



Keine Feier ohne Steiermark-Torte, erst recht nicht zum 10. Geburtstag der Steiermark-Torte. © STG | Jürgen Fuchs

10 Jahre Steiermark-Torte: 87.000 Mal süßer Gruß & Genuss

Kulinarisches Wahrzeichen als süßes Herz beliebter denn je

2013 entstand vom frisch gebackenen Innungsmeister der steirischen Konditoren, Erich Handl, die Idee, eine die ganze Steiermark repräsentierende Torte als süßen Botschafter für das Grüne Herz zu kreieren. In Zusammenarbeit von Erich Handl und dem Konditor-Weltmeister Gregor Regner sowie Steiermark Tourismus entstand dann die Torte in Herzform mit typisch steirischen Zutaten vom Kürbiskernöl bis zum Apfel – mit der Schokoglasur von Josef Zotter als Tüpfelchen auf dem i.

Erstmals präsentiert wurde sie bei der Alpinen Ski-WM in Schladming im Februar 2013. 10 Jahre später ging dieses kulinarische Wahrzeichen der Steiermark mittlerweile an die 87.000 Mal über die Theken der steirischen Konditoreien im ganzen Land, ob als Geschenk in der Herz-Dose in großer oder kleiner Form oder gleich direkt verzehrt vor Ort.

„Die Steiermark-Torte ist eine hervorragende kulinarische Botschafterin des Grünen Herzens Österreichs. Mit ihren regionalen Zutaten unterstreicht sie die Qualität und Vielfalt der Steiermark als Genussdestination“, so **Tourismuslandesrätin Barbara Eibinger-Miedl**.

„Unser Ziel ist es, die Steiermark-Torte möglichst bekannt zu machen. Die Herzform steht unverkennbar für die Steiermark, das grüne Siegel auf der Torte für die Qualität. Kaum ein Geschenk könnte herzlicher sein als die Steiermark-Torte“, meint **Michael Feiertag, Geschäftsführer der Steirischen Tourismus und Standortmarketing GmbH**.

„Der Grundgedanke von mir war, ein kulinarisches Wahrzeichen für die Steiermark zu schaffen, das in der ganzen Steiermark erhältlich ist und die süße Steiermark mit den regionalen Spezialitäten schmackhaft macht“, freut sich **Erich Handl, Innungsmeister der steirischen Konditoren**.

Typisch steirisch: Die Zutaten der Steiermark-Torte in Herzform

Nicht nur Aushängeschilder wie **Kürbiskerne und Kürbiskernöl** finden sich in der Steiermark-Torte, sondern auch **Apfelmarmelade** und frisch geriebene Äpfel aus der Oststeiermark, **Zirbenschnaps** aus der Obersteiermark und Walnüsse werden in der Herztorte verarbeitet. Gefüllt mit dem einzigartigen Kürbisonugat von Josef Zotter und überzogen mit einer **Zotter Schokoladenglasur** steht sie für traditionelle Backkunst aus der Steiermark.

Die Steiermark-Torte in zwei Größen bei rund 20 Konditoreien im ganzen Land

- Die große Torte misst stolze 30 x 21 cm und gibt es inkl. metallener Herzdose.
- Das kleine Herztörtchen punktet mit zarten 8 x 5 cm inkl. metallener Herzdose.

Foto anbei: Keine Feier ohne Steiermark-Torte, erst recht nicht zum 10. Geburtstag der Steiermark-Torte. © STG | Jürgen Fuchs

Für Presserückfragen bei Steirische Tourismus & Standortmarketing:

Ute Hödl, T ++43-316-4003-221, ute.hoedl@steiermark.com

Graz, Mittwoch, 22. November 2023