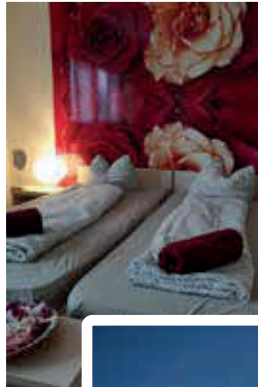




OBČINA APAČE

**Das lokale
gastronomische
Angebot,
Unterkünfte
und ergänzende
Tätigkeiten auf
dem Bauerngut**



Die Gemeinde Apače liegt im Nordosten Sloweniens, zwischen der Mur in Norden und den Hügeln von Slovenske Gorice im Süden. Sie verfügt über viele Agrarflächen, die auch das größte Naturreichtum der Gemeinde ausmachen. Ein Teil der Gemeinde gehört auch zu dem speziellen Schutzgebiet Natura 2000 sowie zu anderen ökologisch wichtigen Schutzgebieten.

Die räumliche Einfügung ist ideal für Freizeitaktivitäten, für Bewegung und für das Wohlbefinden. Ineinander verschlungene Straßen auf dem Gebiet der Gemeinde ermöglichen eine Vielfalt an Wandermöglichkeiten, Radtouren und angenehmen Ausflügen, die meistens an der Brücke für Wanderer und Radfahrer in Črnci vorbeiführen und beim Juwel des touristischen Angebots enden – im Tourismus- und Sportzentrum Zgornje Konjišče.

Das Zentrum der Gemeinde ist die Ortschaft Apače, wo sich auch der Gemeindegasthof befindet. Die Gemeinde ist für ihr Naturreichtum bekannt, zum Beispiel die Flora und Fauna der Mur, für die attraktiven touristischen Fahrten flussabwärts der Mur, für die Erhaltung des Altarms der Mur (die sog. Mrtvica) sowie für das mannigfaltige touristische Angebot. In der Gemeinde sind aber auch ein reiches Kulturerbe, Überreste aus der Römerzeit, zahlreiche sakrale Denkmäler aus Stein und Ziegel sowie Pestsäulen zu entdecken. Neben wunderschöner und unversehrter Natur, dem touristischen und kulinarischen Angebot auf den Ferienhöfen, den edlen Tropfen der fleißigen Winzer von Apače, finden die freundlichen Bewohner immer auch ein nettes Wort für die Besucher und geben Möglichkeit zum Plaudern.

dr. Andrej Steyer, Bürgermeister



digitale Version
der Broschüre



Steyer vina

Telefon: + 386 (0)31 768 026, + 386 (0)41 768 026

E-mail: steyervina@siol.net

Webseite: <http://www.steyer.si/>

Facebook: Steyer vina

Instagram: steyervina

Danilo Steyer

Träger der ergänzenden Tätigkeit auf dem Bauerngut

Plitvica 10, 9253 Apače

ÖFFNUNGSZEITEN

nach vorheriger telefonischer Vereinbarung

STEYER WEINE

Das Familienunternehmen, das sein Heimatland und gute Weine zu schätzen weiß, befindet sich in der Ortsmitte des Dorfes Plitvica. Die Tätigkeiten des Weinbaus hat Sohn Danilo von seinem Vater Jožef übernommen, der sich schon seit Jahren mit Weinbau beschäftigte. Nach vielen Jahren harter Arbeit und rastloser Bemühungen erhielt das Gut 2015 eine neue äußere Gestalt und erstrahlte somit in all seiner Spitzenmäßigkeit. Das Gut wurde zum Ferienhof erklärt, der kleinere Gruppen von Besuchern (bis zu 50 Personen) empfangen kann. Bei ihnen auf dem Gut kann man sogar die Hochzeitszeremonie organisieren. Ihre primäre Tätigkeit bleiben jedoch die Weinproben eigener Weine, die vom hausgemachten Aufschnitt, Bograč oder Eintopf begleitet werden.

Sie bieten ein abwechslungsreiches Angebot qualitätsvoller Weine, die in drei Kategorien verteilt sind: erfrischende Weine, Mark Weine und Vaneja Weine. Nichts ist dem Herzen näher als Lebensgier und junge Energie. Aus den sorgfältig verschlossenen Flaschen entschlüpfen Jubel und Gelächter. Gewürztraminer, Chardonnay, Rheinriesling und 8 Cuvées – am reich gedeckten Tisch entfaltet sich die Harmonie der Geschmäcker. Und die Ranina, unsere alteingesessene Weinsorte unseres Weinbaugebietes haben wir noch gar nicht erwähnt. Diese ist nämlich die Königin aller Sorten, die jedes Jahr in vorderster Linie steht.

Steyer Weine sind national wie auch international bekannt und ihr Name wird weltweit verbreitet. Besuchen Sie sie, Sie werden begeistert sein!



Okrepčevalnica Pri Urški

Telefon: + 386 (0)2 569 80 24
E-mail: perkoeva@gmail.com
Facebook: Okrepčevalnica Urška

Eva Valner s.p.
Plitvica 10a, 9253 Apače

IMBISSTUBE PRI URŠKI

Die Imbissstube befindet sich in der Ortsmitte von Plitvica. Das Lokal verfügt über eine riesengroße Sommerterrasse, die bis zu 120 Gäste empfangen kann. Im Lokalinneren gibt es Sitzplatz für sogar 100 Gäste.

In der Imbissstube werden vielerlei Erfrischungsgetränke angeboten und in der Küche bereitet man Köstlichkeiten nach Wahl des Gastes vor. Bekannt sind sie für ihre Fischspezialitäten, die hausgemachte steirische Gibanica sowie das abwechslungsreiche Angebot leckerer Pizzas.

Ihre Gerichte und ihre Leistungen können nach vorheriger Vereinbarung auch außerhalb ihrer Öffnungszeiten bestellt werden.



Gostilna in picerija AS

Anja Majerič, s.p.
Apače 42, 9253 Apače

GASTSTÄTTE UND PIZZERIA AS

Die Gaststätte und Pizzeria AS hat an diesem Ort eine langanhaltende Tradition (in der Vergangenheit war dies die Gaststätte Zver (Gostilna Zver). Sie befindet sich direkt im Zentrum der Ortschaft Apače, das zugleich auch das Zentrum der gleichnamigen Gemeinde Apače ist.

Die Gaststätte hat eine sehr schöne und schattige Sommerterrasse. Neben dem abwechslungsreichem à la carte Angebot bekommt man bei ihnen auch täglich warme Mahlzeiten, Mittagessen an Sonntagen sowie Nachspeisen. Ihr Angebot inkludiert auch leckere Pizzas aus dem herrlichen Schlossbackofen. Bei Ihnen dürfen Geburtstage, Kommunionen, Firmungen, Hochzeiten und andere spezielle Anlässe gefeiert werden, denn sie können Gruppen mit bis zu 100 Gästen empfangen. Lokal bieten sie auch Lieferung frei Haus an oder organisieren das Catering mit aller notwendigen Ausstattung sogar bei Ihnen zu Hause.

Telefon: +386 (0)31 585 048

E-mail: gostilnainpicerijaas@gmail.com

Facebook: Gostilna in picerija AS

Instagram: [gostilnainpicerijaas](https://www.instagram.com/gostilnainpicerijaas)



Okrepčevalnica Bicikl

Telefon: + 386 (0)41 766 230
E-mail: klavdija.bratusa@gmail.com
Facebook: Okrepčevalnica Bicikl

Klavdija Bratuša s.p.
Črnci 63, 9253 Apače

IMBISSSTUBE BICIKL

Die Imbissstube in Familienbesitz steht direkt bei der Mur und der Brücke für Wanderer und Radfahrer über der Mur in Črnci. Sie verfügen sogar über zwei schattige Sommerterrassen, die mehr als 100 Gäste empfangen können. In unmittelbarer Nähe der Terrasse stehen Spielgeräte für Kinder und ein Volleyballspielplatz, wo sich Kinder jeden Alters beim Spielen austoben können.

Es ist der perfekte Ort zum Rasten oder zum Zwischenstopp beim Radfahren geeignet. Sie können sie aber auch nur so besuchen, denn das Lokal befindet sich inmitten wunderschöner Natur, wo es im Frühling nach Bärlauch duftet, wo Vögel zwitschern und wo das Rauschen der Mur in unmittelbarer Nähe Körper und Seele beruhigt.

Neben dem abwechslungsreichen Angebot an erfrischenden Getränken bieten sie vorzüglich vorbereitete Forellen an, deren sie auch ihren Ruhm zu verdanken haben, Hamburger, verschiedene Salate, Čevapčiči, Pizzas und Nachtische. Sollten Sie aber den Platz für eine Gruppe schon im Voraus reservieren, bereitet man Ihnen gerne auch Essen nach Ihrem Geschmack vor.



Gostilna Na vasi pri Marku

Telefon: +386 (0)51 645 140, +386 (0)2 703 23 54
E-mail: markovladimir63@gmail.com
Webseite: <http://www.turizemmarko.si>

Marko Irenca s.p.
Nasova 38, 9253 Apače

GASTHAUS IM DORFE PRI MARKU

Das Familiengasthaus wird schon seit 24 Jahren betrieben. Es hat eine große schattige Sommerterrasse, die 50 Gäste empfangen kann. Die Terrasse bietet Ihnen einen Ausblick auf die unversehrte Naturlandschaft des Dorfes Nasova.

Ihre Geschmacksknospen werden hier mit authentischer Hausmannskost verwöhnt (saure Suppe, Bograč, hausgemachter kalter Aufschnitt, gebratener Spanferkel, hausgemachtes gebratenes Hähnchen, verschiedene Arten der Gibanica usw.). Neben dem vielfältigen Angebot an hausgemachten à la carte Speisen bekommen Sie hier sonntags Mittagessen und Nachspeisen mit Selbstbedienung, wobei sie vor allem für ihre steirische Gibanica bekannt sind.

Bei Ihnen dürfen Geburtstage, Kommunionen, Firmungen, Hochzeiten und andere spezielle Anlässe gefeiert werden, denn sie können Gruppen von bis zu 140 Gästen empfangen. In den warmen Monaten können Sie auf der schattigen Terrasse sitzen und in Ruhe genießen, während Ihre Kleinsten sich auf den Spielgeräten austoben können. Idyllische Landschaft, voller Magen und reichlich gute Laune... bleibt da noch überhaupt was zum Wünschen übrig?



TRC Zgornje Konjišče Ribiški Dom

Telefon: + 386 (0)31 701 128

E-mail: perkoeva@gmail.com

Facebook: [Ribiški dom Konjišče](#)

Imbissstube Ribiški dom

Zgornje Konjišče 16a, 9253 Apače

TOURISMUS - UND SPORTZENTRUM ZGORNJE KONJIŠČE

In wunderschöner und unversehrter Natur von Zgornje Konjišče, direkt an der Grenze mit Österreich liegt das Tourismus- und Sportzentrum Zgornje Konjišče. Für naturliebende Menschen ist die Imbissstube Ribiški dom, die mit Fischteichen, Spazierwegen, natürlichen und kulturellen Sehenswürdigkeiten umgeben ist, ganzjährig geöffnet. Inmitten grüner Natur befindet sich eine wunderschöne Sommerterrasse, die für 100 Gäste geeignet ist, im Inneren des Lokals hingegen können etwa 70 Gäste Platz nehmen.

Direkt neben der Terrasse gibt es einen Spielplatz, wo Kinder aller Altersgruppen spielen können, nicht weit weg gibt es aber auch einen Volleyballspielplatz. Die Fischteiche sind zum Sportangeln geeignet - die Angelkarte dazu kann im Ribiški dom gekauft werden.

Gästen bieten sie eine große Auswahl an Erfrischungsgetränken und in der Küche bereiten sie Ihnen gerne eine knusprige und leckere Forelle, panierte Hähnchen, Čevapčići, Pommes Frites, Salat oder eine Nachspeise vor.

Gostilna in prenočišča Vrtnica

Marijan Zrnić s.p.
Zgornje Konjišče 2, 9253 Apače

Telefon:

+386 (0)40 371 704 +386 (0)2 563 12 95

E-mail: andreja.zrnic@gmail.com, gostilna.vrtnica@gmail.com

Facebook: Gostišče Vrtnica

Instagram: #gostilnavrtnica

GASTSTÄTTE MIT UNTERKÜNFTE VRTNICA

In der Gaststätte Vrtnica in Zgornje Konjišče in unmittelbarer Nähe zur Staatsgrenze mit Österreich werden Sie immer mit einem Lächeln und Freundlichkeit empfangen. Die Gaststätte hat zwei schattige Sommerterrassen. Eine von ihnen bietet Platz für 30 und die andere für 20 Gäste. Ihr gastgewerbliches Angebot haben sie mit einem Angebot an Unterkünten erweitert (5 Doppelzimmer und ein Einzelzimmer). Zum Angebot fügten sie auch noch ein Fitnessstudio und eine Sauna hinzu.

Zum Sympathieträgern der Gäste sind sie deswegen geworden, weil sie bei der Vorbereitung der Gerichte auf eine innovative Weise saisonale Zutaten verwenden, populär sind aber auch ihre Slow Food Menüs. Die vielfältige Speisekarte bietet zahlreiche ausgezeichnete steirische und prekmursche Gerichte, in denen sich alle Charakteristika der steirisch-prekmurschen Kulinarik widerspiegeln. Jeden Tag werden zu Beispiel Fischgerichte angeboten, an thematischen Tagen hingegen gibt es ein Angebot an Gerichten aus aktuellen saisonalen Zutaten. Eine vorzügliche Spezialität des Hauses sind die Bärlauch- und Trüffelgerichte, vorzüglich bereiten sie aber auch Stierhoden zu. Neben einem abwechslungsreichen Angebot bekommen Sie bei ihnen auch warme Mahlzeiten, Mittagessen an Sonntagen mit Selbstbedienung und Nachtische. Sie bereiten auch Picknicks vor, verschiedene gesellige Treffen, Geschäftsveranstaltungen, sorgen aber auch für ein großartiges Catering. Bei ihnen kann man Geburtstage, Kommunionen, Firmungen oder Hochzeiten feiern oder den Platz für andere spezielle Anlässe reservieren, denn sie können Gruppen mit bis zu 60 Gästen empfangen.

ÖFFNUNGSZEITEN	ANKUNFT / ABREISE	ZAHL DER ZIMMER usw.	BALKON (JA/NEIN)	KOSTENLOSER INTERNETZUGANG (JA/NEIN)	KÜHLSCHRANK (JA/NEIN)	FERNSEHER (JA/NEIN)	WEITERES ANGEBOT
Per Telefon 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche.	Wenn das Zimmer vergeben ist: ABREISE um 11 Uhr, ANKUNFT um 14 Uhr. Falls das Zimmer nicht vergeben ist, kann man die Abreise- bzw. Ankunftszeit anpassen.	6 Zimmer - 5 Doppelzimmer und 1 Einzelzimmer	NEIN (in keinem der Zimmer)	JA	NEIN	JA	Für Nächtigungsgäste steht der Fitnessraum kostenlos zur Verfügung.

Gostišče in prenočišča Kozel

Slavko Kozel s.p.
Žiberci 37, 9253 Apače

Telefon: +386 (0)2 569 80 14

E-mail:

slavko.kozel@gmail.com, info@gostilna-kozel.si

Webseite: <http://www.gostilna-kozel.si>

GASTSTÄTTE MIT UNTERKÜNFTEN KOZEL

Die Gaststätte in Familienbesitz ist schon seit mehr als 40 Jahren in Betrieb. Herr Slavko hat das Gewerbe von seinem Vater übernommen, das Angebot erweitert und damit ist auch die Besucherzahl angestiegen. Sie haben eine große schattige Sommerterrasse, die Platz für 80 Gäste bietet. Neben dem Parkplatz gibt es auch einen Spielplatz, wo Kinder jeden Alters etwas zum Spielen finden.

Neben dem abwechslungsreichen á la carte Angebot bekommen Sie bei ihnen auch warme Mahlzeiten, Mittagessen mit Selbstbedienung an Sonntagen und Nachspeisen. Bei ihnen kann man Geburtstage, Kommunionen, Firmungen, Hochzeiten oder auch andere spezielle Anlässe feiern, denn sie bieten Platz für bis zu 150 Gäste.

In Saison der Hausschlachtungen, in den Herbst- und Wintermonaten also, sind sie auch für ihre Hausschlachtungen bekannt.

ÖFFNUNGSZEITEN	ANKUNFT / ABREISE	ZAHL DER ZIMMER usw.	BALKON (JA/NEIN)	KOSTENLOSER INTERNETZUGANG (JA/ NEIN)	KÜHLSCHRANK (JA/NEIN)	FERNSEHER (JA/NEIN)
Per Telefon 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche.	Wenn das Zimmer vergeben ist: ABREISE zwischen 10 und 11 Uhr, ANKUNFT um 14 Uhr. Falls das Zimmer nicht vergeben ist, kann man nach Vereinbarung die Abreise- bzw. Ankunftszeit anpassen.	9 Zimmer - 7 Doppelzimmer und 2 Einzelzimmer	NEIN (in keinem der Zimmer)	JA	NEIN	JA



Apartmaji - Opatji dvorec

Valerija Petek s.p.
Apače 70, 9253 Apače

ÖFFNUNGSZEITEN:
non-stop

FERIENWOHNUNGEN - OPATJI DVOREC

Die Ferienwohnungen Opatji Dvorec befinden sich in Apače. Das Gut wird von 2 Hektar Ökowieden, dem Bach Plitvica und einem Wald umgeben. Sie werden das vollkommene Alleinsein in der Umgebung unversehrter Natur zu schätzen wissen. Die erneuerten Ferienwohnungen bieten den vollen Komfort, der die Voraussetzung für ein modernes Wohnen ist. Opatji Dvorec ist ein hervorragender Ausgangspunkt für Spaziergänge in der Natur, zum Radfahren oder zum Entdecken der Umgebung. Wenn Sie einen Platz zum Abschalten vom Stadtrummel und Alltagsstress suchen, liegen sie bei uns richtig. Unsere Gäste kommen gerne zu uns wieder und ihre Eindrücke bestätigen uns in unseren Bemühungen, dass wir uns im Opatji Dvorec auch in der Zukunft weiterentwickeln werden.

ÖFFNUNGSZEITEN	ANKUNFT / ABREISE	ANZAHL DER FERIENWOHNUNGEN	BALKON (JA/NEIN)	KOSTENLOSER INTERNETZUGANG (JA/ NEIN)	KÜHLSCHRANK (JA/NEIN)	FERNSEHER (JA/NEIN)
Per Telefon 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche	ANKUNFT: um 15 Uhr. ABREISE: um 10 Uhr.	3 FERIENWOHNUNGEN Ferienwohnung 1 – 2 Schlafzimmer (2 x Doppelzimmer) insgesamt für 4 Personen Ferienwohnung 2 – Ferienwohnung mit Gartenausblick (1 Doppelbett, 1 x Einzelbett) insgesamt für 3 Personen Ferienwohnung 3 – Familienzimmer mit Balkon (2 Einzelbetten und 1 Doppelbett) insgesamt für 4 Personen	JA	JA	JA	JA

Telefon: + 386 (0)31 326 406, +386(0)31 604 481
(Deutsch, Englisch, Russisch und Kroatisch)
E-mail:
trubarpiran@gmail.com



Kmetija Celec

Telefon: + 386 (0)41 393 413
E-mail: kmetijacelec1@gmail.com

Erih Celec

Träger der ergänzenden Tätigkeit auf dem Bauerngut
Stogovci 58, 9253 Apače

BAUERNGUT CELEC

Die Buschenschenke in Familienbesitz wird schon seit mehr als 20 Jahren betrieben. Sohn Erih hat das Gewerbe von seinem Vater übernommen. Sie haben eine recht große schattige Terrasse, die Platz für viele Gäste bietet. Der Ausblick von der Terrasse bietet Ihnen Aussicht auf unversehrte Natur des Apače Tals und auf die Lebensweise der dort lebenden Haustiere.

Bei ihnen können Sie vor allem Hausmannskost, Aufschnitte mit hausgemachtem Dörrfleisch, hauseigenes Brot, Gemüse und hauseigener Wein bestellen.

Gleich neben dem Lokal befindet sich ihre eigene Fleischerei, wo Sie Fleisch und Fleischwaren vom Bauerngut sowie Kürbiskernöl, Honig und Pasta kaufen können.

Da sie größere Gruppen von Gästen empfangen können, dürfen bei ihnen nach Vereinbarung auch Geburtstage, Kommunionen, Firmungen, Hochzeiten und andere spezielle Anlässe gefeiert werden.



Hiša dobrot Semler

Jožica Semler

Trägerin der ergänzenden Tätigkeit auf dem Bauerngut
Apače 128, 9253 Apače

HAUS DER DELIKATESSEN SEMLER

Direkt im Zentrum von Apače, in unmittelbarer Nähe der Mariä-Himmelfahrt-Kirche duftet es aus der kleinen Familienbäckerei. Im Haus der Delikatessen Semler wird schon seit 1991 Brot und Gebäck gebacken. Mit einem abwechslungsreichen Angebot streben sie danach, dass jeder Besucher etwas für seinen Gaumen findet. Seit Beginn ihrer Tätigkeit haben sie schon verschiedene Auszeichnungen bekommen und das Vertrauen vieler ihrer Kunden sowie all jener, die hausgemachte Backwaren zu schätzen wissen, gewonnen.

Mit ihrem Angebot möchten sie sogar den anspruchsvollsten Kunden entgegenkommen. Bei ihnen bekommen sie eine Prleška Gibanica, Gibanica mit Sauerkirschen oder Äpfeln, Buchweizen Krapeč, Prekmurska Gibanica, Potitzen, hausgemachtes Buchweizen- oder Dinkelbrot aus dem Holzbackofen, Kuchen usw. Sie sind immer auch bereit, etwas Neues auszuprobieren. Für Bestellungen können Sie sie anrufen und mit dem größten Vergnügen werden sie Ihren Wünschen entgegenkommen, damit Sie auch beim speziellsten Anlass mit etwas Süßem verwöhnt werden können.

Telefon: +386 (0)41 914 864

Facebook: Hiša dobrot Semler

Instagram: #hisadobrotsemler



Kmetija Kranjec

Telefon: +386 (0)41 357 329
E-mail: akranjec17@gmail.com
Facebook: Ekološka kmetija Kranjec

Andrej Kranjec

Träger der ergänzenden Tätigkeit auf dem Bauerngut
Lutverci 18, 9253 Apače

BAUERNGUT KRANJEC

Neben der Hauptstraße in der Ortschaft Lutverci befindet sich das Bauerngut Kranjec. Sie besitzen ihre eigene, mit Steinen betriebene Mühle mit Bio-Zertifikat, in der verschiedenes Getreide gemahlen wird. Sie bieten Bio-Mehl aus Dinkel, Weizen, Buchweizen, Mais, Roggen und Einkornmehl.

Das Getreide wird auf dem eigenen Bauerngut angebaut. Neben den erwähnten Mehlsorten und dem Getreide können Sie bei ihnen auch eifreie Pasta, kaltgepresstes Sonnenblumenöl, Rapsöl, Buchweizen und Hirse, Kamut Korasan Mehl und Hafer sowie Mehl oder Grieß aus dem erwähnten Getreide kaufen.

Auf dem Bauerngut gibt es auch Krškopolje Schweine, die die einzige noch erhaltene autochthone Schweinerasse auf slowenischem Boden ist. Auf dem Bauerngut Schälén sie nach Wunsch der Kunden auch Dinkel sowie Mahlen und Reinigen alle Sorten von Getreide.



Fino s Kristino

Telefon: +386 (0)31 834 462
E-mail: finoskristino@gmail.com
Facebook: Fino s Kristino
Instagram: #finoskristino

Kristina Budja

Trägerin der ergänzenden Tätigkeit auf dem Bauerngut
Stogovci 2, 9253 Apače

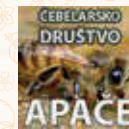
FEIN MIT KRISTINE

In Stogovci, an der Hauptstraße unter der Hausnummer 2 entstehen die Delikatessen von Kristina. Schmackhafte und leckere Produkte, die zwar ein bisschen anders, aber mit ♥ gemacht sind. In ihrer Speisekammer finden sie verschiedene Kräuter- und Früchtesirups, Obstaufstriche und Kekse.

Ihre Produkte beinhalten Zutaten aus der Umgebung, es gibt aber auch welche, die ein bisschen exotischer ausfallen. In Kristinas Produkten vermischen sich verschiedene Geschmäcker, z.B. Holunder, Holunder mit Erdbeeren, Melisse mit Lavendel, Minze mit Lavendel, Schokoladenminze mit Bananenminze, Basilikum, Salbei, Jurka-Trauben sowie Jurka-Trauben mit Zimt und Ingwer. Eigentlich schafft Kristina immer wieder neue Kombinationen, die sie in ihrem Angebot der Kräuter- und Früchtesirups, Obstaufstriche, hausgemachter Kekse und Lebkuchen vereint.

Ihre Produkte finden Sie im Haus der Delikatessen in Apače (Hiša dobrot Apače), in weiteren Geschäften, die hausgemachte Produkte verkaufen und bei ihr zu Hause, wo Sie die Produkte auch kosten und sich ihren Kräutergarten anschauen können.

Čebelarsko Društvo Apače



Žepovci 6, 9253 Apače

Honig können Sie bei den folgenden Anbietern erwerben:

IMKEREI KOZAR – VUČKO

Martin Vučko, Apače 156, 9253 Apače

T: +386(0)51 311 825

E: pinarello79@gmail.com

IMKEREI ZIDARIČ

Matjaz Zidarič, Žepovci 6, 9253 Apače

T: +386 (0)40 587 675

E: matjaz001.zidaric@gmail.com

IMKEREI RUGOLE

Andrej Rugole, Žiberci 10, 9253 Apače

T: +386 (0)31 514 010

E: arugole@gmail.com

Weite Felder und Wälder am Rande des Apače Tals sind eine wahrhaftige Augenweide für eine große Anzahl von Bienenfamilien, die unseren sorgfältigen Bienenzüchtern angehören. Im Bienenzuchtverein Apače sind die lokalen Bienenzüchter der Gemeinde Apače vereint. Bei ihnen können Sie hausgemachten Honig und andere Bienenprodukte bestellen und kaufen, die garantiert für honigsüße Momente sorgen werden. Ihr Honig verfügt auch über das Zertifikat "Slowenischer Honig mit geschützter geographischer Angabe".



Kmetija Grobnik

Telefon: +386 (0)41 322 035

E-mail: franc.grobnik@gmail.com

Instagram: #kmetijagrobnik

Franc Grobnik

Träger der ergänzenden Tätigkeit auf dem Bauerngut

Nasova 26, 9253 Apače

BAUERNGUT GROBNIK

Das Bauerngut Grobnik steht von der Sonne beschienen auf einem Hügel in der Ortschaft Nasova, wo fleißige Hände der Familienmitglieder für das Land, die Tiere und für das vorbildhafte Bauerngut sorgen. Bei ihnen können Sie vorzügliches hauseigenes, berauschend duftiges und echtes Kürbiskernöl mit dem Gütesiegel "integrierter Anbau slowenischen Ursprungs" kaufen, der auch schon folgende Auszeichnungen erhielt:

- Delikatessen slowenischer Bauerngüter – Goldene Auszeichnung in den Jahren 2020 und 2021,
- internationale Auszeichnung für Qualität in Österreich im Jahre 2016 sowie die
- Silberne internationale Auszeichnung Alpe-Adria in Kroatien.

Da das Öl nicht raffiniert ist, behält es sein Reichtum an Vitaminen, Mineralstoffen und natürlichen Farbstoffen, die beim Kürbiskernöl für die typische dunkelgrüne Farbe und das außergewöhnliche Aroma sorgen. Das Kürbiskernöl können Sie in 1L, 0,5 L oder 0,25 L Flaschen kaufen. Sie bieten auch hauseigenen Fruchtsaft aus Aroniabeeren an. Nach Vereinbarung Zerschneiden sie auch Holz, denn sie verfügen auch über ein Sägewerk.



Kmetija Lebar

Telefon: +386 (0)40 190 916

Jože Lebar

Zg. Konjišče 12a, 9253 Apače

BAUERNGUT LEBAR

Auf dem Bauerngut Lebar in Zgornje Konjišče werden die heilsamen und duftenden Apfelbeeren (auch unter dem Namen Aronia bekannt) angebaut, die Sie bei ihnen in den Monaten August und September auch frisch kaufen können. Apfelbeeren haben eine außerordentliche heilsame Wirkung, denn sie besitzen die meisten Antioxidantien von allen Beersorten und anderen Früchtesorten sowie viel Vitamin A, C und E, mehrere Sorten des Vitamins B und das sehr seltene Vitamin P, das die Wirkung und Absorption des Vitamin C stimuliert.

Neben all diesen beinhalten Apfelbeeren auch viele Makro- und Mikronährstoffe, wie zum Beispiel Eisen, Betacarotin, Kalium, Kalzium, Mangan, Jod, Phosphor, Bor und Molybdän. Die Apfelbeere stärken hervorragend die Widerstandsfähigkeit, reinigen den Körper und entgiften ihn von allen Toxinen, die sich im Körper ansammeln. Nur ein paar Aroniabeeren pro Tag halten den Arzt fern.



Niko Mulec

Telefon: +386(0)31 699 100
Elektronski naslov: info@kimo.si
Spletna stran: www.kimo.si

Niko Mulec

Träger der ergänzenden Tätigkeit auf dem Bauerngut
Žepovci 16, 9253 Apače

Sie sind ein junges, eifriges Familienkollektiv, das auf qualitätsvolles und hausgemachtes Kürbiskernöl schwört. Ihr Motto heißt:

Kakovost (Qualität), Inovativnost (Innovativität), Marljivost (Fleiß), Odličnost (Vorzüglichkeit) – **die Initialbuchstaben dieser Adjektive ergeben den Namen ihres Kürbiskernöls - KIMO.**

Weil Qualität bei ihnen auf erster Stelle steht, wird ihr Kürbiskernöl ausschließlich aus eigenen, sorgfältig und qualitativ angebauten Kürbiskernen gewonnen. Sie streben danach, qualitätsvolles, leckeres und berauschend duftendes, hausgemachtes, warm gepresstes und nicht raffiniertes, 100% Kürbiskernöl anbieten zu können. Sie sind sich auch bewusst, dass unsere Umwelt außerordentlich mit Plastikabfall belastet ist, deswegen wird ihr Kürbiskernöl ausschließlich in Glasflaschen verschiedener Größen abgefüllt.



Igor Pivar

Igor Pivar

Träger der ergänzenden Tätigkeit auf dem Bauerngut
Lutverci 22, 9253 Apače

Bei Familie Pivar sorgt man dafür, dass es auf Ihrem Tisch das ganze Jahr lang genug Vitamine gibt. Schon seit den frühen Frühlingsmonaten können Sie in ihrer Gärtnerei in Lutverci frischen und saftigen Salat kaufen und später auch alle andere Sorten von Gemüse: Tomaten, Paprika aller Farben, Gurken, Zwiebeln, Kohl und vieles mehr. Wenn Sie Ihr eigenes leckeres Gemüse lieber zu Hause anbauen möchten, können Sie bei ihnen auch Setzlinge aller Art kaufen. Vom Frühling bis zum Herbst finden Sie jeden Samstagvormittag ihren Gemüsestand auch gegenüber der Kirche in Apače. Ihre Produkte finden Sie aber auch im Haus der Delikatessen Apače. Im Winter bieten sie hauseigenes Sauerkraut und anderes eingemachtes Gemüse. Lokal angebautes Essen ist das beste Essen. Besuchen Sie sie und füllen Sie sich Ihren Korb mit gesunder Nahrung.

Telefon: +386 (0)41 244 267

Janez Štuhec

Janez Štuhec

Träger der ergänzenden Tätigkeit auf dem Bauerngut
Črnci 65, 9253 Apače

Im Dorf Črnci, gegenüber dem Schloss Freudenau, wo einst Julius Meinl, der Wiener Großkaufmann für Kaffee herrschte, duftet es nach gerösteten Kürbiskernen, aus denen die Familie Štuhec »grünes Gold« herstellt – echtes, berauschend duftiges, hausgemachtes und reines Kürbiskernöl. Die langjährige Tradition, Erfahrungen und die Liebe zur Heimat Erde sind Rezepte für ein Produkt höchster Qualität, für das die Käufer immer wieder gerne zurückkehren. Sie freuen sich über Ihren Besuch und gewähren Ihnen sogar Einblick in die Produktionsräume, wo sie beobachten können, wie aus Kürbiskernen, die von den Strahlen der Frühlings- und Sommersonne vergoldet wurden, echtes Kürbiskernöl ausgepresst wird.

Telefon: +386 (0)41 409 068



Kmetija Škrobar

Telefon: +386 (0)31 710 359
Instagram: #kmetija_s krobar

Irena Škrobar

Träger der ergänzenden Tätigkeit auf dem Bauerngut
Črnci 45a, 9253 Apače

BAUERNGUT ŠKROBAR

Auf dem Weg von Apače Richtung Lešane biegen Sie am Ende der Ebene, die durch das Waldkomplex Arda führt, rechts in Richtung der ersten Häuser ab. Dort finden Sie das Bauerngut Škrobar, das sich mit Schweinezucht und Verarbeitung von Schweinefleisch beschäftigt. Bei ihnen

können Sie hausgemachte Kochwürste, geräuchertes Fleisch, Verhackertes, Kübelfleisch, trockene und halbtrockene Würste, Salami mit kürzerer Haltbarkeit, Presswurst, Grieben oder die sog. Kolobarka (die der in Slowenien bekannten Wurst »pasja radost« ähnelt). Von anderen Bauerngütern kaufen sie Rindfleisch für die Čevapčiči und Pleskavica, die vor allem im Sommer in großen Mengen für Picknicks verkauft werden. Zufriedene Käufer aus nah und fern kehren immer wieder gerne zu ihnen zurück.

Kmetija Biček – Peček

Telefon: +386(0)31 289 730

Sašo Peček

Žepovci 66, 9253 Apače

BAUERNGUT BIČEK - PEČEK

In unmittelbarer Nähe der Hauptstraße, die durch Apače führt, in Richtung Trate, befindet sich in der Ortschaft Žepovci das Bauerngut Biček – Peček, wo Sie für den Wintervorrat hervorragende Kartoffelsorten und Zwiebel kaufen können.

TiC Apače

Telefon: +386 (0)31 307 010
E-mail: info@tic-apace.si
Webseite: www.tic-apace.si
Facebook: @visitapace

Hiša dobrot Apače

Telefon: +386 (0)41 914 864
E-mail: info@hisadobrot.si
Facebook: @hisadobrotapace
Instagram: #hisadobrotapace

TiC APAČE

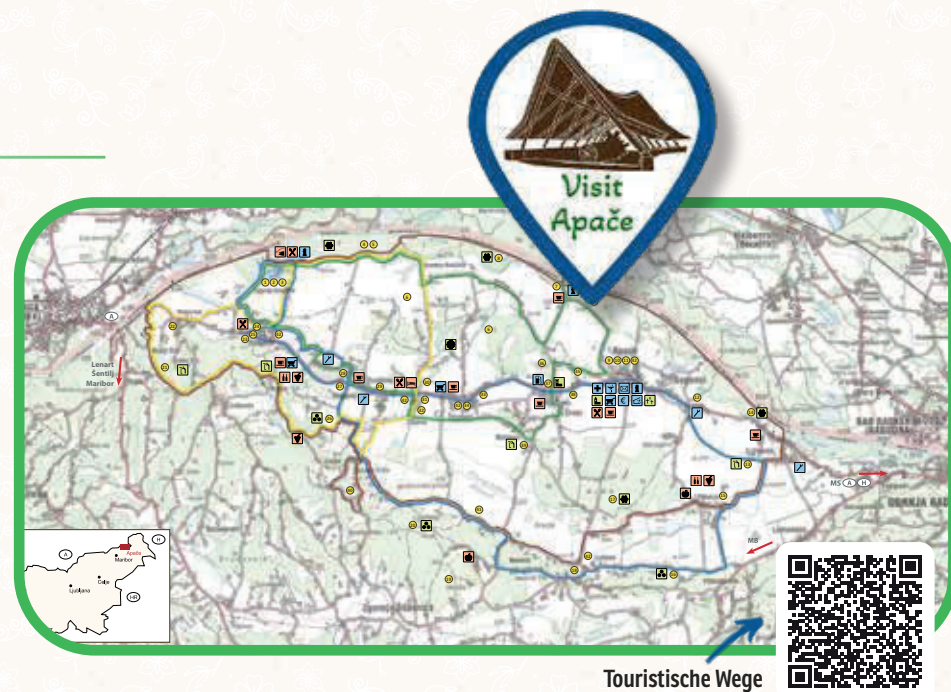
Apače 47, 9253 Apače

ÖFFNUNGSZEITEN DES TOURISTISCHEN INFORMATIONSZENTRUMS

Montag, Dienstag und Donnerstag
von 8 bis 12 Uhr

Mittwoch und Freitag
von 8 bis 12 Uhr
von 16 bis 18 Uhr

Samstag
von 8 bis 12 Uhr

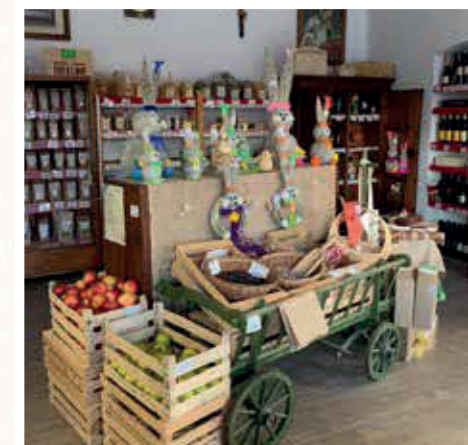


DER LADEN QUALITÄTSVOLLER SLOWENISCHER PRODUKTE LOKAL – SLOWENISCH - HAUSGEMACHT

Apače 47, 9253 Apače

In der Gemeinde Apače haben wir das Glück und Sonderrecht, dass wir auch zu diesen Zeiten lokal angebautes Essen auf einer Stelle kaufen können. Im Haus der Delikatessen Apače (unter der Adresse Apače 47, bei der Kirche), einem kleinen lokalen Laden, wo örtlich angebaute Nahrung und Produkte verkauft werden, können Sie das Nötigste für den Haushaltsalltag besorgen.

Im Haus der Delikatessen Apače können Sie Tag für Tag frisches, hausgemachtes Brot, Fleisch und Fleischwaren, Milch und Milchprodukte, verschiedene Sorten von Mehl und Pasta, hausgemachtes Kürbiskernöl, Olivenöl aus dem slowenischen Istrien, Essig, Weine, Honig der örtlichen Imker, Fruchtsäfte, Marmeladen, die Prekmurska oder Prleška Gibanica, verschiedene Kekse, Potitzen, Kartoffeln, eingemachtes saisonales Gemüse, Branntweine, Liköre und auch hausgemachte Heiltees sowie Kräuterpräparate kaufen.



ÖFFNUNGSZEITEN DES LADENS

Montag, Dienstag und Donnerstag
von 8 bis 12 Uhr

Mittwoch und Freitag
von 8 bis 12 Uhr
von 16 bis 18 Uhr

Samstag
von 8 bis 12 Uhr



digitale Version
der Broschüre



HERAUSGEBER

GEMEINDE APAČE, Apače 42b, Apače

www.obcina-apace.si

info@obcina-apace.si

+386(0)2 569 85 50

DESIGN UND DRUCK

NEVROmedia, Jure Mlakar s.p., K cerkvi 19a, 2312 Orehova vas

TEXT UND FOTOS

Helena Kraupner, einzelne Anbieter

Texte wurden zum Teil aufgrund der Webseiten der Anbieter zusammengefasst.

Deutsche und englische Übersetzung, Korrekturlesen: Verbalist, Miran Kreft s.p., Ul. Sv. Štefana 33, 9220 Lendava.

Kostenloses Exemplar

Auflage: 5000 April 2022

Projekt: Melodije iz ampelografskega vrta Steyer

Für den Inhalt haftet die Gemeinde Apače. Die Behörde, zuständig für die Verwaltung und Durchführung der Unterstützung des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) ist das Ministerium für Land-, Forstwirtschaft und Ernährung. Das Projekt wurde vom Europäischen Landwirtschaftsfond für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) mitfinanziert, Maßnahme Leader 19.2.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podebelja - Evropski investicijski in growth kapital



OBČINA APAČE

