



# PRODUKTE AUS DER LIPIZZANERHEIMAT

[www.regionale-produkte.at](http://www.regionale-produkte.at)



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



LIPIZZANER  
HEIMAT  
Steiermark





## SCHMUCKSTÜCKE AUS DER LIPIZZANERHEIMAT



### EINZIGARTIGE SCHMUCKSTÜCKE

Die Schönheit des menschlichen Charakters erschließt sich in seiner Authentizität und Natürlichkeit. Aus der Natur stammen auch die Materialien für jene Schmuckstücke und Zeitmesser, mit denen Barbara Gressl der Verbundenheit mit ihrer Heimat eine ganz persönliche Form verleiht. Ebenholz und Silber als Synonyme für das Bodenständige und das Edle in der Lipizzanerheimat in einzigartigem Design schaffen außergewöhnliche Kreationen.

JUWELIER GRESSL – Hauptplatz 17A | 8580 Köflach  
Tel.: 03144/26 71 | Fax: 03144/26 71 | [www.gressl.com](http://www.gressl.com)

# GRESSL



## DIE BIER IDEE AUS DER LIPIZZANERHEIMAT



### VOLLMUNDIGES BIER

Die Firma Brantl erzeugt seit 70 Jahren hochwertige Limonaden und Fruchtsäfte. Das umfangreiche Getränkesortiment wird durch ein vollmundiges Bier erweitert. Das Märzenbier aus der Lipizzanerheimat wird nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Es werden ausschließlich natürliche Zutaten wie Gerste, Hopfen und Wasser verwendet. Als klassisches Lagerbier wird es handwerklich hergestellt und weist eine feine Hopfung auf.

LIMONADE BRANTL – Brantl-Straße 1 | 8580 Köflach  
Tel.: 03144/33 84 | Fax: 03144/33 84-6 | [office@brantl.at](mailto:office@brantl.at) | [www.brantl.at](http://www.brantl.at)



## KRÄUTERSCHOKOLADE AUS DER LIPIZZANERHEIMAT



### GESUNDE KRÄUTERSCHOKOLADE

Schokolade, der Stoff, der einst als „Speise der Götter“ gehandelt wurde, fordert den Spitzenchocolatier Josef Zotter immer wieder aufs Neue heraus. Die Kräuterschokolade aus der Lipizzanerheimat verschmelzt das typische Kakaoaroma einer Zotterschokolade mit einer Vielfalt an ausgewählten Kräutern wie Minze, Ringelblume, Kornblume oder Lavendel aus der Region. Die kleine Sünde wird zum gesunden Genuss.

PROJEKT IDA – INTEGRATION DURCH ARBEIT | Hauptplatz 5 | 8580 Köflach  
Tel.: 0676/880 15 384 | [ida.voitsberg@caritas-steiermark.at](mailto:ida.voitsberg@caritas-steiermark.at) | [www.caritas-steiermark.at](http://www.caritas-steiermark.at)





## STUBALM-SALAMI AUS DER LIPIZZANERHEIMAT



### GEREIFTE STUBALM-SALAMI

Die Fleischerei Kranzelbinder, ausgezeichnet von Slow Food Austria, versteht sich als Manufaktur für Fleisch-, Wurst- und Schinkenerzeugnisse von höchster Qualität. Die Erzeugung erfolgt ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern. Lieferanten sind Landwirte, die ihre Tiere mit Liebe, Sorgfalt und Respekt behandeln. Die Stubalm-Salami reift schonend und entfaltet nach mehreren Monaten ihren vollen Geschmack.



GENUSSFLEISCHEREI KRANZELBINDER – Hauptstraße 175 | 8591 Maria Lankowitz  
Tel.: 03144/27 22 | Fax: 03144/27 22 | mail@genussfleischerei.at | www.genussfleischerei.at



## GASTROBEKLEIDUNG AUS DER LIPIZZANERHEIMAT



### HEIMATLICHE GASTROBEKLEIDUNG

Trachten Pachatz hat für die Gastronomiebetriebe in der Lipizzanerheimat eine Bekleidungsline entwickelt. Die MitarbeiterInnen in den Gastronomiebetrieben zeigen den Gästen ihre Verbundenheit mit der Heimat. Gilets und Schürzen sind aus pflegeleichtem, bügelfreiem Material und werden so den Bedürfnissen der Gastronomie gerecht. Die Farben der Kleidungsstücke, in Weiß, Grün, Schwarz und Grau spiegeln die Farben der Lipizzanerheimat wider.



TRACHTEN PACHATZ – Kärntner Straße 21 | 8580 Köflach  
Tel.: 03144/32 54 | office@pachatz.at | www.pachatz.at



## ALPENBROT AUS DER LIPIZZANERHEIMAT



### WÜRZIGES ALPENBROT

Seit drei Generationen werden im Familienbetrieb ausschließlich natürliche und wertvolle Rohstoffe z. B. für Lipizzanerfladen, Alpenbrot und Abazia verwendet. In Edelschrott, einem idyllischen Ort inmitten der Lipizzanerheimat, entsteht das Alpenbrot. Es ist ein naturbelassenes, rustikales Roggenbrot und wird mit hauseigenem Sauerteig hergestellt. Starke Rindenbildung während einer langen Backzeit ist das Geheimnis des besonderen Aromas und des würzigen Geschmacks.



ALPENBROT BÄCKEREI FRANZ JECHART – Edelschrott 4 | 8583 Edelschrott  
Tel.: 03145/294 | Fax: 03145/294 | baekerei@jechart.at | www.alpenbrot.at