiser

SESTAVINE

Sestavine za 4 osebe

60 g polnozrnatih piškotov,
 20 g praženih bučnih semen,
 50 g masla,
 100 ml bučnega olja,
 330 g maskarponeja,
 130 ml navadnega jogurta,
 20 g želatine,
 80 g malin,
 1 list želatine,
 sveže maline,
 malinin sorbet

BUČNA TORTICA Z MALINAMI

GOSTILNA RAJH, BAKOVCI

PRIPRAVA

Piškote zdrobimo. Dodamo pražena bučna semena, maslo in bučno olje in premešamo. Maso porazdelimo modele in jo pritisnemo ob dno. Maskarpone in jogurt zmešamo, na koncu dodamo želatino za takojšnjo uporabo. Maline pretlačimo in prepasiramo skozi cedilo. Malinovo zmes nalijemo v manjšo kozico. List želatine prelijemo s hladno vodo, da nabrekne. Ožamemo ga, nato ga pa dodamo v kozico k malinam. Vse skupaj zavremo, dobro premešamo in ohladimo. Modelčke z bučno osnovo do vrha napolnimo s kremo in poravnamo. Postavimo v hladilnik za eno uro. Ohlajene tortice po vrhu nadevamo z malinovim prelivom in okrasimo s celimi svežimi malinami in postrežemo z malininim sorbetom.



Foto: (C) Matej Fišer

SESTAVINE

Sestavine za 4 osebe

200 g pireja muškadne
buče,

500 ml sladke smetane,

80 g sladkorja,

4 rumenjaki,

1 strok vanilije

Ko postrežemo:

sezonsko jagodičje,

vanilijev sladoled z
bučnim oljem,

sveže dišavnice,

zdrobljen čokoladni
biskvit

BUČNA CRÉME BRULÉE

GOSTILNA ZORKO, KRIŽEVCI PRI LJUTOMERU

PRIPRAVA

Pečico nastavimo na 150 °C. Rumenjake, sladkor in smetano združimo v skledi in stepemo.

Primešamo bučni pire, sladkamo in dodamo stržen vanilijevega stroka. Temeljito premešamo.

Maso precedimo skozi gosto cedilo ter nalijemo v posodice za crème brulée in pečemo 35 minut.

Pečeno in ohlajeno crème brulée hranimo v hladilniku. Preden jo postrežemo, jo potresemo s sladkorjem in popečemo pod žarom, da se ustvari tanka karamelna skorjica.

PREDLOG ZA SERVIRANJE

Postrežemo s svežim jagodičjem in sladoledom z bučnim oljem, z vršički sveže mete in z zdrobljenim čokoladnim biskvitom.

Recept iz knjige Obedi in obredi Pomurja.

ENODNEVNI IZLET

PO POMURJU »BUČE«

Raziščite Pomurje, kjer so tradicionalno doma jedi, kot sta bučni retuš in zlejvanka z nastrganimi bučkami.

- **Oljarna Kocbek** (št.18) – degustacija vrhunskega bučnega olja.
- **Murska Sobota** – ogled **paviljona Expano** z multi-senzorično razstavo.
- **Rogašovci** – **Sadjarstvo Ficko** (št.19) ogled in degustacija.
- **Tešanovci** – **podeželska čokoladnica Passero** (št.16), izdelava čokoladnih pralinejev.
- **Murska Sobota** – degustacija pristnih domačih dobrot v **Hranilnici prekmurskih dobrot**.

INFORMACIJE

Izlet vključuje:

- Organizacijo programa
- Ogled in degustacijo bučnih olj in jedi pri treh ponudnikih
- Doživetje multi-senzorične razstave v Expanu
- Degustacijo lokalnih prekmurskih dobrot – Falajček Prekmurja



Foto: (c) Ž. Matulič

CENA IZLETA ZA DVE OSEBI: 80 EUR

Izlet je mogoče oblikovati v skladu z vašimi željami. Prosimo vas, da se za več informacij, sestavo paketa in rezervacijo obrnete na **TIC Murska Sobota** (str. 23).

DVODNEVNI PAKET

PO POMURJU »BUČE«

1. Dan

- **Sveti Jurij ob Ščavnici – Oljarna Kocbek** (št. 18), ogled in vodena degustacija.
- **Murska Sobota – ogled paviljona Expano** z multi-senzorično razstavo.
- **Kosilo** v bližnji gostilni.
- **Velika Polana – domačija Pomelaj** (št. 20): kulinarična delavnica z degustacijo.
- **Nočitev** s kopanjem v termo-mineralni vodi in wellness razvajanjem.

2. Dan

- Preko Gornje Radgone čez mejo v Bad Radkersburg do **Pöllaua – Oljarna Fandler** (št. 1): degustacija ekoloških olj in izdelkov iz moke bučne pogače. Proti mejnemu prehodu Kuzma.
- **Kosilo** na poti.
- **Rogašovci – Dajč produkt** (št. 17): degustacija olja in oblitih bučnih semen.
- **Murska Sobota** – ogled v spremstvu lokalnega vodnika. Degustacija pristnih domačih dobrot v Hranilnici prekmurskih dobrot.

INFORMACIJE

Paket vključuje:

- Organizacijo programa
- Ogled in degustacijo bučnih olj in jedi pri štirih ponudnikih
- Doživetje multi-senzorične razstave v paviljonu Expano
- Degustacijo lokalnih prekmurskih dobrot – Falajček Prekmurja
- Nočitev v dvoposteljni sobi v termalnem hotelu 4* superior s polpenzionom
- Lokalno vodenje



Foto: (c) Anja ZAKS / S

CENA PAKETA ZA DVE OSEBI: 355 EUR

Lasten prevoz. Obisk priporočamo med petkom in nedeljo.

Paket je mogoče oblikovati v skladu z vašimi željami. Za več informacij kontaktirajte **TIC Murska Sobota** (str. 23).

BUČNE PONUDBE

VZHODNA IN JUGOVZHODNA
AVSTRIJSKA ŠTAJERSKA

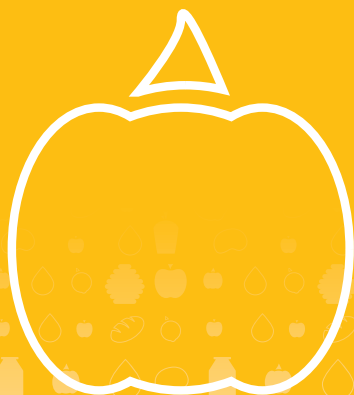


Foto: © Olmühle Höfler



BUČA NI ENAKA BUČI

Tipična in znana uporaba oljne buče je seveda stiskanje semen za avstrijsko-koštajersko bučno olje. Oljarne in seveda majhne kmetije ponujajo to regionalno specialiteto v izvrstni kakovosti. Obstaja pa veliko drugih kreativnih načinov uživanja buče.

Bučna marmelada, bučni sekt, bučni liker, bučni chutney, bučne praline in čokolade, bučna zrnasta gorčica, bučni kis, bučni pesto, vložene buče, bučna semena v različnih variacijah, kozmetična uporaba in še veliko več za odkrivanje.



Foto: © Gerhard Wasserbauer

**PRESENTACIJA OLJA
OD 8 EUR/OSEBO**

01 OLJARNA FANDLER

DEGUSTACIJA. Ob prezentaciji olj in degustacije dobite vpogled v proizvodnjo dragocenih hladno stisanih olj, izveste več o surovinah in mojstrskem delu oljarjev.

Oljarna Fandler GmbH / Julia Fandler (Direktor & Lastnik), Mag. Josef Spindler (Direktor), Peter Schloffer (Direktor) / Prätis 1 8225 Pöllau / www.fandler.at



Foto: © Oststeiermark Tourismus, Bergmann

**VODENJE OD 6 EUR/
OSEBO
(OTROCI POD 6 LET PROSTO)**

02 MANUFATURA KISA OSWALD/SHAFFE

DEGUSTACIJA. Poleg 50 drugih vrst kisa iz domačih surovin se avstrijskoštajerska buča oplemeniti v bučni kis. Obiščite našo manufakturo in ob vodenju in degustaciji spoznajte postopek nastajanja naših kisov.

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

OststeierMARKT.at

NA NOVO ODPRTO:

Digitalna tržnica z regionalnimi produkti in storitvami iz vzhodne avstrijske Štajerske!

Obiščite sedaj:
www.oststeiermarkt.at





Foto: (c) Ölmühle Höfler

**VODENJE OD
4,5 EUR/OSEBO**

03 OLJARNA HÖFLER

VODENJE. Pridobivanje bučnega olja in nato degustacija sveže stisnjene bučnega olja. Z veseljem vas popeljemo skozi oljarno in vam zaupamo skrivnosti proizvodnje olja. Trgovina domačih užitek v vam poleg bučnega olja ponuja še številne druge dobrote, kot so bučni sekt, bučno čokolado, bučni pesto in veliko drugih regionalnih zakladov.
Vodenje: ČET. ob 14. uri,
PET. ob 10. uri ob predhodni najavi.
Odpiralni čas:
PON.–PET. 08:00–18:00, SOB. 08:00–12:00

**Lastnik: Karl Höfler / 8224 Kaindorf
383
www.hoefleroel.at**



Foto: (c) Bauernladen Pöllau

**VODENJE OD
6 EUR/OSEBO**

04 NARAVNE SPECIALITETE PÖLLAUER TAL

VODENJE. Izbor izdelkov sega od začinenih in okusnih suhih mesnin iz kmečke sušilnice do svežega sadja in zelenjave iz kmečkega vrta ter naravnih mlečnih izdelkov iz kravjega, ovčjega in kozjega mleka. Med 3000 izdelki se najde tudi veliko bučnih specialitet oz. redkosti iz regije užitek Pöllauer Hirschbirne.

**Interesno združenje kmečke specialitete naravni park Pöllauer Tal / Lastnik: Alois Pöttl
Hauptplatz 2, 8225 Pöllau
www.naturparkbauernladen.at**



Foto: (c) Andrea Schmidhofer

OD 99 EUR/OSEBO

05 KLEINHOFERS HIMBERNEST

PRENOČIŠČE. Že pri zajtrku se srečate z izdelki avstrijskoštajerske buče – v pecivu, namazu ali kruhu. Kako raste in kako se predela v priljubljeno bučno olje, si lahko ogledate v živo v eni od številnih oljarn v regiji.

- 2 noči z regionalnim zajtrkom
- prost vstop s Kartico ugodnosti (1. 3. do 31. 10.) za več kot 200 izletniških ciljev (npr. ogled oljarne)
- bučni paket za domov: 1 l bučnega olja, bučna semen in recept

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



Foto: (c) Karin Schrotter

**2 NOČI OD
167 EUR/OSEBO**

06 HOTEL MÖNICHWALDERHOF

HOTEL + RESTAVRACIJA. Spoznajte avstrijskoštajersko gostoljubje in lepote naše narave.

- 2 noči s polpenzionom
- uporaba raja za energijo s pokritim bazenom, dežele joge, savn, parne aroma kopeli, infrardeče kabine in bazena za knajpanje
- 1 masaža hrbta z bučnim oljem (25 min.) Negovalno olje preprečuje nastajanje gub in suhe kože.
- 1 x vrček kave in bučni Cantuccini
- 1 steklenička bučnega olja

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



**DEGUSTACIJA OD
5 EUR/OSEBO**

07 KMETIJA BUČ KOLLER

DEGUSTACIJA. Z nami se podajte v svet buč. V našem bučnem ateljeju lahko spoznate nas in našo zgodbo. In kaj je najboljše pri tem? Imate možnost pokušanja vseh naših izdelkov. Razliko boste opazili ...

Lastnik: **Johann Koller / Weinberg 78,
8350
Fehring / www.kuerbischhof-koller.at**



**VODENJE IN DEGUSTACIJA
OD 6 EUR/OSEBO**

08 SCHALK MLIN

DEGUSTACIJA. Start v naš mlin za žita, nato ogled lastnega muzeja hidroelektrarne, nove hidroelektrarne in kot višek še ogled ene izmed najstarejših avstrijskoštajerskih stiskalnic za bučno olje. Za konec pa še degustacija!

**Schalk Mühle GmbH & Co KG
Lastnik. Franz & Rainer Schalk / Kals-
dorf 18
8262 Ilz / www.schalk-muehle.at**



**VODENJE OD
4,5 EUR/OSEBO**

09 MLIN BERGHOFER

DEGUSTACIJA. V 800 let starem mlinu na obrežju reke Raab, se boste spoznali z večino proizvodnje bučnega olja in zgodovino buče ter pokušali naravne produkte v trgovini mlina.

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



Foto: (c) Heiltherme Bad Waltersdorf

**MASAŽA OD
40 EUR/OSEBO**

10

ZDRAVILNE TERME BAD WALTERSDORF

WELLNESS. TSMR-"magičnih 8"-masaža z bučnim oljem je posebna masaža z dragocenimi sestavinami avstrijskoštajerskega bučnega olja in posebno masažno tehniko, ki je učinkovita:

- pri mobilizaciji sklepov
- pri izravnavi motenj spanja
- pri preprečevanju »izgorevanja«
- negovalno olje pozitivno deluje kot sredstvo proti staranju in pikanju kože.

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



Foto: (c) Kürbischhof Gärtner

OD 210 EUR/OSEBO

11

KMETIJA BUČ GARTNER

PRENOČIŠČE. Bivati v z ljubeznijo renovirani kmetiji, dan začeti z bogatim zajtrkom, vključno z ocvrtimi jajci z bučnim oljem, s Kartico ugodnosti raziskovati regijo, nakupovati v trgovini kmetije buč; bučno olje, bučna semena, chutney, bučni pesto, ...

- 2 noči za 2 osebi z zajtrkom
- prost vstop s Kartico ugodnosti (1.3. do 31.10.) v več kot 200 izletniških ciljev
- 1/2 litra bučnega olja + 1 zavoj bučnih semen

**Kürbischhof Gärtner e. U. / Inh. Barbara
&
Christian Gärtner / Weinberg a. d.
Raab
60, 8350 Fehring / www.kuerbischhof.at**

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.












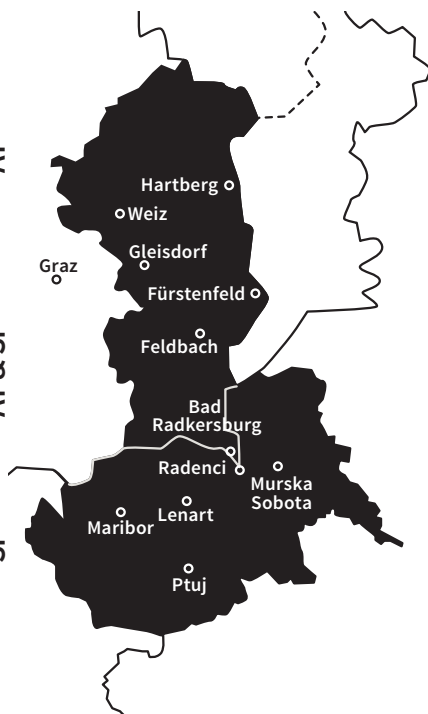


Interreg 
SLOVENIJA – AVSTRIJA
SLOWENIEN – ÖSTERREICH
 Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj
 Europäische Union | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

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.



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.

DODATNE INFORMACIJE



Tourismusregionalverband Oststeiermark

St. Johann bei Herberstein 100, 8222 Feistritztal, Österreich

T.: +43 3113 20678, info@oststeiermark.com, www.oststeiermark.com



Impressum:

Slike: arhiv slik Regionalno turističnega združenje vzhodna avstrijska Štajerska, delne regije vzhodne avstrijske Štajerske sodelujoči obrati in izletniški cilji, arhiv slik projektnega partnerja Zavod za kulturo, turizem in šport Murska Sobota, Zavod za inovativnost in podjetništvo Maribor, Regionalna razvojna agencija Slovenske Gorice, Turistična šola Radenci, Thermenland, južna- & vzhodna avstrijska Štajerska Marketing GmbH, Regijsko razvojna in menedžment vzhodna avstrijska Štajerska GmbH, Regionalni menedžment jugovzhodna avstrijska Štajerska avstrijska Štajerska Vulkanland GmbH, Kvalifikacijska agencija vzhodna avstrijska Štajerska GmbH, Bernhard Bergmann, Gerhard Wasserbauer, Karl Schrotter, Harald Eisenberger, Matej Fišer.

Za besedilo in vsebino odgovarja: Regionalno turistično združenje vzhodna avstrijska Štajerska, delne regije vzhodne avstrijske Štajerske sodelujoči obrati in izletniški cilji, Projektni partner projekta "Flagship Products"

Layout: Marotte, Friedberg, www.marotte.at
 Oblikovanje: Reklamna agencija guteidee, Anger,
www.guteidee.at

Terminske in tiskarske napake pridržane.

DODATNE INFORMACIJE



Zavod za kulturo, turizem in šport
 Murska Sobota

Zavod za kulturo, turizem in šport Murska Sobota

Štefana Kovača 30, 9000 Murska Sobota, Slovenija

T.: +386 2 521 43 85

info@zkts-ms.si, www.zkts-ms.si, www.visitmurskasobota.si

TURISTIČNE INFORMACIJE



TIC Murska Sobota

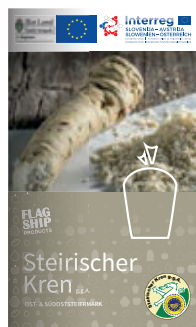
Slovenska ulica 41, 9000 Murska Sobota, Slovenija

T.: +386 2 534 11 30

tic.ms@zkts-ms.si, www.zkts-ms.si, www.visitmurskasobota.si

DVE REGIJI - EN CILJ

Vse informacije v zvezi z 9 vodilnimi produkti regij vzhodna & jugovzhodna avstrijska Štajerska in severovzhodna Slovenija kot tudi v zvezi s projektom Flagship Products najdete v 9 brošurah s ponodbami



Folgende Broschüren sind nur in slowenischer Sprache erhältlich:



Brošure s ponodbami so bile narejene v okviru projekta „Flagship Products“. Flagship Products je podprt s strani čezmejnega kooperativnega programa Interreg V-A Slovenija-Avstrija (Evropski fond za regionalni razvoj - EFRE) in dežele avstrijske Štajerske.