



Veranstaltungen  
Termine

**NEU!**  
Genussvolle  
Verkostungen

**... im Bucklige Welt Shop**

- **22. und 23. Mai 09**  
Süße Verkostung!  
Honig, Marmeladen, Säfte
- **12. und 13. Juni 09**  
Geistige Verkostung!  
Von Most, Wein, Schnaps bis  
hin zu Apfelschaumwein.

Verkostungen während der  
Öffnungszeiten!

**... in der Buckligen Welt**

17. Mai 09 10:00	6. Linsberg Asia Sparkassenlauf 2009 Edi Horvath 0676 / 9585954, <a href="http://www.lauftour.at">www.lauftour.at</a>
17. Mai 09 11:00	Matinée - Georgskonzert mit dem 1. Neunkirchner Musikverein, Pitten Bergkirche
22. Mai 09 17:30	Eröffnung der Erzherzog Johann Festtage Scheiblingkirchen-Thernberg, Tel.: 02629/2239
27. Mai 09 19:30	Fabelhaftes Bad Schönau, Internationales Erzähl- kunstfestival, Kultursaal im Pfarrheim Bad Schönau
29. Mai 09 19:30	Konzert mit Florian Berner - Cello solo Hochneukirchen Wehrobergeschoß der Pfarrkirche
01. Juni 09 ab 12:00	5. Rosalien Cup in Lanzenkirchen - Mountainbike
19. - 21. Juni 09	12. Keltenfest in Schwarzenbach Musik und Archäologie, Thema: Keramik
26. Juni 09 19:00	Konzert für Leib und Seel´ Schloss Katzelsdorf, <a href="http://www.musica-delicata.com">www.musica-delicata.com</a>
26. Juni 09 19:30	Diknu Schneeberger Trio/Gypsy-Jazz Hochneukirchen Wehrobergeschoß d. Pfarrkirche

**... mehr unter [www.buckligewelt.at](http://www.buckligewelt.at)**

**SHOP**



**Öffnungszeiten:**

**Montag - Sonntag  
12.00 Uhr - 20.00 Uhr**

Therme Linsberg Asia  
Thermenplatz 1  
2822 Bad Erlach  
Tel.: 02627/48000 337  
Mobil: 0664/10 18898



Eine Gesellschafter-Kooperation von:



Herausgeber: Bucklige Welt Shop KG,  
Ransdorf 20, 2813 Lichtenegg;

Satz- und Druckfehler vorbehalten.



**SHOP**



**Therme Linsberg Asia**

*Ob Regen oder  
Sonnenschein,  
mit Freude in die  
Bucklige Welt  
hinein!*

**NEU!**  
Genussvolle  
Verkostungen  
im Bucklige Welt Shop

- **Fitmacher!**  
*Natursäfte aus der Region*
- **Simperl, Bucklkorb, ...**  
*mit regionalen Produkten*
- **Neue Serviceleistungen**  
**für den Hotelgast**

**Gästeinformation Nr. 1/2009 (April - Juni)**

# Simperl & Co

... individuelle Geschenke für Muttertag, Vatertag und andere Festtage.



Gerne stellen wir Ihnen Simperl und Bucklkörbe auch nach Ihren Wünschen zusammen.

Besuchen Sie unseren Bucklige Welt Shop in der Eingangshalle zur Therme. Dort finden Sie kulinarische Köstlichkeiten unserer Landwirte aus der Buckligen Welt und Geschenkartikel unserer Betriebe.

## Ihre Vorteile:

- Qualitativ hochwertige Produkte aus der Region mit Liebe und Geschick hergestellt
- Natürliche Frische durch kurze Transportwege
- Den Geschmack der Buckligen Welt genießen



## ... spezielles Service für Hotelgäste von Linsberg Asia

- Frischer Genuss aus der Region
- Individuelle Geschenkideen
- Umfassende Information über die Region Bucklige Welt
- Bezahlung mit der Thermenuhr (Transponder)
- Auf Wunsch liefern wir gerne zur Hotelrezeption oder direkt in Ihr Hotelzimmer

## NEU! Genussvolle Verkostungen

... im Bucklige Welt Shop

Nutzen Sie die Möglichkeit und tauchen Sie in das Geschmackserlebnis der Region ein. Entdecken Sie die Vielfalt unserer Produktpalette. Bei den Verkostungen bieten wir Ihnen verschiedenste regionale Produkte rund um ein Thema an.

Termine siehe Rückseite!



## Fitmacher!

... regionale Säfte wie Apfelsaft-Holler, ...

Die mit viel Liebe und Sorgfalt produzierten Fruchtsäfte der Region regen den Stoffwechsel an und erwecken neue Kräfte im Körper. Neben bewusster Ernährung ist Bewegung ein wesentlicher Bestandteil für körperliches Wohlbefinden. Die ruhigen Wander- und Radwege laden zum Sonne- und Energietanken ein.

## Unsere Bauern stellen sich vor!

... Herbert Böhm,  
Landwirt aus Katzelsdorf  
Heuriger Böhm  
Hauptstraße 86, 2801 Katzelsdorf,  
Tel: 02622/78001, [www.heuriger-boehm.at](http://www.heuriger-boehm.at)



Seit 2002 leben auf dem Hof der Familie Böhm Turopolje Schweine. Herbert Böhm war es wichtig dieser vom Aussterben bedrohten Rasse einen Lebensraum zu bieten. Das Turopolje Schwein wächst sehr langsam, ist sehr anpassungsfähig und robust. Herbert Böhm über seine Schweine: "Das sind so richtige Urviecher." Turopolje Schweine nehmen sich aus der Natur was sie benötigen und werden nur sehr wenig zugefüttert. Diese Rasse wächst vollständig ohne Pharma-Behandlungen heran. Daraus entsteht ein qualitativ sehr wertvolles Fleisch mit einem unvergleichlichen Geschmack.  
*mehr unter [www.heuriger-boehm.at](http://www.heuriger-boehm.at)*

## ... alles Turopolje - Gaumenfreuden von Manfred Kendlbacher, Schloss Katzelsdorf

### Zutaten:

diverse Salate  
Frühlingszwiebel  
Radieschen  
Turopolje-Speck  
Turopolje-Schinken  
Kräuterziegenkäse  
Marinade  
Kresse  
Tomaten

### Frühlingssalat!

#### Rezept:

- Ziegenkäse mit Speck einwickeln und in der Pfanne knusprig anbraten.
- Radieschen und Zwiebel schneiden.
- Salat anrichten, den Ziegenkäse und Schinken darauf setzen, mit Kresse und Tomaten garnieren.

Familie Kendlbacher, Schlossstraße 1, 2801 Katzelsdorf  
Tel: 02622/44570, Mobil: 0699/10204574  
[www.schloss-katzelsdorf.at](http://www.schloss-katzelsdorf.at)



### Zutaten:

700g Schweinefilet  
300g Turopolje-Speck  
160g Schafkäse

#### Polenta:

1/2 l Milch  
60g Polenta  
Salz, Muskatnuss  
40g Bärlauch

#### Belugalinsen:

150g Belugalinsen  
100g Turopolje-Speck  
50g Zwiebel  
2 Knoblauchzehen

#### Rezept:

- Medallions in Speck wickeln und in Öl beidseitig anbraten - Filet mit Schafkäse belegen, im Rohr bei 180 °C ca. 5 min garen.
- Bratenrückstand mit Suppe ablöschen und mit kalten Butterflocken binden.
- Polenta kochen und mit fein gehacktem Bärlauch verfeinern.
- Belugalinsen ca. 5 Stunden einweichen - mit wenig Rindsuppe, Speckschwarte, Lorbeerblatt und Salz weichdünsten.

*mehr unter [www.buckligeweltshop.at](http://www.buckligeweltshop.at)*

Speck und Zwiebel kleinwürfelig schneiden, in der Pfanne anrösten, die zerdrückten Knoblauchzehen dazu geben und unter die Linsen heben.  
• Cocktailtomaten halbieren in Butter kurz anbraten und auf die Polenta setzen.  
(Rezept für 4 Personen, Zubereitung ca. 45 min)

## Genuss-Tipp von Wini Brugger...



Der Spitzenkoch Wini Brugger kocht gerne mit regionalen Produkten aus der Buckligen Welt.

Indochine 21

1010 Wien [www.indochine.at](http://www.indochine.at)



- 170g Schafkäsebällchen/-würfel € 2,95  
(Heißenberger-Wolfsbauer, Bad Schönau)
- 1l Apfel-Holler Saft € 2,25  
(Winkler, Kirchsschlag)
- 100g Turopolje-Schinken € 3,00  
(Böhm, Katzelsdorf)