



Urlaub geht durch den Magen

So süß schmeckt der Genussherbst

Wer sagt, dass Trauben nur als Wein schmecken? Die süßen Früchtchen sind ideal zwischendurch zum Naschen, im Naturjoghurt und harmonieren perfekt mit Käse. In der Region Bad Radkersburg im Süden der österreichischen Steiermark verführt die Tafeltraube – wie sie im Fachjargon genannt wird, wenn sie nicht als Wein gekeltert wird – kreative Köche zu neuen Geschmackscreations. Traubenkraut kommt ebenso auf den Tisch wie Traubenrisotto oder Traubengelee. Die eigens aufgelegte mund.art-Fibel liefert eine große Auswahl an Rezepten und Tipps für den heurigen kulinarischen Genussbotschafter der Region. Ebenfalls dabei sind natürlich Kürbis, Käferbohne und Kren, die nicht aus der steirischen Küche wegzudenken sind. Gemeinsam mit der Tafeltraube stehen sie heuer im Mittelpunkt des Genussherbstes. Als vitaminreiche und kalorienarme Energielieferanten passen die Tafeltrauben optimal zur Gesundheitsformel der Region: Gesunde Ernährung, Bewegung und mineralstoffreiches Thermalwasser ergibt ganzheitliches Wohlbefinden für Körper und Seele. Zusätzlich beleben sie als duftender Traubenaufguss in der Weinkellersauna der Parktherme Bad Radkersburg die Sinne und sorgen für ein tolles Hautgefühl. Ideal, um Kraft für die Wintermonate zu tanken!

Herrlicher Herbst in der Region Bad Radkersburg

Verkostet werden Traube, Kürbis, Käferbohne und Kren in verschiedensten Variationen am besten auf einem der traditionellen Winzer-, Press- und Kürbisfeste oder bei einem der ausgewählten mund.art-Wirte. Diese haben es sich zur Aufgabe gemacht, besondere regionale Spezialitäten zu kredenzen. Und dazu darf dann auch ein edles Tröpfchen Wein vom Gewürztraminer bis zum Welschriesling nicht fehlen. So gestärkt lockt eine Weinwanderung auf dem Traminerweg in Klöch und dem TAU-Weg in Tieschen, eine Radtour durch die bunt gefärbten Murauen rund um Halbenrain und Mureck oder ein Stadtbummel im historischen Bad Radkersburg. Ständiger Begleiter: Die Sonne, die auch im Herbst für angenehme Temperaturen sorgt. www.badradersburg.at

Fotodownload (Rechte: Region Bad Radkersburg):

Foto 1: Koch Mansuet Troicher vom Wirtshaus Troicher – Genuss Pension Steirerland macht Lust auf den heurigen Genussbotschafter der Region Bad Radkersburg: Die Traube schmeckt köstlich als Parfait von Hühnerleber und Kalbsbries mit Thymianbiskuit, Isabellagelee & Wildkräutersalat.

Foto 2: Alles rund um die Traube serviert der TVB Region Bad Radkersburg: v. l. Michelle Maller und GF Christian Contola mit Traubenexpertin Monika Heck und Koch Mansuet Troicher sowie Lisa Schuster.

Rückfragen:

Mag. Birgit Oberhollenzer-Praschberger
mobil 0676-7282800
birgit@oberhollenzer.at

