



V.l.n.r.: Herwig Glössl (ARGE St. Ruprecht), Alois Watzl (Watzl Mühle), Franz Tengg (Bäckerei Tengg), Karin Ronijak (ARGE St. Ruprecht), Christian Ofner (Backprofi Ofner), Silvio Neffe (Azzurro), Günther Rinderhofer (Steirerkraft)

## St. Ruprecht präsentierte das „Original St. Ruprechter Käferbohnenweckerl“ und das „Käferbohneeis“

Die Arbeitsgemeinschaft St. Ruprecht ließ einmal mehr mit einer „käferböhnlichen Aktivität“ aufhören. Am Freitag, 25. Juni 2010 wurde im Rahmen des Familienfestes „Feuerfest & Bohnenstark“ im Park von St. Ruprecht das „Original St. Ruprechter Käferbohnenweckerl“ der Öffentlichkeit präsentiert. Außerdem wurde der erste St. Ruprechter Käferbohnenkönig „gekrönt“ und das St. Ruprechter Maskottchen getauft.

Die regionale Wirtschaft nachhaltig zu stärken und zu vernetzen ist ein Grundanliegen der ARGE St. Ruprecht

und deren rund 40 Partnern aus der Region. Ein weiterer Schritt dazu ist die Präsentation des „Original St. Ruprechter Käferbohnenweckerls“ – ein Gebäck mit Zutaten ausschließlich von St. Ruprecht und deren ARGE Partnern. Das Rezept wurde von Christian Ofner kreiert. Ofner, "Der BACKPROFI", der steiermarkweit sein Wissen als Profi-Bäcker in Kursen weitergibt, hat von der starken Arbeitsgemeinschaft gehört und sofort seine Expertise angeboten. Der Bäckermeister, der jahrelang bei renommierten Grazer Bäckereien tätig war, hat mit Produkten der ARGE Partner ein Rezept zusammengestellt. Die Steirischen Käferbohnen stammen von der „Steirerkraft“, das Mehl aus der ortsansässigen „Watzl Mühle“. Produziert wird das Weckerl von der Traditionsbäckerei Franz Tengg in Weiz, erhältlich ist das köstliche Gebäck

im Sparmarkt Pratscher in St. Ruprecht und natürlich in den Filialen der Bäckerei Tengg sowie ausgewählten Geschäften der Region.

Eine weitere Köstlichkeit ist das St. Ruprechter Käferbohneeis, das exklusiv im Erlebniscafé Azzurro angeboten wird. Das Eis wird täglich frisch produziert und enthält nur beste Zutaten wie echte Sahne und Milch. Die Grundmasse wird mit Käferbohnen und Maronen verfeinert. Die Käferbohnen werden in der hauseigenen Produktion frisch gekocht und püriert. Das genaue Rezept ist natürlich Betriebsgeheimnis. Auch das andere hausgemachte Eis wird nach original italienischen Rezepten eigenhändig hergestellt. In der Eiskarte gibt es eine Auswahl von 50 verschiedenen Eiscoups.