



PRESSEINFORMATION

„VOLLMUND“ – DAS STEIRISCHE GENUSSERLEBNIS

Viele Mythen, Sagen und Geschichten ranken sich um den Vollmond. Allgemein bekannt ist seine Wirkung auf Mensch und Natur. Das geheimnisvolle Licht und die ganz besonders romantische Stimmung in Vollmondnächten zieht auch jene in ihren Bann, die von den Einflüssen des Mondes verschont bleiben.

VOLLMUND – steirischer Genuss in der **Erlebnisregion Graz** - rückt kulinarische Höchstleistungen an **ausgefallenen, exklusiven und einmaligen Orten** am Berg, am Wasser und im Wald - umgeben von Kunst oder in der „Ruine“ - ins magische Licht des Vollmonds.

5 Vollmondnächte, 5 unvergleichliche Orte, 5 steirische Top-Köche und ein **exklusives Rahmenprogramm** sind die Zutaten für ein neues Kulinarik-Format, das es in dieser Art noch nie gegeben hat.

Sylvia Loidolt, Vorsitzende & Susanne Haubenhofer, Geschäftsführerin der Erlebnisregion Graz:

„Der Genuss macht nicht an den Stadtgrenzen halt – in den heurigen Sommermonaten werden zum ersten Mal außergewöhnliche Orte in der Region Graz bespielt. Die Kombination aus lauen Sommernächten, erlesener Kulinarik und unverwechselbarer Atmosphäre wird für unvergessliche Eindrücke sorgen.“

Landesrätin Barbara Eibinger-Miedl:

„Die Steiermark ist DIE Genussdestination Österreichs und die Kulinarik eine unserer großen Stärken als Urlaubsland. Einzigartige Spezialitäten, die hohe Qualität der Produkte und die typisch steirische Gastfreundschaft sind dabei die Erfolgsfaktoren. All das wird auch an den fünf Vollmund-Abenden im heurigen Sommer in der Erlebnisregion Graz spürbar werden.“

Michael Feiertag, Geschäftsführer Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH:

„Kulinarik-Events, die sich der Qualität, Kreativität, Vielfalt, der Innovation und der Internationalität verschreiben, zahlen hervorragend in die Kulinarikdestination Steiermark ein. Toi, toi, toi für diese Premiere.“



DIE TERMINE UND LOCATIONS 2024:

- **Sa 22. Juni 2024, Beginn: 17.30 Uhr**
Ort: **Am Schöckl Westgipfel** inkl. Aperitif und Fingerfood in der Gondel
Koch: **Manuel Höfer-Schwarze** vom Genusstreffpunkt Höfer in Weinitzen
- **Mo 22. Juli 2024, Beginn: 18.30 Uhr**
Ort: **Am Thalersee**, mit Licht- und Klangerlebnis
Koch: **Roman Pekarz** vom Kreuzwirt in Thal
- **Mo 19. August 2024, Beginn: 18.30 Uhr**
Ort: **Am Dechantteich** in Köflach, mit stimmungsvollem Kerzenmeer
Koch: **Johann Rainer** vom Trautentalwirt in Geistthäl-Södingberg
- **Di 17. September 2024, Beginn: 18.30 Uhr**
Ort: **Im Österreichischen Skulpturenpark** Premstätten; Kunst, Natur und Kulinarik
Koch: **Daniel Edelsbrunner** vom Restaurant Kupferdachl in Premstätten
- **Do 17. Oktober 2024, Beginn: 18.30 Uhr**
Ort: **Lost Place** Laßnitzhöhe; im verfallenen Schwimmbad mitten im Wald
Koch: **Stefan Liebmann** vom Hotel Liebmann in Laßnitzhöhe

WICHTIG, ZU WISSEN

- Dauer: ca. 3,5 Stunden
- 5-Gänge Menü inkl. Weinbegleitung
- € 149,-- pro Person
- Pro Veranstaltungsort auf 50 Personen limitiert
- Unter freiem Himmel, zu Vollmond
- Ersatztermin bei Schlechtwetter – am jeweils darauffolgenden Tag
- Warme Kleidung und festes Schuhwerk empfohlen!

TICKETVERKAUF

Der Ticketverkauf startet am **Dienstag, 28. Mai ab 10 Uhr**.

Die Tickets sind bei der Tourismusinformation Region Graz in der Herrengasse 16 erhältlich.

T +43/316/8075-0, info@regiongraz.at



DETAILS ZU DEN LOCATIONS

Am Schöckl

Der Schöckl gilt als „Hausberg der Grazer“. Mit seinen 1.445 Metern bietet er einen fantastischen Rundblick auf das Grazer Becken und ist schon tagsüber ein lohnendes Ausflugsziel. Garantiert noch außergewöhnlicher wird dieser Ort in einer schönen Vollmondnacht. Zunächst geht es mit der Gondel bequem bergauf, mit Fingerfood und Aperitif wird auch die Fahrt schon zum Genuss. Ein kurzer Fußmarsch mit musikalischer Begleitung führt zum Westgipfel, wo bei Sonnenuntergang und Mondaufgang ein 5-Gänge Menü mit passender Weinbegleitung serviert wird. Stimmungsvolle Musik und kulinarischer Genuss machen diesen Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Am Thalersee

Rund 4 km von Graz entfernt liegt die Marktgemeinde Thal. Noch nie gehört? Zumindest einen Bürger des Ortes kennt wohl jeder: Arnold Schwarzenegger. In der Nähe seines Geburtshauses, das zugleich weltweit das einzige Museum ist, das seinen Namen trägt und offiziell von ihm unterstützt wird, liegt der Thalersee. Hier können Sie das nächste außergewöhnliche Dinner unter freiem Himmel genießen. Auf einer idyllischen Wiese neben dem See verwöhnen regionale Spezialitäten und steirische Weine den Gaumen, während Licht & Klanginstallationen am Wasser die Sinne bezaubern. Und so ganz nebenbei schaut der Vollmond vorbei – was für ein Genuss!

Am Dechantteich

Westlich von Graz, eingebettet in eine sanfte Hügellandschaft präsentiert sich die Lipizzanerheimat. Zum Wohlfühlen und Verlieben ist dieses schöne Stück Steiermark. Im neuen Landschaftspark gegenüber der Therme NOVA in Köflach liegt der Dechantteich mit der Kardinal-König-Kapelle. Gerade wenn es dunkel wird, verzaubert dieser Teich mit seinem besonderen Flair – zahlreiche Seerosen sowie ein Kerzenmeer werden die Vollmondnacht stimmungsvoll erhellen und für unvergleichliche Eindrücke sorgen. Ein romantisches Dinner an einem außergewöhnlichen Ort lässt alle Genießerherzen höherschlagen!

Im Österreichischen Skulpturenpark

Der Österreichische Skulpturenpark südlich von Graz hat sich seit seiner Gründung 2003 als Zentrum für zeitgenössische Skulpturen etabliert. Die faszinierende Parkanlage des Landschaftsarchitekten Dieter Kienast erstreckt sich auf einem Areal von rund 7 Hektar und bietet mehr als 80 Skulpturen Raum. Der Skulpturenpark in Premstätten wurde als einer der 10 besten Europas ausgezeichnet und kann von April bis Oktober tagsüber bei freiem Eintritt besichtigt werden. Hier, wo Skulptur und Natur in Verbindung treten, entwickelt sich eine Wechselbeziehung, die im Lauf der Zeit eine Geschichte erzählt und sich permanent ändert. Dieser einzigartige Ort ist die nächste Kulisse für Genuss mit allen Sinnen, sorgt für neue Blickwinkel und wunderbare Geschmackserlebnisse.

Lost Place Laßnitzhöhe

Außergewöhnlicher geht kaum! Ein verfallenes Schwimmbad, mitten im Wald in Laßnitzhöhe. Eine „Ruine“ mit Graffiti verziert, bildet den Rahmen für das letzte „Vollmuddinner“ dieser Saison. Normalerweise mit einem strikten Betretungsverbot belegt, wird dieser Ort für einen Abend zum Mekka für kulinarischen Genuss der Extraklasse. Stimmungsvolle Live-Musik und vielleicht sogar das Zwitschern der Vögel im Wald lassen den Abend unvergesslich werden.



MEHR ÜBER DIE KÖCHE UND BETRIEBE

Manuel Höfer-Schwarze, Genussreffpunkt Höfer in Weinitzen

Ausgezeichnet mit 2 Hauben von Gault & Millau und 2 Gabeln von Falstaff; **Kulinarium Steiermark Mitgliedsbetrieb**

Der Genussreffpunkt Höfer liegt ca. 4 km von der steirischen Landeshauptstadt entfernt in der Schöckllandgemeinde Weinitzen – in herrlicher Höhenlage mit Blick auf Hügel, Weingarten und Berge. Dort verwöhnt Manuel Höfer-Schwarze gemeinsam mit seiner Frau Barbara die Gäste mit klassischer Österreichischer Küche, modern interpretiert - immer mit dem Gedanken, die Saison und die Region in den Vordergrund zu stellen. Seit vielen Jahren wird außerdem auf dem kleinen Weinberg hinter dem Landhaus eigener Wein angebaut. Manuel Höfer-Schwarze hat es sich nun zur Aufgabe gemacht, im Wein die gleich hohen Qualitätsansprüche zu festigen, wie er sie schon in der Küche implementiert hat.

Roman Pekarz, Kreuzwirt in Thal

Ausgezeichnet mit 2 Gabeln von Falstaff

Ein Ort. Viele Gegensätze. Urige Bodenständigkeit hier. Himmelhochjauchzende Gaumenfreuden da. Traditionelle Gemütlichkeit und moderner Zeitgeist dazwischen. Der Kreuzwirt in Thal ist ein charmantes Wirtshaus und Restaurant, das traditionelle steirisch-österreichische Küche in einem gemütlichen Ambiente mit historischem Flair bietet. Gelegen im malerischen Thal, verbindet der Kreuzwirt herzliche Gastfreundschaft mit kulinarischer Exzellenz. Küchenchef Roman Pekarz legt großen Wert auf regionale Produkte und präsentiert eine Palette an traditionellen Gerichten, die mit modernen Einflüssen verfeinert werden. Die einladende Atmosphäre wird durch die liebevolle Einrichtung unterstrichen, die Elemente aus den 1970er Jahren mit zeitgemäßen Details kombiniert.

Johann Rainer, Trautentalwirt in Geistthal-Södingberg

Direkt an der Ortseinfahrt im wunderschön und idyllisch gelegenen Örtchen Geistthal am Fuße der Gleinalpe, befindet sich der Trautentalwirt – das Gasthaus Rainer. Seit über 30 Jahren begrüßen Romana und Hansi Rainer ihre Gäste mit viel Herzlichkeit. Ihre Leidenschaft für die wunderbare Welt der Gastronomie konnten sie bereits an die jüngere Generation - ihre beiden Söhne Johann und Martin sowie Schwiegertochter Lisa – weitergeben. Zusammen sorgen sie für jede Menge Genuss, Geselligkeit und Glücksmomente. Die Familie und auch die Zutaten der Speisen sind tief in der Region verwurzelt - Regionalität und Nachhaltigkeit bestimmen den Weg. Wohlfühlküche aus Wald, Wiese und Wasser steht hier am Programm - traditionelle Wirtshausklassiker sowie saisonale vegetarische Schmankerl und feine Fischgerichte vom eigenen Teich sind auf der Speisekarte zu finden.

Daniel Edelsbrunner, Restaurant Kupferdachl und Edelsbrunner Premstätten

Ausgezeichnet mit 3 Hauben von Gault & Millau und 3 Gabeln von Falstaff; **Kulinarium Steiermark Mitgliedsbetrieb**

Das Restaurant Kupferdachl in Premstätten zeichnet sich durch zwei besondere Küchenlinien aus. Gegründet 1986, ist es tief verwurzelt in der Tradition der regionalen Küche und wird heute von Daniel Edelsbrunner geführt, der es mit modernen Einflüssen bereichert. Gäste können zwischen dem bodenständigen Wirtshaus "Das Kupferdachl" und dem exquisiten Gourmetbereich "Das Edelsbrunner" wählen. Das „Kupferdachl“ ist bekannt für seine herzhaften Gerichte, während „Das Edelsbrunner“ mit handwerklich aufwändigen Kreationen und einem Überraschungsmenü begeistert.



Stefan Liebmann, Restaurant Panorama im Hotel Liebmann Laßnitzhöhe
Kulinarium Steiermark Mitgliedsbetrieb

Das Restaurant Panorama im Hotel Liebmann in Laßnitzhöhe bietet eine exquisite Mischung aus traditioneller steirischer Küche und innovativen Kreationen, serviert in einem eleganten Ambiente mit spektakulärer Aussicht auf die umliegende Hügellandschaft. Chefkoch Stefan Liebmann kreiert mit Hingabe Gerichte, die lokale Zutaten mit einem Hauch von internationalen Einflüssen verbinden. Das à la carte Restaurant ist bekannt für sein vielfältiges Angebot, das von sorgfältig zubereiteten Frühstücksbuffets über mittägliche Menüs bis hin zu eleganten 4-Gänge Gourmet-Abendessen reicht. Die einladende Atmosphäre und die exzellente Kulinarik werden durch eine der größten Gin-Bars der Steiermark ergänzt, in der Gäste eine Vielzahl von Gin-Sorten, einschließlich eigener Kreationen des Hauses, verkosten können.

www.regiongraz.at/vollmund

Kontakt für Rückfragen:

Mag. Susanne Haubelhofer

Geschäftsführung Tourismusverband Region Graz

M +43 664 88747551

susanne.haubelhofer@regiongraz.at, www.regiongraz.at

