



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 2024 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 gerät 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

2024 finden in Graz das ganze Jahr spezielle Genuss-Veranstaltungen wie z.B. die „Genussreise ins 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 Krauthäuptel findet man von März bis Oktober auf den Grazer Bauernmärkten und in den Lebensmittelgeschäften.

Übrigens: Der Grazer Krauthäuptel liebt steirisches Kernöl.

Zart grün treibt der Grazer Krauthäuptel 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 Krauthäuptel 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 Krauthäuptel 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 (31 Partnerbetriebe in alphabetischer Reihenfolge, siehe auch Stadtplan Seite 16-17)



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



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



Geniesserei am Markt
Kaiser-Josef-Platz 27/29
T 0664/9211005, geniessereiammarkt.at



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



Dreizehn by Gauster
Franziskanerplatz 13
T 838567, dreizehnbygaster.at



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



Gösser Bräu
Neutorgasse 48
T 829909, goesserbraeugraz.at



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



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



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



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



Kitchen 12
Kaiser-Josef-Platz 3
T 0664/5236930, kitchen12.at



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



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



Kreuzwirt am Rosenberg
Saumgasse 39
T 676458, kreuzwirtamrosenberg.at



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

Vorwahl für Graz +43 (0)316 ...



DIE BESTEN ADRESSEN

Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz auf einen Blick



Restaurants (31 Partnerbetriebe in alphabetischer Reihenfolge, siehe auch Stadtplan Seite 16-17)



Landhauskeller
Schmiedgasse 9
T 830276, landhaus-keller.at



Mohrenwirt
Mariahilferstraße 16
T 904440, mohrenwirt-graz.at



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



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



Operncafe
Opernring 22
T 830436, operncafe.at

Caterer



Fest/Essen Catering
Wagner Biro Straße 98a,
T 664/5115036, festessen.at



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



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



Restaurant Schlossberg
Schlossberg 7
T 840000, schlossberggraz.at



Kirchenwirt Graz
Kirchplatz 9
T 391112-0, kirchenwirtgraz.com



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



Stainzerbauer
Bürgergasse 4
T 821106, stainzerbauer.at



Stammtisch am Paulustor
Paulustorgasse 8
T 813803, stammtisch.restaurant



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

Vorwahl für Graz +43 (0)316 ...



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 Ferl's Weinstube
- 7 Delikatessen Frankowitsch
- 8 Freiblick – Tagescafe
- 9 Geniesserei am Markt
- 10 Glöckl Bräu
- 11 Gösser Bräu
- 12 Gut Schlossberg
- 13 Häuser im Wald
- 14 Kitchen 12
- 15 Kreuzwirt am Rosenberg
- 16 Kunsthauscafé Graz
- 17 Landhauskeller
- 18 Mohrenwirt
- 19 Nova Air im Hotel Novapark
- 20 Operncafe
- 21 Promenade - Cafe - Tapasbar
- 22 Restaurant Schlossberg
- 23 Stainzerbauer
- 24 Stammtisch am Paulustor
- 25 Zur Steirerstub'n
- 26 fest/essen Catering
- 27 Genuss by Edler's
- 28 Kirchenwirt
- 29 Revita Gastronomie GmbH
- 30 Toni Legenstein Catering
- 31 Austria Trend Hotel Europa Graz

Kulinarische Sehenswürdigkeiten

- A visitGRAZ-Shop | Herrengasse 16
- B Bauernmarkt Kaiser-Josef-Platz
- C Bauernmarkt Lendplatz
- D Stadtbauernladen | Hamerlinggasse 3
- E Delikatessen Frankowitsch | Stempfergasse 2-4
- F Delikatessen Nussbaumer | Paradeisgasse 1
- G Süßwaren Linzbichler | Franziskanerplatz 16
- H Der Steirershop | Belgiergasse 1
- I s'Fachl | Herrengasse 13
- J Schäffers Vinothek | 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



Ablauf:

ab 16.30 Uhr

Einlass in den Landhaushof

ab 17.00 Uhr

Bier- & Weindegustation und
Vulcano-Schinken-Verkostung
im Landhaushof

18.00 Uhr

Einnehmen der Plätze an der
Langen Tafel

An der Langen Tafel wird ein
Fünf-Gang-Menü mit passenden
Getränken serviert.



DIE LANGE TAFEL

der GenussHauptstadt

24.8.2024
genusshauptstadt.at

Höhepunkt des GenussHauptstadt-Jahres ist zweifellos die Lange Tafel der GenussHauptstadt: Ein wunderbarer Spätsommerabend, eine prächtig gedeckte Tafel, kulinarische Spitzenleistungen, die besten Weine des Landes, sowie die traumhafte Kulisse mit Schlossberg, Uhrturm und Rathaus im Hintergrund – das sind die Zutaten für einen unglaublich stimmungsvollen Abend!

Mehr als 750 rundum zufriedene und glückliche Gäste, die unvergesslich schöne Stunden genießen; Standing Ovationen für die Küchenchefs und ihre Teams, die Organisatoren und die Musik-Ensembles. Wie bei der Langen Tafel ist auch in allen Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz das Thema „Nachhaltigkeit“ von größter Bedeutung. Außerdem entspricht die Veranstaltung den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Events.

Hinweis

Die Lange Tafel findet nur bei Schönwetter statt! Wird die Lange Tafel der GenussHauptstadt wegen Schlechtwetters abgesagt oder vor Beendigung des Hauptganges abgebrochen, wird die Karte zu einem Gutschein, der in einem der Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz eingelöst werden kann. Eine Barablöse ist nicht möglich.



KULINARISCHE RUNDGÄNGE

Grazer Spaziergänge mit appetitlichen Zwischenstopps

Samstag

16.03.–02.11.2024

Beginn: 10:30 Uhr

Treffpunkt: Gasthof „Zur Steirerstubn“

Sonntag

05.05.–03.11.2024

Beginn: 12:30 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

19.04.–25.10.2024

Beginn: 17:00 Uhr

Dauer: ca. 3–4 Stunden

Preis pro Person: € 79

Treffpunkt: Tourismusinformation

Region Graz

31.12.2024, 10:30 Uhr

Dauer: ca. 5,5-6 Stunden

Preis pro Person: € 99

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 Cabriolet Wissenswertes in und um die GenussHauptstadt und lernen Sie auch kulinarische Gaumenfreuden außerhalb des Stadtzentrums kennen. Eine lustige und geschmackvolle Fahrt 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. Weiter Schloß im aiola im Schloss – natürlich begleitet von einem Glas Wein.
- 3. Station:** Die Hauptspeise wird beim Kreuzwirt am Rosenberg – auch mit passender Weinbegleitung serviert.
- 4. Station:** Das Dessert mit Espresso wird im Cafe Promenade eingenommen.

Jeweils Sonntag:
05.05., 26.05., 02.06., 30.06.,
07.07., 28.07., 04.08., 25.08.,
01.09., 29.09., 06.10., 27.10.2024
Treffpunkt: 13:00 Uhr
im Kunsthauscafé
Preis pro Person: € 110
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 natürlich 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 2024

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 dort 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?





KINDERKOCKKURSE

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:

06., 20., 27.03., 10., 24.04., 22.05., 12., 26.06.2024

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 und 1 Flasche prämiertes Kürbiskernöl ggA zum Mitnehmen.

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

Dauer: 30 Minuten

Preis für 2 Pers. € 34,
für 4 Pers. € 58,
jede weitere Pers. € 10

(ab 2 Pers. mit Reservierung/Anmeldung)





GENUSSREISE IM MUSEUM

Museum für Geschichte „Tischlein deck dich“

06.04., 04.05., 08.06., 13.07.,
10.08., 07.09., 05.10., 09.11.2024
Treffpunkt: 16:00 Uhr im Museum
für Geschichte, Sackstraße 16,
45-minütige Führung,
danach ein 3-Gänge-Menü
im Landhauskeller
Preis pro Person: € 52
Kinder/Schüler bis 14 Jahre: € 33
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 in den Landhauskeller. 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

24.02., 23.03., 28.09.,
19.10., 30.11.2024

Treffpunkt: 16:30 Uhr im
Volkskundemuseum
am Paulustor in Graz
50-60-minütige Führung,
anschließend Sterz-Schaukochen
mit gemeinsamen 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

01.09.2023–1.07.2024, 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 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, Rostmary, Restaurant Schlossberg, Stainzerbauer, Zur Steirerstub'n

Sie erledigen die Tischreservierung in einem der Partnerrestaurants spätestens 1 Tag vorher telefonisch oder per Email. 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!



KULINARISCH AUFSTEIRERN

Handwerk, Tanz, Musik und gutes Essen



Von 14.–15. September erobert die Steiermark wieder ihre Landeshauptstadt! Handwerk, Tanz, Musik, Kulinarik: In der ganzen Grazer Innenstadt wird die steirische Volkskultur wieder zu hören, zu riechen, zu schmecken und vor allem zu fühlen sein.

Die Innenstadt verwandelt sich in eine riesige Bühne, auf der sich die Steiermark von ihrer besten Seite präsentiert und Gäste dazu einlädt, ihren unverwechselbar sympathischen und spritzig traditionellen Charme kennenzulernen!

In diesen 2 Tagen stehen Gerichte vom heimischen Wild im Fokus. Die überaus gesunden Spezialitäten können in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt genossen werden.

14.–15.09.2024
aufsteirern.at



TRÜFFELFESTIVAL GRAZ

Kulinarische Kostbarkeiten aus den Grazer Stadtwäldern

21.10.–03.11.2024
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 2024 wieder ein Trüffel Festival stattfinden. Zum Programm des Trüffel Festivals gehören neben den geführten Wanderungen, ein internationaler Trüffelmarkt mit Spezialitäten sowie Trüffelworkshops.

Und die Partnerbetriebe der GenussHauptstadt bieten jede Menge raffinierter kulinarische Highlights an – natürlich mit der „Graz-Trüffel und dem passenden Trüffelwein, der jedes Jahr aufs Neue prämiert wird.

Änderungen vorbehalten!



Geführte Trüffelwanderungen im Grazer Leechwald

12.10. – 07.11.2024

Bei den Trüffelwanderungen wird viel Wissenswertes zu den Themen Trüffel und nachhaltige Waldbewirtschaftung vermittelt. Anschließend kann man ein Gericht mit den gefundenen Trüffeln verkosten.

Sa 12., 19.10., 02.11. von 09.00–12.00 Uhr	Mo, 28.10., 13.30–16.30 Uhr
Fr 18. 10., 15.00–18.00 Uhr	Di, 29.10., 13.30–16.30 Uhr
Di, 22.10., 15.00–18.00 Uhr	Mi, 30. 10., 12.00–15.00 Uhr, 13.30–16.30 Uhr
Mi, 23.10., 15.00–18.00 Uhr	Do, 31.10, 09.00–12.00 Uhr, 13.30–16.30 Uhr
Do, 24.10, 13.30–16.30 Uhr, 15.00–18.00 Uhr	Mi, 06.11., 13.30–16.30 Uhr
Fr, 25.10., 09.00–12.00 Uhr, 15.00–18.00 Uhr	Do, 07.11., 13.30–16.30 Uhr

Internationaler Trüffelmarkt im Paradeishof

22.10.–02.11.2024, von 10.30–18.30 Uhr (Geschlossen: 26.10., 27.10., 01.11.2024)

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.

Kulinarische Highlights in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz

21.10.–03.11.2024

Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten rund um Trüffel aus Alba, aus Istrien, aus Graz und sonstigen Trüffel-Hotspots.

EVENTS 2024

Trüffelwanderungen 2024

Buchbar ab August 2024 über Ö-Ticket
Preis pro Person: € 40
Kinder: € 30 (6 bis 12 Jahre)

genusshauptstadt.at

Änderungen vorbehalten!





FALSTAFF YOUNG TALENTS CUP

Immer weniger Jugendliche entscheiden sich für eine Karriere in Hotellerie, Gastronomie & Tourismus. Falstaff PROFI hat es sich zum Ziel gesetzt den Branchennachwuchs aktiv zu fördern. Dabei finden im Vorfeld zu den geplanten Wettbewerben in den Kategorien »Küche«, »Gastgeber«, »Bar«, »Pâtisserie« und »Gemüseküche« nicht nur Challenges statt sondern auch Workshops.

Zusätzlich wird den jungen Talenten die Möglichkeit gegeben, bereits früh ein Netzwerk aufzubauen. Mehr denn je ist der Fachkräftemangel in Hotellerie und Gastronomie das Thema Nummer 1 in der Branche. Falstaff PROFI bietet DAS Netzwerk, das die Branche braucht, darüber hinaus auch eine hochkarätige Plattform, auf der ein qualitativ hochwertiger Austausch möglich ist.

Alle Informationen und Termine unter:
youngtalents.falstaff-profi.com

STERNENACHT DER GASTRONOMIE

Falstaff PROFI versammelt die besten Akteure aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus und zeigt auf, wie wertvoll eine Karriere in der Branche ist. Im Zuge des großartigen Netzwerk-Events werden die besten Arbeitgeber des Landes und die innovativsten Nachwuchsförderer der Branche gekürt und geehrt. Natürlich sind auch die Falstaff Young Talents wieder mit dabei.

Weitere Highlights sorgen für unvergessliche Momente. Außergewöhnliche Acts rund um Küche, Bar und Service werden Sie verzaubern und bieten Ihnen das wahrscheinlich hochwertigste Branchenevent – **Freuen Sie sich mit uns auf DAS Edelformat des Jahres!**

Alle Informationen und Termine unter:
youngtalents.falstaff-profi.com

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 GenussHauptstadt 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 2024





ROLLING PIN.CONVENTION AUSTRIA

13.-14.05.2024
rollingpinconvention.at

Die ROLLING PIN.CONVENTION Austria ist mit über 60 Top-Speakern und 5 Bühnen mit Abstand Österreichs größtes Symposium für Köche, Gastronomen, Hoteliers, Sommeliers, Barkeeper, Servicehelden....

Tauchen Sie ein in unsere drei Welten (CHEF.DAYS, WINE.DAYS & BAR.DAYS, lassen Sie sich von unseren Top-Speakern inspirieren: In Key Notes, Masterclasses und Tasting Areas – sowie von den spannendsten Produzenten und Lieferanten in unserer + 6.000 m² großen Expo-Area.

Änderungen vorbehalten!

Die ROLLING PIN.CONVENTION ist der perfekte Platz zum Networken. Freundschaften und Geschäftsbeziehungen nehmen hier ihren Ursprung.



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.

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.

Internationales Roséwein-Festival

Längst sind Roséweine nicht nur Sommerweine, sondern haben ganzjährig Saison. Das Internationale Roséwein-Festival Steiermark bietet dieser Weinkategorie eine exklusive Bühne.

Junkerverkostung

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



steiermark.wine

03.04.2024
Stadthalle Graz
Messeplatz 1

06.06.2024
Seifenfabrik Graz
Angergasse 41

26.06.2024
Schloss Stainz
Schlossplatz 1

06.11.2024
Stadthalle Graz
Messeplatz 1



BRAUEREI + BIERERLEBNISSE

miteinander, gesellig, geschichtlich, geschmackvoll

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

Brauerei Erlebnistour

Bei diesem umfangreichen aber vor allem stimmungsvollen Betriebsbesuch erfahren Sie alles Wissenswertes über die langjährige Geschichte der Brauerei in Puntigam, das Geheimnis „bieriges“ Bier zu brauen und welche Dimension hinter der Marke Puntigamer stecken. Große Erlebnistour inkl. umfangreicher Bierverkostung.

Grazer BierkulTour

Ein sehenswerter Stadtrundgang zur Grazer Biergeschichte – mit dem Schwerpunktthema 75 Jahre Puntigamer und Reininghaus. Erfahren Sie historische Einblicke 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 Stadtrundfahrt durch die GenussHauptstadt Graz mit der historischen Puntigamer Bier Bim aus dem Jahre 1909. Mit nur 20 Sitzplätzen, einer umfangreichen Bierverkostung, stimmungsvollen Anekdoten zur Grazer Biergeschichte und dem Wirken der Brauer aus Puntigam und Reininghaus wird die Fahrt mit dem Triebwagen 121 zu einem besonderen Erlebnis.

*Inklusive:
Tour Guide, 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, Jausn 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.*



© Stefan Kristofersitsch, Adobe Stock

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



GUT SCHLOSSBERG

GENUSSLADEN UND RESTAURANT

Am Fuße des Schlossberges steht das Aushängeschild der GenussLäden Österreichs. 1800 hochwertige Delikatessen von bäuerlichen und gewerblichen Handwerksbetrieben repräsentieren die kulinarische Schatzkammer des Landes eindrucksvoll wieder und werden im Laden, im Restaurant Probierstube und in der Kochwerkstatt angeboten.

Die Auswahl reicht von Handwerkskäse, Schinken-, Wurstspezialitäten, Aufstrichen, Ölen, Süßem, Säften, sortenreinen Mosten, Weinen und Bränden bis hin zu saisonalen Frischeprodukten. Ob für den täglichen Bedarf, als Mitbringsel oder als Genuss ab Hof-Gutschein.



Am Fuße des Schlossberges 3
Aufgang Karmeliterplatz
T +43/664/9683713, gut-schlossberg.at

Ob kleine oder große Mahlzeit, Produkte aus dem Laden probieren oder in geselliger Runde feiern – die herrliche Sonnenterrasse, die Kochwerkstatt oder das denkmalgeschützte Obergeschoß sind ein echter Geheimtipp für Genießer.

Buchbare Angebote: Brunch, Familien-, Firmenfeier, Kochkurse und kommentierte Degustationen.

Mi 10.00-18.30 Uhr Sa 10.00-18.00 Uhr
Do/Fr 10.00-21.00 Uhr So 10.00-17.00 Uhr
**Für Reservierungen und bei Veranstaltungen
erweiterte Öffnungszeiten nach Vereinbarung!**

BELIEBTE PRODUKTE AUS DER STEIERMARK

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

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

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

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.

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



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 Herrn 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.

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

Kernöl – das „Grüne Gold“

Steirisches Kürbiskernöl, 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 herzhafte 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, „Vanilleis mit Kürbiskernöl“ schmeckt fantastisch.

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





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.

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

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

BELIEBTE PRODUKTE AUS DER STEIERMARK

#teamgruenewelt

Ihre Karriere als Partner einer

grünen Welt.



Die Energie Steiermark sucht neue Talente.

Jetzt bewerben unter e-steiermark.com/karriere

Peter K., Projektleiter Erneuerbare Energie



Crazer 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 Reininghaus sowie das Puntigamer Bier – das liegt wohl nicht nur an der hohen Braukunst, sondern auch an den exzellenten Zutaten: beste Gerste und feinster 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



SCHAU AUF regionale Qualität

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 Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum





Murradweg, Burg Rabenstein bei Frohnleiten



Genussradeln in der Erlebnisregion Graz



Österreichischer Skulpturenpark Premstätten



Herzhafte Kulinarik in der Lipizzanerheimat

GENUSS AUF ZWEI RÄDERN

Rund um Graz steht Genuss an vorderster Stelle!



Zu erleben und genießen gibt ´s in der Erlebnisregion Graz wahrlich mehr als genug: herrliche Natur, historische Kulturdenkmäler und moderne Kunst, fantastische Aus- und Rundblicke, erfrischende Badeseen, regionale Schmankerl und moderne Haubenküche, Weingärten und Buschenschänken, ausgedehnte Wanderungen und ein abwechslungsreiches Radwegnetz.

„Rad-Hauptschlagader“ ist der bekannte und beliebte Murradweg R2, der die Region vom Grazer Bergland im Norden bis in die Ebenen des Grazer Beckens im Süden durchquert. Auch links und rechts der Mur gibt es viele lohnende Radstrecken, die sich mit dem Murradweg und der Stadt Graz verbinden lassen und untereinander kombinierbar sind.

Wir garantieren: beim Genussradeln wird sowohl für den Sportgenuss als auch für den kulinarischen Genuss gesorgt. Deshalb haben wir für Sie eine Auswahl der schönsten Touren in der Broschüre „GENUSSRADELN IN DER REGION GRAZ“ und auch online ausführlich beschrieben – inklusive genauer Höhenprofile, Fahrtdauer und Besonderheiten wie interessante Ausflugsziele und Genussbetriebe in allen Himmelsrichtungen rund um Graz.

regiongraz.at/genussradeln

Eine Auswahl an Genussstouren für E-Biker und sportliche Tourenradfahrer:

- Flair des Südens*
- Fluss- und Abenteuer tour*
- Kapellentour*
- Schmankerltour*
- Aussichtstour rund um den Schöckl*
- Lurgrottentour*
- I'll be back*
- Lipizzanertour*

E-Bikeverleih:

- Bicycle – Fahrradverleih, Hauptbahnhof Graz*
- E-Bike Box His Hotel, Seiersberg-Pirka*



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 2024.

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 wesentliche Aufgabe ist
 die Bekämpfung der Armut
 und die Bekämpfung der
 Armut

GRAZ



Österreich
 ankommen
 und aufleben

» 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 Versicherungskunden in ganz Österreich zu ihrer Zufriedenheit befragt. Die GRAWE steht bei den überregionalen Versicherungen im Durchschnitt der Jahre 2019-2023 an erster Stelle.



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