

ERLEBNISREGION GRAZ

VOLLMUNDIGE
GENUSS-
MOMENTE





STADT-LAND FRÜHLINGSERWACHEN

Endlich Frühling! Während anderswo noch der Winter regiert, lädt in der Erlebnisregion Graz das milde Frühlingsklima dazu ein, das Erwachen der Natur in vollen Zügen zu genießen.

Jetzt ist die beste Zeit, um durch die engen Gassen der Grazer Altstadt zu schlendern, die kunstvoll gestalteten Fassaden auf sich wirken zu lassen, das bunte Treiben in den Cafés zu beobachten oder vom Schlossberg aus die durchgehende UNESCO-geschützte Dächerlandschaft der Stadt zu bewundern. In der Landeshauptstadt der Steiermark trifft historische Schönheit auf moderne Akzente und die mediterrane Atmosphäre erinnert an unbeschwerte Stunden im Süden. Gleichzeitig setzen visionäre Bauwerke wie das Kunsthaus Graz oder die Murinsel spannende Kontraste zur traditionsreichen Kulisse.

” DIE VEGETATION AM SCHLOSSBERG WIRD GRÜN, DIE MAGNOLIEN BLÜHEN IM STADTPARK UND DIE ERSTEN WARMEN SONNENSTRAHLEN LOCKEN NACH DRAUSSEN.

Rund um die Stadt Graz eröffnet sich eine Welt, in der Abenteuer, Erholung und Natur Hand in Hand gehen. Wenn die Tage wieder länger werden, lohnt sich ein Ausflug in die Umgebung besonders: Spazieren Sie durch das charmante Frohnleiten oder tauchen Sie im Österreichischen Freilichtmuseum Stübing in vergangene Zeiten ein. Ein besonderes Highlight im Frühling: Die Fohlen der weltberühmten weißen Lipizzaner, die in der sanften Landschaft der Lipizzanerheimat das Licht der Welt erblicken und dort ihre Kindheit verbringen.

Wer den Frühling mit allen Sinnen erleben möchte, kommt in der Erlebnisregion Graz auch kulinarisch voll auf seine Kosten. Denn mit den ersten warmen Sonnenstrahlen beginnt auch die Saison für frische, regionale Spezialitäten. Vom knackigen Grazer Krauthäuptel über aromatische Kräuter und Gemüse bis hin zu frischem Spargel und fruchtigen Erdbeeren – hier schmeckt man die Vielfalt der Region. Dazu ein Glas Stadtwein Falter Ego, der auf den sonnigen Hängen des Kehlberges gedeiht, oder eine traditionelle Leberkäsemmel – bodenständig und mit Charakter. Regionalität und Qualität stehen dabei immer im Mittelpunkt.

” IN GRAZ TRIFFT HISTORISCHE SCHÖNHEIT AUF MODERNE AKZENTE – VON DEN ENGEN GASSEN DER UNESCO-GESCHÜTZTEN ALTSTADT BIS ZU VISIONÄREN BAUWERKEN WIE DEM KUNSTHAUS GRAZ.



Mariahilferkirche



Mehr Infos unter regiongraz.at/frühling



Österreichisches Freilichtmuseum Stübing



Fohlen im Lipizzanergestüt Piber



Frühling am Teller

Die Erlebnisregion Graz hat das ganze Jahr viel Köstliches zu bieten. Feinschmecker und Genießer kommen bei den zahlreichen kulinarischen Events voll auf ihre Kosten: von VOLLMUND, der Schmackhaften Lurgrotte bis hin zum Food Festival, dem Picknick und der Genussreise im Museum oder dem Trüffel festival im Herbst – der kulinarische Veranstaltungskalender ist prall gefüllt.

” VOM KNACKIGEN GRAZER KRAUTHÄUPTEL BIS ZUM FRISCHEN SPARGEL ODER FRUCHTIGEN ERDBEEREN – IN DER ERLEBNISREGION GRAZ SCHMECKT MAN DEN FRÜHLING MIT JEDEM BISSEN.

VOLLMUNDIGE

REGION GRAZ

Vollmundiger Genuss, Vielfalt und Lebensfreude sind in der Erlebnisregion Graz allgegenwärtig und spürbar. In Stadt und Land wird aufgetischt, was auf den fruchtbaren und sonnenverwöhnten Böden gedeiht, in tiefen Kellern reift und von engagierten Produzenten hergestellt wird. Kulinarische Erlebnisse und Hochgenüsse erwarten den Gast in gehobenen Gastronomiebetrieben ebenso wie in urigen Gasthäusern, Almhütten oder heimeligen Buschenschänken, oftmals mit traumhaften Gastgärten. Hier wie dort ist die wichtigste Zutat eine Extraportion Liebe und das schmeckt man!

Klar, dass dies auch das Motto der Weinbauern ist, denn in der Erlebnisregion Graz werden ausgezeichnete Weine gekeltert, vom Grazer Stadtwein Falter Ego bis zum Schilcher, dem echt steirischen Original.

77 DAS KULINARISCHE ANGEBOT REICHT VON GEHOBENER KÜCHE BIS HIN ZU BUSCHENSCHÄNKEN UND BAUERNMÄRKTEN.



Den Bewohnern der Stadt geht's richtig gut und sie schätzen ihre Bauernmärkte, denn hier bekommen sie alles, was in der Umgebung gedeiht und produziert wird, ganz natürlich und ohne lange Transportwege. Und ein Tratscherl oder ein Achterl geht sich oft auch noch aus. Das gastronomische Angebot in der Stadt lässt keine Wünsche offen. Traditionelle steirische Lokale, moderne stylische Restaurants und Bars, hauben- und sternegekrönte Betriebe, gemütliche Cafés, beliebte Eisläden und lauschige, manchmal auch quirlige Gastgärten laden zum Verweilen ein.

Graz, die einzige GenussHauptstadt Österreichs, liegt inmitten dieses Schlaraffenlandes, in welchem Gemüse, Salate, Obst, Wein, Kräuter und sogar Trüffel wachsen. Hier grasen Rinder und Kühe, Geflügel, Schweine und allerlei Wildtiere und es tummeln sich Fische in glasklarem Wasser. Köche mit Verantwortung und Gefühl für Tradition aber auch für neuzeitliche Entwicklungen kreieren Bestes.

77 EIN GROSSES SCHAUFENSTER DER BUNTEN SAISONALEN VIelfALT SIND DIE BAUERNMÄRKTE IN GRAZ.



Mehr Infos unter regiongraz.at/kulinarik



TIPP – KULINARISCHE RUNDGÄNGE:

Einen guten Einblick in die Lokalszene, garniert mit Geschichten und Geschichte, servieren die GrazGuides bei den Kulinarischen Rundgängen. Für Liebhaber des gebrauten Gerstensaftes wird sogar ein eigener Bierrundgang angeboten.



VOLLMUND

KULINARIKEVENT DER EXTRAKLASSE IN DER ERLEBNISREGION GRAZ

Premiere gelungen – Spielzeit verlängert!

Gäste, Gastgeber, Mitarbeiter und Presse waren begeistert und beeindruckt. Die neue Kulinarik-Serie der Erlebnisregion Graz feierte 2024 nicht nur eine, sondern gleich fünf Premieren und jede für sich war ein großartiges Erlebnis.

Dafür sorgten in erster Linie die jeweiligen Küchenchefs mit ihren Teams, für welche die Topographie vor Ort als Inspiration bei der Zusammenstellung der Menüs diente. So entstanden kreative Gerichte wie „Gastfreundschaft“, „Wald.Wiese.Wasser“, „Glücksschwein“, „Sommerfrische“ oder „Vollmond im Wald“. Ergänzt durch harmonische Wein- und Getränkebegleitung stand kulinarischen Höchstgenüssen nichts im Wege.

Waren es nun die Spitzenleistungen der Köche, das Service oder die exzellenten Weine, der musikalische Rahmen von Alphornbläsern und Harmonika bis hin zu Jazz und Saxophonklängen, der Vollmond und die stimmigen Lichtinstallationen oder die außergewöhnlichen Locations selbst, welche am meisten beeindruckten und denen der begeisterte Beifall galt? Alles in allem und jedes für sich: Der beträchtliche Aufwand hat sich gelohnt, die Stimmung bei Besuchern und Mitarbeitern war großartig, ja geradezu magisch.

Vollmund 2024 war eine inspirierende Genuss-Reise durch die Region Graz: Vom Schöckl, wo Manuel Höfer-Schwarze vom Genusstreffpunkt Höfer in Weinitzen bereits beim „Aufstieg“ in der Gondel Aperitif und Fingerfood servierte, bis zum Thalersee, an dessen Ufern Roman Pekarz vom Kreuzwirt in Thal Köstlichkeiten zauberte. Am Dechantteich in Köflach zeigten Koch Johann Rainer vom Trautentalwirt in Geistthal-Södingberg und seine Familie beeindruckende Kreativität mit viel Herzblut und Daniel Edelsbrunner vom Restaurant Kupferdachl in Premstätten sorgte für wahre Gaumenfreuden im Österreichischen Skulpturenpark. Eine sehr außer-

gewöhnliche Kulisse für Vollmund bot Lost Place Laßnitzhöhe – mit Koch Stefan Liebmann vom Hotel Liebmann in Laßnitzhöhe. Alle Betriebe und Köche haben Erstaunliches und Großartiges gezeigt – eine Leistungsschau des riesigen kulinarischen Potentials in der Erlebnisregion Graz.

Und die Reise geht weiter: Tolle ausgefallene Locations in der gesamten Erlebnisregion Graz, neue Köche bestechen mit handwerklichem Können und verzaubern mit kreativen Gerichten – Vollmund geht 2025 in die Verlängerung. Orte und Protagonisten wechseln, Spannung und Begeisterung bleiben!



TIPP: HEIMATLEUCHTEN AUF SERVUS TV

Im Rahmen der Heimatleuchten-Produktion „Mit Herz und Hauben – Erlebnisregion Graz“ sind spannende Portraits über Köche und Produzenten entstanden, die ihre Kunst verstehen und mit Liebe und Leidenschaft jeden Tag ihre Spezialitäten herstellen. Einfach den QR-Code scannen und die Sendung streamen.

KULINARISCHE STERNSTUNDEN

Berg, Wasser, Skyline, Flughafen – die außergewöhnlichen Orte der Vollmund-Locations 2025 sind gleichzeitig Motto für die romantischen Abende wie auch Herausforderung für die Köche mit ihren Teams. Aber keine Sorge, sie werden wieder köstliche, harmonische Menüs mit spannenden Überraschungsmomenten kredenzen. Schließlich zählen sie zu den Besten ihres Fachs und präsentieren mit viel Herz und Engagement ihr außerordentliches Können und ihre Kreativität.

10
VOLLMONDNÄCHTE

5
UNVERGLEICHLICHE ORTE

**EIN STIMMIGES
RAHMENPROGRAMM –
SO GEHT ES 2025 WEITER:**



Frauenpower am Berg – Sylvia Loidolt & Maria Möstl mit ihrem Sohn Sebastian

Zum Auftakt am Hochtrötsch gibt's geballte Frauenpower mit Sylvia Loidolt vom Restaurant Hofkuchl im Semriacherhof und Maria Möstl – unterstützt von Sohn Sebastian mit jungen, kreativen Ideen – vom Häuserl im Wald in Semriach. Dass in den Küchen der gehobenen Gastronomie so wenig Frauen den Ton angeben, liegt ganz bestimmt nicht an mangelndem Können – das charmante Wirtinnen-Duo wird dies auf seine ganz persönliche Art und Weise beweisen. Die Beiden arbeiten seit vielen Jahren freundschaftlich und harmonisch zusammen, brennen für steirische Gastlichkeit und versprechen beglückende Genussmomente!

semriacherhof.at
haeuserlimwald-semriach.at



Guide Michelin Sterne-Koch am Packer Stausee – Florian Wörgötter

Der Werdegang des „Jungen Wilden“ Florian Wörgötter (Rolling Pin 2019) liest sich wie ein „Who's who“ der österreichischen Gourmetszene: Nach der Kochlehre in Herbert Schmidhofers Magnolia sammelte er Erfahrungen beim Österreichischen Bundesheer, im Restaurant Neuwirt – Schwarzer Adler in Kitzbühel, in der Paznaunerstube in Ischgl, im Grazer Restaurant Schlossberg, in Wien in den Michelin-Stern dekorierten Restaurants Le Ciel und Silvio Nickol im Palais Coburg. Vor wenigen Jahren kehrte er in das elterliche Restaurant Wörgötter in Ligist zurück, bietet Wirtshausküche und Fine Dining auf höchstem Niveau und darf sich über einen Stern im neu erschienen Guide Michelin freuen.

wörgötter.at



Ehemaliger Formel-1-Koch vor der Skyline in Frohnleiten – Reinhard Rois

Das Landhaus Rois vereint kulinarische Tradition mit innovativen Einflüssen, geprägt durch die Erfahrungen von Küchenchef Reinhard Rois. Nach seinen Wanderjahren in den renommiertesten Häusern Europas und als Koch in der Formel 1 hat er eine einzigartige Küche entwickelt, die zwischen feiner Hausmannskost und gehobener Haubenküche balanciert. Beliebte Klassiker aus vergangenen Zeiten werden kunstvoll mit modernen Trends verfeinert, was ein unvergleichliches Geschmackserlebnis schafft. Die sorgfältig ausgewählte Weinkarte bietet eine exzellente Begleitung zu den Speisen, während sündig gute, hausgemachte Mehlspeisen das kulinarische Angebot abrunden.

landhausrois.at



TV- & Starkoch am Graz Airport – Johann Lafer

Für den September-Vollmund bietet der Graz Airport eine außergewöhnliche Kulisse und natürlich braucht es da auch einen ganz besonderen Starkoch. Kein Geringerer als der international bekannte TV-Koch Johann Lafer wird als Mastermind die Flugrichtung bestimmen. Steiermark, das bedeutet für ihn viel mehr als nur das Land, wo seine Wurzeln liegen. Er wird nicht müde, dies auch im Ausland immer wieder zu betonen und trägt damit unglaublich viel zum positiven Image und Bekanntheitsgrad seines Heimatbundeslandes bei. Mit seiner unverwechselbaren Handschrift und dem Gespür für feinste Abstimmungen und Aromen wird er für kulinarische Höhenflüge sorgen.

graz-airport.at



Über den Dächern von Graz – Haubenkoch Christof Widakovich

Über den Dächern von Graz wird im Oktober der krönende Jahresabschluss von Vollmund 2025 gefeiert. Zu erwarten ist ein fulminanter Abend mit allerlei Überraschungen für Auge, Gaumen und Seele. Dafür steht mit Christof Widakovich vom Restaurant Schlossberg kein Unbekannter in der Gastro-Szene.

Der Grundstock für seine Kreativität und die Entwicklung eines eigenen Stils wurde gleich nach der Lehre im Hotel Das Weitzer in Graz gelegt, als er im 4-Hauben-Restaurant Steirereck in Wien kochte. Er wird sich sicher einiges einfallen lassen, denn wie heißt es doch: Das Beste kommt zum Schluss!

schlossberggraz.at

TIPP:

Sollten Ihre Wunschtickets für eine der Veranstaltungen nicht mehr verfügbar sein, so verwöhnen Sie die Betriebe unserer Region das ganze Jahr über auf höchstem Niveau und mit Top-Qualität.

regiongraz.at/gastroguide



Mehr Infos unter
regiongraz.at/vollmund



ERLEBNISREGION GRAZ – PARADIES FÜR FEINSCHMECKER

Gault Millau, Michelin, Falstaff, viele Blogger und Journalisten irren nicht: Die Steiermark und die Erlebnisregion Graz sind ein Eldorado für Genießer. Köche können aus dem Vollen schöpfen, denn das Land ist reich an unverfälschten frischen Zutaten, also echten „Lebensmitteln“, die ohne lange Transportzeiten in die Küchen kommen. Oft stehen hinter diesen Produkten starke Persönlichkeiten, für die der Beruf nicht Arbeit und Broterwerb bedeutet, sondern Berufung und Erfüllung. Und das schmeckt man! Johann Rainer (Trautentalwirt in Geistthal-

Södingberg), der im letzten Jahr bei Vollmund gekocht hat, bringt es auf den Punkt: „Wir leben im Schlaraffenland!“ Die meisten Bauern und Produzenten bieten ihre Waren im eigenen Bauernladen am Hof und auf diversen Bauernmärkten, wie beispielsweise am Kaiser-Josef-Platz in Graz, an. Die Vielfalt an erntefrischem Obst und Gemüse, duftenden Kräutern und Blumen, deftigen Selchwaren und knusprigem Brot ist beeindruckend, bunt und verführerisch. Wir präsentieren eine kleine Auswahl ...



GenussBauernhof Hillebrand

Ihre Begeisterung scheint niemals zu ermüden und ist so richtig ansteckend: Sandra und Markus Hillebrand brennen für ihre Sache! Im Süden von Graz haben sie DAS GenussZentrum aufgebaut. Der Familienbetrieb in Premstätten produziert seit Generationen mit viel Liebe, Hingabe und in Handarbeit hochwertige Gemüsespezialitäten, allen voran den beliebten Grazer Krauthäuptel-Salat oder das gesunde und köstliche Premstättner Sauerkraut. Im modernen GenussBauernLaden werden nicht nur die eigenen Produkte angeboten, sondern eine riesige Auswahl an regionalen, saisonalen, nachhaltig produzierten, leistbaren und streng kontrollierten Lebensmitteln von mehr als 120 bäuerlichen Betrieben in der Region. Im angeschlossenen GenussCafe kann man einiges davon probieren und genießen. genussbauernhof.com

77 **GENUSSBAUERNHOF HILLEBRAND – DAS GENUSSZENTRUM IM SÜDEN VON GRAZ**
„REGIONAL.SAISONAL.GENIAL-NACHHALTIG“.



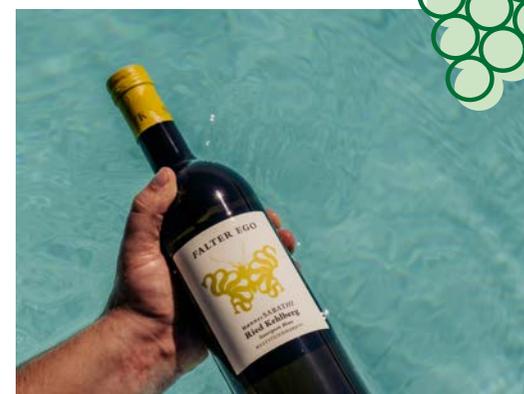
Kräuterhof Lienhof

Jeder, der frisches Obst und Gemüse und frische Kräuter am Lienhof kostet, wird überrascht sein, wie intensiv und aromatisch sie schmecken. Ganz ohne aufwendige Zubereitung, einfach pur! Direkt an der Stadtgrenze zu Graz baut Landwirtin Sabine Lienhart ihre Pflanzen nach Slow-Food-Prinzipien im Freiland an – ohne künstliche Bewässerung und in sonniger Berglage. In ihrem kleinen, feinen Bergkräuter-Laden teilt sie ihr Wissen über Geschmack und Vielfalt der Pflanzen und inspiriert dazu, Neues auszuprobieren. Das einzigartige ErnteAbo von Mai bis Dezember lädt dazu ein, Gemüse, Obst und Kräuter in all ihren Facetten kennenzulernen – beim Pflücken, Schnippeln und Probieren.

lienhof.at



77 **BERGKRÄUTER UND GEMÜSEVIELFALT VON DER WURZEL BIS ZUR BLÜTE – FÜR MENSCHEN MIT WERTSCHÄTZUNG FÜR DIE NATUR.**



FALTER EGO Grazer Stadtwein

Nicht viele Städte haben wie die GenussHauptstadt Graz bereits seit vielen hundert Jahren Weingärten. Nach einer längeren Pause des Weinanbaus am Kehlberg wagte der bekannte südsteirische Winzer Hannes Sabathi einen Neustart: „Der Grazer Kehlberg ist ein magischer Ort. Hier wieder Wein machen zu dürfen, ist ein großes Privileg“. Heute wachsen wieder Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc und Grauburgunder auf den steilen Südhängen mit atemberaubendem Blick auf die Stadt und Hannes Sabathi darf sich über zahlreiche Auszeichnungen freuen. Mit den ersten Rebstöcken kam auch der so seltene wie wunderschöne Osterluzei-Falter zurück, dem der Grazer Stadtwein den Namen verdankt. Bei Weingartentouren kann man FALTER EGO näher kennenlernen. falterego.at



77 **REGIONAL, NACHHALTIG UND EIN ECHTER GRAZER – DER GRAZER STADTWEIN VON HANNES SABATHI HOLT DEN GESCHMACK DER STADT IN DIE FLASCHE.**



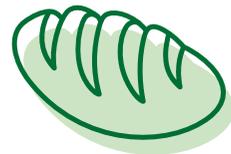
Colourful Greens

„Learning by doing“ und „Geht net, gibt's net“ – wer aus der Familie Nunn wohl welchen Leitsatz gewählt hat? Eigentlich egal und wie auch immer, die beiden sind ein Superteam und ein Beispiel dafür, dass nicht alles vorhersehbar ist und das Leben oft ganz anders läuft als ursprünglich geplant. Jason Nunn, Flugzeugtechniker aus Australien und Michele Nunn, Bautechnikerin aus der Steiermark haben zueinander gefunden, eine Familie gegründet und am Fuße des Schöckls als Quereinsteiger ihren Traum verwirklicht. In St. Radegund betreiben sie eine regenerativ ökologische Vielfaltsgärtnerei. Sie bauen Kräuter und Gemüse, darunter viele Tomaten- und Paprikasorten an, verkaufen im eigenen „Gundis Laden“ und teilen ihre Erfahrungen in Workshops zu Themen wie Selbstversorgung, Gemüseanbau und -verarbeitung sowie bei Kräuterwanderungen.

colourful-greens.at

” LEARNING BY DOING.

” GEHT NET, GIBT'S NET.



Bäckerei Lanz

Es ist ein verführerischer Duft, der durch die warme Backstube in Nestelbach bei Graz zieht und die Philosophie von Markus Lanz bestätigt: „Wir verbinden traditionelles Handwerk mit nachhaltiger Landwirtschaft“. Der selbst gebaute Holzbackofen wird täglich neu eingeheizt und gibt dem Brot aus vorwiegend eigenem Mehl den ganz besonderen Geschmack. Neben traditionellem Holzofenbrot werden Nussbrot, Dinkelvollkorn- und Roggenvollkornbrot, Kürbiskern- und Sonnenblumenbrot, Spagatkräpfen und Dotterstrauben, Germmehlspeisen und Kuchen gebacken und sowohl an verschiedenen Verkaufsstellen, als auch jeden Freitag am Markt in Hart bei Graz zum Kauf angeboten.

lanz-brot.at

” MIT UNSEREM SELBST GEMAHLENEN MEHL UND DEM HOLZOFENBACKEN GARANTIEREN WIR HÖCHSTE QUALITÄT UND ECHTEN GESCHMACK.



Fleischerei Mosshammer

Geht es nach Josef Mosshammer, so würden Leberkäse und Langsemmel längst den Titel Weltkulturerbe tragen. Er ist ein Fleischermeister durch und durch, einer, wie es sie nur noch selten gibt. Mit seiner Frau Brigitte führt er voller Hingabe den Familienbetrieb in der Grazer Zinzendorfasse. Einkaufen beim Mosshammer ist immer ein lohnendes Erlebnis, denn hier ist man richtig, wenn Beratung, Fachwissen und Besonderes gefragt sind. Der Bezug und die Liebe zum Lebensmittel sind spürbar und nicht selten verlässt man das Geschäft nicht nur mit erstklassiger Ware, sondern auch mit einem Schmunzeln im Gesicht und um eine Anekdote reicher.

mosshammer.at

” LEBERKÄSE UND STEIRISCHE LANGSEMEL SIND WELTKULTURERBE!

Pölzer Spezialitäten

Sauer macht lustig und ist gesund! Vor allem, wenn es beste regionaltypische Äpfel sind, die zu Essig fermentiert werden und das bereits „seit 1994 selbstverständlich BIO“ – wie es im Leitspruch der Familie Pölzer heißt. Biologisch, regional, nachhaltig wird in ihrer zertifizierten Bio-Landwirtschaft in Eggersdorf bei Graz aus voller Überzeugung gelebt. Mit Hilfe von Reinkulturhefen wird Saft aus unterschiedlichen Äpfeln von regionalen Streuobstwiesen behutsam und kontrolliert zu Most vergoren und im zweiten Schritt dank moderner Technologie mittels Reinzuchtessigbakterien zu hochwertigem Bio-Essig fermentiert. Nach einer mindestens einjährigen Lagerung entwickelt dieser reine Gärungsessig sein unvergleichliches Aroma. Bio-Kürbiskernöl und Pölzer Bio-Essig, das ist die beste Kombination zum Grazer Krauthäuptel.

essigkultur.at

” SELBSTVERSTÄNDLICH BIO SEIT 1994.



Mehr Infos unter regiongraz.at/kulinarik



GERICHTE MIT GESCHICHTE

Ab 14. März 2025 verwandelt sich die Genießerei am Markt, am Kaiser-Josef-Platz, in eine Bühne für außergewöhnliche Kulinarik. Immer von Donnerstag bis Samstag ab 18 Uhr serviert der Spitzenkoch Alexander Posch ein 10-Gänge-Menü, das die Geschichte und Tradition der Steiermark geschmacklich neu interpretiert.

Das Menü setzt auf höchste Qualität und Regionalität: Verarbeitet werden überwiegend saisonale Produkte vom Kaiser-Josef-Markt, dem ältesten und größten Bauernmarkt der Stadt Graz. Hier treffen frische Zutaten von heimischen Produzenten auf handwerkliche Perfektion und kreative Inszenierung. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte – von den Ursprüngen steirischer Spezialitäten bis hin zu modernen Neuinterpretationen der regionalen Küche.



INFOS

Start: Ab 14. März 2025 | **Uhrzeit:** Ab 18 Uhr

Tage: Donnerstag bis Samstag

Menü: 10 Gänge, saisonale
Zutaten vom Kaiser-Josef-Markt

Preis: 125 € pro Person (exkl. Weinbegleitung)

Personenanzahl: ca. 14 Gäste pro Abend

Reservierung: 0664 9211005

genuss@geniessereiammarkt.at

Mehr Infos unter

geniessereiammarkt.at

JUBILÄEN 2025

Gleich mehrere kulturelle Institutionen feiern 2025 bedeutende Jubiläen und Geburtstage: Die Styriarte, das renommierte Festival für klassische Musik, feiert ihr 40-jähriges Bestehen und lädt unter dem Motto „RAUM & KLANG“ zu hochkarätigen Aufführungen ein. Das Springfestival, Fixpunkt für elektronische Musik und digitale Kunst, sorgt seit 25 Jahren für pulsierende Clubnächte und audiovisuelle Erlebnisse.

Das prachtvolle Schloss Eggenberg, Teil des UNESCO-Weltkulturerbes, begeht sein 400-jähriges

Jubiläum im Zuge der STEIERMARK SCHAU – mit Sonderführungen und einzigartigen Einblicken in seine reiche Geschichte. Der Grazer Uhrturm, das Wahrzeichen der Stadt, mit vertauschten Zeigern und über 260 Stufen zu erreichen, blickt auf 760 Jahre Geschichte zurück.

Auch in der Lipizzanerheimat gibt es Grund zu feiern. Die zukünftigen Stars der Spanischen Hofreitschule, die heuer 460 Jahre zelebriert, wachsen im Lipizzanergestüt Piber auf.



25 JAHRE

Springfestival

🕒 18.06. – 22.06.25

📍 Graz

40 JAHRE

Styriarte

Psalm

🕒 13.04. – 21.04.25

„RAUM & KLANG“

🕒 19.06. – 20.07.25

📍 Graz

400 JAHRE

**Schloss Eggenberg
STEIERMARK SCHAU**

🕒 26.04. – 02.11.25

📍 Schloss Eggenberg

460 JAHRE

**Spanische
Hofreitschule**

Fohlenerlebnistage

🕒 21.04. & 11.05.25

Frühlingsfest Piber

🕒 03.05. & 04.05.25

📍 Piber

Gemeinsam mit ausgewählten Hotelpartnern hat das Universalmuseum Joanneum exklusive Packages kreiert, die das Beste aus Kultur, Geschichte und regionalem Geschmack vereinen. Kombinieren Sie den Besuch der STEIERMARK SCHAU mit weiteren kulturellen, kulinarischen und landschaftlichen Highlights der Region!

Mehr Infos unter: www.museum-joanneum.at/hotel-angebote

AKTIV

UNTERWEGS IN DER ERLEBNISREGION GRAZ

Ob beim Wandern, Radfahren oder Golfen, beste Bedingungen für abwechslungsreiche Outdoor-Erlebnisse sind garantiert.

Wunderbar wanderbar

Rund um die Stadt Graz laden zahlreiche Wanderwege dazu ein, die Natur zu entdecken. Vom Grazer Urwald am Stadtrand bis zu ausgedehnten Touren auf der Hebalm, der Gleinalm oder dem Schöckl gibt es Routen für jede Kondition. Der Schöckl als Hausberg der Region ist ein beliebtes Ziel für Sportler und dank der Seilbahn und dem barrierefreien „Weg für ALLE“ auf dem Gipfel auch für Familien mit Kinderwägen attraktiv.
regiongraz.at/wandern



Genuss auf zwei Rädern

Radfahrer finden in der Erlebnisregion Graz ein vielseitiges Streckennetz. Der Murradweg verbindet die Region von Nord nach Süd und führt entlang des Flussufers der Mur durch abwechslungsreiche Landschaften. Ergänzt wird das Angebot durch 18 Genussradtouren, die Bewegung mit kulinarischen Erlebnissen verbinden. Entlang der Routen laden Weingärten, Bauernhöfe und Buschenschänken zur Einkehr ein. Ob mit dem Rennrad, dem E-Bike oder dem klassischen Citybike – hier findet jeder seine perfekte Route!

regiongraz.at/genussradeln

Golfdestination 2025 – Spielen mit Weitblick

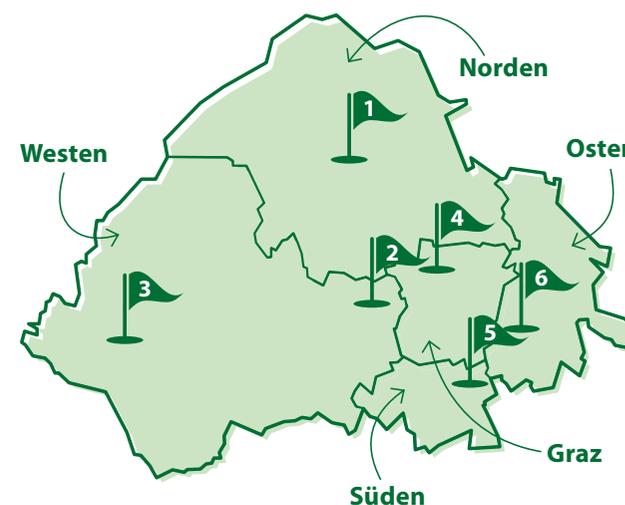
Auch Golfer kommen auf ihre Kosten. Die Erlebnisregion Graz wurde zur Golfdestination Österreichs 2025 gewählt und überzeugt mit 6 gepflegten Anlagen (1 x 27 Loch, 2 x 18 Loch, 3 x 9 Loch) in landschaftlich reizvoller Umgebung. Die Plätze bieten Herausforderungen für erfahrene Spieler und entspannte Runden für Freizeitgolfer.

regiongraz.at/golf



6 Golfanlagen in der Erlebnisregion Graz

- 1 Golfclub Murhof
- 2 Golfclub Thalersee
- 3 Golfclub Erzherzog Johann
- 4 Golfzentrum Andritz
- 5 Golf Grazer MurAuen
- 6 Modern Golf Club Klockerhof



Sportliche Herausforderungen für Profis und Hobbysportler

Ausdauer, Kraft oder Geschick – in der Erlebnisregion Graz gibt es sportliche Highlights für jede Disziplin. Beim Grazathlon geht es über spektakuläre Hindernisse quer durch die Landeshauptstadt, während der Frohnleitner Stadtlaf Laufbegeisterte durch die Murstadt führt. Radfans kommen bei der Tour de Mur auf ihre Kosten, und beim Austrian Darts Open treffen sich die besten Dartspieler der Welt. Eine besondere Herausforderung bietet der Austria eXtreme Triathlon. Die Athleten starten südlich von Graz. Weiter geht es durch die beeindruckende Landschaft der Lipizzanerheimat bis zum Dachstein in den Disziplinen Schwimmen, Radfahren und Laufen.

SPORT VERANSTALTUNGEN

regiongraz.at/veranstaltungen

Audi Circuit Golfturnier

🕒 09.04. & 10.04.25
📍 Murhof/Frohnleiten

Austrian Darts Open

🕒 25.04. – 27.04.25
📍 Premstätten

Stadtlaf Frohnleiten

🕒 26.04.25
📍 Frohnleiten

Gösser Open Golfturnier

🕒 15.05. – 17.05.25
📍 Maria Lankowitz

Grazathlon

🕒 14.06.25
📍 Graz

Riverdays

🕒 20.06. – 29.06.25
📍 Graz

Austria eXtreme Triathlon

🕒 20.06. – 22.06.25
📍 Sportanlage Feldkirchen

Tour de Mur

🕒 19.06. – 21.06.25
📍 Lungau bis Bad Radkersburg

KULTUR

VERANSTALTUNGEN

Ein Jahr voller unvergesslicher Momente

Die Erlebnisregion Graz bietet 2025 eine beeindruckende Vielfalt an Veranstaltungen – von energiegeladenen Konzerten über traditionsreiche Kulturerlebnisse bis hin zu spannenden Festivals in einzigartiger Umgebung.

Vielfalt auf den Bühnen und Leinwänden

Hochkarätige Nachwuchstalente glänzen bei AIMS (American Institute of Musical Studies), während das Voices of Spirit-Festival Chormusik aus aller Welt präsentiert. Die Diagonale bringt die neuesten österreichischen Filme auf die Leinwand, während das internationale Straßenkunstfestival La Strada die Straßen in eine große Bühne verwandelt. Bei der MUR-Szene wird am Mariahilferplatz eine beeindruckende Vielfalt an Open-Air-Konzerten geboten – von Jazz bis hin zu moderner Weltmusik.



Musikalische Highlights

Musikliebhaber dürfen sich auf ein hochkarätiges Konzertjahr freuen: Paul Pizzera rockt gemeinsam mit Aut of Orda die Kasematten. Hip-Hop-Legende Sido bringt mit seiner Jubiläumstour „25 Jahre“ die Stadthalle zum Beben.

Theater & Oper unter freiem Himmel

Theaterfreunde kommen beim Sommertheater in Frohnleiten auf ihre Kosten, wo hochkarätige Inszenierungen in idyllischer Kulisse für unvergessliche Abende sorgen. Ein besonderes Highlight für Opernliebhaber ist die Aufführung von Nabucco in Bärnbach, bei der Verdis Meisterwerk in beeindruckender Open-Air-Atmosphäre erklingt.



FN 230017 k

Stübing - Das Tal der Geschichte(n)

Kultur - Natur - Entdeckung - Erholung

Das Österreichische Freilichtmuseum Stübing erzählt in der Begegnung mit über 100 historischen Bauten von 600 Jahren der Geschichte des bäuerlichen Daseins. Eingebettet in ein Naturschutzgebiet verbindet sich die Baukultur aller Bundesländer mit dem Leben unserer Vorfahren zu einer Zeitreise, die weit über einen Museumsbesuch hinausgeht. Die Vielfalt der Bilder führt zu den Spuren eindrucksvoller Wohn-, Arbeits- und Lebenswelten – von der bescheidenen Stube eines burgenländischen Berglerhauses, hin zu Mühlen, Greißlerei und Schule. Die kargen Rauchstuben stehen der prächtigen Stube eines Vierkanthofes gegenüber, einfache Almen treffen die imposante Alpe aus Vorarlberg, um nur einige Bilder zu benennen. Das Tal bietet ein Fest für alle Sinne. Bauerngärten bereichern die Natur ebenso wie Wiesen oder bestellte Äcker. Der Duft aus dem Backofen, der Klang von Schmiedehämmern oder das Rufen von Tieren erwecken das Museum zum Leben. Stübing dient als ein Ort der Begegnung, um beim Besuch, bei Veranstaltungen oder Programmen Erfahrungen beim Schindelmachen, Klöppeln u. v. m. zu sammeln oder bei historischen Spielen das Lachen von Kindern zu erwecken – kurz, um unsere Geschichte aktiv und in ihrer Bedeutung für das Heute zu entdecken. Gemeinsam mit Familie und Freunden erwartet

Sie ein unvergesslicher Tag voller Emotionen und Erlebnissen sowie Genuss im Museumsgasthaus: Herzlich willkommen bei einer bewegenden Zeitreise durch das Freilichtmuseum für ganz Österreich.

Höhepunkte 2025

- 13.04. Osterlamm und Antlassei
- 01.05. Auf in den Frühling
- 25.05. Die Kinderwelt in Haus und Hof: Steckenpferd und Heuarbeit
- 15.08. Kräutertag
- 28.09. Erlebnistag
- Nov.: Auf den Spuren der bäuerlichen Weihnachtszeit
- Dez.: Tannengraß und Lebzeltstern

Österreichisches Freilichtmuseum Stübing
Enzenbach 32 | 8114 Stübing | +43 3124 53700
freilichtmuseum@museum-joanneum.at | www.freilichtmuseum.at

01.04. – 31.10., täglich 9 – 18 Uhr (Einlass bis 16 Uhr)
Sonderöffnungszeiten 8. – 23. November,
an den Wochenenden, 10 – 16 Uhr (Einlass bis 15 Uhr)



VERANSTALTUNGEN IM ÜBERBLICK

Diagonale

🕒 27.03. – 01.04.25
📍 div. Locations

Lendwirbel

🕒 01.05. – 04.05.25
📍 Lendviertel

Designmonat

🕒 09.05. – 01.06.25
📍 Graz

Frühlingsfest im Österreichischen Skulpturenpark

🕒 25.05.25
📍 Premstätten

Voices of Spirit

🕒 28.05. – 01.06.25
📍 Graz

Graz Erzählt, Austrian International Storytelling Festival

🕒 04.06. – 09.06.25
📍 Graz

AIMS

🕒 07.07. – 17.08.25
📍 Graz/Bärnbach/Piber

Sido – 25 Jahre, die Jubiläumstour

🕒 08.07. – 09.07.25
📍 Messe Graz

Sommertheater Frohnleiten

🕒 09.07. – 27.07.25
📍 Frohnleiten

Oper Nabucco

🕒 12.07.25
📍 Bärnbach

MUR-Szene

🕒 24.07. – 09.08.25
📍 Mariahilferplatz

La Strada

🕒 25.07. – 02.08.25
📍 Graz

Steirisches Kammer Musik Festival

🕒 25.07. – 31.08.25
📍 Erlebnisregion Graz



Weitere Veranstaltungen
regiongraz.at/veranstaltungen



FN 194270t

Mehr als ein Hotel

- 11 Zimmer für Ihr Wohlbefinden
- Bäuerliche Produkte im eigenen Restaurant
- Kaminlobby mit Blick ins Grüne
- Koch- und Kreativkurse, Vernissagen, Konzerte
- Großer Garten mit Terrasse
- Kostenloser Parkplatz bei Direktbuchung für Hotelgäste
- Kein Verpackungsmaterial im Zimmer und beim Frühstück



© Fotos: Heinz Pachernegg

Hotel Steiermarkhof

Die Steiermark unter einem Dach

Willkommen im neuen Hotel Steiermarkhof!

Nach einem umfassenden Umbau erstrahlen unsere **66** modernen Zimmer im neuen Glanz – inspiriert von den **11 steirischen Regionen**.

Jedes Zimmer nimmt Sie mit auf eine kleine Reise durch die Vielfalt der Steiermark!

Als Veranstaltungszentrum mit **3.000 m²** Fläche bitten wir unsere **20 Räume** für Tagungen aller Art. Drei großzügige Restaurantbereiche für bis zu **250 Gäste** machen den Steiermarkhof zum idealen Ort für genussvolle Zusammenkünfte.

Steiermarkhof
 Ekkehard-Hauer-Straße 33 | 8052 Graz | +43 316 8050 7111
 office@steiermarkhof.at | www.steiermarkhof.at



FN 264638z

Öffnungszeiten und Preise

- April bis Oktober: täglich 10-18 Uhr
- November bis März: täglich 11-16 Uhr
- Freier Eintritt bis 19 Jahre
- Pay as you wish von 19 bis 26 Jahre
- Ticket gilt auch für das Graz Museum (Sackstraße 18)

Kostenloser inklusiver Audioguide

- Deutsch, Englisch, Italienisch
- Deutsch in leichter Sprache
- Mit Audiodeskriptionen für blinde und sehbehinderte Menschen



© Fotos: Sebastian Reiser

Graz Museum Schlossberg

Ein Museum für alle

Vom Graz Museum Schlossberg gibt es den schönsten und weitesten Blick auf die Stadt – und zwar für alle. Denn das gesamte Areal ist zur Gänze barrierefrei erschlossen. Erfahren Sie alles über die bewegte Geschichte des Schlossberges und entdecken Sie in einem multimedialen Schlossbergmodell das Innere des Berges mit seinem kilometerlangen Stollensystem. Sitzgelegenheiten unter schattenspendenden Hainbuchen laden Erwachsene und Kinder zum Verweilen und Spielen ein.

Graz Museum Schlossberg
 Schloßberg 5 | 8010 Graz | +43 316 872 7630
 grazmuseum@stadt.graz.at
 www.grazmuseum.at/graz-museum-schlossberg



© Foto: Daniel Zangerl

FN 265713f

harry's home

dein Wohngefühl auf Reisen in Graz

Erlebe Komfort und Flexibilität im neuen harry's home Graz-Smart City und im harry's home Hart bei Graz. Ob geschäftlich oder privat – moderne Zimmer und flexible Services passen sich deinen Bedürfnissen an.

Spare jetzt 15 % Rabatt auf alle Buchungen mit dem Buchungscode „harrythankful“

harry's home Graz-Smart City
 Waagner-Biro-Straße 104 | 8020 Graz | +43 50 1214 2090
 www.harrys-home.com

harry's home Hart bei Graz
 Pachern Hauptstraße 95 | 8075 Hart bei Graz | +43 50 1214 1190
 www.harrys-home.com

20 | Partner



© Foto: Nicola Palme

FN 440792z

Gasthaus & Hotel Bauernwirt

Tradition im Bezirk Straßgang

In einem der ältesten familiengeführten Gasthäuser von Graz lädt der wunderschöne Gastgarten mit traditioneller Küche zum Verweilen ein. Verkehrsgünstig im Südwesten von Graz gelegen, sind der Murradweg oder das Schloss Eggenberg nur 15 Radminuten entfernt.

Frühlingsangebot bis 15. Juni 2025:

3 Nächte inkl. aller Taxen, Frühstück und Parkplatz
 Doppelzimmer € 402,- / Einzelzimmer € 255,-

Buchungscode: „Lotte“

Gasthaus & Hotel Bauernwirt
 Harter Straße 142 | 8053 Graz | +43 316 283432
 bauernwirt@aon.at | www.bauernwirt-graz.at



FN 305354a

Unser Steiermark-Package

- 2 Übernachtungen im neuen Komfort-Doppelzimmer
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- € 20,- Restaurant-Gutschein
- 1 Flasche Isabella-Frizzante im Zimmer
- Benutzung des Wellnessbereichs und des Fitnessraums
- Wellness Tasche im Zimmer
- Täglicher Eintritt zum Schwarzlsee
- E-Bike für 2 Tage während Ihres Aufenthaltes
- Parkplatz

Gesamtpreis für 2 Personen: € 299,-
 Aufpreis dritte Nacht: € 120,- für 2 Personen.
 Weitere Zimmerkategorien auf Anfrage.
Buchungscode: „Steiermark 2025“



© Fotos: Margit Kundigraber

URDLWIRT – Hotel und Restaurant ****

Tradition und Innovation harmonisch vereint

Im Süden von Graz erwartet Sie in unserem Familienbetrieb alles, was das Herz begehrt im Rahmen eines unvergesslichen Steiermark- oder Graz-Ausflugs. Regional & saisonal – genießen Sie unsere klassische steirische Küche und unsere hausgemachten süßen Köstlichkeiten. Ruhig und gemütlich nächtigen Sie in unseren modern ausgestatteten Komfortzimmern mit Kühlschrank, Kaffeestation, Safe und Klimaanlage. Zeit zum Abschalten bieten unser Wellnessbereich und der Fitnessraum. Besonderes Highlight: Gratis-Eintritt zum Schwarzlsee.

*Urdlwirt – Hotel und Restaurant *****
 Hauptstraße 85 | 8141 Premstätten | +43 31 36 531 85
 office@urdlwirt.at | www.urdlwirt.at



© Foto: Sonja Banfy

FN ATU 57465889

Hotel Liebmann

Charmant – urban – natürlich

Entspannen Sie im familiengeführten Hotel Liebmann auf der idyllischen Laßnitzhöhe und holen Sie sich dabei eine Nacht gratis dazu! Erkunden Sie während Ihres Aufenthalts die Region und genießen Sie Liebmanns Kulinarik.

2+1 Nacht gratis

für € 249,- pro Person

Zzgl. Kur- und Nächtigungsabgabe von € 3,40 pro Person und Nacht.

Entdecken Sie alle inkludierten Leistungen auf unserer Website.

Buchungscode: „Erlebnisregion Graz“

Hotel Liebmann GmbH & Co KG

Liebmannweg 23 | 8301 Laßnitzhöhe | +43 3133 2322-6

office@hotel-liebmann.at | www.hotel-liebmann.at



© Foto: Stefan Seiberl

Lipizzanergestüt und Kletterpark Piber

Saisonstart am 12. April

Erlebe die diesjährigen Fohlen mit ihren Mutterstuten, die pensionierten Stars der Spanischen Hofreitschule, u. v. m. Entdecke die Geschichte der Lipizzaner im Museum, Habsburger-Schätze in der Wagenremise oder teste deine Kletterkünste im Kletterpark Piber auf über 60 Stationen, inkl. Flying Fox!

TIPP: Kutschenfahrten & Fohlenerlebnisse in den Osterferien!

Lipizzanergestüt und Kletterpark Piber

Piber 1 | 8580 Köflach | +43 3144 3323

office@piber.com | Mehr Infos & Tickets: www.piber.com



FN 4228011

Gasthof Moasterhaus

Abenteuerspielplatz für Groß & Klein

Umgeben von der herrlichen Natur präsentiert sich das Salzstiegl als Ruhepol und Ausgangspunkt für Abenteuer gleichermaßen.

Erkunden Sie die umliegenden Wälder sowie saftigen Alm-wiesen und erleben Sie beim Wandern die Ruhe und Stille. Besonders beliebt sind die Wanderungen auf den Speikkogel, auf den Rappoldkogel und auf die Hirschegger Alm.

Nur wenige Schritte vom Gasthof Moasterhaus entfernt finden Abenteuerlustige einen 19,5 ha großen Trial-Park, der mit natürlichen Hindernissen und künstlichen Barrieren überzeugt. Hier haben Sie die Möglichkeit, eine Schnupperstunde zu buchen. In dieser Stunde lernen Sie die Grundtechniken wie z. B. Stehenbleiben, Anfahren, große und enge Kurven fahren, Bergauf- und Bergabfahren. Auch Kinder haben die Möglichkeit, diesen Sport zu erlernen – eigene E-Trials kommen hierfür zum Einsatz.

Weitere Attraktionen: Spielplatz, Kletterturm, Bungee-Trampolin, Downhill-Roller, Bogenschießen u. v. m.

Trial-Schnuppern

- 2 Nächte mit Halbpension im Gasthof Moasterhaus
- 1 Trial-Schnupperstunde
- Trialausrüstung und Trialmaschine für die Schnupperstunde

ab € 337,- pro Person

Buchungscode: GRFRUE25

Weitere Angebote: www.salzstiegl.at/angebote

Tipp - Winter:

Skigebiet mit **12 km** Abfahrten und **2 km** langer Rodelbahn

*Salzstiegl Tourismus GmbH | Erlebnisgasthof Moasterhaus Hirschegg 241 | 8584 Hirschegg | +43 3141 21600
info@salzstiegl.at | www.salzstiegl.at*



FN 193003d



© Fotos: Hotel & Terme NOVA | Die Abbilderei

Hotel & Terme NOVA

Spüre deine Seele lächeln

Eingebettet in die sanfte Hügellandschaft der Lipizzanerheimat erwartet Sie im Gesundheitsresort Hotel & Terme NOVA pure Entspannung. Tauchen Sie ein in das wohltuende Heil- und Thermalwasser, schöpfen Sie neue Kraft bei einer Massage, genießen Sie das Panorama in der Almensau-landschaft und lassen Sie sich vom NOVA Küchenteam kulinarisch verwöhnen. Ob aktiv oder entspannt – hier vereinen sich Erholung und Genuss. Spüren Sie, wie Körper und Geist zur Ruhe kommen und erleben Sie eine Auszeit, die Sie strahlen lässt.

Hotel & Terme NOVA

An der Quelle 1 | 8580 Köflach | +43 3144 70 100

info@novakoefflach.at | www.novakoefflach.at

Pferdestarke Auszeit in der Lipizzanerheimat

- 3 Übernachtungen inklusive Wohlfühlpaket
- NOVA Kulinarik: Begrüßungsdrink, Frühstücks- und Abendbuffet
- Terme inkl. Saunalandschaft (auch am gesamten An- und Abreisetag)
- 1 x Lipizzanermassage
- 1 x Führung im Lipizzanergestüt Piber

ab € 479,- pro Person im Doppelzimmer

Buchungscode: „Pferdestark2025“



© Fotos: Salzstiegl, Nicole Seiser – nixpix.com



Sorry,
der Abschied
fällt schwer.

Foto/Film © hen.wat
www.kurferath.at

GENUSSVOLLER FRÜHLING

STADTFLAIR GENIESSEN.
REGIONALE SPEZIALITÄTEN ENTDECKEN.

Wenn die Erlebnisregion Graz im Sonnenlicht des Frühlings erstrahlt, pulsiert das Leben in den Straßen der Landeshauptstadt. Die Bauernmärkte locken mit frischen Spezialitäten und in den Gastgärten wird das Dolce Vita zelebriert. In der gesamten Region warten abwechslungsreiche Kulturhighlights, sportliche Herausforderungen, kreative Köche, die mit einzigartigen Menüs überraschen, und Ausflugsziele, die ihre Tore wieder für Besucher geöffnet haben.



regiongraz.at

TOURISMUSINFORMATION REGION GRAZ

Herrengasse 16, 8010 Graz

T +43 316 80 75-0

info@regiongraz.at

regiongraz.at

 facebook.com/visitregiongraz

 instagram.com/visitregiongraz

 youtube.com/visitregiongraz

Teile deine Erinnerungen

mit dem Hashtag #visitregiongraz

IMPRESSUM
Medieninhaber: Tourismusverband Region Graz | Verantwortlich für den Inhalt: GF Mao, Susanne Haubenhofer | Konzeption, Gestaltung, Druck: G.A. Service GmbH | Fotografie: Region Graz: studio draussen, Michael Königshofer; www.wolfganghummer.com, pixelmaker, Grün um die Welt, Mias Photoart; Steiermark Tourismus: Karus.cc, Jesse Streibl; Graz Tourismus: Harry Schiffer, Astrid Schwab; Trautentalwirt; Martin Rainer; Restaurant Wörgötter; Die Abbilderei; Bäckeri Lanz; Alex Koch; Geniesserei; Paul Stajan; Lienhof; AMA Genuss Region Netzwerk Kulinarik; Nurni; Mooshammer; Pölzer Essig; NFCA Pictures; Stefan Leitner; Werner Krug | Tourismusverband Region Graz ist ausschließlich Medieninhaber und weder Reisevermittler noch Reiseveranstalter und übernimmt keinerlei Verantwortung in Zusammenhang mit den angeführten Preisen und Programmen, diese obliegt den einzelnen Anbietern | Für alle personenbezogenen Bezeichnungen in dieser Broschüre gilt die gewählte Form für beide Geschlechter | Stand März 2025