

Kulinarischer  
Rundgang  
„Okusi Rogle“  
- Der  
Geschmack  
von Rogla



*Tastes  
of Rogla*

- 3 . Vorwort: Liebe geht durch den Magen
- 4 . Pohorje-Eintopf
- 6 . Pilzsuppe nach Smogavčevo-Art
- 8 . Omas Kraftsuppe mit Eiertaschen
- 10 . Blumensuppe
- 12 . Bauernpoganze „Gorska reka“
- 14 . Rehrücken in  
Trockenpflaumensauce  
mit Topfentaschen und  
angebratener Birne mit  
Preiselbeeren
- 16 . Kalbslendenbraten mit wildem  
Thymian, Schupfnudeln mit  
Topfen und Bärlauch oder  
Brennesseln und jungem  
Wurzelgemüse
- 18 . Rehgulasch mit Sterz und Grieben
- 20 . Lamm in Soße mit gefüllten  
Kartoffeln und Saisonsalat
- 22 . Süße Buchweizen-Topfentaschen  
des Gutshofs Forbar mit  
Buchweizenbröseln und Karamellsauce
- 24 . Gratinierte Topfentaschen
- 26 . Honig-Panna-Cotta auf Buchweizenstreusel
- 28 . Anbieter mit dem Qualitätszeichen  
„Okusi Rogle“
- 37 . Traditionelle Veranstaltungen der  
Fremdenverkehrsdestination Rogla-Pohorje







# Liebe geht durch den Magen.

Ob das wirklich stimmt? Auf dem Pohorje-Gebirge allemal!

Sie werden sich noch lange an die gemütlichen Stunden zurückerinnern, die Sie bei schmackhaften Gerichten, erlesenem Wein und in Gesellschaft mit Menschen verbracht haben, die sie gastfreundlich empfangen haben. Besonders, wenn die Zutaten aus sorgfältiger Aufzucht und mühevolem Eigenanbau stammen, die Speisen mit Liebe und selbstverständlich mit dem gebührlchen Respekt gegenüber den überbotrennen Rezepten unserer Großmütter zubereitet werden.

In diesem Sinne wurde das Warenzeichen Okusi Rogle - Der Geschmack von Rogla - ins Leben gerufen, das regionale Anbieter kulinarischer Köstlichkeiten und Hersteller von landwirtschaftlichen Lebensmitteln verbindet und den Besuchern einzigartige Verwöhnmomente beim Genuss von traditionellen Speisen nach einheitlichen Rezepten bietet.

Vor ihnen liegt die Beerenauslese der köstlichsten, hervorragendsten und charakteristischen Gaumenfreuden der Pohorje-Region. Die Rezepte mögen eine willkommene Ausdrucksform Ihrer Zuneigung zu jenen Menschen sein, die Ihnen am nächsten stehen, dem Zusammensein eine tiefere, innige Note verleihen und Ihre Schaffensfreude in der Küche anregen.

Lassen Sie aus Ihrer Küche den Duft der Fremdenverkehrsdestination Rogla-Pohorje wehen und ihn die Geschichte ihrer Gemeinden Oplotnica, Slovenske Konjice, Vitanje und Zreče erzählen.

**FREMDEVKERSDESTINATION ROGLA-POHORJE** Kulinarischer Rundgang „Okusi Rogle“ - Der Geschmack von Rogla • Zreče, Juli 2019 • **HERAUSGEBER** Fremdenverkehrsdestination Rogla-Pohorje • **AUFLAGE** 4.500 (2.000 SLO, 1.000 NEM, 1.000 ANG, 500 ITA) • **TEXTE UND LEKTORAT** Ana Gorinšek • **REDAKTIONELLER AUSSCHUSS** mag. Tjaša Kangler, Aleksandra Kovačič, Tina Tinta Kovačič, Domen Vogelsang, Tadeja Waldhuber • **FOTOS** Foto Nareks – Matej Nareks und Izidor Kotnik, Miha Matavž Photo & Video – Dan Briški, News, Archiv des Gemeindeamts Vitanje • **ÜBERSETZUNG** EuroLingua.translations, Marija Lindič s.p. • **GESTALTUNG** Vizualni prevodi, Andrejka Belhar Polanc, s.p. • **DRUCK** Dinocolor d.o.o. • **KARTOGRAPHIE** Kartografija d.o.o.





# Pohorje-Eintopf

## Für:

2 Personen

## Kochzeit:

1 Stunde

## Schwierigkeitsgrad:

mittel



## Unitur d.o.o.

Cesta na Roglo 15

3214 Zreče

Hotel Rogla und Natura (auf Rogla)

sowie Hotel Atrij (in der Terme Zreče)

+386 3 757 71 00

+386 3 757 60 00

rogla@unitur.eu, terme@unitur.eu

[www.unitur.eu](http://www.unitur.eu)

## ZUTATEN

*1 EL Sonnenblumenöl*

*1 EL Mehl*

*(Type 405)*

*40 g Gerste*

*20 g Zwiebeln*

*10 g Knoblauch*

*100 g Kartoffeln*

*80 g Steinpilze*

*(frisch oder eingefroren)*

*60 g Schweineschulter*

*80 g Hühnerbrust*

*40 g Kalbsschulter*

*40 g gebratenen Speck*

*8 g Salz*

*eine Prise Majoran*

*eine Prise Thymian*

*ein Lorbeerblatt*

## ZUBEREITUNG

Das Schweinefleisch auf den Zwiebeln anbraten und Knoblauch, Salz, Majoran, Thymian, Lorbeerblatt und Pfeffer dazugeben. 15 Minuten schmoren lassen, Kalbsschulter und Hühnerbrust dazugeben und weitere 15 Minuten schmoren lassen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, mit Mehl bestäuben, rösten und mit ca. 1 l Wasser aufgießen. Würfelig geschnittene Kartoffeln, zuvor gekochte Graupen, Speck und geschnittene Steinpilze hinzufügen. Alles noch 20 Minuten kochen lassen, nach Geschmack würzen und mit Mehl binden.



Informationen zu den Öffnungszeiten per Telefon oder E-Mail.



Reservierungen erwünscht.

# Pilzsuppe nach Smogavčevo-Art

## Für:

6 Personen

## Kochzeit:

3 Stunden

## Schwierigkeitsgrad:

mittel



**Gasthaus und  
Unterkünfte Smogavc  
/Gostilna in  
prenočišče Smogavc**

Gorenje pri Zrečah 27

3214 Zreče

+386 3 757 35 50

+386 41 972 717

info@smogavc.com

[www.smogavc.com](http://www.smogavc.com)

## ZUTATEN

*500 g frische Mischpilze*

*1 mittelgroße Zwiebel*

*3 mittelgroße Kartoffeln*

*2 Knoblauchzehen*

*1 mittelgroße Karotte*

*1-2 EL Olivenöl*

*ein Lorbeerblatt*

*1/2 EL Majoran*

*1/2 EL Salz*

*2 Prisen gemahlener Pfeffer*

*1 l Gemüsebrühe*

*50 ml Sauerrahm*

*ca. ein Bund Petersilie*

## ZUBEREITUNG

Pilze säubern und mit einem feuchten Tuch abwischen. Pilze blättrig schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln und Karotte schälen, gut waschen und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Öl erhitzen. Die würfelig geschnittene Zwiebel unter ständigem Rühren bei mittlerer Temperatur goldgelb rösten. Kartoffeln und Karotte hinzugeben und alles noch etwa eine Minute garen. Die blättrig geschnittenen Pilze und den Knoblauch hinzufügen. Leicht rösten, damit sich alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit Suppenfond aufgießen. Die restlichen Gewürze hinzugeben und langsam köcheln lassen. Gekocht wird, bis die Kartoffeln und die Karotte weich sind. Zum Schluss wird alles noch mit Sauerrahm verfeinert. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Die Petersilie waschen und hacken sowie unmittelbar vor dem Servieren mit etwas Sauerrahm anrichten.



MO: 15.00-21.00, DI-SO: 12.00-21.00



Reservierungen erwünscht.









# Omas Kraftsuppe mit Eiertaschen

## Für:

4 Personen

## Kochzeit:

1 Stunde

## Schwierigkeitsgrad:

leicht



**Gastwirtschaft und  
Pizzeria Endi/Gostilna  
in picerija Endi,  
Edvard Pozeb**

Tepanje 54

3210 Slovenske Konjice

+386 3 759 34 13

+386 41 970 430

endi.picerija@gmail.si

[www.endi.si](http://www.endi.si)

## ZUTATEN

### Füllung:

*4 Bio-Eier*

*hausgemachte Grieben*

*Salz und Pfeffer*

### Teig:

*350 g glattes Weizenmehl*

*200 ml lauwarmes Wasser*

*1 EL Öl*

*Suppenfond*

## ZUBEREITUNG

Wasser zum Mehl geben und mit Öl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung für die Eiertaschen vorbereiten. In einer Pfanne die hausgemachten Grieben auf mittlerer Hitze auslassen, Eier hinzufügen und leicht salzen. Sobald die Eier gestockt sind, auskühlen lassen. Den Teig auswalken und mit der vorbereiteten Füllung belegen. Den Teig einrollen und an den Seiten leicht eindrücken, damit die Füllung nicht ausläuft. Nun die Rolle in Stücke (Struklji) schneiden und in gesalzenem Suppenfond ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.



MO-SA: 9.00-22.30, SO 10.00-18.00



Reservierungen erwünscht.

# Blumensuppe

## Für:

4 Personen

## Kochzeit:

40 Minuten

## Schwierigkeitsgrad:

leicht



**Ökologischer  
Bauernhof Urška  
/EKO turistična  
kmetija Urška**

Križevac 11 a

3206 Stranice

+386 3 759 04 10

+386 31 249 812

info@kmetija-urska.si

[www.kmetija-urska.si](http://www.kmetija-urska.si)

## ZUTATEN

*1 mittelgroße Zwiebel*

*4 Kartoffeln*

*Öl, Butter oder sonstiges*

*Fett nach Belieben*

*1 l Wasser*

*Gerebelte Kräuter und*

*Blüten*

*Salz*

*Schlagobers zum Anrichten*

## ZUBEREITUNG

Zwiebel auf etwas Öl rösten, mit Wasser aufgießen und in Stücke geschnittene Kartoffeln dazugeben. Gar kochen und mit dem Stabmixer pürieren. Geschnittene Blüten und Kräuter hinzufügen. Nach Geschmack salzen. Ca. 20 Minuten ruhen lassen, damit die Blüten und Kräuter ihr Aroma entfalten. Vor dem Servieren mit etwas Schlagobers anrichten und mit frischen Blüten dekorieren.



Nach vorangehender Reservierung.



✓ (maximal 20 Personen)



✓



Vorherige Reservierungen notwendig.



Kinetija  
URKA





# Bauernpoganze „Gorska reka“

## Für:

2 Personen

## Kochzeit:

20 Minuten

## Schwierigkeitsgrad:

mittel



## Restaurant Gorska reka NP restavracije d.o.o.

Loška Gora 5A

3214 Zreče

+386 5 916 79 36

gorskareka@gmail.com

<https://gorska-reka-restavracija-prenocisca.business.site>



MO-DO: 9.00–22.00 FR und SA: 9.00-24.00



Reservierungen erwünscht.

## ZUTATEN

*Hausgemachter*

*Teig nach dem dem*

*geheimnisumwobenen*

*Rezept von „Gorska reka“*

*Füllung aus hausgemachten*

*Bratwürsten*

*Käse (halbfett),*

*Kräuterkäse (halbfett)*

*Muflonsalami und Topfen*

*(beides hausgemacht)*

*Echtes einheimisches*

*Kürbiskernöl*

## ZUBEREITUNG

Für die Bauernpoganze wird hochwertiger, nach dem geheimnisvollen Rezept der „Gorska reka“ hergestellter Teig benötigt, der mindestens 12 Stunden ruhen muss. Der Teig ist auf vorangehender Bestellung bei „Gorska reka“ erhältlich. Für die Füllung werden hausgemachte, hochwertige Zutaten von den umliegenden Bauernhöfen verwendet. Den Teig ausrollen, mit allen Zutaten belegen und im Steinofen backen. Ist das nicht möglich, wird die Poganze im Backofen bei höherer Temperatur 3 bis 5 Minuten gebacken. Fertig gebacken. Danach mit 100% echtem Kürbiskernöl verfeinern.

# Rehrücken in Trockenpflaumensauce mit Topfentaschen und angebratener Birne mit Preiselbeeren

## Für:

2 Personen

## Kochzeit:

45 Minuten *(mit zuvor zubereiteten Topfentaschen)*

## Schwierigkeitsgrad:

anspruchsvoll



## Unitur d.o.o.

Cesta na Roglo 15  
3214 Zreče  
Hotel Rogla und Natura (auf Rogla)  
sowie Hotel Atrij (in Terme Zreče)  
+386 3 757 71 00  
rogla@unitur.eu  
[www.rogla.eu](http://www.rogla.eu)

## ZUTATEN

### Rehrücken:

400 g Rehrücken  
200 ml Wildbretfond  
20 g griffiges Mehl  
40 g Trockenpflaumen  
eine Prise Salz und Pfeffer

### Topfentaschen:

160 g gezogenen Teig  
60 g Sauerrahm  
200 g Quark  
eine Prise Salz  
1 Ei

### Angebratene Birne mit

### Preiselbeerkonfitüre:

1 frische Williamsbirne  
*(außerhalb der Saison  
auch als Kompott)*  
20 g Butter  
40 g Preiselbeerkonfitüre

## ZUBEREITUNG

Rehrücken kurz in der Pfanne anbraten, dass im Inneren eine Temperatur von 55 ° C erreicht wird. Die Hitze mit einer Sonde überprüfen. Das Fleisch salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und in Alu-Folie wickeln, damit es schön saftig bleibt. In derselben Pfanne das Mehl anschwitzen, den Wildbretfond hinzufügen, alles nach Geschmack salzen und pfeffern, die Trockenpflaumen begeben und die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Für die Zubereitung der Topfentaschen wird der Topfen passiert, hinzu kommen Eier, Salz und Sauerrahm. Alles gut vermengen und damit den gezogenen Teig füllen und einrollen. Die Topfentaschen in Alu-Folie 45 Minuten kochen. Für die gebratene Birne in einer kleinen Pfanne Butter zerlassen. Die Williamsbirne schälen, halbieren und beide Hälften auf der Butter anbraten. Die Birnenhälften mit Preiselbeerkonfitüre füllen.



Informationen zu Öffnungszeiten per Telefon oder E-Mail.



Reservierungen erwünscht.







# Kalbslendenbraten mit wildem Thymian, Schupfnudeln mit Topfen und Bärlauch oder Brennesseln und jungem Wurzelgemüse

## Für:

2 Personen

## Kochzeit:

Garzeit für das Fleisch auf 61 Grad, 12 Stunden;  
Vorbereitungszeit 1 Stunde

## Schwierigkeitsgrad:

anspruchsvoll



## Unitur d.o.o.

Cesta na Roglo 15  
3214 Zreče  
Hotel Rogla und Natura (auf Rogla)  
sowie Hotel Atrij (in Terme Zreče)  
+386 3 757 71 00  
+386 3 757 60 00  
rogla@unitur.eu, terme@unitur.eu

[www.unitur.eu](http://www.unitur.eu)

## ZUTATEN

### Lendenbraten:

400 g Kalbslendenbraten  
250 ml Suppenfond  
20 g Mehl  
20 g Zwiebeln  
40 g Butter

### Schupfnudeln:

200 g Kartoffeln  
100 g Mehl  
100 g Topfen  
1 Ei

30 g Butter  
30 g Maisstärke  
40 g Bärlauchpesto

### Junge Karotten:

140 g Karotten  
1 Löffel Butter

## ZUBEREITUNG

Die Kalbsslende wird bei niedriger Temperatur (auf 61 ° C, nach Möglichkeit im Sous Vide) 12 Stunden lang gegart. Für die Sauce Zwiebel und Mehl anschwitzen, wilden Thymian hinzufügen und weitere 5 Minuten rösten, dann mit Suppenfond aufgießen, kochen und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Für die Schupfnudeln die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, den Topfen passieren und zu den Kartoffeln geben. Hinzu kommt noch geschmolzene Butter, Mehl, Salz, Bärlauch und ein Ei. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und Schupfnudeln formen. Die Nudeln drei Minuten in Salzwasser kochen. Karotten schälen und in kochendem Salzwasser ungefähr 5 Minuten garen. Butter in einer anderen Pfanne erwärmen und die Karotten sautieren.



Informationen zu Öffnungszeiten per Telefon oder E-Mail.



Reservierungen erwünscht.



# Rehgulasch mit Sterz und Grieben

## Für:

2 Personen

## Kochzeit:

2 bis 3 Stunden

## Schwierigkeitsgrad:

leicht



**Touristischer  
Bauernhof Arbajter  
/Turistična kmetija  
Arbajter**

Skomarje 46

3214 Zreče

+386 3 576 23 90

+386 41 815 697

tk.arbajter@siol.net

[www.arbajter.com](http://www.arbajter.com)

## ZUTATEN

450 g Hirschfleisch

2 EL Schmalz

400 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Knochenfond

2 EL Tomatenmark

eine scharfe Chillischote

1 TL Kapern

2 TL gemahlene rote Paprika

Gewürze, Salz und Pfeffer

nach Geschmack

Semmelbrösel zum Binden

500 ml Rotwein

100 ml Maisgries

1 Löffel hausgemachter Grieben

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln auf dem Schmalz vollkommen gar rösten, Knoblauch dazugeben und darin das in Stücke geschnittene Hirschfleisch braten. Alles mit Knochenbrühe aufgießen, alle anderen Zutaten begeben und kochen, bis das Fleisch zart gekocht ist. Aus dem Maisgries einen nicht zu festen Sterz zubereiten und mit den ausgelassenen selbstgemachten Grieben anrichten.



Jeden Tag nach vorangehender Reservierung.



Vorherige Reservierungen notwendig.







# Lamm in Soße mit gefüllten Kartoffeln und Saisonsalat

## Für:

6 Personen

## Kochzeit:

2 Stunden

## Schwierigkeitsgrad:

anspruchsvoll



**Ökologischer  
Bauernhof Urška  
/EKO Turistična  
kmetija Urška**

Križevci 11 a

3206 Stranice

+386 3 759 04 10

+386 31 249 812

info@kmetija-urska.si

[www.kmetija-urska.si](http://www.kmetija-urska.si)

## ZUTATEN

### Kartoffeln:

6 gleich große Kartoffeln

1 Zwiebel

1 kleiner Kräuterbun

1 Ei

1 EL Sauerrahm

### Lammbraten:

1,8 kg Lammfleisch

4 große Zwiebeln

6 Knoblauchzehen

3 große Paprikaschoten

1 große Tomate

100 ml trockenen Weißwein

Rosmarinzwig

Schweineschmalz

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

6 gekochte Kartoffeln schälen, längs halbieren und die Hälften aushöhlen. Eine klein geschnittene Zwiebel rösten und alles mit dem Kartoffelinneren vermengen. Damit die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen. Ein Ei mit einem Löffel Sauerrahm verquirlen und damit die Kartoffeln bestreichen. Im Backrohr bei ca. 200 ° C ungefähr 10 Minuten braten. Die Zwiebel klein schneiden und mit dem Knoblauch dünsten, dabei immer wieder Wasser hinzufügen. Inzwischen das Lammfleisch in mittelgroße Stücke schneiden. Sobald die Zwiebel eine gläserne Konsistenz angenommen hat, das Lammfleisch dazugeben, salzen und pfeffern. Während dessen das Gemüse in Stücke schneiden, den Rosmarin zum Fleisch hinzugeben, mit etwas trockenem Weißwein aufgießen und langsam garen.



Täglich nach vorangehender Reservierung.



(maximal 20 Personen)



Vorherige Reservierung notwendig.

# Süße Buchweizen-Topfentaschen des Gutshofs Forbar mit Buchweizenbröseln und Karamellsauce

## Für:

10 Personen

## Kochzeit:

90 Minuten

## Schwierigkeitsgrad:

mittel



## ZUTATEN

500 g *Buchweizenmehl*

100 g *Weizenmehl*

500 g *Quark*

80 g *Sauerrahm*

2 *Eier*

*Salz*

100 g *Walnüsse*

1 *Apfel*

## Karamellsauce:

0,5 l *Schlagobers*

60 g *Zucker*

100 g *Buchweizen*

## ZUBEREITUNG

Für den Teig das Buchweizenmehl mit erhitztem Salzwasser übergießen und abkühlen lassen. Dann Weizenmehl hinzufügen und verkneten. Den Teig ausrollen, Topfen-, Ei- und Sauerrahm vermengen und damit den Teig füllen. Fest in ein feuchtes und mit Semmelbröseln bestreutes Tuch wickeln, und dann in kochendem Salzwasser bei mittlerer Temperatur 25-30 Minuten garen. Inzwischen die Karamellsauce zubereiten. Nüsse und Äpfel würfelig schneiden und beides auf dem Zucker rösten. Für die Buchweizenbrösel den Buchweizen für ein paar Sekunden in heißes Fett einrieseln lassen, bis die Körner anschwellen.



## Gutshof Forbar /Domačija Forbar

Malahorna 23

2317 Oplotnica

+386 51 202 388

domacijaforbar@gmail.com

Facebook Seite Domačija Forbar



Täglich nach vorangehender Reservierung.



Vorherige Reservierungen notwendig.







# Gratinierte Topfentaschen

## Für:

2 Personen

## Kochzeit:

45 Minuten (*mit zuvor zubereiteten Topfentaschen*)

## Schwierigkeitsgrad:

mittel



## Unitur d.o.o.

Cesta na Roglo 15

3214 Zreče

Hotel Rogla und Natura (auf Rogla)

sowie Hotel Atrij (in Terme Zreče)

+386 3 757 71 00

+386 3 757 60 00

rogla@unitur.eu, terme@unitur.eu

[www.unitur.eu](http://www.unitur.eu)

## ZUTATEN

300 g *Topfen*

*eine Prise Salz*

4 *Eier*

200 g *Sauerrahm*

100 g *Kristallzucker*

20 g *Vanillezucker*

4 g *Zimt*

160 g *gezogenen Teig*

60 g *Heidelbeeren*

40 g *Staubzucker*

## ZUBEREITUNG

Für die Zubereitung der Topfentaschen wird der Topfen passiert, hinzu kommen Eier, Salz und Sauerrahm. Alles gut vermischen, damit den gezogenen Teil füllen und einrollen. Die Teigrolle in Alufolie wickeln und 45 Minuten in Salzwasser kochen. Inzwischen für das Gratin Eier, Sauerrahm, Zimt, Kristallzucker und Vanillezucker vermengen. Das Backblech mit geschmolzener Butter bepinseln, darauf die gekochten und in gleiche Portionen geschnittenen Topfentaschen anordnen und mit dem Gratin übergießen. 20 Minuten bei 180 ° C backen. Die Heidelbeeren auf dem Zucker erhitzen und zu den gebackenen Topfentaschen hinzufügen. Mit Staubzucker garnieren.



Informationen zu Öffnungszeiten per Telefon oder E-Mail.



Reservierungen erwünscht.

# Honig-Panna-Cotta auf Buchweizenstreusel

## Für:

4 Personen

## Kochzeit:

4 Stunden

## Schwierigkeitsgrad:

mittel



## ZUTATEN

### Apfelpüree:

200 g süßer Äpfel

### Buchweizenstreusel:

100 g brauner Zucker

200 g Butter

300 g Buchweizenmehl

### Honig-Panna Cotta:

500 ml Schlagobers

100 ml Milch

70 g Honig

8 g Gelatine

Eine Prise Zimt

## ZUBEREITUNG

Für das Apfelmus die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die klein geschnittenen Äpfel in einer Pfanne im eigenen Saft garen. Die noch warmen Äpfel mit dem Stabmixer pürieren und danach durch ein feinmaschiges Sieb passieren. Das Apfelpüree bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Für die Buchweizenstreusel alle Zutaten zu einem Teig verkneten, ca. 20 Minuten ruhen lassen und danach auf Backpapier ausrollen. Bei 180 ° C ca. 8 Minuten backen. Den abgekühlten Teig zerbröseln. Für die Panna Cotta Schlagobers und Milch im Topf bis zum Siedepunkt erhitzen. Inzwischen die Gelatine in ca. 100 ml Wasser einweichen. Die eingeweichte Gelatine in die Milch-Schlagsahne einrühren und eine Prise Zimt hinzufügen. Bis auf 40 ° C abkühlen lassen und erst danach den Honig einarbeiten. Die Panna Cotta in gewünschte Formen gießen und im Kühlschrank mindestens drei Stunden stocken lassen.



## Hotel reAktiv

Slomškova ulica 4

3214 Zreče

+386 70 66 66 11

info@hotel-reaktiv.si

[www.hotel-reaktiv.si](http://www.hotel-reaktiv.si)



MO-SA: 7.00–22.00 SO: 7.00-21.00



Vorherige Reservierungen notwendig.





# Wer sind die Träger des Qualitätszeichens „Okusi Rogle“?

## Bauernhof Levart/Kmetija Levart

- JOGHURT: ohne Frucht oder mit Waldfrüchten
- GEREIFTER KÄSE DES TYP S EMMENTALER

## Karolina Črešnar

- KLETZENBROT
- STICHWORT: Workshop - Brotbacken auf traditionelle Weise

## Kräutergarten Majnika/Zeliščni vrt Majnika

- KRÄUTERSALZE: ökologisches Kräutersalz Majnika und ökologisches Kräutersalz Majnika Prämium
- ÖKOLOGISCHER KRÄUTERTEE MAJNIKA

## Matjaž Lešnik

- RIBISELWEIN

## Marvita – Bauernhof Lopan/Kmetija Lopan

- KRÄUTER -TRILOGIE
- TEIGWAREN: mit frischem Knoblauch, pikant, hausgemachte Eiernudeln, Buchweizenreis, Buchweizenteigwaren, Dinkelreis, Dinkelteigwaren (breite oder schmale Bandnudeln), Teigwaren ohne Ei, Bauernreis - Kurkuma



Hausgemachte  
Teigwaren Marvita



Apfelsaft vom  
Biobauernhof Meglič

### Bauernhof Lamperček-Obrul/Kmetija Lamperček-Obrul

- OBSTJOGHURT: Blaubeere, Waldbeere, Waldfrüchte, Erdbeere
- JUNGKÄSE (auch mit Schnittlauch)
- SCHNITTKÄSE (auch mit Knoblauch und Petersilie)

### Kräuter der Kartause von Žiče und vom Bio-Bauernhof Meglič

- LIKÖRE: Kartause-Kräuterlikör, Kartause-Kräuterbitter, Kräuterlikör Meglič, Kräuterbitter Meglič, Walnuss-Likör, Pohorje Krauterlikör, Pohorje Kräuterbitter, Hagebuttenlikör, Weinrautenlikör, Tausendgüldenkrautlikör, Bierlikör, Obst-Likör Wildkirsche, Bio-Pflaumenschnaps, Bio-Obstler

- MEHL: Bio-Buchweizenmehl, Bio-Dinkelmehl
- SÄFTE UND SIRUPE: Bio-Apfelsaft, Bio-Apfelsaft mit 10% Schwarzer Johannisbeere, Bio-Holundersirup, Bio-Holundersekt
- BIO-APFELESSIG
- MOST, WEIN UND SEKT: Bio-Birnenmost, Bio-Apfelmost, Bio-Holunderwein, Bio-Birnensekt
- KRÄUTER: kleinblütiges Weidenröschen, Pfefferminze, Ringelblume, schwarzer Holunder, Artischocke, Melisse, hausgemachte Kräutermischung
- TEES: Tee Natura, Kartause-Teemischung, Kartause Frauentee, Kartause-Entspannungstee, Kartause-Lungentee
- BIO-SUPPENGEMÜSE
- MARMELADE: Bio-Mischmarmelade aus schwarzer Johannisbeere, Birnen und Äpfeln, Mischmarmelade aus Pflaumen und Äpfeln
- AUFSTRICHE: Buchweizenaufstrich aus Bio-Anbau, Dinkelaufstrich aus Bio-Anbau
- STICHWORT: kulinarische Erlebnisse, natürliche und kulturelle Besonderheiten auf dem ökologischen Bauernhof Meglič, Workshops für Volks- und Mittelschüler, Kräuter von der Kartause von Žiče.



### Touristischer Bauernhof Arbajter/Turistična kmetija Arbajter

- HEIDELBEERLIKÖR
- LUFTGETROCKNETE FLEISCHPRODUKTE: Hirsch-Prosciutto, Hirschsalami, luftgetrockneter Pohorje-Schinken
- FLEISCHAUFSTRICHE: Hirschartete, Pohorje-Verhackertes
- POHORJE-PHANTASIEPAKET (Hirschsalami, Hirschartete, Hirsch-Prosciutto, Pohorje Verhackertes, Heidelbeerlikör)
- WILKOMMENSGRUSS DES GUTSHOFS ARBAJTER – kalte Vorspeise und hausgemachter Heidelbeerlikör
- HIRSCHGULASCH MIT STERZ UND GRIEBEN
- HIRSCHMEDAILLON MIT BROTKNÖDEL UND PREISELBEEREN
- POHORJE-BLECHKUCHEN
- STICHWORT: Besuch des Bauernhofs Arbajter



Fleischprodukte des Bauernhofs Arbajter



Hausgemachte Pastete des Hofguts Forbar



### Bäuerinnenverein Zarja Slovenske Konjice – Zreče

- GRAMMELPOTIZE

### Jožica Gričnik

- BIO-SALAT
- BIO-KARTOFFELN



Grammelpotize des Bäuerinnenvereins Zarja



Bio-Kartoffeln von Jožica Gričnik



Schokopralinen mit Himbeerfüllung  
von Ana Gričnik

### Ana Gričnik

- SCHOKOPRALINEN MIT HIMBEERFÜLLUNG
- MARMELADEN: Erdbeer und Himbeermarmelade
- OBST: Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Brombeeren, rote und weiße Johannisbeeren, Heidelbeeren

### Gutshof Forbar/Domačija Forbar

- FLEISCHAUFSTRICHE: Hausgemachte Pastete, hausgemachter Griebenaufstrich
- HAUSGEMACHTE PASTETE MIT KÜRBISKERNEN, ZWIEBELMARMELADE, BUCHWEIZEN- UND ZWIEBELBROT, EINGEMACHTE ROTE BETE UND KOHLRABI
- HAUSGEMACHTE RINDSUPPE
- RINDFLEISCH AUS DER SUPPE, ABGESCHMALZTE KARTOFFELN MIT GRAMMELN
- SUPPE MIT TOPFENTASCHENEINLAGE
- SÜSSE TOPFENTASCHEN DES GUTSHOFS FORBAR MIT BUCHWEIZENBRÖSELN UND KARAMELLSAUCE



Geflochtene Körbe aus der Korbflechterei  
und Schnapsbrennerei Kalšek-Podkrajšek

### Korbflechterei und Schnapsbrennerei Kalšek-Podkrajšek /Pletarstvo in žganjekuha Kalšek-Podkrajšek

- SCHNAPSBRENNEREI: Heidelbeerlikör, Birnenschnaps - Williamsbirne, Schneebirnenschnaps, Zwetschkenschnaps aus eigenem Obstanbau, 10-15 Jahre im Akazienfass gereifter Zwetschkenschnaps, Dessertlikör „Zajčja kri“, hausgemachter Kräuterlikör
- ZWETSCHKENMARMELADE AUS EIGENEM OBSTANBAU
- FLECHTERZEUGNISSE: Flechtflaschen, große Rundkörbe, Geschenkkörbe, bäuerliche Flechtaschen, kleine Zierkorbchen, Salzstreuer, Serviertablets, Produkte aus Naturmaterialien: Körbe, Flechtaschen, Erntekörbe, Körbe für Holzscheite
- STICHWORT: Handwerkliche Geschicklichkeit in Kalše am Fuße der Žička gorca

## Zlati grič

- NATÜRLICHER HEIDELBEERLIKÖR ROGLA
- RHEINRIESLING, SPITZENWEIN
- SEKT, WEISS
- STICHWORT: Erlesenes vom Zlati grič - Entdecke, erspüre, erfahre Zlati grič

## Imkerei Kamenik/Čebelarstvo Kamenik

- KASTANIEN-HONIG-LIKÖR
- MEDICA (Honigwein)
- HONIG DIREKT VOM IMKER

## Schnapsbrennerei Vahter /Žganjekuha Vahter

- LIKÖRE: Fichten-, Rosen-,  
Kräuterlikör, Kuzjok

## Žan Težak

- ŽAN SAN
- DUNKLES SCHMIEDEBIER
- DINKEL-BUTTERKEKSE  
MIT SAUERKIRSCHFÜLLUNG
- ANISKEKSE



Imkerei Kamenik

Sekt Konjiška penina, Zlati Grič



Likör Kuzjok Schnaps-  
brennerei Vahter



Schmiedbier  
Žan Težak

Bio-Birnensaft vom  
Bauernhof Frešer



### Frešer

- 100% NATURSÄFTE: Apfel Frešjabka, Birne, natürlicher Beerensaft

### Gastwirtschaft und Pension Smogavc /Gostilna in prenočišče Smogavc

- VORSPEISE DES HAUSES
- HAUSGEMACHTE PILZSUPPE SMOGAVC
- REHFILET MIT STEINPILZEN IN BALSAMICOSAUCE MIT PREISELBEEREN UND BUCHWEIZEN-TOPFENTASCHEN
- HEIDELBEERSTRUDEL
- STICHWORT: Aktivitäten auf den Spuren der Überlieferung und Kulinarik

### Unitur

- ERFRISCHENDE HÜHNERPASTETE MIT STEINPILZEN, FICHTENHONIG UND ÄPFELN
- LUFTGETROCKNETER POHORJE SCHINKEN MIT JURKA (AUTOCHTONE WEINSORTE), HIMBEER-GEL UND KÄSE MIT WALNÜSSEN
- PILZSUPPE MIT BUCHWEIZENGRIEBEN, SAUERRAHMSCHAUM
- RINDFLECKERL IN BLAUFRÄNKISCHSOSSE, KAROTTENPÜREE, GRÜNE POLENTA
- HIRSCHRÜCKEN IN TROCKENPFLAUMENSAUCE MIT TOPFENTASCHEN, ANGEBRATENER BIRNE UND PREISELBEEREN
- POHORJE-EINTOPF
- GRATINIERTER TOPFENTASCHEN
- HEIDELBEERSTRUDEL
- BRENNESSEL-CREMESUPPE
- KALBSLENDE MIT WILDEM THYMIAN, SCHUPFNUDELN MIT BÄRLAUCH ODER BRENNESSELN, JUNGE KAROTTEN
- QUARK-MOUSSE, KAROTTEN-CRUMBLE, MARINIERTER ERDBEEREN MIT MELISSE, SCHOKORASPELN
- STICHWORT: Pohorje-Wälder mit allen Sinnen genießen und Fest des Pohorje-Eintopfs auf Rogla



### Gasthaus und Pizzeria Endi

- OMAS KRAFTSUPPE MIT EIERTASCHEN
- TANNENWIPFELLIKÖR (Schnaps mit Tennenwipfeln)
- POHORJE-POGANZE

### Imkerei Aleksander Žvikart

- STICHWORT: Von der Biene zum Honig

### Mateja Božič und Vesna Božič Črnjač

- UNIKATE SCHMUCKBEMALUNG - MEDAILLONS

### Iris Kovač – Regenbogen-Unikatschmuck

- UNIKAT-SCHMUCK

### Andrej Koprivnik

- UNIKAT-HOLZANHÄNGER (Schmuck)
- UNIKAT-HOLZKAMM
- UNIKAT-SCHÜSSEL  
LUFTGETROCKNETER POHORJE-SCHINKEN
- HONIGLÖFFEL
- UNIKAT-TABLETT IN BLATTFORM
- SCHUHLÖFFEL
- UNIKAT-HOLZTABLETT
- POHORTE UNIKAT-HERZ
- UNIKAT-HOLZLÖFFEL

### Jože Onič

- KREISEL: Drehkreisel, Zugkreisel, Schwingkreisel
- AKKUPRESSURROLLEN: für die Beine, Hände oder als Set
- SALZSTREUER, PFEFFERSTREUER (auch mit Ständer)
- KERZENHALTER: freistehende Kerzenhalter und Halter für Teelichter
- PFEIFEN: mit Schneckenhaus, Nußhaus, Pfeifen für sie und ihn, Vogelhaus-Pfeife (eckig, rund oder in natürlicher Form)
- MINISCHÖPFER
- HONIGLÖFFEL
- HONIGSET
- UNTERSETZER FÜR TÖPFE
- DENKSPIEL DREIECK
- GLÜCKSSCHWEIN
- ZAHNSTOCHER-VOGEL

Handbemalte Unikat-Medaillons  
von Mateja Božič und Vesna  
Božič Črnjač

Holzamm von  
Andrej Koprivnik





*Holzeisenbahn von Gregor Iršič*

### Tanja Kokot

- GEKNÜPFTE SPITZEN FÜR SCHMUCK, LESEZEICHEN USF.
- GEKNÜPFTE SPITZEN IN KLEEBLATTFORM

### Mojca Potnik Šonc

- POHORJE-FEE
- GEFILZTES POHORJE-HERZ
- SPIELTASCHE
- GEFILZTER SCHAL
- GEFILZTE TASCHE ROGLA



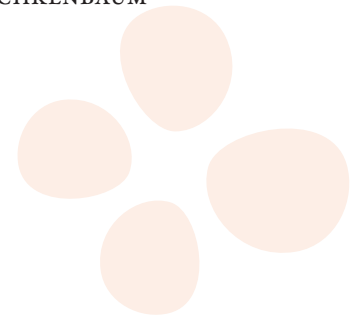
*Handbemalte Pohorje-Fee  
von Mojca Potnik Šonc*

### Art & Leather

- HAUSSCHUHE AUS LEDER FÜR DAMEN UND HERREN

### Gregor Iršič

- HOLZEISENBAHN
- KREISEL
- PFEIFE
- KUGELSCHREIBER SWAROVSKI - BIRNBAUM
- KUGELSCHREIBER - ZWETSCHKENBAUM
- FÜLLFEDER
- PILZMESSER



## Ökologischer Bauernhof Urška /EKO turistična kmetija Urška

- WALDFRUCHTMARMELADE
- LUFTGETROCKNETER POHORJE-SCHINKEN
- RINGELBLUMENPOTITZE
- HOLZ-SCHNEIDEBRETTER
- FILZSCHUHE
- GEFILZTES SPIELZEUG
- URŠKA-SERVIERTABLETT
- BLUMENSUPPE
- HAUSWURST MIT STEINPILZEN AUF DINKELPOLENTA
- LAMM IN SAUCE, GEFÜLLTE KARTOFFELN, SALAT DER SAISON
- BUCHWEIZENSCHNITTEN MIT WEINCHATEAU
- STICHWORT: Ferien bei Urška für die ganze Familie und Urlaub inmitten zweier kulinarischer Regionen

## Peter Skaza

- FESTER POHORJE-HONIG - BLÜTENHONIG
- KASTANIENHONIG

*Käsekreationen vom Bauernhof  
Lamperček-Obrul*



## Schnapsbrennerei Kejžar

- HAUSEIGENE SCHNÄPSE: Heidelbeerschnaps, Williamsbirnenschnaps, Williamsbirnenschnaps mit Birne, Honiglikör

## Hotel reAktiv

- HONIG-PANNA COTTA AUF BUCHWEIZENSTREUSEL

## Gasthaus Grič

- SCHWEIN-ZWIEBEL-RHABARBER
- FORELLE-SPARGELN-HASELNUSS
- BUCHWEIZEN-ARONIA-SAUERKRAUT

## Restaurant Gorska reka

- FLEISCHLAIBCHEN
- BAUERNPOGANZE „GORSKA REKA“

## Fremdenverkehrsbüro Pohorje turizem

- ERLEBNISSE: Entdecken Sie die Fremdenverkehrsdestination Rogla-Pohorje, erleben Sie die Fremdenverkehrsdestination Rogla-Pohorje und die Kochkultur der Fremdenverkehrsdestination Rogla-Pohorje

## Allgemeinauskunft Slovenske Konjice – TIC Slovenske Konjice

- STICHWORT: Die stille Geschichte der Kartause von Žiče

# Traditionelle Veranstaltungen der Fremdenverkehrsdestination Rogla-Pohorje

*April:*

## Traditionelles Georgsfest (Jurjevanje) und Jurij- Festival der Kulinarik und des alten Handwerks

📍 STADTZENTRUM VON  
SLOVENSKE KONJICE

Diese traditionelle Frühlingsveranstaltung mit Musik, Gesang, Tanz und Straßenkünstler lässt die Geschichte über den Ritter Jurij auf seinem weißen Pferd aufleben, der die Stadt vor dem Lindwurm vom Berg Konjiška gora rettete. Die Veranstaltung ergänzt das Jurij-Festival der Kulinarik und des Handwerks mit Anbietern der Fremdenverkehrsdestination Rogla-Pohorje und Okusi Rogle/Der Geschmack von Rogla.

*Mai:*

## Fest der Gemeinde Oplotnica

📍 BURGHOFF IN OPLOTNICA

Mehrtätige Veranstaltung zu Ehren des Gemeindefeiertags in Bezug zum Ereignis am 22. Mai 1944. Auf dem Programm steht eine feierliche Akademie anlässlich des Gemeindefeiertags, ein Festival der Volksmusik Pod Pohorjem/ Am Fuße des Pohorje-Gebirges sowie eine genießerische kulinarische Veranstaltung zum „Feiertag der Burgweine anlässlich des “Feiertags der Kulinarik“/Praznik grajskih vin in kulinarike.





*Juni:*



## Musikveranstaltung im alten Stadtzentrum von Zreče

📍 ALTES STADTZENTRUM VON ZREČE

Traditionelle dreitägige Musikveranstaltung im alten Stadtzentrum von Zreče. Jedes Jahr findet diese Veranstaltung mit Rock-Konzerten, Volksmusik, Blaskonzerten und Vergnügungsevents für Kinder, gutem Essen und Trinken sowie Fahrten mit dem Tourist-Bus statt.

*Juli:*



## Fest des Pohorje-Eintopfs

📍 ROGLA

Traditioneller Wettbewerb in der Zubereitung des einzigartigen und echten Pohorje-Eintopfs in Kesseln im Freien. Neben dem Pohorje-Eintopf gibt es noch einen Markt mit Köstlichkeiten vom Pohorje-Gebirge und eine Präsentation alter Gewerbe.

*August:*



## Holzfällerfest

📍 VITANJE

Das Holzfällerfest ist eine Fremdenverkehrsveranstaltung mit vielen Musikern, zahlreichen Ausstellungen und Begleitaktivitäten: alte überlieferte Küche, landwirtschaftliche Maschinen, Fahnenträger, Blaskapelle aus Vitanje, Präsentation alter Gewerbe, Holzfäller-Geschicklichkeitswettbewerb, Auftritt von Volksmusikgruppen und Workshops für Kinder.

*September:*



## Fest der Rindsuppe & Herbstliche Besucherspiele

📍 TERME ZREČE

Gegeneinander antretende Teams im Zubereiten von Rindsuppe. Nach dem Kochen gibt es eine Kostprobe der Suppe und Mittagessen auf zeitgemäße Weise sowie traditionelle Besucherspiele.



## Präsentation der Küche der Region Vitanje

📍 NOORDUNG-CENTER,  
VITANJE

Präsentation des Angebots der regionalen Gastwirte, ihrer Produkte, Lebensmittel und handwerklicher Erzeugnisse, begleitet von einem vielfältigen Kulturprogramm und raumfahrerischen Events im Noordung-Zenter.

*November:*



## Martinifeier

📍 TERRASSE VOR DEM  
WEINKELLER ZLATI GRİČ  
IN SLOVENSKE KONJICE

Dieser Feiertag ist dem jungen Wein im Rahmen der beliebten Freiluftveranstaltung in Slovenske Konjice gewidmet. Geboten wird ein ethnologisch-kulturell gestaltetes Programm samt Segnung des jungen Weins, Weinverkostung und ein reichhaltiges kulinarisches Angebot auf den Verkaufsständen.



## LTO Rogla-Zreče, GIZ

Cesta na Roglo 11j

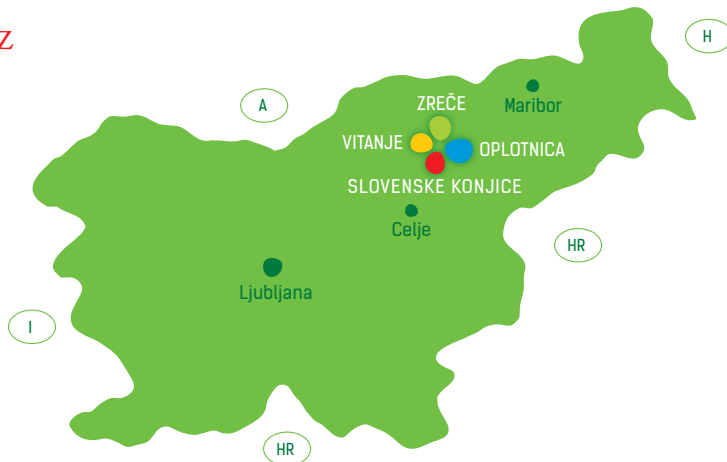
3214 Zreče, Slowenien

+386 (0) 3 759 04 70

info@rogla-zrece.si

[www.destinacija-rogla.si](http://www.destinacija-rogla.si)

*Kostenloses Exemplar.*



PROGRAM  
RAZVOJA  
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja- Evropa investira v podeželje



Verantwortlich für den Inhalt: LTO Rogla-Zreče, GIZ. Die für die Durchführung des Programm für die Entwicklung des ländlichen Raums der RS im Zeitraum von 2014-2020 zuständige Verwaltungsbehörde ist das Ministerium für Ernährung, Land- und Forstwirtschaft. Das Projekt „Užij Okuse Rogle“ wird von der Europäischen Union aus dem Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums 2014-2020 gefördert.

