

2025



GENUSS
HAUPTSTADT
GRAZ

GRAZ

ESSEN.
TRINKEN.
GENIESSEN.





GENUSS HAUPTSTADT

Viele reden heute von Regionalität. In Graz ist sie ein Versprechen. Die Köche und Gastgeber unserer GenussHauptstadt sind stolz auf die Lebensmittel und Erzeugnisse ihrer Bauern. Denn am Ende ist es der authentische Geschmack einer ganzen Region, der uns als Stadt prägt.

Eine Herkunftsauszeichnung, die nur die Genuss-Hauptstadt garantiert. Vorgelebt wird das jeden Tag in den Grazer Restaurants und Cafés. Und 2025 natürlich auch wieder bei zahlreichen kulinarischen Spitzenveranstaltungen.

genusshauptstadt.at



GANZ MEIN GESCHMACK

Ein Besuch in der GenussHauptstadt

Graz buchen
*Verbringen Sie angenehme Tage
 in der GenussHauptstadt Graz:
 3 Nächte bleiben, 2 Nächte
 zahlen, Angebote unter
graztourismus.at/pauschalen*

Das kleine Café an der Ecke, die Restaurants an bester Adresse, die Bauernmärkte oder das gemütliche Wirtshaus am Stadtrand. Launig pulsiert der Sommer in den Gastgärten und kommt in den idyllischen Innenhöfen unserer Altstadt zur satten Ruhe. Und im Winter duften herrlich die Advent-Leckereien. So bunt ist Graz. So bunt schmeckt Graz. Zur GenussHauptstadt braucht es aber freilich viel mehr. Und genau das macht uns aus: Wir sind herzliche Gastgeber und leidenschaftliche Köche.

Und die Wirte der GenussHauptstadt geben ein Versprechen mit Herkunftsgarantie ab: nämlich auf den kulinarischen Schatz der Bauern aus Graz und der Steiermark zu vertrauen. Täglich frisch werden die besten Lebensmittel aus den nahen Wäldern und Wiesen, aus den Flüssen und Seen nach Graz gebracht. Steirische Säfte, steirisches Bier und steirisches Quellwasser. Hausmannskost, Gourmetküche oder der kleine Snack beim Stadtbummel. So echt schmeckt die GenussHauptstadt.

Gut zu wissen
*2025 finden in Graz das ganze Jahr
 spezielle Genuss-Veranstaltungen
 wie z.B. die „Genussreise im Museum“,
 die „Kulinarischen Stadtrundgänge“,
 das „Trüffel Festival“, uvm. statt.*



DIE BAUERN DER STADT

Verwurzelt mit Graz und mit der Region

Gut zu wissen

Den Grazer Krauthäupfel findet man von März bis Oktober auf den Grazer Bauernmärkten und in den Lebensmittelgeschäften. Übrigens: Der Grazer Krauthäupfel liebt steirisches Kernöl.

Zart grün treibt der Grazer Krauthäupfel aus den fruchtbaren Böden des Grazer Beckens. Liebevoll gepflegt und umweltschonend kultiviert ist der Aristokrat unter den Salaten ein wundervolles Beispiel für den Genuss, den unsere Stadt zu bieten hat: Einen Genuss, der seine Wurzeln bei den Bauern hat. In bunten Farben leuchten die Streuobstwiesen im Osten der Stadt, im Westen blüht der Wein und im Süden treibt das satte Grün aus der reichen Erde. Die Bauern der GenussHauptstadt bestellen ihre Felder in guter Tradition, ernten frisches Gemüse oder pressen

aus den Kernen der Kürbisse, das in der ganzen Welt berühmte steirische Kürbiskernöl. In Graz sind so viele Bauern am Werk, wie in keiner zweiten Gemeinde in Österreich. Mit dem Grazer Krauthäupfel wächst seit über 100 Jahren eine weitere kulinarische Berühmtheit vor den Toren der Stadt. Rot schimmert sein Blattrand und die Köche lieben den leicht süßlichen, bitterfreien Geschmack. Mehr als 15 Millionen Grazer Krauthäupfel werden jedes Jahr angebaut. Jeder Biss ein knackfrischer Genuss á la Graz. steirergemuese.at



GENUSS
HAUPTSTADT
GRAZ

GENUSSTIPPS

Die Landschaft um Graz gilt nicht zu Unrecht als der „Gemüsegarten Österreichs“.

Neben dem Genuss von knackigem Gemüse in der Gastronomie von Graz gibt es auch viele kulinarische Kostbarkeiten zum mit nach Hause nehmen.

Dabei absolut ein Muss: eine Flasche feinstes Kürbiskernöl von einem der Bauernmärkte.



GRAZER BAUERNMÄRKTE

Genussmomente in der Stadt



Üppig füllt sich der Korb mit den feinsten Genüssen: junge Karotten, reife Tomaten, bunte Melanzani und knackige Paprika. Freundlich winkt die Bäuerin von gegenüber – sie hat den Speck und die Würste schon in das Papier gepackt. Vorne am Stand noch ein Schluck frisch gepresster Saft. Ein ganz normales Treiben an einem der vielen Bauernmärkte unserer GenussHauptstadt. Zwei davon stellen wir hier vor.

Kaiser-Josef-Markt – Der älteste und größte Bauernmarkt in Graz

Kulinarische Genüsse, erntefrisch auf den Markt gebracht. Viele der Produkte stammen aus biologischem Anbau und viele haben in der Steiermark eine spezielle Tradition: etwa Käferbohnen, Äpfel und natürlich das Kürbiskernöl.

Aber auch Bauernbrot, Speck und Selchwürste, selbstgebackene Kuchen, frische Blumen und sogar liebevoll gezogene Pflänzchen aus dem Bauerngarten – damit auch auf so manchem Balkon der Stadt Paradeiser (= Tomaten) geerntet werden können.

Markt am Lendplatz – Lebendige Gastronomie, auch am Sonntag

Grazer wollen genau wissen, was sie essen. Landwirte aus verschiedenen Teilen der Steiermark liefern pünktlich um 6 Uhr morgens und zumeist höchstpersönlich ihre selbst erzeugten Produkte in die Stadt und bieten Obst und Gemüse, Pflanzen und Blumen, Kernöl und Brot und vieles mehr zum Kauf.

Kaiser-Josef-Markt

Öffnungszeiten:
jeweils Montag bis Samstag
von 06:00 bis 13:00 Uhr

Markt am Lendplatz

Öffnungszeiten:
jeweils Montag bis Samstag
von 06:00 bis 13:00 Uhr
Sonntag: Gastronomie geöffnet



MAN NEHME ...

... die frischesten Zutaten und die Liebe zu echtem Genuss

Gut zu wissen
Frühling, Sommer, Herbst, Winter:
Der kulinarische Grazer Kalender bietet
das ganze Jahr über frische Zutaten,
die von „vor der Haustür“ stammen.
Neueste „Entdeckung“: Burgundertrüffel
aus dem Grazer Leechwald!

Wenn die Bauern und Lieferanten ihre frischen Produkte in die Küchen der 32 Partnerbetriebe unserer GenussHauptstadt bringen, dann herrscht dort meist reger Betrieb. Saucen werden abgeschmeckt, am Herd köchelt die Rindsuppe zur Höchstform auf, aus dem Ofen duftet der Braten und laut ruft die Kellnerin die nächste Bestellung in die Küche. Nie haben wir uns in der GenussHauptstadt über das (vorhandene) Lob der Kritiker definiert, sondern uns immer auf den Geschmack unserer Gäste verlassen.

Genau deshalb ist unsere GenussHauptstadt so bunt an unterschiedlichen Küchen, Konzepten und Betrieben. Denn gekocht wird überall hervorragend, saisonal und mit den frischen Zutaten aus steirischer landwirtschaftlicher Produktion – im kleinen Gasthaus ebenso wie im hochdekorierten Restaurant und natürlich genauso köstlich in den Cafés. Über alle Betriebe hinweg herrscht die Einigkeit, dass wir den Genuss unserer Stadt so am besten auf die Teller bringen.

genusshauptstadt.at



DIE BESTEN ADRESSEN

Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz auf einen Blick



Restaurants (Partnerbetriebe in alphabetischer Reihenfolge, siehe auch Stadtplan Seite 18-19)



Aiola im Schloss
Andritzer Reichsstraße 144
T 890335, schloss.aiola.at



Aiola Upstairs
Schlossberg 2
T 818797, upstairs.aiola.at



Fürstenstand – Das Bergrestaurant
Fürstenstandweg 100
T +43 (0) 664/3954185, fuerstenstand.at



Geniesserei am Markt
Kaiser-Josef-Platz 27/29, Marktstand 23/25
T +43 (0) 664/9211005, geniessereiammarkt.at



Dreizehn by Gauster
Franziskanerplatz 13
T 838567, dreizehnbygauster.at



El Gaucho im Landhaus
Landhausgasse 1
T 830083, elgaucho.at



Glockenspielkeller
Mehlplatz 3
T 677761, glockenspielkeller.at



Glöckl Bräu
Glockenspielplatz 2–3
T 814781, gloecklbraeu.at



Restaurant Florian im Parkhotel Graz
Leonhardstraße 8
T 363060, parkhotel-graz.at



Delikatessen Frankowitsch
Stempfergasse 2–4
T 822212, frankowitsch.at



Goldkost
Landhausgasse 1
T 830083855, goldkost.at



Gösser Bräu
Neutorgasse 48
T 829909, goesserbraeugraz.at



Francis
Franziskanerplatz 13
T +43 (0) 664/4031001, francis-bistro.at



Freiblick – Tagescafe
Sackstraße 7–13
T 835302, freiblick.co.at



Gut Schlossberg
Am Fuße des Schlossberges 2
T +43 (0) 664/9683713, gut-schlossberg.at



Häuserl im Wald
Roseggerweg 105
T 391165, legenstein-hiw.at

Vorwahl für Graz +43 (0)316 ...



DIE BESTEN ADRESSEN

Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz auf einen Blick



Restaurants (Partnerbetriebe in alphabetischer Reihenfolge, siehe auch Stadtplan Seite 18-19)



Kitchen 12
Kaiser-Josef-Platz 3
T +43 (0) 664/5236930, kitchen12.at



Kreuzwirt am Rosenberg
Saumgasse 39
T 676458, kreuzwirtamrosenberg.at



Promenade – Cafe – Tapasbar
Erzherzog Johann Allee 1
T 813840, promenade.aiola.at



Schanzwirt
Leonhardplatz 4
T 228793, schanzwirt.at



Kunsthausecafé Graz
Südtirolerplatz 2
T 714957, kunsthauscafe.co.at



Landhauskeller
Schmiedgasse 9
T 830276, landhaus-keller.at



Restaurant Schlossberg
Schlossberg 7
T 840000, schlossberggraz.at



Stainzerbauer
Bürgergasse 4
T 821106, stainzerbauer.at



Mohrenwirt
Mariahilferstraße 16
T 904440, mohrenwirt-graz.at



Nova Air im Hotel Novapark
Fischeraustraße 22
T 682010-724, novapark.at



Stammtisch am Paulustor
Paulustorgasse 8
T 813803, stammtisch.restaurant



Zur Steirerstub'n
Lendplatz 8
T 716855, steirerstubn.at



Operncafe
Opernring 22
T 830436, operncafe.at



Ferl's Weinstube bei Karli Pichlmaier
Burggasse 10
T 840233, ferls-weinstube.at



Zur Goldenen Birn
Leonhardstraße 8
T +43 (0) 664/4274914, zurgoldenenbirn.at

Vorwahl für Graz +43 (0)316 ...





DIE BESTEN ADRESSEN

Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz auf einen Blick

Caterer (Partnerbetriebe in alphabetischer Reihenfolge, siehe auch Stadtplan Seite 18-19)



Fest/Essen Catering
Waagner Biro Straße 98a,
T +43 (0) 664/5115036, festessen.at



Genuss by Edler's
Unterbergla 15, 8522 Groß, St. Florian
T 03464/2270, landhausoswald.at



Revita Gastronomie GmbH
Landhausgasse 12
T 821380-0, revita.at



Toni Legenstein Catering
Roseggerweg 105
T 391165, tonilegensteincatering.at

Bankett/Seminarhotel



Austria Trend Hotel Europa Graz
Bahnhofgürtel 89
T 7076-0, austria-trend.at/Hotel-Europa-Graz

Kochschule



PUR die Kochschule
Eichenhaingasse 20
T +43 (0) 676/4080320, pur-kochschule.at

Vorwahl für Graz +43 (0)316 ...

VON STERNEN UND HAUBEN

Ausgezeichnete Kulinarik auf einen Blick*

Michelin Sterne

Restaurant Artis	☼
Mohrenwirt	Bib Gourmand
Kehlberghof	gelistet
Restaurant Scheucher	gelistet
Restaurant Schlossberg	gelistet
Schmidhofer im Palais	gelistet
Stammtisch am Paulustor	gelistet
Starcke Haus	gelistet
Steak Boutique	gelistet



Gault Millau Hauben

	Punkte
Zur goldenen Birn	☞☞☞☞ 17/20
Didi Dorner im Magnolia	☞☞☞ 16,5/20
Restaurant Artis	☞☞☞ 16/20
Gerüchteküche	☞☞☞ 15/20
Schmidhofer im Palais	☞☞☞ 15/20
Starcke Haus	☞☞ 14,5/20
Caylend	☞☞ 14/20
Kehlberghof	☞☞ 14/20
Mohrenwirt	☞☞ 14/20
Stammtisch am Paulustor	☞☞ 14/20
Restaurant Schlossberg	☞☞ 13,5/20
Arravané	☞☞ 13/20
El Gaucho im Landhaus	☞☞ 13/20
Nullneun	☞☞ 13/20
Sudhaus	☞☞ 13/20
Toshi	☞☞ 13/20

Punkte

Aiola Upstairs	☞ 12/20
Kornati	☞ 12/20
Miss Cho	☞ 12/20
Restaurant Florian im Parkhotel	☞ 12/20
Sakana	☞ 12/20
Steak Boutique	☞ 12/20
Vina Bar & Restaurant	☞ 12/20
Bar Amouro	☞ 11,5/20
El Pescador	☞ 11/20
Salon Marie	☞ 11/20
Wirtshaus Thorbauer	gelistet 10,5/20

* Stand Februar 2025





Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz

- 1 Aiola im Schloss
- 2 Aiola Upstairs
- 3 Dreizehn by Gauster
- 4 El Gaucho im Landhaus
- 5 Restaurant Florian im Parkhotel Graz
- 6 Delikatessen Frankowitsch
- 7 Francis
- 8 Freiblick – Tagescafe
- 9 Fürstenstand – Das Bergrestaurant
- 10 Geniesserei am Markt
- 11 Glockenspielkeller
- 12 Glöckl Bräu
- 13 Goldkost
- 14 Gösser Bräu
- 15 Gut Schlossberg
- 16 Häuserl im Wald
- 17 Kitchen 12
- 18 Kreuzwirt am Rosenberg
- 19 Kunsthauscafé Graz
- 20 Landhauskeller
- 21 Mohrenwirt
- 22 Nova Air im Hotel Novapark
- 23 Operncafe
- 24 Ferl's Weinstube bei Karli Pichlmaier
- 25 Promenade - Cafe - Tapasbar
- 26 Schanzwirt
- 27 Restaurant Schlossberg
- 28 Stainzerbauer
- 29 Stammtisch am Paulustor
- 30 Zur Steirerstub'n
- 31 Zur Goldenen Birn
- 32 fest/essen Catering
- 33 Genuss by Edler's
- 34 Revita Gastronomie GmbH
- 35 Toni Legenstein Catering
- 36 Austria Trend Hotel Europa Graz
- 37 PUR die Kochschule

Kulinarische Sehenswürdigkeiten

- A visitGRAZ-Shop | Herrengasse 16
- B Bauernmarkt Kaiser-Josef-Platz
- C Bauernmarkt Lendplatz
- D Stadtbauernladen | Hameringgasse 3
- E Delikatessen Frankowitsch | Stempfergasse 2-4
- F Delikatessen Nussbaumer | Paradeisgasse 1
- G Süßwaren Linzbichler | Franziskanerplatz 16
- H Der Steirer Shop | Belgiergasse 1
- I s'Fachl | Herrengasse 13
- J Schäffers Selektion feiner Weine | Kaiser-Josef-Platz 6
- K Vinothek bei der Oper | Tummelplatz 1
- L Wein & Co | Joanneumring 13
- M Gut Schlossberg | am Fuße des Schlossberges 2
- N Goldkost | Landhausgasse 1

Bauernmärkte	Delikatessengeschäfte
Vinotheken	Bierlokale



KULINARISCHE RUNDGÄNGE

Grazer Spaziergänge mit appetitlichen Zwischenstopps

Samstag

15.03.–25.10.2025

Beginn: 10:30 Uhr

Treffpunkt: Parkhotel Graz

Sonntag

04.05.–02.11.2025

Beginn: 10:30 Uhr

Treffpunkt: Gut Schlossberg

Preis pro Person: € 95

Dauer: ca. 4 Stunden

Informationen & Buchungen:

Tourismusinformation Region Graz

Herrengasse 16, 8010 Graz

T +43/316/8075-0

genusshauptstadt.at

Kulinarische Rundgänge am Samstag und Sonntag

Schlemmen und Schlendern ist das Motto – Graz ist nicht umsonst Genuss-Hauptstadt Österreichs. Spazieren Sie vom traditionsreichen Bauernmarkt bis zur modernen Murinsel und erfahren Sie Interessantes rund ums Kochen und Genießen und über die Herkunft und Besonderheiten unserer heimischen Produkte. Ein wahrer Ohrenschauspiel für Feinschmecker.

Inklusive: Stadtrundgang mit Guide, mehrere kulinarische Stationen mit Weinbegleitung, Kaffee zum Dessert.

Gruppen über 8 Personen auf Anfrage!

Schenken Sie Ihren Lieben einen Kulinarischen Stadtrundgang, die Gutscheine sind in der Tourismus Information Region Graz erhältlich!

Kulinarischer Bier-Rundgang

Hier braut sich was zusammen – Graz ist eine Stadt mit traditionsreicher Bierkultur und trendigen Bierlokalen. Erleben und verkosten Sie die Grazer Brauszene vom Herzen bis zum Hopfen. Neben kulinarischen Schmankerln und gemütlicher Beisl-Atmosphäre sorgen spannende Anekdoten für die nötige Stammwürze.

Inklusive: Rundgang mit Guide, Verkostung verschiedener Biersorten und bodenständiger Gerichte.

Kulinarischer Silvesterrundgang

Wenn Sie sich für das neue Jahr vornehmen, das Leben etwas mehr zu genießen, dann sollten Sie das alte Jahr mit einem kulinarischen Höhepunkt beschließen: Entdecken und verkosten Sie mit uns die, für die Jahreszeit und den Anlass typischen Köstlichkeiten der GenussHauptstadt.

Inklusive: Stadtrundgang mit Guide, mehrere kulinarische Stationen mit Weinbegleitung, Kaffee zum Dessert.

Freitag

18.04.–31.10.2025

Beginn: 17:00 Uhr

Dauer: ca. 3–4 Stunden

Preis pro Person: € 79

Treffpunkt: Paradeishof

(Kastner & Öhler)

31.12.2025, 10:30 Uhr

Dauer: ca. 5,5–6 Stunden

Preis pro Person: € 105

Treffpunkt: Tourismusinformation

Region Graz

Zeitgerechte Anmeldung zu den kulinarischen Rundgängen unbedingt erforderlich!



GENUSS MIT DEM CABRIOBUS

Kulinarische Stadtrundfahrt mit genussvollen Stationen



Einsteigen, zurücklehnen und genießen. Erfahren Sie bei einer bequemen Stadtrundfahrt im legendären Cabriobus Wissenswertes über die GenussHauptstadt und lernen Sie auch kulinarische Gaumenfreuden außerhalb des Stadtzentrums kennen. Eine lustige und geschmackvolle Fahrt ist garantiert.

Inklusive: Stadtrundfahrt mit geprüftem Guide, mehrere kulinarische Ziele in und außerhalb des Stadtzentrums inkl. Weinbegleitung, Kaffee zum Dessert.

- 1. Station:** Im stylischen Kunsthauscafé am rechten Murufer wird zur Einstimmung ein genussvoller Happen und ein Glas Sekt gereicht.
- 2. Station:** Die Vorspeise genießt man anschließend im romantischen Ambiente des St. Veiter Schössl im aiola im Schloss – natürlich begleitet von einem Glas Wein.
- 3. Station:** Die Hauptspeise wird – ebenfalls mit passender Weinbegleitung – beim Kreuzwirt am Rosenberg serviert.
- 4. Station:** Das Dessert mit Espresso wird im El Gaucho eingenommen.

Jeweils Sonntag:
04., 25.05., 15., 29.06.,
06., 20.07., 10., 24.08.,
07., 21.09., 05., 19.10. 2025
Treffpunkt: 13:00 Uhr
im Kunsthauscafé
Preis pro Person: € 115
Dauer: ca. 5 Stunden
genusshauptstadt.at

Änderungen vorbehalten!





KULINARISCHE SOUVENIRS

Kleine Erinnerungen zum mit nach Hause nehmen



Sie suchen ein kulinarisches Geschenk für Freunde und Verwandte oder möchten auch für sich selbst eine kleine Erinnerung an die gastronomischen Genüsse Ihres Graz-Aufenthaltes mitnehmen?

Besuchen Sie eines der zahlreichen Geschäfte in der Grazer Altstadt, die garantiert keine Wünsche offen lassen: Steirisches Kürbiskernöl und Brot, Gemüse, Obst und Säfte, Käse, Geselchtes, Wurst, Öle und Essige – alles direkt vom Bauern und in biozertifizierter Qualität! Und nicht zu vergessen: die steirischen Weine und Edelbrände.

TIPP: Der Shop in der Tourismusinformation Region Graz bietet ein großes Sortiment an Graz- & Steiermark-Souvenirs sowie kulinarische Spezialitäten aus der Steiermark!

Kulinarische Souvenirs gibt's unter anderem bei:
 Delikatessen Frankowitsch
frankowitsch.at

Delikatessen Nussbaumer
delikatessen-nussbaumer.at

Steirer Shop
der-steirer.at

Linzbichler Süßwaren
linzbichler-schoko.at

Stadtbauernladen
stadtbauernladen.at

Wein & Co Graz
weinco.at

Delikatessengeschäft 's Fachl Graz
fachl.at

visitGRAZ-Shop
graztourismus.at

Gut Schlossberg
genuss-abhof.at

Goldkost
goldkost.at



GRAZER PICKNICKORB

Genussvolles Picknick in der Stadt – und doch im Grünen

April bis Oktober 2025

Bezugsquelle:

Gut Schlossberg
 Am Fuße des Schlossberges 3

T 0316/813743

genuss-abhof.at

Preis pro Korb oder Rucksack
 inkl. Befüllung: € 127

Oder als Geschenkgutschein:
 Tourismusinformation Region Graz

Herrengasse 16, 8010 Graz

T +43/316/8075-0

graztourismus.at

**Vorbestellung mind. 1 Tag
 vor Abholung erforderlich!**

Graz ist eine grüne Stadt und da liegt die Idee zum Picknick einfach nahe. Darum gibt es den Grazer Genuss-Picknickkorb und den Grazer Genuss-Picknickrucksack, gefüllt mit ausgesuchten Spezialitäten aus landwirtschaftlicher Produktion. Je nach Jahreszeit finden Sie darin saisonale Köstlichkeiten, die sich ideal für ein romantisches Picknick zu zweit eignen.

Der Genuss-Picknickkorb und der Genuss-Picknickrucksack sind von April bis Oktober im Gut Schlossberg erhältlich.

Danach suchen Sie sich das geeignete Fleckerl (Tipps: Augarten, Hilmteich, Murufer, Burggarten, Stadtpark, Schlossberg, etc.)

Genießherz, was willst Du mehr?





KINDERKOCHKURSE

Wenn die Kleinsten zu großen Köchen werden



Mit Freude und Spaß gesund Kochen ist das Motto. Und das mit frischen, heimischen Produkten! Gemeinsam mit den Küchenchefs der GenussHauptstadt kochen Kinder in verschiedenen Küchen der Partnerbetriebe ein 3-Gänge-Menü mit allen Sinnen. Natürlich werden die zubereiteten Köstlichkeiten im Anschluss gemeinsam mit den Großen verputzt. Hier tischen kleine Feinschmecker ganz groß auf!

Inklusive: Qualifizierte Betreuung durch die GenussHauptstadt Köche, Kochzutaten, 3-Gänge-Menü, Getränke für die Kinder, Kochhaube, Kochschürze, Kochlöffel, eine Urkunde, das Rezept und eine Sammelmappe für die schönsten Erinnerungen.

Jeweils Mittwoch:

12., 26.03., 09., 23.04., 07., 21.05., 04., 14., 18.06., 02.07.2025

Beginn: 14:30 Uhr
Dauer: ca. 2,5-3 Stunden
Für Kinder von 6 bis 10 Jahren

Preis pro Kind: € 40 (inkl. einer Begleitperson)
Ermäßigung Sparefroh Club-Mitglieder: € 38

Informationen & Buchungen:
kochkurse@graztourismus.at
genusshauptstadt.at

Voranmeldung unbedingt erforderlich: Begrenzte Teilnehmerzahl!

Absage bis spätestens zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn!



ALLES RUND UMS KERNÖL

Verkosten, Erkennen, Genießen

Buchung & Information:
Stainzerbauer
Bürgergasse 4
T +43/316/821106
stainzerbauer.at

Anmeldung ab 10 Personen,
mit Terminvereinbarung!
Preis pro Person: € 49

Tauchen Sie ein in die herrliche Welt des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A.! Dass nach Öl nicht immer gebohrt werden muss und Kerne auch im „Plutzer“ stecken, erfahren Sie bei dieser Verkostung eher am Rande. Viel wichtiger sind die unterschiedlichen Geschmacksnuancen, Konsistenzen und Farben. Und – nicht zuletzt, die gemütliche Atmosphäre beim „Stainzerbauer“.

Inklusive: Verkostung von drei bis vier verschiedenen Kernölen mit anschließendem 3-Gänge-Menü, natürlich mit Steirischem Kürbiskernöl.

Kleine Kernölreise

Wie erkenne ich gutes Kürbiskernöl? Worauf achte ich beim Einkauf? Wie kredenze ich Kürbiskernöl? Klassisch oder süß?

Inklusive: Tipps und Tricks, 3 Kernölvarianten als Gabelfrühstück oder Jause
Begrüßungsgetränk: Preisgekröntes aus der Steiermark, mit oder ohne Alkohol

Buchung & Information:
Gut Schlossberg
Am Fuße des Schlossberges 3
T +43/664/9683713
genuss-abhof.at

Dauer: 30–40 Minuten
Preis für 2 Pers. € 35,
jede weitere Pers. € 10,50
Anmeldung erforderlich!





GENUSSREISE IM MUSEUM

Museum für Geschichte – „Tischlein deck dich“

07.03., 04.04., 02.05., 06.06., 11.07.,
22.08., 12.09., 03.10., 07.11.2025

Treffpunkt: 16:00 Uhr im Museum
für Geschichte, Sackstraße 16,
45-minütige Führung,
danach ein 3-Gänge-Menü
im Mohrenwirt

Preis pro Person: € 55
Kinder/Schüler bis 14 Jahre: € 31
genusshauptstadt.at

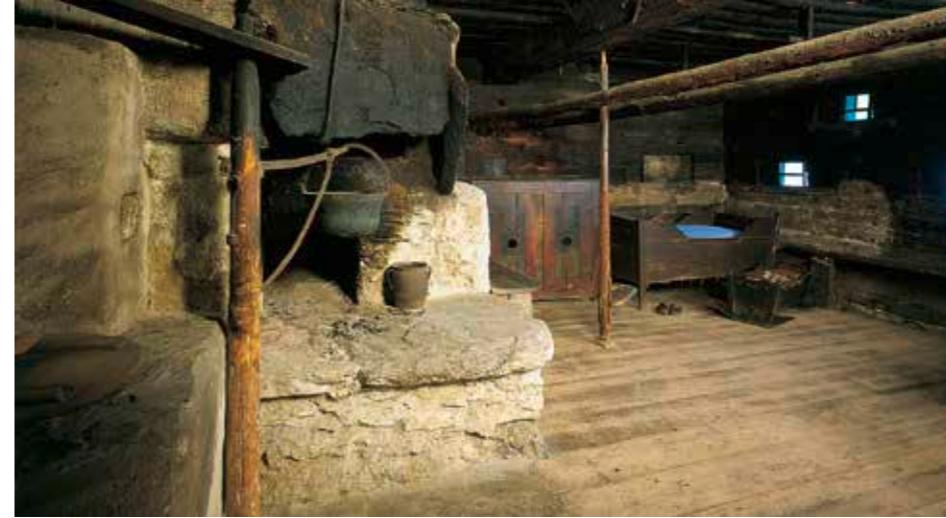
Reservierungen werden
bis spätestens 2 Tage
vor Veranstaltungstermin
entgegengenommen.

Der schön gedeckte Tisch, der festliche Pokal, das zauberhafte Glas. Im beeindruckenden Raum „Essen und Trinken“ beginnt diese Führung, die für Sie in einem kurzen Rundgang schon einmal symbolisch den Tisch deckt und fragt: Wie viel Geschichte steckt in einem gelungenen Mahl? Zwischen Gläsern, Besteck und Tellern fragen wir nach der Geschichte der Esskultur, die sich zu guten Teilen anhand dieser schönen und beeindruckenden Gegenstände erzählen lässt. Wir erkunden weitere Räume des Museums und streifen dabei mittelalterliche Ernährungsgewohnheiten ebenso wie den Weinbau in der Steiermark. Am Ende landen wir vielleicht sogar bei der Geschichte von Kaffee und Kakao?

Weiter geht es für Sie zum Mohrenwirt. Dort wird der Tisch dann nicht nur symbolisch, sondern wirklich für Sie gedeckt!

Informationen & Buchungen:

Tourismusinformation Region Graz, Herrengasse 16
T +43/316/8075-0, info@graztourismus.at



Museum für Geschichte
Foto © N. Lackner



GENUSSREISE IM MUSEUM

Volkskundemuseum am Paulustor – „Sterzstunden“



Prinzerlsterz? Brennersterz? Bohnensterz? Mit Kaffee, Schwammerlsuppe oder doch mit Buttermilch?

Galt Sterz lange Zeit als Essen der armen Leute, erfreut er sich heute in der traditionell-modernen Küche großer Beliebtheit. Bei unserem Rundgang durch das Museum werden wir uns den Ursprüngen dieser Speise widmen, herausfinden, wie der Sterz überhaupt in die Steiermark kam, und was Erzherzog Johann damit zu tun hatte!

Beginnend mit einem ausgedehnten Aufenthalt in der historischen Rauchstube, in der nicht nur gekocht und gegessen, sondern auch gewohnt wurde, starten wir unsere Entdeckungsreise. Dabei lässt sich gut übers Essen und Trinken sprechen und man erfährt auch so einiges über das historische bäuerliche Alltagsleben in der Steiermark. Am Ende der Führung erwartet Sie das Gut Schlossberg mit einem interessanten Schaukochen von zwei Sterz-Varianten.

Informationen & Buchungen:

Tourismusinformation Region Graz, Herrengasse 16
T +43/316/8075-0, info@graztourismus.at

25.01., 22.02., 22.03., 26.04., 24.05.,
21.06., 27.09., 25.10., 22.11.2025

Treffpunkt: 16:30 Uhr im
Volkskundemuseum
am Paulustor in Graz
Ca. 50-minütige Führung,
anschließend Sterz-Schaukochen
mit gemeinsamem Essen im
Gut Schlossberg

Preis pro Person: € 44
Kinder/Jugendliche/bis 14 Jahre: € 27
(exkl. Getränke)

genusshauptstadt.at

Reservierungen werden
bis spätestens 2 Tage
vor Veranstaltungstermin
entgegengenommen.



BÜHNEN GRAZ GOURMET

Die Liaison von Kultur und Spitzengastronomie

Oktober 2024–Ende Juli 2025, 17.00–19.30 Uhr
Preis pro Person: € 47 (exkl. Getränke)

Der Gutschein für das Bühnen Graz Gourmet Menü ist ausschließlich erhältlich im:

Ticketzentrum
Kaiser-Josef-Platz 10, 8010 Graz
T +43/316/8000,
tickets@ticketzentrum.at
gourmet.buehnen-graz.com

Aus Liebe zur Kultur und zur Kulinarik entsteht in der GenussHauptstadt Graz eine unwiderstehliche Liaison aus heimischer Spitzengastronomie und dem Programm von Oper Graz, Schauspielhaus Graz, Next Liberty, Orpheum, Dom im Berg und der Schlossbergbühne Kasematten. Das Bühnen Graz Gourmet Menü ist in allen Restaurants ein exquisites kulinarisches Geschmackserlebnis, jeweils bestehend aus: Begrüßungsaperitif – Gedeck – Vorspeise – Hauptgericht – Dessert.

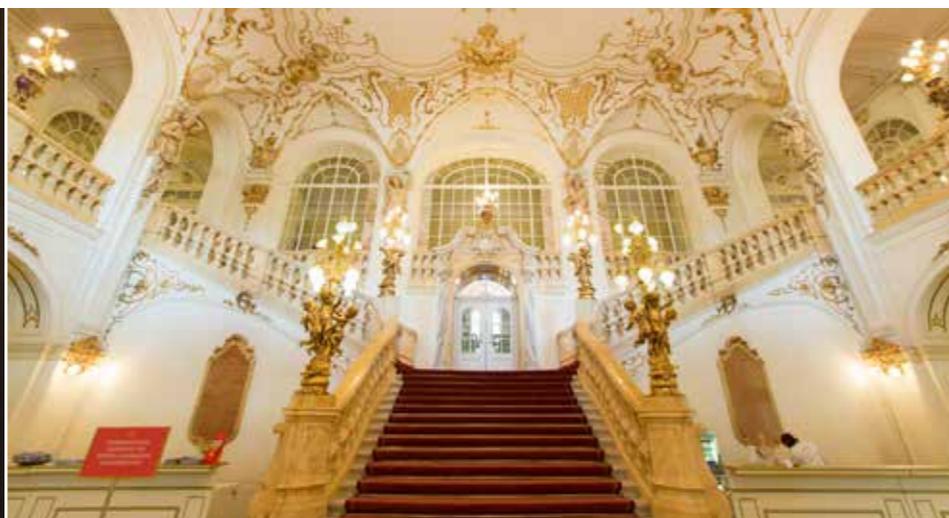
Vor der Vorstellung:

aiola upstairs, El Gaucho, El Pescador, Restaurant Florian im Parkhotel, Landhauskeller, Operncafe, Cafe Promenade, Restaurant Schlossberg, Stainzerbauer, Zur Steirerstub'n

Sie erledigen die Tischreservierung in einem der Partnerrestaurants spätestens 1 Tag vorher telefonisch oder per E-Mail. Im Restaurant „bezahlen“ Sie Ihr Menü (exklusive Getränke) direkt mit dem Bühnen Graz Gourmet Gutschein!

Achtung: gültig nur in Kombination mit einem Ticket für „Bühnen Graz“ am selben Tag!

Änderungen vorbehalten!



AUFSTEIRERN

Handwerk, Tanz, Musik und gutes Essen



13.–14.09.2025
aufsteirern.at

Das Aufsteirern Festival bringt die steirische Lebensfreude nach Graz! Mitte September verwandelt sich die Grazer Innenstadt in eine lebendige Bühne für traditionelle Musik, Tanz und Brauchtum.

Entdecken Sie authentische Handwerkskunst und lassen Sie sich von der Vielfalt der steirischen Küche begeistern. Spezialitäten wie Kernöl-Eierspeise, Schinken, Speck, Kren oder duftende Bauernkräpfen warten an den zahlreichen Ständen und die Restaurants der GenussHauptstadt Graz verwöhnen Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region.

Mitreißende Volkstanzgruppen, stimmungsvolle Blasmusik und steirische Trachten in ihrer schönsten Form unterstreichen das einzigartige Flair dieses Festes. Ob Jung oder Alt, Einheimischer oder Gast – das Aufsteirern bietet für jeden etwas. Feiern Sie die Traditionen der Steiermark und spüren Sie den Charme des grünen Herzens von Österreich in all seinen Facetten. Der Eintritt ist frei!



TRÜFFELFESTIVAL GRAZ

Kulinarische Kostbarkeiten aus den Grazer Stadtwäldern

22.–31.10.2025
genusshauptstadt.at

Graz kann mit einer kleinen kulinarischen Sensation aufwarten, die der „GenussHauptstadt Graz“ das Krönchen aufsetzt: in den Grazer Stadtwäldern wurden ganze sieben verschiedene Arten und Varietäten an Trüffel entdeckt!

Die Trüffel gilt als kulinarische Kostbarkeit und Diamant in der Küche. Nach Überlieferungen sollen die unterirdisch wachsenden und überaus schwer zu entdeckenden Pilze bereits im alten Ägypten sehr beliebt gewesen sein.

In Graz wurde nun sogar die bei Feinschmeckern begehrte Burgundertrüffel geerntet. Aus diesem Anlass wird auch 2025 wieder ein Trüffel festival stattfinden. Zum Programm des Trüffel festivals gehören neben den geführten Wanderungen, ein internationaler Trüffelmarkt mit Spezialitäten sowie Trüffelworkshops.

Internationaler Trüffelmarkt im Paradeishof

22.–31.10.2025, von 10.30–18.30 Uhr

Neben den prominenten internationalen und schon bestens bekannten Trüffeln aus Alba oder aus Istrien wird es auch ein kleines, feines Angebot der Graz-Trüffel geben.

Änderungen vorbehalten!



Kulinarische Highlights in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz

Die Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz bieten jede Menge raffinierte kulinarische Highlights an – natürlich mit der „Graz-Trüffel“ und dem passenden Trüffelwein, der jedes Jahr aufs Neue prämiert wird. Die Trüffel-Spezialitäten bei den Partnerbetrieben sind bis 2. November erhältlich, solange der Vorrat reicht.

genusshauptstadt.at

Geführte Trüffelwanderungen im Grazer Leechwald

22.10. – 31.10.2025

Gemeinsam machen wir uns auf in den Grazer Leechwald um heimische Trüffel zu suchen. Trüfflexperten informieren über die kulinarische Rarität und die Geheimnisse der optimalen Waldbewirtschaftung. Bei der Suche nach den verborgenen Schätzen werden wir von ausgebildeten Trüffelhunden begleitet. Zum Abschluss erhält jeder Teilnehmer eine Trüffelköstlichkeit für zu Hause.

Mi, 22.10., 15.00–17.00 Uhr
Do, 23.10., 14.00–16.00 Uhr, 15.00–17.00 Uhr
Fr, 24.10., 14.00–16.00 Uhr, 15.00–17.00 Uhr
Sa, 25.10., 9.00–11.00 Uhr
Di, 28.10., 13.00–15.00 Uhr, 14.00–16.00 Uhr

Mi, 29.10., 13.00–15.00 Uhr, 14.00–16.00 Uhr
Do, 30.10., 13.00–15.00 Uhr, 14.00–16.00 Uhr
Fr, 31.10., 13.00–15.00 Uhr, 14.00–16.00 Uhr
Mi, 05.11., 14.00–16.00 Uhr
Do, 06.11., 14.00–16.00 Uhr

Trüffelwanderungen 2025
Buchbar ab August 2025 über Ö-Ticket
Preis pro Person: € 40
Kinder: € 30 (6 bis 12 Jahre)



Änderungen vorbehalten!



FOOD FESTIVAL GRAZ

EVENTS 2025



15.–23.08.2025
foodfestivalgraz.at

Österreichs spannendstes Food Festival lädt vom 15. bis zum 23. August unter dem Motto „Back to the Roots“ zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Steiermark ein: regionale Spezialitäten, traditionelle Rezepte und handverlesene Zutaten stehen im Mittelpunkt! Neben typisch steirischen Klassikern wie Backhendl, Sterz und Käferbohnen werden auch moderne Interpretationen traditioneller Gerichte präsentiert, die für überraschende Geschmackserlebnisse sorgen.

Verkostungen und Workshops bieten exklusive Einblicke in die Küchegeheimnisse lokaler Gastronomen und auch die verschiedensten Restaurants und Manufakturen zelebrieren die Vielfalt und Qualität der steirischen Küche. Dazu gibt es spannende Podiumsdiskussionen, innovative Street-Food-Konzepte und musikalische Highlights. In stimmungsvoller Atmosphäre wird der kulinarische Reichtum der Region gefeiert. Tickets sind ab Mai 2025 erhältlich.

TRÜFFEL + WEIN

Sie bilden seit jeher eine perfekte Kombination.

genusshauptstadt.at

In Zusammenarbeit mit der Wein Steiermark werden jedes Jahr die passenden Weißweine zu Trüffelweinen gekürt. Die steirischen Weinbauern reichen verschiedenste Weißweine ein. Diese Weine haben eines gemeinsam: Höchste Qualitätsstufen, allesamt geprägt von großen Terroirs, sprich den besten Lagen – sie sind eine herrliche Ergänzung zum edlen Trüffelgeschmack. Kurz vor Beginn des Grazer Trüffel Festivals werden in einer Blindverkostung die 3 steirischen Trüffelweine des Jahres gekürt.

Besonders stolz sind wir auch, dass unsere Partner aus den Regionen Piemont, Umbrien und Istrien auf dem internationalen Trüffelmarkt im Paradeishof nicht nur ihre Trüffel und die daraus gefertigten Produkte anbieten, sondern auch die ausgewählten Trüffelweine ihrer Region. Die Partnerrestaurants der Genuss-Hauptstadt Graz bieten in der Zeit des Trüffel Festivals nicht nur Gerichte mit Trüffeln aus den verschiedensten Herkunftsländern an, sondern auch eine kleine feine Auswahl an Trüffelweinen.



EVENTS 2025





ROLLING PIN.CONVENTION AUSTRIA

26.–27.05.2025
rollingpinconvention.at

2014 hatte das international tätige Gastronomie-Fachmagazin Rolling Pin mit Sitz in Graz die Idee, erlebbar zu machen, worüber bislang nur geschrieben wurde. Das Ergebnis ist die Rolling Pin.Convention. Mit mehr als 10.000 Teilnehmern ist sie Österreichs größte Convention für die Gastronomie, sowie das zweitgrößte Food-Symposium Europas.

An zwei Tagen teilen über 100 der besten und interessantesten Köche, Sommeliers, Barkeeper und Experten die heißesten Trends mit uns und verraten ihre einzigartigen Ideen und Philosophien. Durch mitreißende Demonstrationen und Masterclasses machen sie Graz während der Rolling Pin.Convention zur kulinarischen Hauptstadt Europas.

Änderungen vorbehalten!

Der emotionale Höhepunkt sind die Rolling Pin.Awards mit Ehrungen der Austria's 100 Best Chefs, Top-Chefs, 50 Best Bars und 50 Best Sommeliers. Abgerundet wird dieses einzigartige Inspiration- und Networking-Event von der 5.000 Quadratmeter großen interaktiven Expo, sowie zwei unvergesslichen Aftershow-Partys.



WEIN STEIERMARK

Wein vom Berg mit Hand und Herz



steiermark.wine

Präsentation des Steirischen Weines

Mit der Präsentation des Steirischen Weines haben Weinliebhaber die Möglichkeit die ersten Weine des neuen Weinjahrganges von über 100 Steirischen Winzern zu verkosten.

02.04.2025
Stadthalle Graz
Messeplatz 1

Landessieger Präsentation

Die Landesweinbewertung ist traditionell der größte und wichtigste Weinwettbewerb der Steiermark und für die Weingüter ein Sprungbrett, um nationale und internationale Aufmerksamkeit zu erreichen.

05.06.2025
Seifenfabrik Graz
Angergasse 43

Junkerverkostung

Bereits legendär und zum gesellschaftlichen Ereignis avanciert ist die alljährliche Junker-Präsentation in der Grazer Stadthalle.

05.11.2025
Stadthalle Graz
Messeplatz 1



BRAUEREI + BIERERLEBNISSE

Miteinander, gesellig, geschichtlich, geschmackvoll

Veranstaltungstermine,
Information, Buchung,
Gruppenanfragen und Kontakt:
Puntigamer Brauerei
erlebnis@puntigamer.at
puntigamer.at/erlebnis

Brauerei Erlebnistour

Bei dieser umfangreichen aber vor allem stimmungsvollen Brauerei-Erlebnistour mit viel Schmah und Charme erfahren Sie alles Wissenswerte über die langjährige Geschichte der Brauerei in Puntigam, das Geheimnis des „bierigen Biers“ und was alles hinter der Marke Puntigamer steckt. Große Erlebnistour inklusive umfangreicher Bierverkostung.

Grazer BierkulTour

Ein sehenswerter Stadtrundgang mit vielen historischen Einblicken zur Grazer Biergeschichte – ganz im Zeichen von 75 Jahren Puntigamer und Reininghaus. Erfahren Sie, wie die beiden Brauereidynastien mit ihrem Innovationsgeist nicht nur die Kultur ihrer Zeit, sondern auch das Erscheinungsbild der Bierstadt Graz nachhaltig prägten. Inklusive: Jause und Bierkost.



Bier-Bim-Fahrt

Punti, Bim und Stadtgeschichten: Unternehmen Sie eine gesellige Stadtrundfahrt durch die GenussHauptstadt Graz mit der historischen Puntigamer Bier Bim aus dem Jahre 1909. Mit nur 20 Sitzplätzen, einer umfangreichen Bierverkostung und stimmungsvollen Anekdoten zur Grazer Biergeschichte und dem Wirken der Brauer aus Puntigam und Reininghaus wird die Fahrt zu einem exklusiven und besonderen Erlebnis.

*Inklusive:
Tourguide, Biersommelier,
Bierverkostung und Jause.*

Nostalgische Oldtimer-Busfahrt

Alles einsteigen – zur unvergleichlichen Fahrt mit dem Oldtimerbus Büssing „GVB“, Baujahr 1960! Erfahren Sie Wissenswertes zur Entwicklung der Braustadt Graz und den legendären Chroniken der Brauerfamilien Reininghaus am Steinfeld und Schreiner in Puntigam. Ein Biersommelier erzählt zusätzlich über die steirische Biergeschichte, erklärt den Unterschied der heimischen Bierstile und gibt Tipps zur „bierfekten“ Begleitung Ihrer Liebesspeisen.

*Inklusive:
Tourguide, Biersommelier,
Bierverkostung, Jause und
Erinnerungsgeschenk.*

Feierabend Runde

Pub Crawl auf Steirisch: Erleben Sie das abendliche Graz von seiner „bierigen“ Seite! Besuchen Sie die legendärsten und geschichtsträchtigen Pubs, Beisl und Lokale und erkunden Sie die Grazer Food- & Craftbierszene am Lendplatz. Mit lustigen Gschichtln und Anekdoten über Wasser, Hopfen und Malz und natürlich über das Grazer Nachtleben.

*Inklusive:
Beislrunde inkl. Stadtführung,
Bierverkostung und Häppchen.*



Kürbiskernöl, Lecker GmbH
0,50 Liter
39 899 216

**STEIRISCHES
KÜRBIS
KERNÖL
g.g.A.**

**Natur
Steirisch
pur**

*In einer
Flasche vereint.*

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANBEZEICHNUNG

© Stefan Kristofersich, Adobe Stock



GUT SCHLOSSBERG

GENUSSLADEN & RESTAURANT

Am Fuße des Schlossberges steht das Aushängeschild der GenussLäden Österreichs. 1800 hochwertige Delikatessen von steirischen Handwerksbetrieben repräsentieren das kulinarische Repertoire des Landes und werden im Restaurant „Probierstube“, bei Gruppenbuchungen, im Laden und in der Kochwerkstatt angeboten. Die Auswahl reicht von Handwerkskäse, Fleischspezialitäten, Aufstrichen, Ölen, Säften, und Alkohol bis hin zu saisonalen Frischeprodukten – ob für den täglichen Bedarf, als Mitbringsel, als Genuss ab Hof-Gutschein, für Verkostungen oder gesellige Runden. Die herrliche Sonnenterrasse, die Kochwerkstatt und das denkmalgeschützte Obergeschoss sind ein Geheimtipp für Genießer.



- Buchbare Angebote: Familien- und Firmenfeiern
- Kochworkshops: Kaiserschmarren, Strudelbacken, Kindergeburtstagsfest
- Kommentierte Verkostungen: Käse und Most in 4 Gängen, Kleine Kernölreise (siehe Seite 24)

Mi–So: 10–18 Uhr

1. Jänner–31. März: 11–18 Uhr

Für Reservierungen und bei Veranstaltungen erweiterte Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Am Fuße des Schlossberges 3

Aufgang Karmeliterplatz

T +43/664/9683713, gut-schlossberg.at



(C) mias photoart

AN
Steirer
BITTE:R

“Nach dem Essen, auf den SteirerBitter nicht vergessen.”

Der ausgewogene Edelbitter mit den feinen Aromen aus Bieralkohol, Leutschacher Hopfen, harmonischen Kräuteransätzen, Wurzeln, ansprechenden Zitrusnoten und feinem Gewürzbuket.

Ein Genuss bei dem Geselligkeit auf Lebensfreude trifft.

An SteirerBitter, zum Wohl!
Steinfelder Tradition - Graz seit 1855

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

**GUTES
AUS MEINER
REGION**

Auf unserer Website findest Du alle Gastropartner, die Dir gerne einen SteirerBitter servieren.
www.steirerbitter.at



BELIEBTE PRODUKTE AUS DER STEIERMARK

Ganz schön scharf: Der Steirische Kren g.g.A.

Gut zu wissen.

Derzeit bewirtschaften circa 100 Betriebe in der Steiermark etwa 300 ha Anbaufläche und produzieren damit jährlich um die 3.000 bis 4.000 Tonnen Steirischen Kren g.g.A.

steirergemuese.at

Kren gibt nicht nur jeder Jause seine intensive Würze, sondern ist auch wertvoll für die Gesundheit. Er diente viele Jahrhunderte lang als Heilpflanze. Sein Gehalt an Vitamin C ist doppelt so hoch wie der in Zitrusfrüchten und somit ein Erkältungskiller erster Wahl. Die ätherischen Öle werden erst beim Reiben des Krens freigesetzt und verleihen ihm seine unverwechselbare Schärfe. Kreative Köche zaubern aus dieser besonderen Wurzel viele Vor- und Hauptspeisen, Beilagen, Aufstriche und Salate.

Steirischer Vulkanlandschinken

Gut zu wissen.

In der Schinkenwelt „Vulcano Ursprung“ in Auersbach werden die Besucher in die Welt feinsten Schinkens entführt und erfahren bei Führungen alles über das Geheimnis dieser Delikatesse

vulcano.at

Dieser spezielle Rohschinken zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack aus, der schwer zu beschreiben, aber leicht zu erleben ist – in den Grazer Restaurants. Der Vulcano wurde mindestens sechs Monate gereift, sanft gewürzt und mit einem Hauch von Buchenholz verfeinert. Das Ergebnis: ein erstklassiges Markenprodukt aus einer der traditionsreichsten Regionen Europas: hergestellt mit liebevoller Sorgfalt, echtem handwerklichen Können und viel Fingerspitzengefühl – ein leichter und zarter Genuss.



Schmeckt so gut, wie sie groß ist: Die Steirische Käferbohne g.U.

Die Steirische Käferbohne g.U. wird vorwiegend in der Ost- und Weststeiermark, aber auch in Graz und im Murtal kultiviert. Die Beschaffenheit des Bodens und das günstige Klima bieten dazu optimale Voraussetzungen. Käferbohnen werden sehr sorgfältig gelagert und können somit ganzjährig angeboten werden. Neben dem feinen köstlichen Geschmack hat die steirische Käferbohne noch jede Menge zu bieten. Sie dient als hervorragender Eiweiß-, Kohlenhydrat- und Ballaststoffspender und ist gleichzeitig besonders fettarm.

Gut zu wissen.

Selbstverständlich können Sie die Steirischen Käferbohnen g.U. auch bereits gekocht oder eingelegt kaufen.

steirische-kaeferbohne.at

Oststeirischer Apfel

„Frisch, saftig, steirisch“ – nicht nur dieser Werbespruch ist in aller Munde: denn mehr als 80% der gesamten österreichischen Apfelernte stammen aus der Steiermark! Der steirische Apfel ist ein richtiges Kraftpaket – er ist nicht nur schmackhaft (aber trotzdem kalorienarm), sondern auch eine wahre Vitaminbombe! Der Apfel, ein sehr vielseitiges Produkt, wird selbstverständlich das ganze Jahr über roh genossen, aber auch in vielen Varianten verarbeitet. Sei es zu Saft, Nektar, Most, Likör, Marmeladen, Schnaps und Edelbränden.

Gut zu wissen.

Die wichtigsten steirischen Apfelsorten: Idared, Gala, Jonagold, Elstar, Arlet, Golden Delicious. Daraus entstehen auch Apfelsäfte von bester Qualität – oder köstlicher Apfelessig z.B. Apfel-Balsamico (der wunderbar zum Kernöl passt!)

BELIEBTE PRODUKTE
AUS DER STEIERMARK



BELIEBTE PRODUKTE AUS DER STEIERMARK

Steirische Sommer-Paradeiser

Paradeiser sind definitiv das Lieblingsgemüse von Herr und Frau Österreicher – jährlich genießen wir pro Kopf fast 30 Kilo davon! Bereits die Azteken schätzten die Frucht und nannten sie „Tomatl“, das österreichische Wort Paradeiser leitet sich von Paradiesapfel ab. Geradezu paradiesisch sind auch die vielen wertvollen Inhalts- und Wirkstoffe, die in ihnen stecken: 13 verschiedene Vitamine, 17 Mineralstoffe, reichlich sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und angenehme Fruchtsäuren.

Gut zu wissen.

Das typische Paradeisaroma bildet sich nur durch die Reifung im Sonnenlicht – es lohnt sich also, steirische Sommer-Paradeiser zu kaufen.

Ingwer aus der Steiermark

Seit wenigen Jahren wird in der Steiermark von einigen Gemüsebaubetrieben auch Ingwer angebaut. Geschmacklich ist der junge steirische Ingwer seiner weitgereisten Konkurrenz aus China, Nigeria oder anderen Herkunftsländern weit überlegen. In den Handel kommt er ausschließlich als frisches Rhizom, das intensiv frisch-zitronig schmeckt und eine angenehme Schärfe hat. Junge Ingwerrhizome zeichnen sich durch eine glatte, dünne Schale und das saftige Innere aus, ganz frisch kann die Schale sogar mitverwendet werden.

Gut zu wissen.

Je jünger und frischer die Ingwerwurzel, desto aromatischer ist sie und desto ausgewogener ist das Verhältnis von Aroma und Schärfe.

*Infos und Rezepte:
steirergemuese.at*

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A* – das Grüne Gold

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A*, auch das „Grüne Gold“ der Steiermark genannt, ist dunkelgrün und naturbelassen, schmeckt frisch, nussig und ist überaus gesund. Das Öl ist ein unverzichtbarer Geschmacksträger für herzhaftere Salate und bietet sich vor allem in der kalten Küche an. Aber auch ein kurzzeitiges, leichtes Erwärmen, z. B. zur Verfeinerung von Suppen, Haupt- und Nachspeisen bringt den besonderen Geschmack zur Geltung. Und es schmeckt nicht nur gut, es ist cholesterinfrei, reich an essentiellen Fettsäuren und Vitamin E. Gesundheit mit Genuss eben!

Übrigens: Für 1 l echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.* werden ca. 2,5 kg getrocknete Kürbiskerne benötigt, was etwa 30 – 35 Kürbissen entspricht!

Spargel in der Steiermark

Nur wenige Wochen im Jahr gibt es ihn – den steirischen Spargel! Da kommt das vitamin- und mineralstoffreiche Edelgemüse täglich frisch auf den Teller und sorgt bei Feinschmeckern für Furore. Spargel hat viel zu bieten bei gleichzeitig sehr wenig Kalorien. Er versorgt uns mit den Vitaminen A, B und C und mit den Elementen Eisen, Kalium, Phosphor, Kalzium und Jod. Was den Spargel besonders auszeichnet, ist die Aminosäure Asparagin, die im Harnstoffzyklus äußerst wichtig ist und die Nierentätigkeit anregt. Die entwässernde Wirkung des Spargels macht ihn zum idealen Schlankmacher!

Gut zu wissen.
Kürbiskernöl kann man auch süß genießen, „Vanilleeis mit Kürbiskernöl“ schmeckt fantastisch.

Gut zu wissen.
Damit viele Vitamine erhalten bleiben sollte der Spargel in wenig Salzwasser mit einem Spritzer Zitronensaft gekocht werden.



BELIEBTE PRODUKTE AUS DER STEIERMARK

BELIEBTE PRODUKTE AUS DER STEIERMARK

Gut zu wissen.

Neben dem Welschriesling bringen auch Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Traminer, Chardonnay (bei uns Morillon genannt), Muskateller, Ruländer, Riesling, Sämling, Zweigelt und Blauburger hervorragende Qualitäten.

steiermark.wine

Weine mit Charakter

Die Steirer haben sich einen internationalen Namen gemacht mit ihren leichten, trockenen Weinen. In keinem anderen Weinbaugebiet Europas werden so viele Weinsorten kultiviert. Der besondere Charakter wird von den Standortfaktoren Klima, Boden und Lage geprägt und von den Weinbauern so belassen, wie er von Natur aus gewachsen ist. Jeder Jahrgang bringt verschiedenste Feinheiten hervor und unterstreicht die geschmackliche Vielfalt der einzelnen Sorten. Auf engem Raum wechselnde Böden sind charakteristisch für die Steiermark und fördern die große Sortenvielfalt.

Brotkultur in Graz

In Graz ist Brot Nahrungsmittel und Kulturgut zugleich. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass Graz mit unzähligen Brotsorten lockt: Brotkultur wird in der Bäckerei Sorger seit 1688 gelebt. Davon zeugen Natursauerteige und Langzeitteigführung: Der Teig bekommt die Zeit, die er braucht, um sich optimal zu entwickeln. Dabei ist die Begeisterung für traditionelle Zubereitungsmethoden ungebrochen und wird in der Backstube mit innovativen Ansätzen kombiniert. Das Beste aus beiden Welten für den optimalen Geschmack.

Gut zu wissen.

Sorger Bio-Produkte

Die eigene Sorger Bio-Linie bringt in einer exklusiven Auswahl das Beste aus der Region in unser Regal: Bio Backstubenbier, Bio Heumilch, Bio Honig und Bio Kakao.

sorgerbrot.at



Grazer Biertradition

Graz ist eine Stadt mit großer Bierbrau-Tradition. Das steirische Bier hat weit-hin den Ruf, das beste Österreichs zu sein. Besonders beliebt: das Reinighaus sowie das Puntigamer Bier – das liegt wohl nicht nur an der hohen Braukunst, sondern auch an den exzellenten Zutaten: beste Gerste und feinsten Hopfen von den Bauern aus Leutschach. Und am Brauwasser: kühl, frisch, kristallklar sprudelt es aus der 230m tief gelegenen Herrgottwiesquelle und erfüllt sogar alle Anforderungen, die an ein Heilwasser gestellt werden.

Gut zu wissen.

Kulinarischer Bier-Rundgang am Freitag

*April bis Oktober
Unterhaltsamer Rundgang mit
Verkostung verschiedener Biersorten
und bodenständiger Gerichte.
(Dauer: 3-4 Stunden)*

genusshauptstadt.at

Leutschacher Hopfen

Der Hopfenanbau in Leutschach an der Weinstraße hat eine lange Tradition und ist heute neben dem Weinbau einer der wichtigsten landwirtschaftlichen Erwerbszweige der Region. Das mediterrane Mikroklima, die vielen Sonnenstunden und der sandig-lehmige Boden der Südsteiermark sorgen für Hopfen von höchster Qualität. Auf einer Anbaufläche von über 100 Hektar gedeihen Sorten mit den klingenden Namen Golding, Aurora, Celeja und Cicero, die die Würze und die charakteristischen Bitterstoffe für die bekanntesten österreichischen Biere liefern. Auch der SteirerBitter, ein Edelbitter, setzt auf den hochwertigen Leutschacher Hopfen.

Wein vom Berg. Mit Hand & Herz.

Entdecken Sie die herausragenden DAC-Weine mit Ursprungsgarantie aus der Steiermark – wo die Handlese verpflichtend ist und der Bergweinbau überwiegt. Die steirischen Winzer freuen sich auf Ihren Besuch am Hof – und mit unserer Winzersuche finden Sie Ihren Lieblingswinzer auch online.

www.steiermark.wine/winzersuche

Mit dem Newsletter immer auf dem Laufenden:



Erleben Sie den Steirischen Wein live bei unseren Weinpräsentationen unter www.steiermark.wine/events



oder bei den Weinfesten, den steirischen Winzern und Buschenschanken!

Foto: © Anna Stöcher

REGIONALE QUALITÄT DAS HAT EINEN WERT.

Entdecken Sie kulinarische Spezialitäten von Direktvermarktern und Manufakturen oder lassen Sie sich von einem Gasthaus in Ihrer Nähe verwöhnen. Alle qualitätsgeprüften Betriebe finden Sie unter:

genussregionen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



VOLLMUND

Steirischer Genuss in der Erlebnisregion Graz



regiongraz.at/vollmund

Veranstaltungsinfos:

*Juni bis Oktober
5-Gänge Menü inkl. Weinbegleitung
und Rahmenprogramm unter
freiem Himmel*

limitiert auf 50 Personen

Dauer: ca. 3,5 Stunden

Preis: € 169 pro Person

Außergewöhnliche Orte, steirische Top-Köche, erlesene Kulinarik und der vom Vollmond erhellte Nachthimmel sind die Zutaten für eine unverwechselbare Atmosphäre bei den „VOLLMUNDNÄCHTEN“. Regionale Spezialitäten und Menüs, individuell gestaltete, kreative Rahmenprogramme und die verschiedenartige und besondere Topographie der Region – am Berg, am Wasser, oder über den Dächern der Stadt – führen zu einem unvergesslichen Genusserlebnis.

Mit der Kulinarik-Reihe VOLLMUND wird in den Sommermonaten an insgesamt 10 Terminen ein ganz besonderes Highlight geboten: Im magischen Licht des Vollmonds werden Gäste auf eine einzigartige kulinarische Reise durch die Erlebnisregion Graz mitgenommen. Kein Event gleicht dem anderen – jedes Jahr werden neue spannende Locations bespielt und neue Köche engagiert.

Neben dem Mond spielen aber auch Sterne, Herzen und Hauben eine wichtige Rolle: Unter den Top-Köchen finden sich nämlich auch Sterne- und Haubenköche, die mit viel Leidenschaft und Kreativität für ein kulinarisches Feuerwerk der Extraklasse sorgen und deren Betriebe auch abseits von VOLLMUND unbedingt einen Besuch wert sind. Außerdem lassen viele weitere steirische Wirtshäuser, ausgezeichnete Restaurants oder typische Buschenschänken Genießer-Hezen höherschlagen.



Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Graz Tourismus GmbH. Konzeption und Gestaltung: PILZ Werbeagentur GmbH. Fotografie: Tom Lamm, Werner Krug, Harry Schiffer, Toni Muhr, Harald Eisenberger, Rolling Pin, Lupi Spuma, Miriam Primik, Barbara Majcan, Pixelmaker, Paul Stajan, Mias Photoart, MOMA, N. Lackner, Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz, Marija Kanizaj, Astrid Schwab, Alexander Danner, 5komma5sinne, Shutterstock, iStock, Archiv Graz Tourismus, Archiv Steiermark Tourismus, Archiv GenussRegion Österreich, Archiv Universalmuseum Joanneum. Druck: Klampfer GmbH. Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Austria-Export-Prospekt, Februar 2025.



Dieses Produkt wurde nach den Richtlinien des österreichischen Umweltzeichens ZU-24, UWZ: 900, und mit PEFC-zertifiziertem Papier mit reinen Pflanzenfarben ohne Chemie und mit Sonnenstrom hergestellt.



Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union
 Bundesministerium
 Landwirtschaft, Regionen
 und Tourismus
 LE 14-20
 Entwicklung für den Ländlichen Raum
 Europäische
 Landwirtschaftsunion für
 die Entwicklung des
 ländlichen Raums
 Ihre nächsten Schritte in
 die nächsten Generationen

» Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst«

F. La Rochefoucauld



Aus Überzeugung leistet die GRAWE seit vielen Jahren gerne ihren Beitrag zur Förderung von Kunst und Kultur.

grawe.at

GRAWE Die meistempfohlene Versicherung Österreichs.

* Alljährlich werden in einer unabhängigen Studie (FMVÖ Recommender Award) 8.000 Kund:innen von Versicherungen und Banken in Österreich zu ihrer Zufriedenheit und Bereitschaft zur Weiterempfehlung befragt. Die GRAWE steht bei den überregionalen Versicherungen in der Gesamtwertung der Jahre 2020-2024 klar an erster Stelle. Details: grawe.at/meistempfohlen.



Reininghaus

JAHRGANGS
PILS



GENUSS LÄSST BESONDERE MOMENTE ENTSTEHEN

Das Leben steckt voller Gelegenheiten, um mit besonderem Biergenuss anzustoßen. Jahr für Jahr überzeugt das Reininghaus Jahrgangspils mit den individuellen Aromen des Leutschacher Jahrgangshopfens. So einmalig wie der Anlass. So einzigartig wie der Moment!

WWW.JAHRGANGSPILS.AT