



**FLAG
SHIP**
PRODUCTS



Jabolko

SEVEROVZHODNA SLOVENIJA /
VZHODNA IN JUGOVZHODNA AVSTRIJSKA ŠTAJERSKA





JABOLKO



STOLETNA TRADICIJA



EDINSTVEN OKUS



IZREDNA DOŽIVETJA



POSEBNA UČINKOVITOST



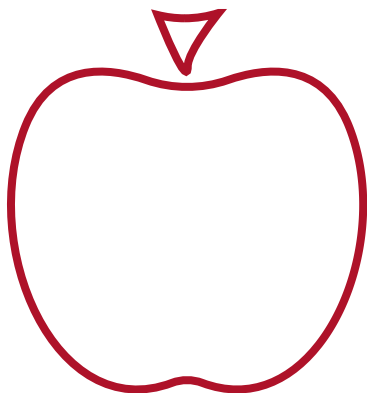
REGIJA UŽITKOV



ŠTAJERSKA JABOLČNA CESTA IN



SVEČINA JABOLČNA - IN SADNA CESTA



JABOLKO

Jabolko je vodilni produkt vzhodne avstrijske Štajerske – v primerjavi z drugimi regijami Avstrije je bilo tukaj kultiviranih največ jabolok. Tri četrtine jabolok prihaja iz okrajev Weiz, Hartberg-Fürstenfeld ali Feldbach. Središče pridelave je »Dežela jabolok« okoli Pucha, največje sadjarske občine dežele. Pridelava jabolok ima tukaj bogato zgodovino, ki se začneja že v keltskih časih. V cesarski dobi so jabolka iz Pucha v lesenih sodih izvažali vse do Egipta in na carski dvor. Tudi v Sloveniji je jabolko najpomembnejša sadna vrsta in predstavlja približno 65 % pridelanega sadja. Rodovitna tla in idealna klima sta blagodejni v regijah vzhodne avstrijske Štajerske ter Pomurja in Podravja. Velika temperaturna razlika med hladnimi nočmi in vročimi dnevi posebej ugodno vpliva na aromo in sladkobo jabolok.

Da ima jabolko posebno pozitiven učinek na zdravje, je že dolgo znano. Pregovor »jabolko na dan prežene zdravnika stran«, je poznan po celem svetu. Prehranski strokovnjaki poudarjajo pozitiven učinek na prebavo, raven holesterola, diabetes ter bolezni srca in ožilja.



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus

Sadjarji in gostinci so leta 1986 ustanovili t. i. 25 km dolgo »Jabolčno cesto« v okolici vasi Puch. Pelje zahodno od Stubenbergsee /jezero Stubenberg/ med krajema Anger in St. Ruprecht an der Raab in ponuja postaje, kjer se lahko pridelki na domačijah pokušajo in kupijo. V celotni Jabolčni deželi so kulinarika in užitki v naravi v ospredju. Številne pohodniške in kolesarske poti vabijo obiskovalce na kulinarična raziskovanja. Regiji jabolk v vzhodni avstrijski Štajerski in obmejnem pasu Slovenije skupaj razvijata nove »jabolčne« doživljajske ponudbe ter predstavljata raznolike lokalne specialitete okoli jabolka.

ALI STE VEDELI, DA ...



se sadjarska regija v okrajih Weiz in Hartberg-Fürstenfeld, kot tudi jugovzhodna avstrijska Štajerska imenujeta „regija užitkov vzhodno štajersko jabolko“?



je količina pridelka odvisna od vremena? V dobrih pogojih tako znaša do 200.000 ton jabolk na leto (v Sloveniji približno 43.000 ton) ?



toča ali zmrzal med cvetenjem predstavljata največjo nevarnost? Intenzivne nasade jabolk pogosto zaščitijo z zaščitnimi mrežami proti toči.



Avstrijec na leto poje približno 29 kg jabolk. Glavne sorte so zlati delišes, gala, jonagold in Idared. (v Sloveniji: idared)



je v Puchu pri Weizu jabolčni muzej – „Hiša jabolk“?



obstaja mistično jabolčno žganje, ki ga po strogih ritualih kuha 20 „Jabolčnih mož“?



je jabolko iz približno 85 % vode?

JABOLKO PONUDBE

SEVEROVZHODNA SLOVENIJA

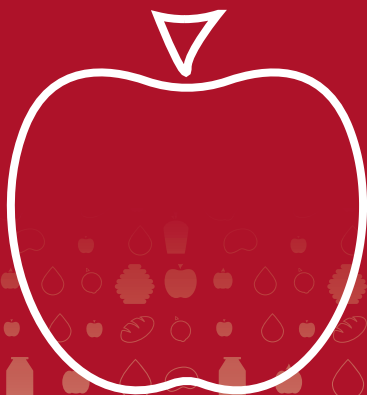


Foto: (c) Darko Ipsa

12 KMETIJA TERRA PIA

DOŽIVLJAJSKO VODENJE. Terapija za vse, ki hočejo sodelovati in spoznavati prikaz biodinamične metode pridelave jabolk in mleka. Sodelovanje, igra, spoznavanje in drobna presenečenja, vabljenje družine z otroki.

Možen nakupa pridelkov.

Anita Ipsa
Pečarovci 123, 9202 Mačkovci
anita.ipsa@gmail.com



Foto: (c) Urne Jamnik

13 VINO IN SADJE JAMNIK

PRODAJA IN DEGUSTACIJA. Na dobrih vinogradniških legah imamo posajene breskve, ki si jih lahko naberete sami. Gre za sorto redhaven, ki zori konec julija.

V jeseni vam lahko ponudimo stare sorte jabolk s travniškega sadovnjaka.

Ignac Jamnik
Svečina 13, 2201 Zg. Kungota
www.vinojamnik.si



Foto: (c) Ajda Keuschler, Arbolus d.o.o.

14 ARBOLUS D.O.O.

PRODAJA. Ponujamo jabolčni čips in jabolčne krlje, ki so nežno dehidrirani. Tako ohranijo kar največ okusa ter vitamine in minerale. So popolnoma brez konzervansov ali drugih aditivov. Naredimo jih iz najokusnejših jabolčk, da je zdrav in slasten prigrizek zagotovljen! Iz naših jabolčk proizvajamo tudi motni jabolčni sok iz posebne licenčne sorte, ki da soku slasten okus. Pristne naravne okuse zagotavljajo jabolka lokalne pridelave.

Arbolus d.o.o.
Ajda Keuschler, Velika Polana 197 c
9225 Velika Polana
www.fire-bird.si



Foto: (c) Sadjarstvo Ficko

15 SADJARSTVO FICKO

PRODAJA, DEGUSTACIJA IN VODENJE. Na naši sadjarski kmetiji se ukvarjamo s pridelavo in predelavo sadja. Poleg starih sort jabolčk, 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 oljnih 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) Arhiv RASG d.o.o.

16

KMETIJA SLANIČ

PRODAJA IN DEGUSTACIJA. Na domačiji vam bomo postregli z dobrotami iz Slovenskih goric. V naši redni ponudbi so številne sorte jabolok (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) Kren

17

SADJARSTVO KREN

PRODAJA. Iz sadovnjakov, ki ležijo tik ob dvorišču kmetije, pridelujemo jabolka, ki jih lahko kupite v mesecih med avgustom oz. septembrom in marcem. Ponujamo Vam jih v sadnih zabojih v velikosti 10 ali 15 kg. Z mesecem avgustom se začne sezona obiranja jabolok s sorto jersey mac, ki jo v jabolčnem asortimanu v prihodnjih mesecih dopolnijo sorte elstar, gala, jonagold, zlati delišes, idared, braeburn, fuji, ter stara sorta carjevič. Naša pridelava je naravi prijazna.

Ivan Kren

Plač 18, 2201 Zg. Kungota
www.facebook.com/VinoSadjeKren



Foto: (c) Obšthof Skok

18

SADJARSKA KMETIJA SKOK

PRODAJA IN DEGUSTACIJA. Ponujamo vam raznovrstno sadje in zelenjavo skozi celo leto. Naše pridelano sadje pa v lastni predelavi tudi predelamo v: sokove, džeme, suho sadje, kis, vino.

Erna & Stanko Skok

Rošpoh-del 94, 2351 Kamnica
beno.skok@siol.net



Foto: (C) Domačija Truntič

19 DOMAČIJA TRUNTIČ

PRODAJA IN DEGUSTACIJA. Na Domačiji Truntič že 30 let pridelujemo sadje, predvsem jabolka, ki so osnova za izdelavo prvovrstnih žganih pijač. Ponujamo odličan sadjavec, pri nas pa boste dobili tudi viljamovko, borovničev in ostale žgane pijače, za katere je osnova dober sadjavec, ki je narejen iz domačih jabolk in hrušk.

Polonca Bajt
Gačnik 14, 2211 Pesnica pri Mariboru
polonca.bajt74@gmail.com



Foto: (C) Arhiv RASO d.o.o.

20 KMETIJA KOCBEK

PRODAJA. Kmetija leži ob Sadni cesti Voličina. Sadovnjaki so vključeni v preusmeritev v ekološko pridelavo. V ponudbi imajo številne sorte jabolk (od zgodnjih do poznih sort), 100% jabolčni sok, jabolčne krljje. Na domačiji boste lahko kupili tudi ekološko pridelan laški fižol, krompir in ekološko bučno olje.

Renato Kocbek
Spodnja Voličina 110, 2232 Voličina
renato.kocbek@gmail.com



Foto: (C) Posestvo Passero

21 DOMAČIJA 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) dr. Matjaž Turinek

22

EKOLOŠKA KMETIJA ZLATE MISLI

PRODAJA, DEGUSTACIJA, VODENJE. S prikazom pridelave, predelave in inovativnih načinov trženja izobražujemo posameznike in skupine o delovanju trajnostnega kmetijskega organizma. Nudimo izkustvene delavnice (»Štirje letni časi v sadovnjaku«), tematske dneve odprtih vrat (»Dan jabolk«), izobraževalne delavnice in seminarje. Pridelava, predelava in neposredna prodaja jabolk (starih in odpornih sort). Predelava sadja v sokove, kis, marmelade, džeme in suho sadje, ki jih boste lahko užili na »Pikniku v sadovnjaku«. Pestro ponudbo obogatijo izdelki iz pražit, oljnic in več kot petdeset vrst zelenjave v sveži in predelani obliki.

**Ekološka kmetija in izobraževanje
»Zlate misli« Matjaž Turinek s.p.
Jareninski Dol
2221 Jarenina4
www.zlate-misli.si**



Foto: (c) Lovenjakov dvor

23

LOVENJAKOV DVOR

NOČITVE IN DEGUSTACIJA. Lovenjakov dvor nudi nastanitev v hotelu Štrk s 24 sodobno opremljenimi sobami ter nastanitev na domačiji, ki je zgrajena v starem prekmurskem stilu. Ponujamo kulinarična doživetja, naša specialiteta je okusen jabolčni zavitek. Gostje pri nas dobijo jabolko dobrodošlice in razne jabolčne prigrizke. Na naši domačiji vas razvajamo z bogato kulinarično ponudbo, wellnessom in bivanjem v hiši, zgrajeni v starem prekmurskem stilu. V vinski kleti nudimo degustacijo prekmurskih vin pod blagovno znamko »Diši po Prekmurju«. Imamo postajališče za kamperje in kamp prikolice.

**Lovenjakov dvor d.o.o.
Polana 40, 9000 Murska Sobota
www.lovenjakov-dvor.si**

Foto: (c) Arhiv ZKTS



Foto: (c) Mojca Druzovič

24 TURISTIČNA KMETIJA PRI KAPELI

PRODAJA, DEGUSTACIJA, VODENJE, NOČITEV.

Na kmetiji pridelujemo različne dobrote iz jabolk, za domov pa vam lahko pripravimo različne gurmanske pakete sestavljene po vaši želji. Ponujamo domače izdelke: jabolčni sok, jabolčni kis, jabolčne krlje, marmelade, čaje. Kot dobri gostitelji naše obiskovalce povabimo tudi k obiranju sadja ali h kateremu drugemu kmečkemu opravilu. Popeljemo jih tudi po zanimivi in mirni okolici, predstavimo kmetijo, otrokom pa pkažemo naše domače živali.

**Mojca & Marjan Druzovič, Drbetinci 26,
2255 Vitomarci, www.prikapeli.si**



Foto: (c) Kmetija Simonič

25 KMETIJA SIMONIČ

PRODAJA IN DEGUSTACIJA. Na kmetiji, ki obsega 12 ha, pridelujejo sadje. Vse bolj se usmerjajo in širijo v pripravo kisov različnih vrst. Potrebno je poudariti, da ti kisi nastajajo predvsem iz jabolk visokodebelnih jablan, ki jih odkupujejo po celotnih Slovenskih goricah. Kmetija je prejemnica velikega števila priznanj tako v Sloveniji kot v tujini.

**Evgen Simonič
Zg. Ščavnica 17
2233 Sv. Ana v Slov. Goricah
Evgen.simonic@gmail.com**



Foto: (c) Alenka Čadež

26 POSESTVO MALA ROSA

PRODAJA, DEGUSTACIJA, DOŽIVLJAJSKO VODENJE. Nudimo degustacije izdelkov iz aronije, jabolk in zelišč. Gostom ponujamo sprehod skozi sivkin vrt, degustacije izdelkov iz jabolk visokodebelnih travniških sadovnjakov (jabolčni čaji, marmelade z različnimi okusi, jabolčni sokovi).

**Posestvo Mala Rosa
Stanjevci 6
9203 Gornji Petrovci
alenkacade@gmail.com**



Foto: (c) Arhiv ZKTS MS

SESTAVINE

Sestavine za pribl. 6 oseb

Makov nadev:

30 dag mletega maka,
10 dag sladkorja, vanilin
sladkor

Skutin nadev:

1,2 kg skute,
2 rumenjaka,
10 dag sladkorja,
2 vanili sladkorja, sol

Orehov nadev:

30 dag zmletih orehov,
10 dag sladkorja, vanilin
sladkor

Jabolčni nadev:

1,5 kg naribanih jabolk,
12 dag sladkorja, dva
vanili sladkorja,
cimet

Smetanov legir:

8 dl kisle smetane in
3 jajca.

Maščobni preliv:

25 dag masla

PREKMURSKA GIBANICA

Tradicionalno prekmursko gibanico ponuja večina gostinskih lokalov v Pomurju.

PRIPRAVA

V pekač damo plast krhkega testa, nanj položimo plast vlečenega testa. Nato razporedimo polovico makovega nadeva. Plast prelijemo z maščobnim prelivom in smetanovim legirjem. Nato sledi druga plast vlečenega testa s skutnim nadevom, tretja plast z orehovim in četrta plast z jabolčnim nadevom. Vsako plast z nadevi prelijemo z maščobnim prelivom in smetanovim legirjem. Celoten postopek ponovimo v istem zaporedju, na koncu pa premažemo z maščobnim prelivom ali kisló smetano, ki ji dodamo rumenjaka. Pečemo pri temperaturi 160 do 180 stopinj C vsaj eno uro in pol.

Recept iz knjige Obedi in obredi Pomurja.



Foto: (c) Arhiv ZKTŠ MS

SESTAVINE

Sestavine za 4 osebe

250 g jabolk,
 1 žlička cimeta,
 25 g sladkorja,
 40 g sladkorja v prahu,
 2 rumenjaka,
 1 vanilijev sladkor,
 250 g maskarponeja,
 100 ml sladke smetane,
 50 g biskvitnih piškotov,
 100 ml jabolčnega soka,
 piškotne drobtine,
 jabolčni čips

JABOMISU

DOMAČIJA MAROF, MAČKOVCI

PRIPRAVA

Jabolka olupimo in narežemo na majhne kocke. Sladkor na zmernem ognju karameliziramo, dodamo narezana jabolka in cimet ter vse skupaj malo podušimo. Nad soparo penasto stepemo rumenjake s sladkorjem v prahu in vanilijevim sladkorjem ter odstavimo, čim se zgosti. Ohladimo, primešamo maskarpone in stepeno sladko smetano.

V kozarce, kjer bomo postregli jabomisu, po dnu zložimo razlomljene piškote, ki smo jih namočili v jabolčni sok, čez naložimo jabolčno plast, nato obložimo z maskarponejevo kremo, postopek ponovimo.

PREDLOG ZA SERVIRANJE

Na koncu potresemo s piškotnimi drobtinami in potresemo z jabolčnim čipsom.

Recept iz knjige Obedi in obredi Pomurja.

ENODNEVNI IZLET

PO POMURJU »JABOLKA«

Raziščite Pomurje, kjer domujejo tradicionalne jedi, kot sta kraljica vseh sladici, zaščitena prekmurska gibanica, in jabolčni retaš.

- **Murska Sobota – ogled paviljona Expano** z multi-senzorično razstavo.
- **Petrovci** – sprehod po ekološkem sadovnjaku Mala Rosa (št. 26), ki leži v Krajinskem parku Goričko.
- **Pečarovci – Posest Terra Pia** (št. 12) biodinamični nasad jabolčan.
- **Tešanovci – podeželska čokoladnica Passero** (št. 21), izdelava čokoladnih pralinejev.
- **Murska Sobota** – degustacija pristnih domačih dobrot v **Hranilnici prekmurskih dobrot**.

INFORMACIJE

Izlet vključuje:

- Organizacijo programa
- Ogled ali degustacijo jabolčnih jedi ali pijač pri treh ponudnikih
- Doživetje multi-senzorične razstave v Expanu
- Degustacijo lokalnih prekmurskih dobrot – Falajček Prekmurja



Foto: (c) Ž. Matulic

CENA IZLETA ZA DVE OSEBI: 60 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. 33).

DVODNEVNI PAKET

PO POMURJU »JABOLKA«

1. Dan

- **Murska Sobota – ogled paviljona Expano** z multi-senzorično razstavo.
- **Bogojina** – Bela golobica, ene najzanimivejših arhitektur 20. stoletja znamenitega arhitekta Jožeta Plečnika.
- **Tešanovci – podeželska čokoladnica Passero** (št. 21).
- **Nočitev** s kopanjem v termo-mineralni vodi in wellness razvajanjem.

2. Dan

- Preko Gornje Radgone čez mejo v Bad Radkersburg do **Gnasa – Obstbau Haas** (št. 10). Nadaljujte proti mejnemu prehodu Kalch-Sotina.
- **Kosilo** na poti.
- **Stanjevci** – sprehod po visokodebelnem sadovnjaku domačije **Mala Rosa** (št. 26).
- **Murska Sobota** – ogled v spremstvu lokalnega vodnika. Degustacija pristnih domačih dobrot v **Hranilnici prekmurskih dobrot**.

INFORMACIJE

Paket vključuje:

- Organizacijo programa
- Ogled in degustacijo jabolčnih jedi ali pijač pri treh ponudnikih
- Doživetje multi-senzorične razstave v Expanu
- Degustacijo lokalnih prekmurskih dobrot – Falajček Prekmurja
- Nočitev v dvoposteljni sobi v termalnem hotelu 4* superior s polpenzionom
- Najem koles (možnost najema e-koles z doplačilom)
- Lokalno vodenje



CENA PAKETA ZA DVE OSEBI: 320 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. 33).

JABOLČNE PONUDBE

VZHODNA IN JUGOVZHODNA
AVSTRIJSKA ŠTAJERSKA

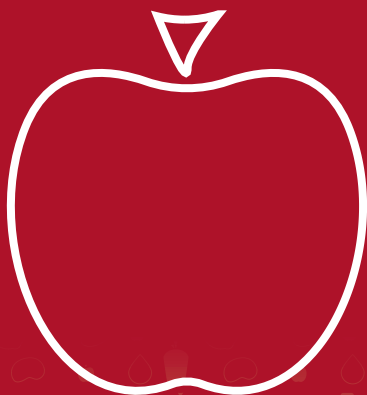


Foto: (c) Biohof Schloffer, Peter Melbinger

**DELAVNICA OD 30 EUR/
OSEBO. VKLJ. Z VZORCEM
GNOJA IZ ROGA**

**VODENJE PO SADOVNJAKU:
OD 25 EUR/OSEBO,
VKLJUČNO S SLADKANJEM
S SADEŽI**

01 BOKMETIJA SCHLOFFER

DELAVNICA. Po uvajanju v bistvo biodinamične pridelave se zmešajo preparati. Po eni uri so preparati (gnoj iz roga in kompostni čaj) pripravljeni za uporabo v sadovnjaku. Po ogledu razstavnega sadovnjaka pohod nazaj na biokmetijo.

VODENJE. V sadovnjaku ste spoznali element biodinamičnega načina kmetovanja in pridelovanja sadja. V nadaljevanju se lahko sami posladkate s sadeži z dreves ali grmov, seveda jih lahko naberete tudi za domov.

**Lastnika: Karl & Paula Schloffer /
Oberfeistritz
26, 8184 Anger / www.schloffer.at**



Foto: (c) Pangerl

**VODENJE OD
9,50 EUR/OSEBO**

**PIKNIK KOŠARA OD
25 EUR/OSEBO**

02 SADJARSTVO PANGERL

DEGUSTACIJA. Razen produktov iz različnih sort jabolk družina proizvaja tudi sokove in žganja iz drugih vrst sadja. Po pohodu skozi sadovnjak sledi degustacija različnih izdelkov. Piknik košara z različnimi regionalnimi dobrotami – s prednaročilom.

**Lastnika Werner & Andrea Pangerl
Elz 17, 8182 Puch bei Weiz
www.pangerl-obst.at**



Foto: (c) Fotostudio Aleksandra

**ABAKUSVODENJE OD
8 EUR/OSEBO**

**VODENJE V JOAHLAUFU
OD 6,70 EUR/OSEBO**

03 WILHELM SPECIALITETE

DEGUSTACIJA. Vživite se v svet užitka ob vodenju okoli Joahrlaufa sadjarja. Za prave uživalce ... ekskluzivni izdelki, z ljubeznijo obrani in s skrbnostjo oplemeniteni.

Wilhelm Spezialitäten KG / GF: Josefa Wilhelm / Lingstätten 2, 8182 Puch bei Weiz / www.wilhelm.at



Foto: (c) Pirschheim

**OD 24 EUR/OSEBO
(BREZ MATERIALA)
OTROCI USTVARJAJO GRATIS!**

04 SADJARSTVO PIRCHHEIM

DELAVNICA. Ob krašenju, dekoriranju uživajte v raju rož na „Jabolčni cesti“. Ustvarjajte figure in venčke iz naravnih materialov. Jabolčne izdelke lahko degustirate! Termini 2019: 30. 3., 28. 9., 23. 11. Prijava 14 dni prej na številko: +43 664 2146760

**Lastnik.: Andreas Pirschheim
Perndorf 31, 8182 Puch bei Weiz
andreas.pirschheim@aon.at**



VODENJE OD 20 EUR/
OSEBO (OD 5 OSEB)

HIŠA JABOLKA OD
3,5 EUR/OSEBO

Foto: (c) Mostschank Kelz

05 SADJARSTVO KELZ- HIŠA JABOLKA

DEGUSTACIJA. Abakus-degustacijo od samega začetka spremlja gospodar, »Jabolčni mož« in vsebuje uživanje 3- letnikov ter nudi vpogled v delo 20 »Jabolčnih mož«.

MUZEJ. Pri družini Kelz, v sredini dežele jabolk, najdete štajerski sadjarski muzej – »Hiša jabolka«. Ta je nastal na pobudo združenja »Štajerska jabolčna cesta« in je koncipiran kot »živ muzej«. Zvedeli boste zanimive stvari o jabolku in sadjarstvu.

Lastnik.: Družina Kelz / Harl 25, 8182
Puch
bei Weiz / www.mostschank-kelz.at



OD 5,5 EUR/OSEBO

Foto: (c) Obstbau Eiteljörg

06 VINOGRADNIŠTVO- SADJARSTVO-ŽGANJEK- UHA EITELJÖRG

DEGUSTACIJA. Družina Eiteljörg ponuja različna vodenja: skozi sadovnjak ali vinograd, vodenje po žganjarni, skozi vinsko klet ali skladišče sadja. Sledi degustacija (žlahtna žganja, vina, sokovi)

Trajanje: pribl. 1–2 uri

Lastnik.: Michael Eiteljörg / Puch 57,
8182
Puch bei Weiz / www.eiteljoerg.at



Foto: (c) Haas

OD 5 EUR/OSEBO

07 SADJARSTVO HAAS

DEGUSTACIJA. Spoznajte različne strani in vrste predelave jabolka na naši biokmetiji. Ne glede na to, ali ga uživamo kot svež sadež ali pa predelano v sok ali žlahtni jabolčni mošt – jabolko je okusna vitaminska bomba. Vodenje po obratu zajema ogled kmetije, kletnih prostorov in v nadaljevanju degustacijo. Vodenja in degustacije ponujamo v slovenskem, angleškem in nemškem jeziku.

Lastnika: Karl & Roswitha Haas
Poppendorf 56, 8342 Gnas
www.obstbauhaas.at



Foto: (c) H2O Hoteltherme, Eisenberger

MASAŽA OD 35 EUR/OSEBO
(25 MIN)

08 H2O – HOTELSKE TERME

WELLNESS. Profesionalno prilagojene masažne tehnike za hrbet. Muskulatura se zmečča, napete mišice se sprostijo – pustite se razvajati! Jabolko, znano kot vitaminska bomba, skrbi za prožno in mehko kožo ter jo nahrani z vitamini. Sprostite se ob masaži hrbta in obraza ter uživajte moč jabolka.

H2O-Hoteltherme GmbH
GF: Christian Rotter
Sebersdorf 300, 8271 Bad Waltersdorf
www.hoteltherme.at



Foto: (c) Wirtshaus Meißl

OD 135 EUR,
ZA 2 NOČI/OSEBO

09 GOSTIŠČE MEISSL

HOTEL + RESTAVRACIJA. Popeljemo vas v kulinarčni svet jabolka.

- 1 kozarec jabolčnega frizzante ob sprejemu
- 2 nočitvi v jabolčni dvoposteljni sobi
- jabolka in jabolčni sok v sobi
- 4-hodni-Gourmet polpension
- obisk v najlepši drevsnici avstrijske Štajerske, Höfler
- Štajersko Jabolčno cesto z e-kolesom »prekolesarite« v enem dnevu
- vzdolž poti uživajte ob degustaciji pri sadjarju
- Kartica ugodnosti - prost vstop na več kot 200 izletniških ciljev

Lastnik: Franz Meißl / Puch 21, 8182 Puch, bei Weiz / www.wirtmeissl.com



Foto: (c) Oststeiermark-Tourismus, Bernhard Bergmann

OD 448 EUR ZA ENO
DRUŽINO – 1 TEDEN

10 POČITNIŠKA HIŠA BINDER

PRENOČIŠČE. Med dopustom uživajte na sadjarski kmetiji; nastanite se v naši, z ljubeznijo obnovljeni kmečki hiši sredi gozda.

- 1 teden v počitniški hiši Binder
- ob sprejemu košaro jabolk in jabolčni sekt ali sok
- pomoč pri obiranju jabolk s pravo „malico za obiralce“
- dan z e-kolesom na potovanju užitek v regiji Dežela jabolk- Stubenbergsee
- vključno s Kartico ugodnosti – prost vstop na več kot 200 izletniških ciljev

Počitniška hiša Binder e.U. / Lastnika: Maria & Willibald Binder / Hohenilz 34, 8182 Puch bei Weiz / www.ferienhaus-binder.at



Foto: (c) Veronika Tanton

**OD 195 EUR/OSEBO
VKLJUČNO Z MATERIALOM**

11 MANUFAKTURA LOKOV WIESLER

DELAVNICA. Na Štajerski jabolčni cesti, v manufakturi lokov, si lahko na enodnevni delavnici izdelate svoj leseni lok. Poleg tega uživate skupno kosilo, sokove in jabolčne prigrizke.

**Lastnik: Gerhard Wiesler / Elz 67,
8182
Puch bei Weiz / www.meinbogen.at**



Foto: (c) Einar Wasle

12 ABAKUS – DUH JABOLČNIH MOŽ

Najboljše jabolčno žganje „Abakus“ se proizvaja po strogem ritualu: 20 „Jabolčnih mož“ se za tri dni in noči zapre v žganjarno in iz ene sorte jabolk skuha natanko 1444 steklenic žlahtnega žganja.

**8182 Puch bei Weiz, Postfach 1444
www.abakus-puch.at**



(c) Oststeiermark Tourismus, Bernhard Baumann

13 PRIREDITVE

Zadnja nedelja v aprilu: prireditve ob cvetenju jablan v Puchu bei Weiz

1. nedelja v avgustu: Oswaldi - sejem – oranje Jabolčnih mož v Puchu bei Weiz.

2. nedelja v septembru: doživljajska vožnja po Jabolčni cesti & Jabolčni korzo v Puchu bei Weiz

Nov. ali dec.: Abakus prezentacija

**Združenje Štajerske Jabolčne ceste / 8182
Puch bei Weiz 100 / www.apfelstrasse.at**

POTOVANJE V RAJ

DOŽIVLJAJSKE POSTAJE NA
ŠTAJERSKI JABOLČNI CESTI

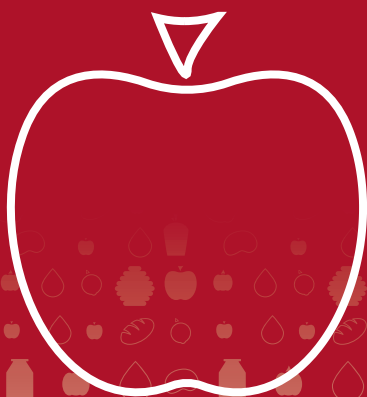


Foto: (C) Obstbau Pangerl



JABOLKO ČEZ LETO

Spoznajte jabolko čez leto. Rodovitna, vulkanska tla vzhodne avstrijske Štajerske in ilirska klima z veliko sončnih ur so najboljša podlaga za jabolko. Temperaturne razlike prispevajo k dovršenosti okusov.

Obstbau Pangerl / Inh. Werner & Andrea Pangerl / Elz 17, 8182 Puch bei Weiz / www.pangerl-obst.at



Foto: (C) Obstbau Leitner



JABOLKA, JABOLKA, JABOLKA

Spoznajte zanimivosti v zvezi s posamezno sorto jabolka. Ob Jabolčni cesti ne rastejo samo mednarodno znane sorte, kot so gala in idared, ampak so cenjene tudi stare lokalne sorte, kot kronprinz rudolf ali maschanzker, ki izvirajo od tukaj.

**Sadjarstvo Leitner / Lastnik Martin Leitner
Harl 57, 8182 Puch bei Weiz
www.niglbauer.at**



Foto: (c) Obstbau Wilhelm



ABAKUS

Nosijo kute kot menihi, pri svojih srečanjih se držijo dvanajstih strogih pravil in so molčeči. Enkrat na leto se Jabolčni možje zaprejo v Abakus žganjarno, da bi kuhali njihov Abakus. 1444 steklenic, nič več in nič manj.

Wilhelm Spezialitäten KG / GF Josefa Wilhelm / Lingstätten 2, 8182 Puch bei Weiz / www.wilhelm.at



Foto: (c) Biohof Schloffer



DOBRODOŠLI V BIOSADOVNJAK ZA POKUŠANJE

Spoznajte novosti okoli bio pridelave, spočijte se pod jabolčno pergolo ter pokušajte našo raznoliko ponudbo ob vodenju skozi sadovnjak.

Biokmetija Schloffer / Lastnika Karl & Paula Schloffer / Oberfeistritz 26, 8184 Anger / www.schloffer.at



Foto: (c) Höfler Erlebnisgärten



RAJ Z GOVOREČIMI ROŽAMI

Doživete z več kot 200 sadnimi vrstami in sortami v vasi jabolk – Puch bei Weiz. Obdan z bogato rastlinsko raznolikostjo v razkošno oblikovan doživljajski vrt Höfler. Odkrivajte: skrivnosti govorečih rož z napeto dirko za otroke.

Höfler doživljajski vrtovi / 8182 Puch bei Weiz 20 / www.hoefler.at

FEISTRITZTAL KOLESARSKA TURA

SKOZI DEŽELO JABOLK

Start na jugu: zraven zvezne ceste B54 v Kaibingu je „Park und Bike“-meso to za odlaganje koles, idealno izhodišče za kolesarsko turo. Takoj za tem je priporočljivo zaviti na levo: samo dva kilometra stran leži Maria Fieberbrundl z romarsko cerkvijo in „Gradieranlage“. Takoj za krajem St. Johann bei Herberstein se po kratkem vzponu nahaja „Svet živali“ z Grajskim vrtom Herberstein in Gironcoli-muzejem. Po kratkem spustu se splača narediti odmor ob jezeru Stubenberg. Z jezerske poti dosežete vhod v Vintgarjevo progo, po dveh kilometrih dosežete razgledno elektrarno, kjer vas vodnjak s pitno vodo vabi k počitku. Takoj po Vintgarju vodi odcep na levo v Puch ob Jabolčni cesti. Naravnost, vzdolž reke Feistritz, prispete do kobilarne Stutenmilchgestut Tochterlehof in v Anger z muzejem mineralov. Od tam dalje vas na novo zgrajena kolesarska pot vodi v Rosegg, kjer se dolina Feistritztal oži in do poletne sankiške proge v Koglhof.

INFORMACIJE



Proga: 27,6 km

Trajanje: 3:00 Std.

Vzpon: 300 m/spust: 146 m

Markacija: R8

Parkirišče: Park & Bike Kaibing

Štart z juga: Park & Bike Kaibing

S severa: Koglhof (551 m)

Koordinate: Geogr. 47.163788 N
15.876152 E; UTM 33T 566405 5223737

Cilj: poletna sankiška proga Koglhof

Točke na poti: gostilna Prettenhofer,

GRAJSKI VRT IN Svet živali Herberstein, jezero Stubenberg, Tochterlehof



Foto: (c) Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann

Kontakt: Turistično združenje
Dežela jabolk – jezero Stubenberg
8223 Stubenberg am See 5
T.: +43 3176 8882
info@apfelland.info
www.apfelland.info

PANORAMSKA POT PUCH

POHODNIŠTVO PO JABOLČNI CESTI

Krožna pot se začne pri občinski zgradbi v Puchu. Sledite poti skozi kraj, mimo farne cerkve St. Oswald v smeri Harl.

Pri kapelici Hoadnbauerkapelle zavijte na desno in dalje navkreber mimo Hofersiedlung. Za gozdom zavijte na levo in po gozdni poti mimo domačije Hoader, dalje do Hinterkulma.

Na vzpetini sledite markacijam, pojdite po vzponu do Sattelwirta. Od Sattelwirt iz smeri Kulmstraße – po prib. 50 m zavijte na gozdno pot, ki je markirana z zeleno-belo-zeleno št. 9. Sledite tem oznakam in pot vodi v smer jabolčne vasi Puch.

INFORMACIJE



Proga: 11,2 km

Trajanje: 3:45 Std.

Vzpon: 586 m/spust: 589 m

Markacija: zeleno/belo/zeleno št. 9

Parkirišče: občinska zgradba Puch

Start: občinska zgradba Puch (436 m)

Koordinate: Geogr. 47.225269 N 15.726244 E

UTM 33T 554980 5230453

Cilj: občinska zgradba Puch (436 m)

Točke na poti: doživljajska kmetija Wiesenhofer, gostilna Schnitzelwirt, Kirchenwirt Hofer, gostilna Meisl, Cafe Eitljorg Scholz



Foto: © Wirtshaus Meisl

Kontakt: turistične informacije na občinskem uradu Puch bei Weiz, 8182 Puch bei Weiz 100
T.: +43 3177 2222
tourismus@puch-weiz.gv.at
www.puch-weiz.at

ELZER ROAS

POHODNIŠTVO MED JABLANAMI

Območje okoli jabolčne vasi Puch je že od keltskih in rimljanskih časov naprej povezano z jabolki. Tudi Peter Rosseger je nekoč, ko je obiskal jabolčno vas, zapisal »Ko sem šel v raj«.

V tej ljubki pokrajini vas vabita dve krožni pohodniški poti, dolgi prib. 3,5 km in 2 km, na uživanje in sprostitvev. Posebej v času cvetenja, ko tisočere jablane lebdijo v rožnato rdečem dišavnem oblaku, ali v času obiranja, ko sveži, čvrsti sadeži vabijo na pokušino, je to posebno doživetje za telo, misel in dušo.

S startom pri vratih v Deželo jabolk – največjemu jabolku sveta – vas v Elzu pričaka prav posebna pohodniška pot. Na daleč vidno največje jabolko je hkrati start in cilj poti. Pot vas vodi skozi blago gričnat svet.

INFORMACIJE

Proga: 9,5 km

Trajanje: 2:00 Std.

Vzpon: 226 m/spust: 240 m

Markacija: Nr. 14

Parkirišče: Elz – tik pred največjim jabolkom sveta

Start: občinska zgradba Puch (436 m)

Koordinate: Geogr. 47.204929 N
15.736899 E

UTM 33T 555808 5228200

Cilj: Elz – največje jabolko sveta

Vrata v Deželo jabolk (447 m)

Točke na poti: vinotoč in sadjarstvo Weingartmann, vrata v Deželo jabolk – največje jabolko sveta, sadjarska kmetija Pangerl



Foto: © Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann

Kontakt: turistične informacije
na občinskem uradu Puch bei
Weiz, 8182 Puch bei Weiz 100
T.: +43 3177 2222
tourismus@puch-weiz.gv.at
www.puch-weiz.at



ELSTAR



- Za pečena jabolka, jabolčni hren, sadne solate, dober k mehkim sirom
- Križanec med zlatim delišesom x ingrid marie
- Rumenkasto, srednje čvrsto sadno meso z aromatično sadno aromo.



GALA



- Za glazirana jabolka, peko, sladka pečena jabolka
- Križanec med kidds orange x zlati delišes
- Hrustavo, sočno in sladkasto sadno meso.



ZLATI DELIŠES



- Za peko, sladice, harmonira s siri z žlahtno plesnijo
- Slučajni sejanec
- Rumenkasto, čvrsto, sočno hrustljivo sadno meso, sladko aromatično in s fino kislino.



KRONPRINZ RUDOLF



- Za jabolčni zavitek
- Slučajni sejanec
- Srednje čvrsto, kremasto obarvano in zelo sočno sadno meso. Blago sladko-kiselkast okus.



TOPAZ



- Za kompote, sadne solate in suho sadje
- Križanec med rubin x vanda
- Čvrsto, sočno sadno meso s prijetno sladko-kislo aromo.



JONAGOLD



- Za peko, sadne solate, chutney, sveže sokove
- Križanec med zlatim delišesom x jonatan
- Rahlo, sočno sadno meso s harmoničnim sladkim in fino klislim okusom.

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.












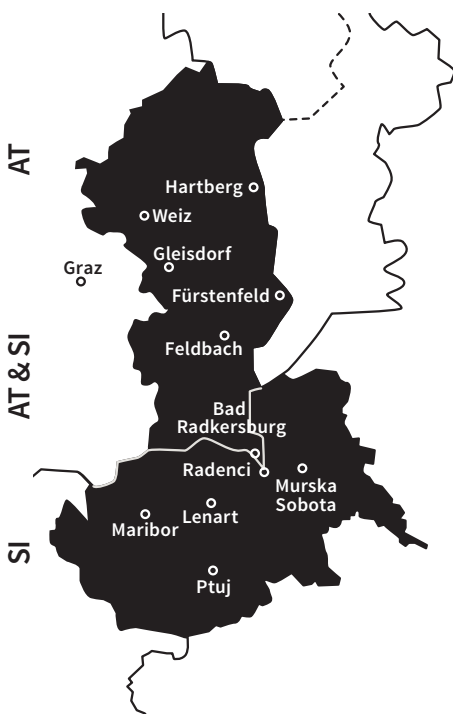


Interreg 
SLOVENIJA – AVSTRIJA
SLOWENIEN – ÖSTERREICH
 Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj
 Europäische Union | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

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.

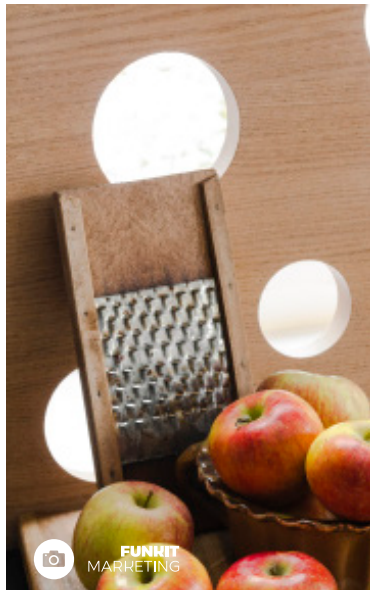






Foto: Futura



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, Tom Lamm, Veronika Tanton, Fotostudio Alexandra, Peter Melbinger, Harald Eisenberger, Elmar Wasle, Bernhard Bergmann, Rita Newmann, Werner Krug, Open Street Map, Christian Strassegger, Matej Fiser.

Za besedilo in vsebino odgovarja: Regionalno turistično združenje vzhodna avstrijska Štajerska, delne regije vzhodne avstrijske Štajerske sodelujoči obrati in izletniški cilji, Projektni partnerji projekta "Flagship Products" Layout: Marotte, Friedberg, www.marotte.at Oblikovanje: Funkit marketing, www.funkitmarketing.com Termsinske 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**

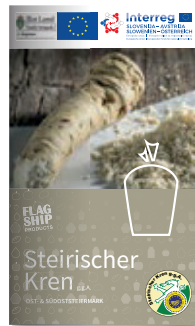
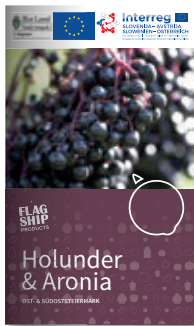
Slovenska ulica 41, 9000 Murska Sobota, Slovenija

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 in 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.