



## **Genussbotschafter aufgetischt!**

Erlebnispräsentation zum mund.art-Genussherbst in der Parktherme Bad Radkersburg

**In der Südoststeiermark wächst mit Holunder und Aronia echtes Superfood! Einzigartige Kreationen mit den kleinen Beeren zauberten die kreativen Köche der Region Bad Radkersburg bei der Erlebnispräsentation des mund.art-Genussherbstes. Es durfte verkostet werden!**

Labg. Anton Gangl, Bgm. Heinrich Schmidlechner (Bad Radkersburg), Mario Gruber (GF Thermen- und Vulkanland Steiermark), Christian Contola (GF TVB Region Bad Radkersburg) und Alfred Grießbacher (LK Steiermark, Obmann Verein Aronia Austria) waren sich einig: Die heurigen Genussbotschafter können was und schmecken! Aronia hat einen süß-säuerlich, herben Geschmack, der an Heidelbeeren erinnert. Die sogenannte Apfelbeere ist unkompliziert im Anbau. Sie enthält viele Vitamine sowie gesunde Mineralstoffe und Spurenelemente wie Kalzium, Magnesium, Kalium, Zink und Eisen.

### **Gesunde Powerbeere**

Durch diese inneren Werte schützt die Powerbeere vor Zellalterung und stärkt das Immunsystem. „Ich merke vor allem, dass mir die Aronia eine Menge Energie gibt!“, bestätigt Karoline Czizlar-Benko, sie baut seit zwei Jahren Aronia an und trinkt die gesunden Beeren am liebsten als Saft. „Ich mag den herben Geschmack sehr gerne. Viele meiner Gäste essen Aronia aber lieber getrocknet im Müsli oder Joghurt. Da schmecken sie süßer, fast wie Rosinen“, erklärt die Aronia-Bäuerin.

### **Trendige Kreationen**

Bei so vielen positiven Eigenschaften verwundert es nicht, dass die Aronia der Star des diesjährigen mund.art-Genussherbstes ist. Zusammen mit Holunder und den steirischen Klassikern Kürbis, Käferbohne und Kren kommt die kleine Powerbeere auf die Teller der zehn mund.art-Gastwirte. Außergewöhnliche Kreationen wie die süß-scharfe Aronia-Krenschaum-Suppe, das herzhafte Aronia-Kartoffelbrot, Aroniaspeck oder Aronia-Käferbohnschokolade wurden bei der Erlebnispräsentation in der Parktherme verkostet. Lokale Direktvermarkter – vom Aronia- bis zum Kürbisbauern – luden zum Degustieren ihrer vielfältigen Produkte ein. Der TVB Region Bad Radkersburg präsentierte die neue mund.art-Fibel mit Rezepten und Infos zu den herbstlichen Genussbotschaftern.

### **Weitere Veranstaltungen in der Parktherme**

Wie vielfältig der südoststeirische Holunder und die Aronia verarbeitet werden, ist jeden Samstag bis Oktober in der Parktherme Bad Radkersburg erlebbar. Von der Holundercreme bis hin zur Aronia-Schokolade werden von regionalen Direktvermarktern Produkte der besonderen Art vorgestellt. Alles Wissenswerte rund um das Superfood erfährt man jeden Mittwoch beim Fachsimpeln mit dem Küchenteam der Parktherme Bad Radkersburg. Montags genießt man die regionalen Weine bei der Weinverkostung in der Parktherme. [www.badradkersburg.at](http://www.badradkersburg.at)

**Fotodownload** (Rechte: TVB Region Bad Radkersburg): Freuen sich über das große Interesse beim mund.art-Genussherbst: sitzend v. l. Karoline Czizlar-Benko (Aroniasaft), Fabian Palz (GenussHirsch – Hauptgang), Mag.(FH) Stefanie Schmid (Parktherme); stehend v. l. Anton Gangl (Biohof Kobatl – PIWI Wein

& Aroniamousse), Johanna Eberhart (Buschenschank – Aroinaspeck, -schinken), Michael Zelko (Parktherme Chefkoch – Nachspeise), Manuel Koller (BacherWIRT – Suppe), Armin Christandl (Metzgerwirt – Aroniabrot), Michaela Summer (Bäcksteffl – Aroniaschokolade), Karin Frühwirth (Obsthof Mirtl – Holundercider), Christian Contola (GF Tourismusverband Region Bad Radkersburg)

#### Rückfragen:



**oberhollenzer**

kommunikation & eventorganisation

Mag. Birgit Oberhollenzer-Praschberger

Berchat 280, 6135 Stans

fon 05242-63636

mobil 0676-7282800

[birgit@oberhollenzer.at](mailto:birgit@oberhollenzer.at)

[www.oberhollenzer.at](http://www.oberhollenzer.at)

Wir würden Ihnen gerne auch weiterhin Presse-Informationen und Presse-Einladungen zukommen lassen. Sollten Sie dies nicht mehr wünschen, können Sie sich einfach mit einem Mail aus unserem Verteiler streichen lassen.