

SUR

DISCOVER AUSTRIA



PRIS

Predstavljanje Austrije kao turističke i gastronomske destinacije

INGLY

Miele Experience Center Zagreb, 29.9.2021.

INGE

www.advantageaustria.org

NIOUS

RECEPTI AUSTRIJSKIH TURISTIČKIH REGIJA



Poštovane dame i gospodo!

Dobro došli na DISCOVER AUSTRIA – predstavljanje Austrije kao turističke i kulinarske destinacije.

Austrija je zemlja prirodnih ljepota, kulinarskih poslastica, bogate kulturne baštine i ljubaznih domaćina, koja pruža nebrojene mogućnosti za odmor, opuštanje i aktivnosti u prirodi – kako zimi, tako i ljeti!

Austrijski predstavnici

- ✓ **voco Villach - Congress Hotel**
- ✓ **Turistička zajednica grada Graza**
- ✓ **Turistička zajednica regije Riegersburg**

u modernom i odlično opremljenom ambijentu **Miele Experience Centra Zagreb**, uz asistenciju vrhunskog chefa Zorana Gajića pripremit će nam neka od najpoznatijih i najukusnijih jela iz svojih krajeva te nam ispričati kako su svoje regije uspješno brendirali kao turističke i gastronomske destinacije.

Zajedničku networking-večeru s tradicionalnim austrijskim specijalitetima začinit ćemo **Kotanyi** proizvodima, a za istinski austrijski ugođaj pobrinut će se **Manner** vafli, **Rauch** sokovi, **Red Bull** energetska pića, kao i austrijska vina i pjenušci. A na kraju večeri očekuju vas i vrijedne nagrade naših austrijskih partnera i sponzora.

Želimo Vam puno dobrih kontakata i uspješnih partnerstva te Vam za uspomenu poklanjamo ovu knjižicu s receptima austrijskih turističkih partnera.

Borbala Mercz
Austrijski promidžbeni ured za turizam

Sonja Holocher-Ertl
Austrijski ured za vanjsku trgovinu

 **Österreich**
Werbung

 **ADVANTAGE**
AUSTRIA 



CONGRESS • CENTER • VILLACH

**voco® Villach - Congress Hotel Villach
Betriebs GmbH**

Europaplatz 1

9500 Villach

Austrija

T +43 4242 22522-5865

E info@villach.vocohotels.comW <https://villach.vocohotels.com/>Predstavnic: **Silvia Wirnsberger**

Kongresni centar Villach (CCV), najveći je i najmoderniji centar za konferencije i događanja u Koruškoj, arhitektonski inovativan i s najvišim tehničkim standardima, te izvršno opremljen za događanja do 2000 osoba.

Villach je poznat kao inovativo prometno i trgovinsko sjecište, koje nudi mnoštvo sportsko-rekreacijskih i kulturnih sadržaja. Veliki izbor hotela i ugostiteljskih objekta omogućuje individualno kreiranje različitih događanja, a koruška kuhinja nadaleko je poznata po svojim prirodnim i autohtonim proizvodima i kulinarskim poslasticama, koje kombiniraju alpske i mediteranske utjecaje.

GLAVNO JELO:
Kärntna Låx'n in Rosmarinbutter | Koruška pastrva u maslacu od ružmarina

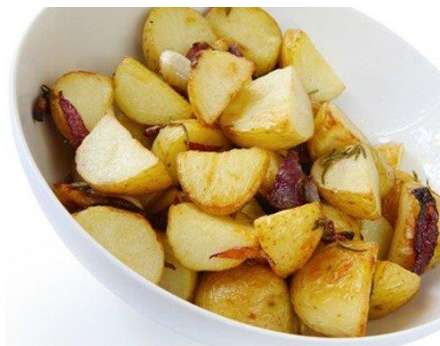
- Vrijeme potrebno za pripremu: 15 – 30 min.
- Porcije: 4
- Slijed: glavno jelo

Sastojci - pastrva:

- 4 koruške pastrve (jezerska pastrva cca. 300 g po komadu)
- 80 g maslaca
- 80 g rastopljenog maslaca
- 5 grančica ružmarina
- limunov sok
- sol
- brašno

Priprema:

1. Pastrve očistiti od iznutrica, oprati, osušiti.
2. Potom posoliti izvana i iznutra i marinirati limunovim sokom.
3. U trbušnu šupljinu svake ribe staviti po jednu grančicu ružmarina.
4. Pastrve obložiti brašnom te potom s obje strane peći na vrućem ulju (oko 12 minuta) dok ne postanu hrskave. Kad poprime zlatnu boju izvaditi ih iz ulja.
5. Jednu grančicu ružmarina umiješati u vrući otopljeni maslac, potom dodati svježi maslac i miješati dok se ne zapjeni.
6. Pastrve poslužiti na zagrijanim tanjurima i preliti maslacem s ružmarinom.

**PRILOG: Krumpir s ružmarinom****Sastojci:**

- 1 kg krumpira
- 4 jušne žlice maslinovog ulja
- 1 jušna žlica maslaca
- sitno usitnjene iglice ružmarina
- sol

Priprema:

1. Krumpire u ljusci kuhati u slanoj vodi dok ne omekšaju.
2. Potom ih oguliti, narezati na četvrtine ili kockice te kratko popeći na maslinovom ulju s dodatkom malo maslaca dok ne porumene.
3. Za vrijeme pečenja posuti krumpire usitnjenim ružmarinom i začiniti solju.

DESERT: Kärntner Eisreindling | Koruški ledeni kuglof

Vrijeme potrebno za pripremu: 30 – 60 min.

Slijed: desert

Zahtjevnost: jednostavno

Sastojci:

- 4 žumanjka
- 2 jušne žlice vruće vode
- 100 g šećera
- 2 pakiranja vanilin šećera
- 1 jušna žlica ruma
- 500 ml šlaga

Nadjev:

- 3 jušne žlice groždica (cca. 6 dag)
- 30 g badema
- 30 g ribanog lješnjaka
- 2 jušne žlice mljevenog cimeta

**Priprema:**

1. Šećer, vodu, žumanjke i vanilin šećer izmiješati u kremu (oko 10 min. mikserom), te začiniti rumom. Istući šlag dok očvrсне te ga potom umiješati u smjesu od žutanjaka
2. Punjenje: Probrati groždice, oprati ih i pomiješati s cijelim bademima, ribanim lješnjacima i mljevenim cimetom. 1/3 kreme od žumanjaka i šlaga izliti u prstenasti kalup za kuglof (zapremnine 1 l). Polovicu punjenja žličicom za kavu jednolično nanijeti na sredinu kreme i lagano utisnuti. Drugu trećinu kreme preliti preko toga, potom ostatak punjenja ravnomjerno rasporediti po njoj te ponovno lagano utisnuti. Preostalu kremu preliti na vrhu. Staviti otprilike 6 sati u zamrzivač da se smrzne.
3. Prije posluživanja kalup kratko uroniti u toplu vodu te potom istresti kolač iz kalupa.
4. Preliti kompotom od brusnica.


Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH

Messeplatz 1

8010 Graz

Austrija

T +43 316 8075-0

 E info@graztourismus.at

 W www.graztourismus.at

 Predstavnica: **Susanne Höller**

Štajerski glavni grad Graz, čija povijest seže sve do rimskog doba, smjestio se na obalama rijeke Mure. Povijesne građevine i kreativna kulturna scena karakteristične su za Graz, koji je 2003. godine bio glavni europski grad kulture. Ovdje kultura, kulinarski užici i moderan dizajn zauzimaju središnje mjesto u opuštenom ambijentu s mediteranskim ugođajem.

JUHA: Steirische Kürbiscremesuppe | Štajerska krem juha od buče

Krem juha od bundeve jelo je koje je popularno i izvan Štajerske. Poslužuje se u domaćim kuhinjama nakon berbe bundeva krajem ljeta. Hladniji jesenji dani bude apetit za ugodnim, toplim, kremastim juhama koje se brzo i jednostavno pripremaju. Pomalo slatkasta krem juha od bundeve postaje posebno autentična i ima jedinstven okus kad se oplemeni s malo bučinog ulja!

- Vrijeme kuhanja: 5 min.
- Vrijeme potrebno za pripremu: 10 min.
- Ukupno: 15 min.
- Jelo: juha, predjelo
- Porcije: 4



Sastojci:

- ½ kg bundeve (hokaido, muškatna bundeva,...)
- 1 luk
- 1-2 češnja češnjaka
- kuhinjsko ulje ili maslac
- 600 ml povrtnog ili pilećeg temeljca
- sol, papar
- muškatni oraščić
- bučino ulje
- koštice bundeve

Opcionalno:

- đumbir
- 150 ml vrhnja

Priprema:

1. Prerezati bundevu popola, ukloniti koštice i vlakna. Otkoštenu bundevu narezati na kockice. Hokkaido bundevu nije potrebno guliti, ona se može jesti i s korom.
2. Narezati luk i češnjak na sitno i prodinstati na ulju ili maslacu. Nakon toga dodati kockice bundeve, kratko popeći te potom preliti temeljcem. Začiniti solju, paprom, muškatnim oraščićem te po želji đumbirom. Ostaviti da se prokuha.
3. Kad se bundeva raskuha, štapnim mikserom isprešati juhu uz dodavanje vrhnja, dok ne nastane pire. Juha se može napraviti i bez vrhnja, tada je nešto gušća, kremastija i intenzivnijeg okusa. Ako ispadne pregusta, možete ju razrijediti dodavanjem malo vode ili temeljca.
4. Vrhunac ovog recepta dolazi na kraju. Krem juhu od bundeve možete poslužiti u jušnom tanjuru ili u izdubljenoj bundevi, a po njoj pokapajte nekoliko kapi bučinog ulja i pospite s nekoliko prženih bučinih sjemenki.

Savjet iskusnih kuhara: Krem juha od bundeve s koprom

Začinite krem juhu od bundeve s malo usitnjenog kopra i medvjedeg luka. Ta dva začina juhi od bundeve daju posebnu i nešto drugačiju okusnu notu!

GLAVNO JELO: Steirisches Backhendl | Štajerska pohana pileтина

Pohana pileтина jedno je od najpopularnijih štajerskih nacionalnih jela. Zadovoljstvo je zagristi hrskavu panadu, koja održava piletinu sočnom i daje joj neusporediv okus. Bilo da se radi sočnom batku, hrskavim krilcima ili bijelom mesu pilećih prsa, za svakoga se nađe ponešto.

Za ukusnu pohanu piletinu potrebno je piletinu narezati na komade, uroniti u panadu od brašna, jaja i krušnih mrvica, a zatim pohati na vrućem ulju ili masti. Kao prilog se obično poslužuje krumpir na razne načine. Računajte s pola pileta po osobi. Naš je recept stoga namijenjen za 4 osobe.

Vrijeme pripreme: 40 min.

Slijed: glavno jelo

Porcije: 4

Sastojci:

- 2 očišćena pileta
- 100-150 g glatkog brašna
- 150 g krušnih mrvica
- 3 jaja
- sol, bijeli papar
- biljno ulje ili mast
- komadići limuna & peršuna za posipanje

Priprema:

1. Piletinu je potrebno oprati i osušiti kuhinjskim ubrusima.
2. Nakon toga oštrom nožem narezati na prsa, batke i zabatke, te krilca. Tako ćete dobiti po dva komada prsa, batka/zabatka i krilca.
3. Prsa i batke/zabatke potrebno je još jednom prerezati popola, kako biste dobili manje komadiće piletine koji će se brže spohati, a da pritom panada ne izgori.
4. Prije paniranja potrebno je ukloniti kožu s mesa (ako više volite pohance s kožom, možete ju i ostaviti, ali naša preporuka je da ju pri pohanju odstranite, kako bi pohanci bili hrskaviji).
5. Komade piletine začiniti solju i paprom te potom panirati. Za panadu je potrebno u zasebnim dubokim tanjurima pripremiti brašno, jaja i krušne mrvice. Jaja je potrebno istući vilicom ili pjenjačom.

6. Komade piletine najprije sa svih strana uroniti u brašno, potom otresti višak brašna i uroniti u umak od jaja, ocijediti višak te na kraju uroniti i omotati krušnim mrvicama.
7. U tavi zagrijati veću količinu ulja ili masti.
8. Komadiće piletine uroniti u vruće ulje i na laganoj vatri pohati 8 – 10 minuta dok ne dobiju zlatnu boju, potom ih okrenuti i pohati s druge strane još 8 – 10 minuta.
9. Izvaditi piletinu iz ulja i odložiti na kuhinjskom ubrusu kako bi se iscijedio višak ulja. Poslužiti toplo te po želji polit limunovim sokom i posuti sjeckanim peršinom.

Savjet kuhara:

- Od ostataka piletine možete skuhati pileću juhu.
- Pripazite da ulje ili mast pri pohanju ne budu prevrući.
- Piletina se može pohati i u fritezi.
- Kao prilog uz pohanu piletinu odlično se slaže štajerska krumpir salata s matovilcem i bučnim uljem, tzv. "Vogerlsalat"



PRILOG & SALATA: Steirischer Vogerlsalat | Štajerska krumpir salata s matovilcem

Salata od krumpira sa svježim, hrskavim, zelenim matovilcem pravi je kulinarski užitek u hladno doba godine, koji se izvršno slaže s bučnim uljem. Ova salata istovremeno zimi pruža vitaminsku bombu.

Vrijeme pripreme: 15 min.

Slijed: salata & prilog

Porcije: 4

Sastojci:

- 300 g svježeg matovilca
- 4 krumpira
- senf
- jabučni ocat
- sol
- češanj češnjaka
- bučino ulje
- eventualno kockice slanine

Priprema:

1. Kuhati krumpire u ljusci dok ne omekšaju. Dok su još topli, oguliti ih, narezati na šnite i marinirati senfom, octom i solju.
2. Matovilac oprati i ukloniti prljavštinu.
3. Kad se krumpiri ohlade, dodati matovilac, začiniti češnjakom, solju i bučnim uljem, te sve zajedno promiješati.
4. Prema želji u salatu dodati nekoliko kockica slanine.

Savjet kuhara:

- Umjesto s krumpirom, probajte ovu salatu napraviti s grahom.
- Poslužiti kao prilog uz pohano meso.

DESERT: Steirer-Eis: Vanilleeis mit Kürbiskernöl | Sladoled od vanilije s bučnim uljem

Naročito ljeti, kuglica sladoleda osigurava pravo hlađenje na visokim temperaturama. Vanilija je jedna od najpopularnijih vrsta sladoleda u Austriji, pa tako i Štajerci također obožavaju sladoled od vanilije, ali mu pritom dodaju jednu malu, šarenu i ugodnu glazuru.

Kremasti sladoled od vanilije, preliven orašastim uljem od sjemenki bundeve i posut hrskavim sjemenkama bundeve. Kakvo zadovoljstvo! Štajerski sladoled pruža uistinu poseban doživljaj okusa. A s našim ćete ga receptom vrlo jednostavno napraviti i sami. Svi koji su ga jednom probali oduševili su se!

Vrijeme potrebno za pripremu: 10 min.

Slijed: desert

Porcije: 4

Sastojci:

- 4-6 žlica bučinih sjemenki
- 1-2 žlice šećera
- sladoled od vanilije
- bučino ulje
- šlag

Priprema:

1. Najprije karamelizirati bučine sjemenke. Zagrijati tavicu, kratko zapeći bučine sjemenke, posipati ih šećerom i pustiti da se karameliziraju. Pritom paziti da šećer ne zagori, jer će u protivnom sjemenke biti gorke!
2. Karamelizirane bučine sjemenke izvaditi na komad papira za pečenje i pustiti da se ohlade.
3. Nagrabiti sladoled od vanilije u kuglice, poslužiti ih u zdjelicama ili kornetu i pokapati bučnim uljem.
4. Na kraju sladoled posuti karameliziranim bučnim sjemenkama (možete ih i usitniti) i dodati malo šlaga.

Savjet kuhara:

U trgovinama se mogu nabaviti i razne grickalice od bučinih sjemenki, koje se mogu iskoristiti za posipanje sladoleda od vanilije s bučnim uljem.




Tourismusverband Riegersburg KöR

Riegersburg 87

8333 Riegersburg

Austrija

T +43 3153 86 70

 E tourismus@riegersburg.com

 W www.riegersburg.com

 Predstavnik: **Harald Wohnhas**

Riegersburg je regija kulinarskih užitaka u jugoistočnoj Štajerskoj. Turistička zajednica Riegersburg odgovorna je za turističko plasiranje na tržište svojih partnera regije Riegersburg u područjima kulinarstva, kulture, ugostiteljstva i gastronomije, to su npr. Riegersburg & Greifvogelwarte, manufaktura Zotter čokolade, svijet doživljaja Gölles, sirana Fromagerie zu Riegersburg, manufaktura pjenušca Vulkanland, hotel užitaka Riegersburg i mnogi drugi.

JUHA: Topinamburschaumsuppe mit Fink´s Schwarzer Nuss |
Pjenasta juha od čičoke s Fink´s crnim orasima

Sastojci za 4 osobe:

- 300 g čičoke, oguljene i sirove, narezane na kockice
- 2 jušne žlice maslinovog ulja ili masti
- 100 g luka, narazanog na sitno
- 100 ml bijelog vina
- 1 lovorov list
- 1,6 l povrtnog temeljca ili vode s povrtnom kockom
- naribani muškatni oraščić
- 2 jušne žlice vrhnja za kuhanje ili kokosovog mlijeka (veganskog)
- malo tabasca ili bijelog papra
- sol
- 1 teglica Fink´s crnih oraha
- 3 jušne žlice hladnog, prešanog ulja od kikirikija (može i suncokretovo ili maslinovo ulje)

Priprema:

1. Sitno narezani luk prodinstati na ulju.
2. Dodati kockice čičoke pa i njih malo prodinstati.
3. Politi bijelim vinom i pustiti da zakuha. Zatim dodati temeljac i začiniti lovorovim listom, solju, paprom, muškatnim oraščićem i tabascom.
4. Kuhati 10-15 minuta dok ne omekša te potom usitniti štapnim mikserom.
5. Umiješati vrhnje za kuhanje, koje će povezati juhu, ali nakon toga više ne kuhati, nego još jednom izmiješati da se juha zapjeni do željene gustoće (juha se po potrebi može razrijediti dodavanjem vode ili reducirati da bi bila gušća).
6. Fink`s crne orahe narezati na šnitice i zapeći na ulju od kikirikija, te potom dodati u juhu.
7. Po želji u juhu se mogu dodati i krutoni.

GLAVNO JELO: Surbrüstl mit Käferbohnencreme und Essig-Radieschen |
Hamburger slanina s kremom od mnogocvjetnog graha i ukiseljenim rotkvicama

**Sastojci za 4 osobe:**

- 4 šnite hamburger-slanine* po 60 g

Za kremom od graha:

- 100 g kuhanog mnogocvjetnog graha (*to je crvenkasti ili smeđi šareni grah s pjegicama*)
- 1 mala jabuka, naribana
- 1 češanj češnjaka
- 2 jušna žlica hrena, naribanog
- 30 ml jabučnog octa Gölles
- 30 ml bučinog ulja
- sol, papar

Za ukiseljene rotkvice:

- 6 rotkvica
- 20 ml bijelog balsamico octa Gölles
- 10 ml repičinog ulja
- sol

Priprema:

1. Kuhani mnogocvjetni grah izmiješati u mikseru zajedno s ostalim sastojcima u glatku kremu, dobro začiniti i napuniti u vrećastu špricu za ukrašavanje kolača.
2. Rotkvice oprati i narezati na ploškice. U malu tavu nasuti ocat, repičino ulje i sol, te potom prokuhati rotkvice na laganoj vatri otprilike 3 min. Nakon toga rotkvice isprazniti u zdjelicu i ostaviti 5 minuta da se ohladi.
3. Za posluživanje šnit hamburger slaninu* položiti na tanjur, začiniti s malo soli, kremom od mnogocvjetnog graha nanijeti dresing u obliku malih humaka i rasporediti ukiseljene rotkvice.

Na tanjuru je moguće poslužiti i salatu, luk, hren i paprike.

DESERT: Halbflüssiger Zotter Schokokuchen | Polutekući Zotter čokoladni kolač



Vrijeme potrebno za pripremu: oko 35 min. + 2 sata hlađenja

Slijed: desert

Porcija: za 6 osoba

Zahtjevnost: umjereno zahtjevno

Sastojci:

- 175 g Zotter čokolade (>70% kaka)a
- 25 g Zotter čokolade (50% kaka)a
- 125 g maslaca
- 60 g brašna (tip 405)
- 80 g šećera u prahu
- 3 jaja
- 3 žumanjka
- mahuna vanilije
- 20 ml Gölles čokoladnog likera

Priprema:

1. 6 kalupa za pečenje veličine cca. 150 ml namastiti i posipati brašnom.
2. U drugoj posudi čokoladu zajedno s maslacem rastopiti u mikrovalnoj pećnici ili vrućoj vodi.
3. Nakon što su se čokolada i maslac potpuno otopili postupno u njih umiješati brašno i šećer.
4. U drugoj posudi dobro istući jaja zajedno s dodatnim žumanjcima, dodati ih u masu i miješati dok se sve ne poveže i postane glatko. Na kraju umiješati još malo vanilije i čokoladnog likera.
5. Gotovu smjesu jednolično rasporediti na 6 kalupa te potom hladiti 2 sata.
6. Potom kolačiće peći 8 min. u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C, potom izvaditi i ostaviti oko 5 min. da se hlade.
7. Oprezno izvaditi iz kalupa i poslužiti s jagodama, malinama ili višnjama.



Sponzori:



Organizatori:

