

DAS MAGAZIN 2025



Erleben
Das Fest
in Bildern.
Seite 4

Genießen
Kulinarik auf
Sterne-Niveau.
Seite 16

Feiern
So vielfältig
klingt das Land.
Seite 26

steiermark.com/steiermark-fruehling

Inhalt

SEHEN

4 Ein Hoch auf die Frühlingsgefühle
Die besten Bilder von den ersten zwei Tagen Steiermark-Frühling.

9 Südsteiermark
Drei Weinstraßen begeistern mit edlen Tropfen und Gastfreundschaft.

10 Sie sind das Herz am Rathausplatz
Wir holen die vielen Mitwirkenden des Events vor den Vorhang.

12 Psst! Geheimnisse und Hoppalas
Anekdoten aus fast drei Jahrzehnten Steiermark-Frühling.

RIECHEN
14 Das riecht rekordverdächtig
30-Meter-Apfelstrudel oder 28.000 Weingläser: das Fest in Zahlen.

15 Murtal
Die Mischung macht's – die Region Murtal glänzt mit Vielfalt.

SCHMECKEN
16 Das Pop-up-Sternerestaurant
Steirische Hauben- und Sterneköche bringen Spitzenkulinarik auf die Teller.

18 Wer kocht wann im Kochstudio?
Alle Infos zum neuen Kochstudio. Plus: ein Rezept von Johann Lafer.

19 Erzberg Leoben
Tauchen Sie ein in die Abenteuerregion rund um den Erzberg.

FÜHLEN
20 Die freundliche Eroberung Wiens
So wurde 1996 eine Idee geboren, die zum „Familientreffen“ wurde.

25 Ausseerland Salzkammergut
Wo es sich zwischen Bergen und Seen gut leben und urlauben lässt.

HÖREN
26 Alle Achtung, dieses Soundlogo!
Die Band aus Thal hat den neuen Klang der Steiermark komponiert.

28 Der musikalische Fahrplan
Welche Musikgruppen wann auf dem Rathausplatz begeistern.

29 Thermen- & Vulkanland
Entspannung pur! Die sechs Thermen helfen beim Abschalten.

DER PLAN
30 Damit Sie alles finden
Was ist wo? Der große Übersichtsplan vom Rathausplatz.



IMPRESSUM gem. § 5 ECG, § 14 UGB, § 24 Mediengesetz

MEDIENINHABER UND ANSCHRIFT: Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH- STG, St.-Peter-Hauptstraße 243, 8042 Graz. Tel.: +43 316 4003, E-Mail: info@steiermark.com. KONZEPT UND REDAKTION: 5komma5sinne, 5,5 Sinne GmbH, UNIT CENTER Gleisdorf, Grazer Straße 34, 8200 Gleisdorf, GF Sabrina Konrad, Mag. (FH) Ulrich Dunst. GRAFISCHE GESTALTUNG UND LAYOUT: G.A. Service GmbH, Siesenheimer Straße 39, 5020 Salzburg. COVERFOTO: STG/Michaela Lorber DRUCK: Leykam Druck. HAFTUNG: Sämtliche Texte im Magazin werden sorgfältig geprüft. Dessen ungeachtet besteht keine Garantie für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Die Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH- STG haftet nicht für Schäden, die aus inkorrekten oder verspäteten Inhalten oder aus Handlungen resultieren, die im Vertrauen auf die Richtigkeit des Inhalts getätigt wurden. Alle Texte sind urheberrechtlich geschützt, sämtliche Inhalte dürfen ausschließlich zum privaten Gebrauch verwendet werden.

Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH- STG
St.-Peter-Hauptstraße 243, 8042 Graz, Österreich
Tel.: +43 316 4003 | info@steiermark.com
www.steiermark.com

Fotos: René Strasser, STG/Jürgen Hammerschmid, STG/WSI Agentur, Caj, Arzberger/Fred Lindmoser

Foto: STG/Jayden Gyne



VORWORT

Frühling mit allen Sinnen erleben

Wenn am Wiener Rathausplatz jedes Jahr der Erzberg, der Uhrturm und der Klappertetz Einzug halten, dann blüht er wieder auf, der Steiermark-Frühling. Seit bald drei Jahrzehnten bringt dieses Fest die wunderbare Vielfalt unseres Landes in die Bundeshauptstadt, von Spitzenkulinarik über gelebtes Brauchtum bis hin zu musikalischen Höhepunkten – heuer mit erweitertem Programm schon seit Mittwochabend.

In diesem Jahr setzt der Steiermark-Frühling noch eins drauf: Unser neues Kochstudio bringt die Spitzen der steirischen Küche per Videowall direkt auf die Hauptbühne. Mit dabei: Die besten Sterne- und Haubenköche der Steiermark wie Heinz Reitbauer, Richard Rauch, Johann Lafer oder Andreas Krainer. Damit niemand lange suchen muss, gibt es eine digitale Speisekarte – denn ob Backhendl, Steirerkaskrapfen oder Hirschbirn-Kreationen: Beim größten Pop-up-Restaurant Österreichs ist für alle etwas dabei.

Für uns ist der Steiermark-Frühling viel mehr als eine Veranstaltung. Er ist eine Einladung, die Steiermark mit allen Sinnen zu erleben. Ein Fest, das Vorfreude weckt auf Urlaub im Grünen Herzen Österreichs. Dass jährlich rund 150.000 Gäste das steirische Frühlingserwachen in Wien mit uns feiern, ist ein Beweis für die starke Verbindung zwischen den Wienerinnen und Wienern und unseren elf Erlebnisregionen Ausseerland Salzkammergut, Erzberg Leoben, Gesäuse, Hochsteiermark, Murtal, Oststeiermark, Region Graz, Region Murau, Schladming-Dachstein, Südsteiermark und Thermen- & Vulkanland.

Ein besonderer Dank gilt dem Wiener Bürgermeister Michael Ludwig, dass wir den schönen Rathausplatz einmal mehr in ein lebendiges Stück Steiermark verwandeln dürfen. Und ein großer Dank gilt natürlich den 1.450 Steirerinnen und Steirern, die als Gastgeber, Aussteller und Programmakteure dieses wunderbare Fest mit Leben und Frühlingssfrische erfüllen. Mit diesem Magazin wollen wir sie vor den Vorhang holen. Denn wir alle wissen: Die Steiermark ist nicht nur ein Urlaubsziel, sondern ein Gefühl – und dieses Lebensgefühl wollen wir mit Ihnen teilen.

Steiermark-herzlichst

Michael Feiertag
Geschäftsführer Steiermark Tourismus &
Standortmarketing

Mario Kunasek
Landeshauptmann &
der Steiermark

Anziehungskraft. Seit vielen Jahren zählt der Auftritt der Edlseeer zum heiß erwarteten Fixpunkt vieler Wiener Besucher des Steiermark-Frühlings.



Die charmante Eroberung Wiens. STG-Geschäftsführer Michael Feiertag mit den Geschäftsführerinnen und Geschäftsführer der steirischen Erlebnisregionen: Ute Gurdet, Susanne Haubenhofer, Stefan Schindler, Pamela Binder, Evelyn Schweininger, Lukas Bencsics, Mathias Schattleitner, Christian Contola, Isabella Painhapp und Andreas Jandrichs.

„Danke an die Stadt Wien, dass wir wieder zu Gast sein dürfen. Für uns als Organisatoren und 1.450 steirische Gastgeber ist dieser Auftritt immer einer der Höhepunkte im Jahr.“
Michael Feiertag



EIN HOCH AUF DIE FRÜHLINGS-GEFÜHLE



Der Frühling ist da! Beim „Steiermark-Frühling in Wien“ bevölkern 1.450 weiß-grüne Botschafterinnen und Botschafter die Hauptstadt und machen den Rathausplatz heuer für fünf Tage zum größten steirischen Dorf.

Fotos: Jürgen Fuchs (3), René Strasser, STG/Michaela Lorber, STG/Jürgen Hammerschmid



Bitte lächeln! Ski-Asse Nici Schmidhofer und Katrin Ofner beim Bieranstich mit LH Mario Kunasek und RLB-General Martin Schaller und Murauer-GF Josef Rieberer. Bild rechts: Michael Feiertag mit Lena Hoschek, die die STG-Mitarbeiterinnen eingekleidet hat.





SO BUNT BLÜHT DAS GRÜNE HERZ IN WIEN AUF

Einmal quer durch die Steiermark – und dabei alle Vorzüge der kulinarischen, musikalischen und geselligen Vielfalt des liebsten Urlaubsbundeslands der Wienerinnen und Wiener genießen. Das alles geht am Wiener Rathausplatz zu Fuß in nur kurzer Zeit. Ein Rundgang vom Donnerstag in Bildern!

Frühlingsfrische. Ohne Klapotetz, Oldtimer-Traktor, die steirischen Weinhoheiten – und gesellige Kulinarik – ist ein Steiermark-Frühling praktisch undenkbar.



Strahlend. Hans Spreitzhofer (WKO-Tourismusbobmann), Astrid Steharnig-Staudinger (Österreich Werbung) und Minister Wolfgang Hattmannsdorfer.



Süße Runde. Jedes Jahr heiß erwartet: der 25 Meter lange Strudel in Apfel-Form von Apfelstraßen-Urgestein Franz Meißl.

Fotos: Jürgen Fuchs (6), STG/Ute Hödl, René Strasser



SEHEN

„Es ist jedes Jahr ein absolutes Highlight, den Steiermark-Frühling hier am Rathausplatz zu erleben.“
Landtagspräsident Ernst Woller

„Ich wünsche den Steirern viel Erfolg und den Wienern viel Freude – und Vorfreude auf den nächsten Steiermark-Urlaub.“
Landeshauptmann Mario Kunasek



Polit-Gipfel. Landeshauptleute, Staatssekretäre, Landesräte, Minister, Präsidenten: Willibald Ehrenhöfer, Astrid Steharnig-Staudinger, Barbara Eibinger-Miedl, Jörg Leichtfried, Manuela Khom, Michael Feiertag, Mario Kunasek, Ernst Woller, Stefan Hermann, Elisabeth Zehetner und Klaudia Tanner.



Prompt geliefert. Burger der „Rib Eye Boys“ Robert Buchberger und Nino Sifkovits werden via Foodora in ganz Wien zugestellt.

Plus eins. Schon am Mittwochabend wurte es am Rathausplatz. Sehr zur Freude der 1.450 Gastgeber, wie etwa Sophie Friedrich oder Michael Strohmeier.



ALLER GUTEN TAGE SIND FÜNF

Wegen des großen Erfolgs verlängert! Zum ersten Mal blühte der Steiermark-Frühling in diesem Jahr mit einem Pre-Opening bereits am Mittwochabend auf. Hauptdarsteller waren neben der Kulinarik Chartstürmerin Anna-Sophie und die Südsteirische Weinstraße, die ihr 70-jähriges Jubiläum gefeiert hat.

Aus vollem Herzen. Anna-Sophie brachte den Rathausplatz in Schwingung. Michael Feiertag, Herbert Germuth, Wolfgang Rosam, Evelyn Schweinzger, Karlheinz Kornhäusl und Eva Maria Kroismayr-Baier feierten 70 Jahre Südsteirische Weinstraße.



Weinstraßenbahn. Florian Lieleg bewirtete die Gäste der Weinstraßenbahn. Zieh-harmonisch mit sehr viel Beat. **DERMITAZIACH**



Fotos: Jürgen Fuchs

Wo jeder Genussmoment das Herz berührt

Zwischen sanften Hügeln und endlosen Weingärten erlebt man ehrliche Gastfreundschaft und echten Genuss. An den drei unterschiedlichen Weinstraßen – der Südsteirischen, der Sausaler und der Schilcher Weinstraße – kann man sich nicht nur von grenzenlosen Aussichten beeindrucken lassen.

Die Vielfalt der Kulinarik

Die Kulinarik der Südsteiermark ist so vielseitig wie ihre Landschaft. Sie reicht von der urigen Buschenschank mit der kultigen Brettljause über traditionelle Wirtshäuser bis hin zu grandiosen und hochprämierten Fine-Dining-Restaurants. Besonders stolz ist man heuer auf die zahlreichen Guide-Michelin-Betriebe, die die Region einmal mehr zur Kulinarik-Hochburg der Steiermark machen.

Südsteirischer Wein – Leidenschaft in jedem Glas

Und mittendrin immer wieder der Wein, um den sich alles dreht. Vom klassischen Welschriesling über den weltbekannten Sauvignon blanc, vom mineralischen Riesling bis hin zum unverwechselbaren Schilcher – ob klassisch ausgebaut oder als Naturwein –, diese Vielfalt in so großer Qualität gibt es nur in der Südsteiermark.

Tourismusverband Südsteiermark

GF Evelyn Schweinzger
Hauptplatz 40
8530 Deutschlandsberg
Tel.: +43 577 30
office@suedsteiermark.com
suedsteiermark.com



Die Südsteirische Weinstraße feiert heuer ihr 70-jähriges Bestehen.



SÜD STEIERMARK

facebook.com/visitsuedsteiermark
instagram.com/visit_suedsteiermark



Sie sind das Herz am Rathausplatz

Mit Herz, Handwerk und Hingabe: 1.450 Mitwirkende, von Winzern und Köchinnen über Gastgeber und Musikerinnen bis zu Narzissen- und Weinhoheiten, sie alle machen den Steiermark-Frühling zu dem, was er ist: ein Fest für alle Sinne – und für alle Menschen.

Text: Ulrich Dunst

Ein gelungenes Fest kann große Bühnen haben, ein dichtes Programm und höchstwahrscheinlich eine hübsche Dekoration. Aber es lebt nur dann, wenn es Menschen gibt, die es mit Herz, Handwerk und Hingabe füllen. Genau das passiert jedes Jahr beim Steiermark-Frühling am Wiener Rathausplatz. Hier sorgen nicht nur weiß-grüne Gastfreundschaft, kulinarische Vielseitigkeit auf höchstem Niveau, handwerkliche Meisterstücke und urige Traditionen für die perfekte Mischung – sondern vor allem die 1.450 Gastgeber, Aussteller und Mitwirkenden, die mit Begeisterung, bester Kulinarik und einer Extraportion steirischem Schmäh jährlich 150.000 Besucher anlocken. Sie sind das Rückgrat dieses einzigartigen Frühlingfestes – und der

Fotos: René Strasser (3), STG/Jürgen Hammerschmid, STG/WSI Agentur



Von Kulinarik bis Brauchtum. 1.450 Gastgeber wirken am Steiermark-Frühling mit.

FÜHLEN



beste Beweis dafür, dass Herzlichkeit das wahre Erfolgsrezept ist.

Und ja, es gibt viele Mitwirkende, die seit dem allerersten Mal im Jahre Schnee (beim ersten Steiermark-Frühling 1996 am Heldenplatz lag Schnee, wie alle Beteiligten immer wieder gern erzählen) mit dabei sind und somit so etwas wie die wachsende Seele dieses Festes sind. Die heuer 550 Ausstellerinnen und Aussteller (verteilt auf 89 Ausstellerholzhäuschen und Hütten) und 900 Programmakteure bilden

in ihrer Vielfalt die touristische, kulinarische und kulturelle Breite ab und kommen aus den unterschiedlichsten Gründen jedes Jahr wieder mit nach Wien. Wie etwa Herbert Traisch, der seit vielen Jahren am Rathausplatz für das GeoDorf Gams in der Erlebnisregion Gesäuse wirbt – und in Wien (wie viele andere Gastgeber auch) extra von Stammgästen aufgesucht wird. Oder etwa Winzerfamilien wie jene von Wolfgang Lang aus der Oststeiermark, bei der alle Generationen meh-

rere Tage lang von früh bis spät mit Begeisterung, Durchhaltevermögen und Herzlichkeit am Werk sind. Mit ein Erfolgsgarant sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der elf Erlebnisregionen, die gekonnt Urlaubsvorfreude auf einen Steiermark-Aufenthalt beim Wiener Publikum verbreiten. Auf den folgenden Seiten wollen wir stellvertretend für alle 1.450 einige Mitwirkende vor den Vorhang holen, die durch die Bank betonen: Der Steiermark-Frühling, das ist ein Fest unter Freunden.



Sie sind seit dem ersten Tag dabei

„Wir haben nie gefehlt!“, sagt **Herbert Mayerhofer** aus Kaindorf bei Hartberg (Region **Oststeiermark**) stolz. Er ist mit Produkten seines Obsthofs, wie den beliebten Apfelland-Strauben, „und allen Köstlichkeiten, die das Apfelland bietet“, seit der ersten Stunde des Steiermark-Frühlings 1996 dabei. „Damals wollten wir eine Schnapsbrennerei im Zelt am Heldenplatz aufbauen, die war aber zu groß“, erinnert sich Mayerhofer, der viele Produkte zusammen mit Bauernbrot Nöhler anbietet.



So ein Theater!

Lukas Wachernig und sein kreatives Team von der **Wandelbühne** St. Lambrecht machen den Wiener Rathausplatz seit 2017 zur Theaterbühne. Als größte heimische Veranstalter von Theater-Feriencamps ergeben sich durch den gemeinsamen Werbeauftritt mit der Region **Murau** „tolle Synergien“, erzählt Wachernig: „Zu uns kommen Jugendliche aus ganz Österreich, während die Eltern z.B. in der Region Radtouren machen.“

Fotos: Jürgen Fuchs, Die Wandelbühne, Lebkuchen Pirker, Weingut Schneeberger, STG

Lebkuchenherzlich

Sie sind seit 1996 ein Erfolgsbaustein des Steiermark-Frühlings: „Da **Pirker Lebkuchen** untrennbar mit Mariazell verbunden ist, war es uns vom ersten Tag an ein großes Anliegen, in Wien dabei zu sein“, so **Katharina Pirker** und **Georg Rippel-Pirker** (Region **Hochsteiermark**). Genial sei die Idee, steirische Vielfalt den Wienerinnen und Wienern „zu Hause“ zu präsentieren. Am Rathausplatz gibt's ein Best-of der 85 Sorten Lebkuchen und natürlich die Lebkuchen- und Eierliköre.



Sausal im Glas und Wein für Wien

„Der Steiermark-Frühling ist die schönste und fröhlichste Art, den Frühling in Wien mit einem Stück Steiermark im Glas zu begrüßen“, sagen **Hansi** und **Sarina Schneeberger** vom gleichnamigen Weingut aus Heimschuh (Erlebnisregion **Südsteiermark**). Das **Weingut Schneeberger** bietet am Rathausplatz seit vielen, vielen Jahren „fruchtige, charaktervolle Weine, die das Terroir des Sausals widerspiegeln“.



Psst... Geheimnisse und herzerfrischende Hoppalas

Was am Rathausplatz passiert, bleibt am Rathausplatz? In mehr als 25 Jahren ist rund um den Steiermark-Frühling auch so manches Hoppala passiert. Aber zum Glück ist immer alles gut ausgegangen – und im Nachhinein hat man ja leicht lachen.



In mehr als 25 Jahren, da kann man was erleben! Ja, um den Steiermark-Frühling, der seit seinem Beginn 1996 schon mehrere Millionen Gäste angezogen hat, ranken sich so manche Anekdoten...

Der vergessene Klapotetz. Er ist das Wahrzeichen der Südsteiermark – und kehrte heuer nach kurzer Pause auf vielfachen Gästewunsch wieder zurück auf den Rathausplatz: der Klapotetz. Einmal jedoch wurde die charmant-hölzerne Landmarke in der Hektik des Abbaus und Aufräumens aber kurzerhand vergessen...

Die Hallenbad-Aufwärmrunde. Es war in den frühen Jahren des Steiermark-Frühlings, als Tourismusvertreter des Apfellandes in der Oststeiermark naturgemäß blühende Apfelzweige zu Deko-Zwecken mit nach Wien bringen wollten. Bloß: Der Frühling war temperaturnormmäßig damals noch im Winterschlaf – detto die Apfelknospen. Deshalb schickten die Oststeirerinnen und Oststeirer die Zweige kurzerhand einige Tage in ein warmes Hallenbad. Und brachten sie schließlich in voller Blüte nach Wien.

Fotos: Pirker Lebkuchen, STG/Jürgen Hammerschmid, Archiv STG



Damals im Prater. So sah es in den 1990er-Jahren auf der Kaiserwiese im Prater aus.

Die Steireranzug-Wette. Ja, auch das ist überliefert: Der frühere Wiener Bürgermeister Michael Häupl soll dem Umzug des Steiermark-Frühlings vom Prater auf den Wiener Rathausplatz 2002 erst zugestimmt haben, wenn zuvor 500 Wiener im Steireranzug antanzen. Die Wette ging allem Anschein nach auf, wie man heute am Rathausplatz sehen kann...

Das wetterfeste Fest. Der allererste „Steiermark-Frühling“ ging 1996 in einem Zelt auf dem Wiener Heldenplatz über die Bühne. Die Ideen und Gerätschaften (z.B. eine mobile Schnapsbrennerei) der Steirerinnen und Steirer überstiegen in ihrer Größe damals zum Teil die örtlichen Gegebenheiten. Doch schon damals zeigte sich die erstaunliche Wetterfestigkeit des Festes

und seiner Gäste. Trotz 15 Zentimeter Neuschnee strömten schon zur Premiere 15.000 Wiener Gäste. In den Folgejahren blühte der Steiermark-Frühling im Wiener Prater auf, wenn gleich so mancher Gästeschuh ob des nicht immer so gnädigen Wetters auf der dortigen Kaiserwiese unterging. Auch ein Grund, warum 2002 der Umzug auf den Rathausplatz erfolgte.

Lebendiges UNESCO-Weltkulturerbe in Wien

Wundersame Wesen im Strohgewand mit langen Antennen, die im Achttertakt schnalzen. Schab, Bartl, Luzifer & weitere Gesellen: Sie machen das jährlich am 5. 12. aufgeführte „Nikolspiel Bad Mitterndorf“ so einzigartig, dass es 2020 zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt wurde. Dieses Kulturerbe aus der Region **Ausseerland Salzkammergut** vermittelt der Brauchtumsverein um **Martin Rainer** auch weit über die Grenzen hinaus, und da darf der Steiermark-Frühling als Bühne nicht fehlen.



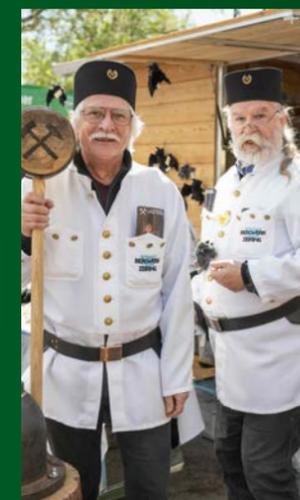
Weinzigartige Charmeoffensive

Mit seinen prämierten Bioweinen und Biofruchtsäften ist **Reinhard Lang** vom gleichnamigen Weinhof in St. Stefan/R. schon seit 2009 ein nicht wegzudenkender kulinarischer Faktor am Rathausplatz. „Anfangs haben wir mit anderen Betrieben den linken Parkbereich bespielt, jetzt sind wir mit der Erlebnisregion **Thermen- & Vulkanland** rechts von der großen Bühne angekommen.“ Sein Fazit: „Immer wieder schön.“

Fotos: Nikolspiel (2), weinhof-lang.at, René Strasser, Caj. Arzberger/Fred Lindmoser (2)

„Wir wirbeln quer durch Wien“

Nicht zu übersehen sind in Wien die Mitglieder vom **Schaubergwerk Museum Oberzeiring**. Mit weißer Bergmannskluft, schwarzen Kappen und Riesenhammer, mit dem Gäste Münzen prägen können, sind sie auch nicht zu überhören. Oder wie Obmann **Hannes Pfandl** sagt: „Wir wirbeln gscheit“ und „rühren auf der Aktionsfläche der Region **Murtal** und quer durch Wien die Werbetrommel fürs Museum und für das Murtal.“



Magenlikör, Panther und „Drachen“

Sie ist in Mariazell eine Institution, und seit 2002 auch beim Steiermark-Frühling: die Familie von **Cajetan Arzberger** mit dem Orig. Mariazeller Magenlikör & Kräuterbitter (Region **Hochsteiermark**). „Es ist die perfekte Bühne, um steirische Traditionen erlebbar zu machen.“ Großer Nachfrage erfreut sich auch die Pantherstrick® Kollektion. Auch bei japanischen Gästen, die einmal mit den Worten „Oh, it's a dragon“ eifrig einkauften.





RIECHEN



Frühling ist, wo es nach Rekorden riecht

Am Rathausplatz gab es schon so manchen Weltrekordversuch. Aber rekordverdächtig sind viele Zahlen rund um den Steiermark-Frühling.

76.750

Gäste kamen an einem einzigen Tag, es war Samstag, 6. April 2024, zum Steiermark-Frühling. Mit weit über 200.000 Gästen in vier Tagen und 60,5 Millionen Informationskontakten (Medien, Social Media, Besucher vor Ort) wurde im Vorjahr ein Rekord erzielt. Dadurch wurde ein zusätzlicher Wettbewerb für die Steiermark in Höhe von 2,8 Millionen Euro ermittelt.

30

Meter lang war jener Apfelstrudel, der 2016 angesichts des Jubiläums „30 Jahre Apfelstraße“ krenzentz wurde.

28.000

Weingläser sind heuer beim Steiermark-Frühling in Umlauf.

10.000

Eier wurden einmal aufgeschlagen, um beim Steiermark-Frühling die größte Eierspeis der Welt zu servieren.

89

Holzhäuschen und Almhütten sowie eine zweistöckige Steiermark-Lounge sind heuer am Rathausplatz für 550 Aussteller aufgebaut. Die Erlebnisregionen Thermen- & Vulkanland sowie Erzberg-Loeben haben einen runderneuernten Auftritt.

8.000

Meter Stromkabel und 2.000 Meter Wasserleitung werden für den Steiermark-Frühling am Rathausplatz verlegt. Dazu kommen 4 Kräne für den Auf- und Abbau, 1.400 Meter Zäune und 150 Kubikmeter Hackschnitzel.

1.677.316

Nächtigungen von Wiener Gästen hat die Steiermark im Tourismusjahr 2024 verzeichnet (eine Million im Sommer). Mit mehr als jeder 5. Nächtigung sind die Wienerinnen und Wiener wichtigste inländische Gästegruppe. 73 Prozent bezeichnen sich als Stammgäste.

Fotos: STG/Jürgen Hammerschmid (2)

Die Mischung macht's: Sommererlebnisse im kontrastreichen Murtal

Die Erlebnisregion Murtal in der Steiermark vereint Kontraste, die ihren besonderen Reiz ausmachen. Unter dem Motto „Die Mischung macht's“ präsentiert die Region im Sommer 2025 vielfältige Erlebnisse.

Motorsportfans kommen am Red Bull Ring in Spielberg auf ihre Kosten, während ruhige Bergseen und idyllische Naturkulissen Entspannung bieten.

Radfahren im Murtal vereint abwechslungsreiche Routen für alle Schwierigkeitsgrade und ein in Österreich einzigartiges Radknotensystem. Kulturelle Highlights, wie historische Ruinen und interaktive Museen, verbinden sich mit familienfreundlichen Ausflugszielen, die Langweile zum Fremdwort werden lassen.

Zirbenduft begleitet euch auf euren Wanderungen durch die Wälder auf beeindruckende Almen, wo euch auch kulinarische Highlights erwarten.

To-dos im Murtal:

- Sommerliche Almrauschwanderung
- Radtour entlang der plätschernden Mur
- MTB-Trailabenteuer für die ganze Familie
- Fahrerlebnisse am Red Bull Ring
- Murtaler Traditionsküche

Tourismusverband Murtal

GF Isabella Painhapp
Red Bull Ring Straße 1
8724 Spielberg
info@murtal.at
murtal.at



facebook.com/visitmurtal
instagram.com/visitmurtal



Das Geheimnis des Steirerkrapfens

Als kulinarische Botschafterinnen und Botschafter der Region **Schladming-Dachstein** weicht das Team der **Landjugend Öblarn** heuer erstmals die Wiener Gäste in die Geheimnisse des Ennstaler Steirerkrapfens aus dem einzigartigen „Steirerkas“ ein. Wer es süßer haben will, darf in der Krapfenhütte süße Bauernkrapfen oder Raungerln probieren. **Helena Schmiedhofer**: „Wir sind gern dabei, weil wir ein Verein mit jungen, motivierten Menschen sind, die Tradition und Brauchtum leben.“



Eine genussvolle Premiere

Klaus Lobnik, Kulinarik-Urgestein vom **Gasthof Spary** in Kammern im Liesingtal in der Region **Erzberg-Loeben**, hat die Steiermark längst mit zwei Hauben erobert. Jetzt erobert er auch den Rathausplatz! Erstmals beim Steiermark-Frühling, präsentiert Lobnik ein Meisterstück: Steirischer Eismeersäuling mit Rollgersten-Risotto und Kürbiskernöl. „Einfach gut essen“ ist sein Motto, und „wer mehr bekommt, als er erwartet, ist gewiss im Gasthof Spary gelandet“, lacht Lobnik.

Fotos: U Öblarn (2), Gasthof Spary

Kochen mit Herz.
Michael Feiertag im Kochduell mit Gerhard Dragschitz von motioncooking.



SCHMECKEN



Willkommen im größten Pop-up-Sternrestaurant des Landes

Die mit Hauben und Sternen gekrönte steirische Kulinarik zählt unbestritten zu den Hauptdarstellern jedes Steiermark-Frühlings. Heuer mehr denn je: Mit dem neuen Kochstudio wird das größte Pop-up-Restaurant des Landes gleichzeitig die größte Live-Kochshow Österreichs.

Es ist eine genussvolle Darbietung allerhöchster steirischer Kochkunst, die sich in diesem Jahr auf dem Wiener Rathausplatz entfaltet. Zum ersten Mal wird in einem eigens errichteten Kochstudio, das direkt neben der großen Hauptbühne angesiedelt ist, fast im Minutentakt auf Sternenniveau gekocht. Kürzlich von Guide Michelin ausgezeichnete Spitzenköche wie Heinz Reitbauer, Richard Rauch oder Andreas Krainer lassen sich live bei ihrem virtuoseren Werk auf die Finger schauen. Das Publikum erlebt aus der ersten Reihe, wie Sternküche und steirische Bodenstän-

digkeit kulinarisch eine immer wieder köstliche Symbiose eingehen.

Dank der Übertragung auf einer großen Videowall bleibt keine Gaumenfreude unbemerkt. „Der Steiermark-Frühling wird damit nicht nur zur größten Live-Kochshow des Landes, am 8.200 Quadratmeter großen Rathausplatz erleben wir auch das größte Pop-up-Sternrestaurant des Landes“, sagt Michael Feiertag, Geschäftsführer der Steiermark Tourismus & Standortmarketing. Genießerinnen und Genießer sind also hautnah dabei, wenn Küchenkunst entsteht.

Fotos: Jürgen Fuchs (2), René Strasser, STG/Jürgen Hammerschmid



„Das Erfolgsgeheimnis des Steiermark-Frühlings ist und bleibt die Kulinarik, denn sie ist der Kern der erfolgreichen Marke Steiermark.“

Michael Feiertag

„Die Steiermark steht für mich wie kaum ein Land für ausgezeichnete Kulinarik, die von der hochkreativen Sterne- und Haubenküche bis zur Brettlause reicht.“

Richard Rauch



Stern-Stunden. Im neuen Kochstudio zeigen Sternköche wie Heinz Reitbauer (links) oder Andreas Krainer (mit Hut) live ihre kulinarische Klasse. Linkes Bild: Christof Widakovich im Kochduett mit Sylvia Loidolt.

Richard Rauch, der bereits zum fünften Mal den Steiermark-Frühling kulinarisch mit aufblühen lässt, bringt es auf den Punkt: „Die Steiermark steht für eine Vielfalt in der Kulinarik, die von der hochkreativen Haubenküche bis zur Brettlause reicht. Wir Köche haben die Ehre, all diese guten Produkte der Schatzkammer Steiermark auf einem Teller zu vereinen. In Wien zeigen wir,

wie sehr Bauern und Wirte zusammenspielen, um Qualität auf dem Teller zu vereinen. Und natürlich, dass wir Köche ein schönes Miteinander pflegen.“

DIGITALE SPEISEKARTE FÜHRT ZUM GENUSS

Eine weitere Neuerung sorgt dafür, dass sich die Gäste noch einfacher durch das kulinarische Angebot navi-

gieren können: Erstmals gibt es eine digitale Speisekarte quer durch alle Erlebnisregionen. Ob Steirerkasnock'n, Kürbisgnocchi, Buchteln oder Steaks der Rib Eye Boys vom Chianinahof – mit einem Klick weiß man, wo sich die nächste Gaumenfreude findet. Vegetarische und vegane Spezialitäten sind dabei ebenso prominent vertreten wie die traditionellen Klassiker.



„Pflichttermin“ für Pionierbetrieb

Seit dem allerersten Steiermark-Frühling mit dabei ist das **Weingut Hainzl-Jauk** aus Frauental (Region **Südsteiermark**). Neben Schilcher in all seinen Facetten und besten Weißweinen verwöhne man die Wiener Gäste auch mit Destillaten, Likören und Säften bis hin zum Kürbiskernöl. Junior-Chef **Markus Hainzl-Jauk**: „Als wichtigste steirische Veranstaltung in Wien ist das ein Pflichttermin. Die Wiener schätzen unsere Spezialitäten und wir die feinen Gaumen der Besucher.“



Die Römer kommen!

Der Name ist Programm: **Erich Pörtl** vom **Römerweinhof** in der Region **Oststeiermark** weiß, warum sich die Römer einst in seinem Gebiet um Löffelbach (Heimat der antiken Villa Rustica) niedergelassen haben. Hier gedeiht fabelhafter Wein! Diesen bringt Pörtl mit Säften, Schnäpsen und Flair der Römerweinstraße mit nach Wien, wo er sich „auf ein gemütliches Plauscherl mit den Gästen aus Wien“ freut.

Fotos: Jürgen Fuchs, Römerhof, Gesäuse/Stefan Leitner, Niklas Stadler (2)

„Wer nie hier war, hat was versäumt“

„Wer hier noch nicht dabei war, hat in seinem Leben etwas versäumt und sollte dringend vorbeikommen“, sagt **Ulrich Matlschweiger**, der seit 2014 als Gastronom in Wien dabei ist – seit dem Vorjahr mit dem **Stiftskeller Admont** im Bereich der Erlebnisregion **Gesäuse**. „Egal, ob es die Aussteller sind oder Gäste, die zu unserem Stand kommen und uns später in den Betrieben besuchen: Es ist ein Treffen unter Freunden und diese Freundschaft ist einzigartig.“



Da schmelzen die (Holz-)Herzen

Heiß her geht es auf der Aktionsfläche der Erlebnisregion **Ausseerland Salzkammergut**, wenn heuer zum zweiten Mal die **„Herzlerbrennerin“ Barbara Stüger** live Herzen, Jausenbrettln oder Spruchschilder aus Holz via Brennstift mit Sprüchen, Namen oder sonstigen Wunsch-Aufträgen verziert. „Die Vielseitigkeit des Steiermark-Frühlings“ fasziniert Stüger stets aufs Neue, für Kinder unter 10 Jahren hat sie eine Gratis-Überraschung parat!



Live-Kochstudio Wer kocht wann auf?

Freitag

11:30 – 13:00 Uhr: Peter Troißinger vom Malerwinkel Restaurant im Thermen- & Vulkanland kocht Klachlsuppe mit Heidensterz und Wurzelfleisch.
13:30 – 14:30 Uhr: Johann Lafer zaubert zur Vorspeise ein Saiblings- und zur Hauptspeise ein Wildgericht.
15:00 – 17:00 Uhr: Stefan Haas (Fine Dine) überrascht mit Variationen von Saibling und Wild aus dem Ausseerland Salzkammergut.
17:30 – 19:30 Uhr: Top-Köche der **Gourmet Alps** auf der Winterleitenhütte kredenzen Rehbeuschelravioli und geschmorte Rindsbackerl aus dem Murtal.

Samstag

11:00 – 13:00 Uhr: Almkulinarik by Richard Rauch (Schladming-Dachstein) u. a. mit Kaskrainern im Knuspermantel.
13:30 – 15:30 Uhr: Walter Schmid (der.literwirt) aus der Südsteiermark kocht groß auf.
16:00 – 18:00 Uhr: Mit Andreas Krainer (Hotel Krainer) kocht ein weiterer von Guide Michelin mit Sternen gekrönter Spitzenkoch aus der Hochsteiermark live auf.

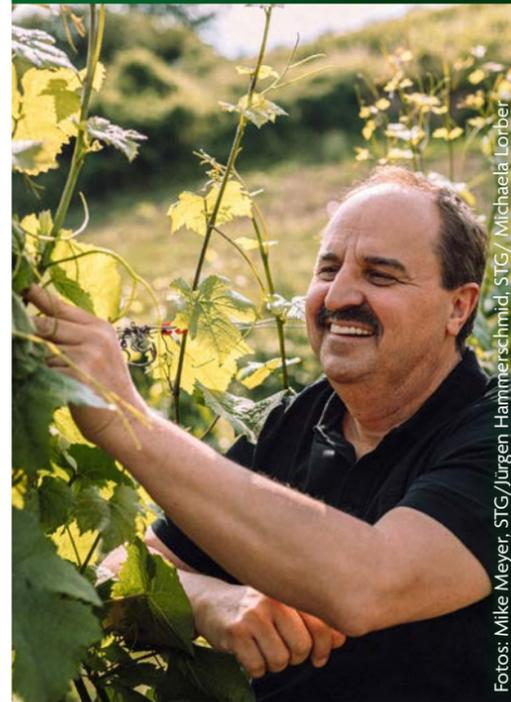
Sonntag

11:00 – 13:00 Uhr: Klaus Lobnik (Gasthaus Spary) aus der Region Erzberg Leoben kocht Steirischen Eismeersaibling.
13:30 – 15:30 Uhr: Martin Steinkellner (Steierschlössl) aus dem Murtal kocht Ausseerland Saibling, Wiesengelter Freilandschwein/Blunzn/Gyoza und Cheesecake u. a. mit Roten Rüben.



Genuss von und mit Johann Lafer

Er ist das internationale Aushängeschild unserer Kochkunst und hat seine steirischen Wurzeln nie vergessen: Der in St. Stefan im Rosental (Thermen- & Vulkanland) geborene und auch in vielen TV-Formaten erfolgreiche Spitzenkoch Johann Lafer bringt mit dem Rezept „Gebackenes Landei mit Vulcano-Schinken“ das Beste aus seiner Heimat auf den Teller. Viel Freude beim Nachkochen!



Fotos: Mike Meyer, STG/Jürgen Hammerschmid, STG/Michaela Lorber

Gebackenes Landei mit Vulcano-Schinken und Sommersalat



Zutaten für ca. 4 Portionen:

- ca. 80 g gemischter Salat (z. B. Friséesalat, Spinatsalat und Mangoldsalat)
- 1 bis 2 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 100 g Semmelbrösel
- Gartenkresse
- ca. 30 g Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer
- etwas Mehl zum Wenden
- 500 ml Pflanzenöl zum Ausbacken
- 4 Scheiben Vulcano-Schinken (oder anderen hochwertigen Schinken)
- 4 EL Kürbiskernöl
- Essig
- 4 Bio-Landeier
- 1 verquirltes Ei
- nach Belieben einige frisch gezupfte Blütenblätter (z. B. Kapuzinerblüten, Veilchen, Gänseblümchen etc.)



© Johann Lafer/Michaela Wissing

Zubereitung:

1. Salat putzen, waschen und trocken-schleudern. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken. Kürbiskernöl mit Essig und Senf verquirlen und mit Salz, Pfeffer würzen.
2. Eier genau 6 Minuten in kochendem Wasser garen, anschließend kalt abschrecken und vorsichtig schälen.
3. Gegarte Eier salzen, dann in Mehl wenden und durch verquirltes Ei ziehen. Danach in Semmelbrösel panieren und in heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Gebackene Eier auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Den Salat zusammen mit einigen Blütenblättern und etwas Kresse auf die Teller verteilen und mit Kürbiskernen bestreuen. Jeweils eine Scheibe Schinken (bevorzugt Vulcano-Schinken) mit einem gebackenen Ei daraufsetzen und rundherum mit Kürbiskernöl-Dressing beträufeln.
5. Mahlzeit!



Auf zu eurem Abenteuer in Erzberg Leoben

Mitten im Herzen der Steiermark, rund um den Erzberg und die Stadt Leoben, liegt die Abenteuer- und Sport-Region Erzberg Leoben. Vom Abenteuer Erzberg bis hin zum beeindruckenden Naturschauspiel am Grünen See erwarten Entdecker einmalige Ausflugsziele. Naturliebhaber machen sich auf zu gewaltigen Gipfeln und gemütlichen Almen oder erkunden die Region auf zwei Rädern entlang der zahlreichen Radwege durch malerische Landschaften. Spektakuläre Events füllen den Veranstaltungskalender, während Kulturinteressierte eine Vielzahl von historischen Monumenten und spannenden Museen in der Erlebnisregion finden. Erzberg Leoben ist ein Geheimtipp für alle, die Natur, Sport und Abenteuer abseits der Massen suchen.

Tourismusverband Erzberg Leoben

GF Andreas Jandrischits
 Hauptplatz 3, 8700 Leoben
 Tel.: +43 3842 48148
 info@erzberg-leoben.at
erzberg-leoben.at



© Steiermark Tourismus / Tom Lamm

Da wie dort unverzichtbar

Auf der Planai ist der Planaihof nicht wegzudenken. In Wien auch nicht! Zum 21. Mal begrüßen Rebecca Weichsler und ihr Team mit Schladminger Bier und Schmankerln aus der Region Schladming-Dachstein die „Gäste in Wien mit derselben Herzlichkeit wie in unserer Region“. Neben dem Planaihof wird von ihnen in Wien auch die Schladminger Hütte und der Après-Ski-Schirm Almrausch repräsentiert. „Selbstverständlich ist auch das Treffen mit anderen Winzern, Produzenten und Brauchturnsgruppen jedes Jahr ein Highlight für uns!“



Da stept der Bärlauch

Wild-Bolognese, Barbara-Gulasch vom Bio-Weiderind, Bärlauchpesto mit handgepflücktem Bärlauch oder Backhendlsalat: Lukas Kain vom Biohof Kain im Liesingtal bringt mit seinem Team in Wien das Beste der Region Erzberg Leoben auf die Teller. Mit seinem Bio-Catering sorgt er heuer zum dritten Mal im Erzberg-Leoben-Pavillon für nachhaltigen Genuss – und behält stets den Überblick: „Organisatorisch ist das eine Challenge, aber es ist eine großartige Sache.“



Fotos: Jürgen Fuchs (2)



Fotos: STG/Jürgen Hammerschmid (2)

FÜHLEN

Die freundliche Eroberung der Hauptstadt

Viel Harmonika in der Stadt der Philharmoniker: Was mit einer Idee zur Begegnung mit der so wichtigen Urlauberzielgruppe aus Wien begann, hat sich zum größten kulinarischen „Familientreffen“ des Landes entwickelt. Ein Erfolgsrezept des Steiermark-Frühlings bleibt neben Herzlichkeit und Kulinarik stets gleich: Das Fest und seine Mitwirkenden erfinden sich immer wieder neu.

Text: Ulrich Dunst



Ein Schluck Murau: das offizielle Bier

Seit Jahren ist die **Brauerei Murau** untrennbar mit dem Steiermark-Frühling verbunden, heuer erstmals als offizieller Partner. „Wir bringen beste steirische Braukunst und ein echtes Stück **Murau** nach Wien“, freut sich Geschäftsführer **Josef Rieberer**: „Wir laden alle ein, mit uns auf Genussreise zu gehen, sei es beim Verkosten unserer Bierspezialitäten oder beim Kennenlernen touristischer Erlebnisse wie der ‚Bierapotheke‘ oder der ‚Brauerei der Sinne‘.“



Kulinarik-Tausendsassa

Kein Steiermark-Frühling ohne Hauskuch **Christof Widakovich** am Herd und auf der Bühne! Mit der **Gros-sauer-Gruppe** verwöhnt er die Wiener mit einer kulinarischen Reise von „Steirerkuchl“ über „Bierhütte“ bis zur „Goldkost“, wo edle Weine und Speisen aus goldprämiierten Produkten serviert werden. Beim Stadt-Land-Kochduell der Region **Graz** mit Sylvia Loidolt wird's richtig heiß. „Der Frühling bringt frische Ideen in die Küche“, sagt Widakovich. Und der Steiermark-Frühling? „Der perfekte Platz für die steirische Vielfalt.“

Fotos: Jürgen Fuchs, U. Dunst, TV Hochsteiermark/nicolaiseisrat, Weinhof Lang, STG

Ein Wiesenquartier für die Hauptstadt

„Wir bringen ein Stück der Region **Hochsteiermark** mitten in die Bundeshauptstadt“, erklärt **Johannes Schrotthofer**, warum er heuer zum dritten Mal mit seinem **Wiesenquartier** beim Steiermark-Frühling dabei ist. In seinen Chalets in Langenwang bietet er „achtsame Auszeit in der Natur, ohne Verzicht auf Komfort“. Deshalb sei der Auftritt in Wien „die perfekte Plattform, weil wir hier auf Menschen treffen, die genau das suchen.“



Für die Pioniere „wie ein Familienurlaub“

„Wie ein Familienurlaub! Nicht ganz so entspannend, aber umso lustiger!“ Das Weingut von **Wolfgang Lang** aus Feistritztal (**Oststeiermark**) ist seit der ersten Stunde in Wien dabei. Mittlerweile inklusive Partnerin, den Söhnen und deren Freundinnen. Sie kredenzen ihre ausgezeichneten Qualitätsweine oder die Barrique-Weine von Sohn Maximilian, aber auch Johannisbeerwein – „wie früher, nur besser!“ „Faszinierend“ für die Familie: Selbst bei strömendem Regen strömen die Wiener herbei.



Klapotetz? Auf vielfachen Wunsch heuer wieder dabei. Grazer Uhrturm als Blumenschmuck? Fixausstattung. Wie viele Flaschen steirischer Wein? Ja, das bleibt stets ein großes Geheimnis, wenn Wien jedes Jahr für mehrere Tage zum größten steirischen Dorf wird. Und der Wiener Rathausplatz zur größten Freiluft-Buschenschank der Nation. Zum 26. Mal pilgert heuer eine findige Schar aus Tourismus-Profis, steirischen Gastgebern, Winzern, Musikgruppen und Direktvermarktern über den Semmering, um das weiß-grüne Lebensgefühl in der Hauptstadt beim „Steiermark-Frühling in Wien“ aufblühen zu lassen.

Aber wie kam es dazu und welche Zutaten locken Jahr für Jahr rund 150.000 Gäste auf den Rathausplatz? Wir haben bei den „Geburtshelfern“ nachgefragt. „Die Idee entstand auf dem Weg nach Wenigzell“, verrät Josef Hirt (damals Geschäftsführer des Tourismusverbandes Oststeiermark), der Mitte der 1990er-Jahre mit Alfred Herz-Digruber von Steiermark Tourismus unterwegs in die Joglland-Gemeinde war. „Wir suchten gemeinsam nach Ideen, wie die Gastgeber außerhalb der Saison mit ihren wichtigsten Stammgästen,

den Wienerinnen und Wienern, in Kontakt treten können.“ Der Rest ist bekannt und eine Erfolgsgeschichte. Schon zu Beginn und noch heute zählt die Verschränkung von Tourismus-Marketing mit Kulinarik, Musik und steirischer Geselligkeit zu den wichtigsten Zutaten für das Erfolgsrezept „Steiermark-Frühling“. Laut dem steirischen Landeshauptmann Mario Kunasek „haben die Wienerinnen und Wiener traditionell eine große Bedeutung für den steirischen Tourismus“. Immerhin zählen sie mit 1,68 Millionen Nächtigungen im Jahr 2024 zur wichtigsten Gästegruppe in der Steiermark (nur die Steirer selbst sorgten für mehr Nächtigungen im eigenen Land). „Zentral war, dass von Anfang an nicht nur Tourismus-Organisationen, sondern die Gastgeber selbst mit nach Wien führen, um dort direkt und in lockerer Runde ihre Gäste zu treffen“, sagt Hirt, der sich zu Beginn „die heutigen Dimensionen niemals erträumt“ hätte.

Denn just beim allerersten Mal, 1996, als der „Frühling“ noch in einem Zelt am Heldenplatz über die Bühne gehen sollte, lagen 15 Zentimeter Schnee. „Aber wir Steirer hatten Gott sei Dank Schneeschaufeln mit“, lacht Hirt. Nach ein

Fotos: STG/Jürgen Hammerschmid, Josef Hirt

IM ERSTEN JAHR LAGEN 15 ZENTIMETER SCHNEE. ABER DIE STEIRER HATTEN EINE SCHAUFEL MIT.

Josef Hirt



Gaudi und Genuss von A bis Zirbe

„Gaudi und Genuss“ sind ihre Wegbegleiter: Ihr Vater ist von Anfang an in Wien dabei, auch **Roland** und **Michael Gross** von der **Sabathyhütte** Obdach (Region **Murtal**) sind seit 2013 „beim besten Event des Jahres“ voll im Geschehen. „Wir haben schon alles erlebt, von sehr kalt bis heiß, wir haben auch schon Glühmost serviert.“ Wetterunabhängig servieren die Brüder mit ihrer Marke „Zirbenprinz“ Bestes vom Zirben-Gin über Zirbenspritzer bis zum Zirbenbier – und Herzlichkeit.



Für jeden das Richtige

„Es ist wie ein großes Familientreffen, bei dem weitere Treffen/Urlaube ausgemacht werden“, sagt „Wien-Urgestein“ **Gernot Deutsch** vom **Heilthermen Resort Bad Waltersdorf**. Er betont den „gemeinschaftlichen Auftritt“ mit den anderen Thermen des **Thermen- & Vulkanlands**, „weil das Wiener Publikum öfter zu uns kommt: einmal allein, dann mit Partner, evtl. mit Kindern oder Freunden. Für jede Konstellation und jeden Urlaubsanspruch können wir somit die richtige Therme anbieten.“

Fotos: Sabathyhütte, Heilthermenresort Bad Waltersdorf/ Eisenberger, Jürgen Fuchs, TVB Oberes Murtal (2)

Von Anfang an dabei

Seit der ersten Stunde bringt der **Pürcherhof** aus Mitterberg-St. Martin ein schönes Stück Ennstal (Region **Schladming-Dachstein**) nach Wien. **Norbert Lemmerer** freut sich jedes Jahr auf „die intensiven Tage am Rathausplatz. Das hat besonderen Flair, und viele Stammgäste kommen extra, um uns zu treffen.“ Hier wird nicht nur für Urlaub mit Pferden und Traktorgaudi geworben, „auch unsere Edelbrände, der Steirerkas und unsere Steirerkaskrapfen führen viele Gäste zu uns.“ Also: Immer der Nase nach!



Sie tanzen an und Tradition wird lebendig

„Wir sind sicher schon seit zehn Jahren dabei“, sagt **Gottfried Fössl**. Er ist mit dem Heimatverein Stamm 1907 und vielen weiteren Vereinen des 1.900 Mitglieder zählenden **Trachtenverbandes Oberes Murtal** mitten im Geschehen. Ob es nun beim großen Auftritt auf der Rathausbühne ist oder wenn sie „Goalschnalzend“ und schuhplattelnd von Stand zu Stand (vor allem im Bereich der Region **Murtal**) ziehen: Mit ihnen tanzt die Tradition am Rathausplatz an und groß auf.



ENORME PRÄSENZ IN WIENER MEDIEN

Der erwünschte Begleiteffekt des Festes, das zahlreiche Rekordversuche (von der Eierspeis mit 10.000 Eiern über meterlange Brettljauns bis zum größten Stammtisch der Welt) hervorgebracht hat: „Die Steiermark hat in den Wochen eine so enorme Präsenz in den Wiener Medien, die man mit keiner Kampagne schaffen würde“, so Hirt. Noch ein Erfolgsrezept: Man ruht sich nie auf den Erfolgen aus. „Damit dieses Interesse an der Steiermark und an diesem Auftritt lebendig bleibt“, verspricht Michael Feiertag, Geschäftsführer der Steiermark Tourismus & Standortmarketing, „einen Brückenschlag von traditionell zu immer wieder neu“. Heuer zum Beispiel mit einem neuen Kochstudio samt Live-Übertragung auf überdimensionalen Videowalls. Seit 2024 gibt es die zweistöckige Steiermark-Lounge, in der sich Unternehmen präsentieren – und die Steirerinnen und Steirer das tun, was sie am besten können: sich herzlich vernetzen.





Danke



Raiffeisen-Landesbank
Steiermark



valantic



WIEN ENERGIE



Servus



G.A.S.

Kronen
Zeitung



Euer Moment im Ausseerland Salzkammergut

Eingebettet in die Bergwelt des steirischen Salzkammerguts ist das Ausseerland ein Naturjuwel im Herzen Österreichs. Die Gebirgsmassen und die blauen Seen bilden eine atemberaubende Landschaft, die nur darauf wartet, entdeckt zu werden.

Mit den ersten warmen Tagen beginnt auch die kulinarische Frühlingszeit. Spaziergänge entlang der Seen lassen sich perfekt mit einer Einkehr in ein gemütliches Wirtshaus verbinden – ob geräucherter Saibling, Brettljause oder andere regionale Schmankerl, hier findet jeder seinen Genussmoment.

Vom Wirtshaus zur Sterneküche

Für Feinschmecker gibt es besondere Neuigkeiten: Das Restaurant Geiger Alm in Altaussee wurde erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, neben den bestehenden vier Gault-Millau-Hauben. Auch das Stefan Haas Fine Dine zählt zu den empfohlenen Adressen. Insgesamt tragen nun sieben Betriebe im Ausseerland eine Gault-Millau-Auszeichnung – ein Paradies für Genießer!

Tourismusverband Ausseerland Salzkammergut

GF Pamela Binder
Pratergasse 388
8990 Bad Aussee
Tel.: +43 3622 54040 0
info@ausseerland.at
ausseerland.at

Tipp: Plättenroas – Kulinarik am See

Ein besonderes Erlebnis bietet die Plättenroas auf dem Altaussee See. Während eine traditionelle Plättenfahrt durch die atemberaubende Kulisse führt, genießen die Gäste ein exklusives Menü aus regionalen Spezialitäten – untermalt von musikalischen Klängen heimischer Gruppen. Auch exklusiv buchbar. Mehr Infos: kultur.ausseerland.at

Narzissenfest 2025

Vom **29. Mai bis 1. Juni 2025** ist es wieder so weit: Das Ausseerland steht ganz im Zeichen der Narzisse! Erlebe das weiße Blütenmeer selbst!

www.narzissenfest.at



facebook.com/ausseerland
instagram.com/visitausseerland



Mit ihnen blüht Wien auf

Kein Steiermark-Frühling ohne Narzissenhoheiten! Die amtierende Narzissenkönigin **Claudia Walkner** freut sich auf „nette Gespräche und gute Unterhaltung am wunderschönen Rathausplatz, wo wir die Region **Ausseerland Salzkammergut** repräsentieren dürfen“. Mit den zwei weiteren Hoheiten wird sie auf der Aktionsfläche der Region, aber auch mitten unter den Leuten für ihre Heimat und das **Narzissenfest** (29. bis 1.6.) gute Stimmung machen.



Auf tierischen Spuren im Nationalpark

Der einzige Nationalpark der Steiermark ist natürlich auch beim Steiermark-Frühling nicht wegzudenken. **Herbert Wölger**, Geschäftsführer des **Nationalparks Gesäuse**, wird zusammen mit **Christoph Unterberger** und **Andreas Hollinger** im Standbereich der Region **Gesäuse** spannende Angebote präsentieren. Es reicht von Tierbeobachtungen, Foto-Kursen, Campfire Talk, Kino im Weidendom bis hin zu Sommercamps für Familien und Kinder.



Fotos: STG/Jürgen Hammerschmid, Stefan Leitner (2), www.narzissenfest.at/SIMA

Alle Achtung! So klingt die Steiermark

HÖREN

Sie ist rundum beliebt und deckt – wie die Steiermark – musikalisch eine enorme Bandbreite ab. Die Band „Alle Achtung“ aus Thal rockt heuer zum dritten Mal den Wiener Rathausplatz und hat mit dem neuen Soundlogo auch die akustische Visitenkarte der Steiermark komponiert.

Text: Ulrich Dunst



Ich verlieb mich immer wieder neu in dich – das ist nicht nur eine tausendfach von Fans aus voller Kehle mitgesungene Textzeile der steirischen Musik-Allerwähnter „Alle Achtung“. Es gilt auch für die Beziehung der beliebten Band aus Thal zum Steiermark-Frühling in Wien. Denn beide stehen sie für eine Extraportion Vielfalt und eine enorme „Bandbreite“. Musikalisch wie kulinarisch.

Die Verschmelzung hat heuer schon zum dritten Mal beim stets umjubelten Auftritt am Rathausplatz nur eine logische Folge: Ekstase. Rathausplatz-Beben inklusive. Frei nach einem „Alle Achtung“-Hit: Bitte weck mich nicht, ich will noch ein bisschen träumen. „Es ist für uns immer emotional“, sagt der charismatische Frontmann Christian Stani, von allen „Stani“ genannt. „Wir treten hier für die Steiermark an. Und das Rathausplatz-Feeling ist einfach unbeschreiblich. Es ist wie ein Dorffest mitten in Wien.“ Einer Stadt, mit der Stani

seit 40 Jahren eine „komplizierte, aber intensive Beziehung“ pflegt. Je mehr Steirerinnen und Steirer sich in Wien um ihn tummeln, desto einfacher sei diese Beziehung, lacht er.

FANS VON NOVA ROCK BIS STARNACHT

Wenn die Steiermark also einen alle Seiten verbindenden Sound hat, dann klingt er wohl nach „Alle Achtung“. Und nun auch ganz offiziell. Denn Bandgitarrist Markus Bieder hat nun das offizielle Soundlogo der Steiermark geliefert, das am Donnerstag präsentiert wurde. Künftig wird der Bandhit „Das wird groß!“ nicht nur in Konzerten mitgesungen, sondern auch als akustische Visitenkarte für das Grüne Herz Österreichs in Imagefilmen, Radiospots und Telefonschleifen erklingen. „Eine riesengroße Ehre“, sagt Christian Stani und überlegt laut, mit ein bisschen Stolz in der Stim-

Fotos: STG/ WSI Agentur, Jürgen Fuchs



me: „Wenn ‚Alle Achtung‘ jetzt der Sound der Steiermark wird, dann haben wir wohl einiges richtig gemacht!“

Zu entdecken gibt es heuer am Steiermark-Frühling wieder einiges, nicht nur musikalisch. Standl-Pflichtprogramm für Stani? „Man wird mich beim Thermen- & Vulkanland finden. Und dort, wo meine Heimat Graz-Umgebung kulinarisch mit dabei ist.“ Und wann beginnt für einen Musikstar der Frühling? „Wenn ich den ersten Morgenkaffee draußen trinke, ohne dabei in mehrere Decken eingehüllt zu sein.“

Wie geht es musikalisch weiter für die Band? „Wir setzen auf Liebe und Krawall“, so Stani. Die Bandbreite der Fans ist ja imposant: „Wir hatten Auftritte von Nova Rock bis Starnacht – weil wir einfach Menschen erreichen, die das Leben feiern wollen.“ Und wenn’s nach Stani geht, darf für den Auftritt am Rathausplatz dasselbe gelten wie für die Steiermark per se: dass man sich immer wieder neu in sie verliebt.



Akustische Visitenkarte. Alle Achtung kreierte das steirische Soundlogo und heizte mit Caro Fux ein. Im Bild mit Moderatorin Angelika Ertl und Michael Feiertag.

Ein Prost auf lange Freundschaft

Der jährliche Auftritt in Wien sei für ihn und seinen Murtalerhof in Stadl-Predlitz „wichtig für die Stammkundenbetreuung“, sagt Johann Lassacher, der Murauer Bier, Zirbenschnaps & Co. ausschenkt und heuer zum 21. Mal dabei ist. Wichtiger Zusatzaspekt des Wirtens mit Leib und Seele aus der Region Murau: „Ich freue mich jedes Jahr, meine Freunde aus allen anderen Regionen wiederzutreffen und mit ihnen ein ganz besonderes Flair nach Wien zu bringen.“



Edles für „ein Weltpublikum“

Seit 2005 ist das Mooskirchner Familienunternehmen „Der Zweiger“ fester Bestandteil des Steiermark-Frühlings – damals noch mit einer kleinen Schaubrennerei, heute als Edelbrennerei mit Weltniveau. Dass man nun Klassik-Weine, Whiskey, Rum oder cremige Liköre in Zusammenarbeit mit der Region Graz kredenzen dürfe, „ist uns eine Ehre“, sagt Ernst Zweiger. Der Auftritt in Wien sei besonders wichtig, „weil wir unsere Genussprodukte hier einem Weltpublikum präsentieren können“.



Fotos: Jürgen Fuchs, Der Zweiger, Jürgen Fuchs (2)

Altes Kloster, ganz jung

Dass Altherwürdiges ganz schön jung und frisch daherkommen kann, beweist jedes Jahr der Wien-Auftritt des Benediktinerstifts Admont, dem ältesten bestehenden Kloster der Steiermark mit seiner berühmten, weltgrößten Stiftsbibliothek. Beim Steiermark-Frühling gehe es darum, dem Wiener Publikum u. a. einen Besuch in der Region Gesäuse schmackhaft zu machen und diese etwa mit einem Bibliotheksbesuch in der Nacht oder einer Erlebnisführung inklusive Wine-Tasting zu verbinden.



Das Beste rund um den Schilcher

Der Steiermark-Frühling sei seit vielen Jahren die perfekte Gelegenheit, den Menschen in der Hauptstadt die kulinarische Vielfalt der Steiermark zu präsentieren, sagt Renate Jöbstl vom Verein Schilcherland Spezialitäten, der in Wien eine Vielzahl von regionalen Produkten von bäuerlichen bzw. Kleingewerblichen Betrieben anbietet, die im Schilcherland (Region Südsteiermark) hergestellt werden.





Die volle Band-Breite

Wer spielt wann auf der Hauptbühne?

Freitag

- 11:00 Uhr: Stadtmusikkapelle Liezen, Gesäuse
- 12:00 Uhr: Musikverein Graz Liebenau, Region Graz
- 14:00 Uhr: Musikkapelle Bad Schwanberg, Südsteiermark
- 15:30 Uhr: Caro Fux, Hochsteiermark
- 16:30 Uhr: Miss Lindy & Wheels presented by Wien Energie
- 18:00 Uhr: De Zwa presented by Valantic
- 19:30 Uhr: Die Südsteirer presented bei Murauer



Samstag

- 10:30 und 15:00 Uhr: Plattlergruppe d'Hahnstoana Kleinsölk, Schladming-Dachstein
- 11:00 Uhr: Die Steirisch Böhmisches Blasmusik, Hochsteiermark
- 11:45 Uhr: Musikverein St. Margarethen, Murtal
- 12:30 Uhr: Seer Oimreslan, Ausseerland Salzkammergut
- 14:00 Uhr: Schuhplattler D'Hochtausinger z'Weißenbach, Gesäuse
- 15:30 Uhr: Beat Club Graz
- 17:30 Uhr: Austropop Brunner-Kollmann presented by Raiffeisen Landesbank Steiermark
- 19:30 Uhr: EGON7 presented by Thermen- & Vulkanland



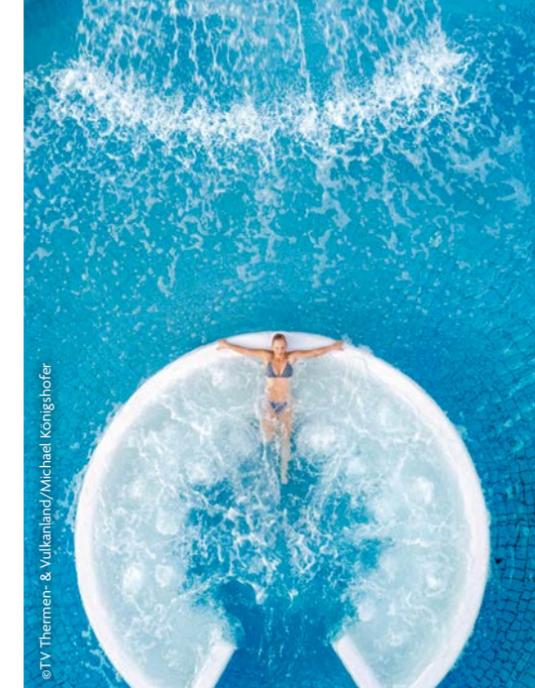
Sonntag

- 10:00 Uhr: Trachtenverein Floninger Kapfenberg, Hochsteiermark
- 10:30 Uhr: Musikverein Aich-Assach, Schladming-Dachstein
- 11:15 Uhr: Marlena Martinelli, Region Graz
- 12:00 Uhr: Die Niachtn presented by Murauer
- 13:30 Uhr: Fohnsdorfer Geigenmusi, Murtal
- 14:00 Uhr: Schab Nikolospiel Bad Mitterndorf, Ausseerland Salzkammergut
- 15:00 Uhr: D'Oberlandler z'Frohnleiten, Region Graz
- 15:30 Uhr: Johnsdorfer Rattenberg Schuhplattler, Thermen- & Vulkanland
- 15:45 Uhr: Trachtenverband Oberes Murtal, Murtal - Tanzen mit Publikum
- 16:15 Uhr: Knöpferlstreich

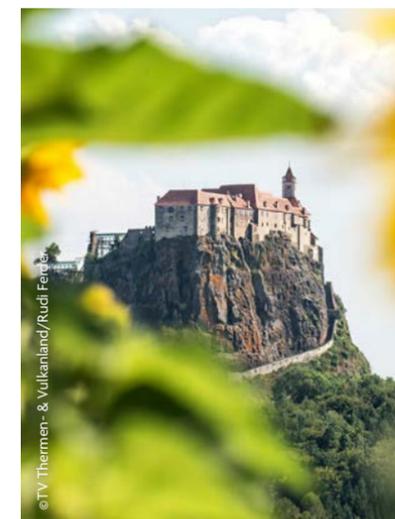
Fotos: René Strasser, STG/ Jürgen Hammerschmid, STG/WSI Agentur

Genussmomente im Thermen- & Vulkanland Steiermark

Im Thermen- & Vulkanland dreht sich alles um Bewegungseinheiten in der Natur, belebendes Thermalwasser und regionalen Genuss.



©TV Thermen- & Vulkanland/Michael Königshofer



©TV Thermen- & Vulkanland/Rudi Ferg



©TV Thermen- & Vulkanland/Dietmar Kump



©TV Thermen- & Vulkanland/Harald Eisenberger

Die Sehnsucht nach endlosem Naturerlebnis kann bei einer Wanderung durch die Weinberge oder einer Radtour durch den UNESCO-Biosphärenpark gestillt werden. Am Wegesrand laden gemütliche Einkehrstopps zur Pause. Erfrischung garantieren die kühlen Seen und Freibäder und auf den vier Golfplätzen der Region kommt man in Schwung.

In Gasthäusern, Buschenschänken und Haubenlokalen laden regionale Schmankerl zum Genießen ein. In den Genussmanufakturen entlang der Vulkanland Route 66 haben Gäste die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Für Kulturinteressierte warten die Burgen und Schlösser darauf, entdeckt zu werden.

Im Thermalwasser der sechs Thermen – Parktherme Bad Radkersburg, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf und H₂O Hotel-Therme-Resort – regenerieren die Gäste die müden Muskeln.

Es ist einfach zu schön, um nicht da zu sein.

Tourismusverband Thermen- & Vulkanland

GF Christian Contola
8280 Fürstenfeld
Hauptstraße 2a
Tel.: +43 3382 / 55100
info@thermen-vulkanland.at
thermen-vulkanland.at



facebook.com/thermenvulkanland
instagram.com/visit_thermenvulkanland



Sie setzen auf Kürbiskernkulinarik

„Kürbiskernöl ist zentraler Teil der steirischen Kulinarik“ und diese Kulinarik aus der Region **Thermen- & Vulkanland** nach Wien zu tragen, sei eine tolle Sache. Damit erklären **Johann** und Sohn **Paul Koller** vom **Kürbishof Koller** in Fehring, warum ihre Familie seit 20 Jahren beim Steiermark-Frühling in Wien dabei ist. Neben Kernöl und Kürbiskernen greifen Gäste auch gern bei Chutneys, Crackern und Cookies (natürlich aus Kürbis) zu.



Den Brezenmann kennen (fast) alle

Sein Gesicht zählt zu den bekanntesten in Graz: **Hans Jörg Mackeldey** verkauft seit 1989 die beliebten, in Salzwasser gekochten Wagner-Brezen. „Als ich im Vorjahr privat beim Steiermark-Frühling in Wien war, haben mich viele als Brezenmann erkannt“, so Mackeldey. Grund genug, heuer erstmals mit seinem Brezenstand die Wiener am Rathausplatz „aufzubrezln“ (im Bereich der Region **Graz**). Gute Geschichten gibt es gratis dazu.

Fotos: Jürgen Fuchs (2)

Steiermark-Frühling 2025

27. - 30. März



Grün anreisen!
Der Steiermark-Frühling ist bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar: U3 (Station Volkstheater), sowie mit der Straßenbahn 1 und D (Station Burgtheater)

Eingang

Ausstellerverzeichnis 2025

Das Grüne Herz

- 1 Steiermark Tourismus Information
- 2 Steiermark Expo, Shop & Lounge
- 13 Naturparke Steiermark
- 87 JUFA Hotels
- 88 Urlaub am Bauernhof

Südsteiermark

- 4 Weingut Jauk
- 5 Weingut Heinzl-Jauk, Schilcherlandgenuss Hof
- 6 Domaines Kilger Wein
- 7 Verein Schilcherland Spezialitäten
- 9 Weingut Kuntner & Der PEISERHOF
- 10 Wia'zhaus & Krainer
- 11 Weingut Adam-Lieleg & Weingut Dillinger
- 12 Erlebnisregion Südsteiermark
- 14 Produkte Farmer Rabensteiner
- 15 Weingut Schneiderannerl
- 16 Weingut Jöbstl Gamlitz
- 17 Weingut Schneeberger
- 18 Weingut Heike Skoff
- 89 Weinplatzl

Oststeiermark

- 20 JA Julia & Armin
- 21 Forellenhof Joglland
- 22 Weingut Eiteljörg
- 24 Obsthof Mayerhofer
- 25 Tourismusverband Oststeiermark
- 26 Steirerkraft
- 27 frisch-saftig-steirisch
- 28 Fleischerei Buchberger
- 29 Rib Eye Boys x Chianinahof
- 30 Hödl Hof - Schnäpse & Liköre
- 31 Römerweinhof Erich Pörtl
- 32 YoHai | Buchtelbar
- 33 Weingut Wolfgang Lang

Services

- R Gläserrückgabe
- G Gastgarten
- € Geldautomat
- ♿ Rollstuhlrampe

Region Murau

- 34 Erlebnisregion Murau & Wandelbühne
- 35 Touristische Produkte der Brauerei & Rosenhofprodukte
- 36 Bierschirm der Brauerei Murau
- 37 Gasthof Murtalerhof

Schladming-Dachstein

- 38 Pürcherhof
- 39 Krapfenhütte
- 40 Information Schladming-Dachstein
- 41 Schladming-Dachstein Alm

Gesäuse

- 44 Tourismusverband Gesäuse | Nationalpark Gesäuse und Wildnisgebiet | Stift Admont
- 45 Stiftskeller Admont

Erzberg Leoben

- 46/47 Tourismusverband Erzberg Leoben
- 48 Bio-Catering Kain

Ausseerland Salzkammergut

- 49 Tourismusverband Ausseerland Salzkammergut
- 50 Dein kulinarischer Moment - Gasthof Elisabeth

Murtal

- 51 Thalheimer Heilwasser
- 52 Erlebnisregion Murtal - Träumen im Murtal
- 53 Erlebnisregion Murtal - Murtal erleben
- 54 Zirbenprodukte & Alpengasthof Sabathy

Thermen- & Vulkanland

- 59 Weinhof & Bergstadl Pichler
- 60 Bio-Weinhof Lang
- 61 Weinerlebnis Martin Wippel
- 62 Das Meister Sekt-Hotel-Kulinarium
- 63 Heilthermen Resort Bad Waltersdorf, Rogner Bad Blumau, Thermenresort Loipersdorf, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg
- 64 Kürbishof Koller - Kürbisatelier

- 65 SO Fröhlich Reis
- 66 Thermen- & Vulkanland | Campingresort Riegersburg | Thermenlandbus | Genusscard
- 68 Weingut Domittner - Klöcherhof
- 69 Winzerhof Klöckl

Hochsteiermark

- 70 Caj. Arzberger's Mariazeller Magenlikör & Pantherstrick
- 71 Pirker Lebkuchen Mariazell
- 72 Steirerack Pogusch
- 73 Krainer Langenwang
- 74 Stadtheuriger Mariazell - Ausschank
- 75 Stadtheuriger Mariazell - Verköstigung
- 76 Willkommen in Kapfenberg | Burg Oberkapfenberg
- 77 Erlebnisregion Hochsteiermark
- 78 Das Wiesenquartier & Heselehof Waldchalets
- 79 Imkereien Hochsteiermark

Region Graz

- 80 Brezelverkauf
- 81 Der Zweiger
- 82 K&K Kunstduo & Genussstück
- 83 Erlebnisregion Graz
- 84 Buschenschank.at
- 85 Weinhaus - Buschenschank.at
- 86 Erich Handl - Eis

Weitere Gastronomie

- 3/8/88 Murauer Bierstand
- 19 Weingut Kump
- 23 Murauer Bierspezialitäten
- 42 Bierfass
- 43 Schnitzelalm
- 55 Goldkost
- 56 Grossauers Bierhütte
- 57/58 echt Genuss Handwerk
- 67 Steirische Schmankerl





Die Kraft der Wirtschaft.

#teamwirtschaftsbund