

2026



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 2026 natürlich auch wieder bei zahlreichen kulinarischen Spitzenveranstaltungen.

[genusshauptstadt.at](https://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](https://graztourismus.at/pauschalen)

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

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

### Gut zu wissen

2026 finden in Graz das ganze Jahr  
spezielle Genuss-Veranstaltungen  
wie z.B. die „Genussreise im Museum“,  
die „Kulinarischen Stadtrundgänge“,  
das „Trüffelfestival“, uvm. statt.



## DIE BAUERN DER STADT

Verwurzelt mit Graz und mit der Region

### Gut zu wissen

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

Zart grün treibt der Grazer Krauthauptel 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 Krauthauptel 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 Krauthauptel werden jedes Jahr angebaut. Jeder Biss ein knackfrischer Genuss á la Graz. [steirergemuese.at](http://steirergemuese.at)



### Genusstipps

Im Stadtgebiet von Graz finden Sie rund 20 Bauernmärkte und jeder davon hat seinen ganz eigenen Charakter: Vom traditionsreichen Kaiser-Josef-Markt bis zu den Märkten im hippen Lendviertel – sie sind ein Genuss-Treffpunkt für Jung und Alt.

### Dabei absolut ein Muss:

Ein Besuch am Samstag Vormittag. Einheimische schätzen die lebhafteste Atmosphäre und das Schlemmen und Verkosten an den zahlreichen Gastro-Ständen, sowie in den umliegenden Gastgärten und Lokalen.



## 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 – 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 Kübiskernöl.

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

#### Kaiser-Josef-Markt

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

### 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.

#### 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 38 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 reich 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](http://genusshauptstadt.at)



# DIE BESTEN ADRESSEN

Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz auf einen Blick



## Restaurants

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

Vorwahl für Graz +43 (0)316 ...



**Aiola im Schloss**  
Andritzer Reichsstraße 144  
T 890335, [schloss.aiola.at](https://www.schloss.aiola.at)



**Aiola Upstairs**  
Schlossberg 2  
T 818797, [upstairs.aiola.at](https://www.upstairs.aiola.at)



**Delikatessen Frankowitsch**  
Stempfergasse 2-4  
T 822212, [frankowitsch.at](https://www.frankowitsch.at)



**Der Steirer**  
Belgiergasse 1  
T 703654, [der-steirer.at](https://www.der-steirer.at)



**Dreizehn by Gauster**  
Franziskanerplatz 13  
T 838567, [dreizehnbygauster.at](https://www.dreizehnbygauster.at)



**El Gaucho im Landhaus**  
Landhausgasse 1  
T 830083, [elgaucho.at](https://www.elgaucho.at)



**Ferl's Weinstube bei Karli Pichlmaier**  
Burggasse 10  
T 840233, [ferls-weinstube.at](https://www.ferls-weinstube.at)



**Francis**  
Franziskanerplatz 13  
T +43 (0) 664/4031001, [francis-bistro.at](https://www.francis-bistro.at)



**Freiblick – Tagescafe**  
Sackstraße 7-13  
T 835302, [freiblick.co.at](https://www.freiblick.co.at)



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



**Goldkost**  
Landhausgasse 1  
T 830083855, [goldkost.at](https://www.goldkost.at)



**Gut Schlossberg**  
Am Fuße des Schlossberges 2  
T +43 (0) 664/9683713, [gut-schlossberg.at](https://www.gut-schlossberg.at)



**Kitchen 12**  
Kaiser-Josef-Platz 3  
T +43 (0) 664/5236930, [kitchen12.at](https://www.kitchen12.at)



**Fürstenstand – Das Bergrestaurant**  
Fürstenstandweg 100  
T +43 (0) 664/3954185, [fuerstenstand.at](https://www.fuerstenstand.at)



**Glöckl Bräu**  
Glockenspielplatz 2-3  
T 814781, [gloecklbraeu.at](https://www.gloecklbraeu.at)



**Gösser Bräu**  
Neutorgasse 48  
T 829909, [goesserbraeugraz.at](https://www.goesserbraeugraz.at)



**Häuserl im Wald**  
Roseggerweg 105  
T 391165, [legenstein-hiw.at](https://www.legenstein-hiw.at)



**Kreuzwirt am Rosenberg**  
Saumgasse 39  
T 676458, [kreuzwirtamrosenberg.at](https://www.kreuzwirtamrosenberg.at)



# DIE BESTEN ADRESSEN

Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz auf einen Blick



## Restaurants

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

Vorwahl für Graz +43 (0)316 ...



**Kunsthauscafé Graz**  
Südtirolerplatz 2  
T 714957, [kunsthauscafe.co.at](http://kunsthauscafe.co.at)



**Landhauskeller**  
Schmiedgasse 9  
T 830276, [landhaus-keller.at](http://landhaus-keller.at)



**Mohrenwirt**  
Mariahilferstraße 16  
T 904440, [mohrenwirt-graz.at](http://mohrenwirt-graz.at)



**Nova Air im Hotel Novapark**  
Fischeraustraße 22  
T 682010-724, [novapark.at](http://novapark.at)



**Operncafe**  
Opernring 22  
T 830436, [operncafe.at](http://operncafe.at)



**Promenade – Cafe – Tapasbar**  
Erzherzog Johann Allee 1  
T 813840, [promenade.aiola.at](http://promenade.aiola.at)



**Restaurant Florian im Parkhotel Graz**  
Leonhardstraße 8  
T 363060, [parkhotel-graz.at](http://parkhotel-graz.at)



**Restaurant Schlossberg**  
Schlossberg 7  
T 840000, [schlossberggraz.at](http://schlossberggraz.at)



**Schanzwirt**  
Leonhardplatz 4  
T 228793, [schanzwirt.at](http://schanzwirt.at)



**Stainzerbauer**  
Bürgergasse 4  
T 821106, [stainzerbauer.at](http://stainzerbauer.at)



**Stammtisch am Paulustor**  
Paulustorgasse 8  
T 813803, [stammtisch.restaurant](http://stammtisch.restaurant)



**Steirer-Theke im Restaurant „Der Steirer“**  
Belgiergasse 1  
T 703654, [der-steirer.at](http://der-steirer.at)



**Zur Goldenen Birn**  
Leonhardstraße 8  
T +43 (0) 664/4274914, [zurgoldenenbirn.at](http://zurgoldenenbirn.at)



**Zur Steirerstub'n**  
Lendplatz 8  
T 716855, [steirerstubn.at](http://steirerstubn.at)





# DIE BESTEN ADRESSEN

Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz auf einen Blick



## Restaurants

Partnerbetriebe in alphabetischer Reihenfolge, siehe auch Stadtplan Seite 18-19 Vorwahl für Graz +43 (0)316 ...



**fest/essen Catering**  
Waagner Biro Straße 98a,  
T +43 (0) 664/5115036, [festessen.at](http://festessen.at)



**Revita Gastronomie GmbH**  
Landhausgasse 12  
T 821380-0, [revita.at](http://revita.at)



**Genuss by Edler's**  
Unterbergla 15, 8522 Groß, St. Florian  
T 03464/2270, [landhausoswald.at](http://landhausoswald.at)



**Toni Legenstein Catering**  
Roseggerweg 105  
T 391165, [tonilegensteincatering.at](http://tonilegensteincatering.at)

## Bankett/Seminarhotel



**Austria Trend Hotel Europa Graz**  
Bahnhofgürtel 89  
T 7076-0, [austria-trend.at/Hotel-Europa-Graz](http://austria-trend.at/Hotel-Europa-Graz)

## Kochschule



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

# VON STERNEN UND HAUBEN

Ausgezeichnete Kulinarik auf einen Blick\*

## Michelin Sterne

|                                                                    |              |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| Restaurant Artis                                                   | ✳✳           |
| Mohrenwirt                                                         | Bib Gourmand |
| Arravané                                                           | gelistet     |
| Genießerei am Markt –<br>Steiermark(t)dinner by<br>Alexander Posch | gelistet     |
| KABUFF                                                             | gelistet     |
| Kehlberghof                                                        | gelistet     |
| Rauch & Rebe                                                       | gelistet     |
| Restaurant Scheucher                                               | gelistet     |
| Restaurant Schlossberg                                             | gelistet     |
| Schmidhofer im Palais                                              | gelistet     |
| Stammtisch am Paulustor                                            | gelistet     |
| Starcke Haus                                                       | gelistet     |
| Steak Boutique                                                     | gelistet     |
| Zur goldenen Birn                                                  | gelistet     |



## Gault Millau Hauben

|                         | Punkte  |
|-------------------------|---------|
| Zur goldenen Birn       | 17,5/20 |
| Restaurant Artis        | 16,5/20 |
| Gerüchteküche           | 15/20   |
| Schmidhofer im Palais   | 15/20   |
| Genießerei am Markt     | 14,5/20 |
| Kabuff                  | 14,5/20 |
| Starcke Haus            | 14,5/20 |
| Caylend                 | 14/20   |
| Kehlberghof             | 14/20   |
| Mohrenwirt              | 14/20   |
| Stammtisch am Paulustor | 14/20   |
| Restaurant Schlossberg  | 13,5/20 |

|                                    | Punkte  |
|------------------------------------|---------|
| Arravané                           | 13/20   |
| El Gaucho im Landhaus              | 13/20   |
| Toshi                              | 13/20   |
| Restaurant Florian<br>im Parkhotel | 12,5/20 |
| Sudhaus                            | 12,5/20 |
| Kornati                            | 12/20   |
| Steak Boutique                     | 12/20   |
| Vina Bar & Restaurant              | 12/20   |
| Bar Amouro                         | 11,5/20 |
| Wirtshaus Thorbauer                | 11/20   |
| Sakana                             | 10,5/20 |

\* Stand Februar 2026



## Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz

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

## 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 | Franziskane rplatz 16
- H Der Steirer Shop | Belgiergasse 1
- I s'Fachl | Herrengasse 13
- J Schäffers Selektion feiner Weine | Kaiser-Josef-Platz 6
- K Vinothek bei der Oper | Tummelplatz 1
- L Wein & Co | Joanneumring 13
- M Gut Schlossberg | am Fuße des Schlossberges 2
- N Goldkost | Landhausgasse 1



# KULINARISCHE RUNDGÄNGE

Grazer Spaziergänge mit appetitlichen Zwischenstopps

## Samstag

14.03.–31.10.2026

Beginn: 10.30 Uhr

Treffpunkt: Stammtisch am Paulustor

## Sonntag

03.05.–25.10.2026

Beginn: 10.45 Uhr

Treffpunkt: Schlossbergbahn Talstation

Preis pro Person: € 105

Dauer: ca. 4 Stunden

Informationen & Buchungen:

Tourismusinformation Region Graz

Herrengasse 16, 8010 Graz

T +43/316/8075-0

[genusshauptstadt.at](http://genusshauptstadt.at)

## Kulinarische Rundgänge am Samstag und Sonntag

Schlemmen und Schlendern ist das Motto – Graz ist nicht umsonst Genuss-Hauptstadt Österreichs. Spazieren Sie über den traditionsreichen Bauernmarkt oder genießen Sie einen Sonntagsspaziergang am Schloßberg und erfahren Sie Interessantes rund ums Kochen und Genießen und über die Herkunft und Besonderheiten unserer heimischen Produkte. Ein wahrer Ohrenschmaus 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 Tourismusinformation 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.

## Kulinarische Silvesterrundgänge

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.

**Zeitgerechte Anmeldung zu den kulinarischen Rundgängen unbedingt erforderlich!**



# GENUSS MIT DEM CABRIOBUS

Kulinarische Stadtrundfahrt mit genussvollen Stationen



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

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

- 1. Station:** Im stylischen Kunsthauscafé am rechten Murufer wird zur Einstimmung ein genussvoller Happen und ein Glas Sekt gereicht.
- 2. Station:** Die Vorspeise genießt man anschließend in luftigen Höhen im Restaurant Nova Air – begleitet von einem Glas steirischem Wein.
- 3. Station:** Die Hauptspeise wird – ebenfalls mit passender Weinbegleitung – im romantischen Ambiente im aiola im Schloss serviert.
- 4. Station:** Das Dessert mit Kaffee wird beim traditionellen Schanzlwirt eingenommen.

**Jeweils Sonntag:**  
03., 17.05., 14., 28.06.,  
05., 19.07., 09., 23.08.,  
06., 20.09., 04., 18.10.2026  
Treffpunkt: 13:00 Uhr  
im Kunsthauscafé Graz  
Preis pro Person: € 125  
Dauer: ca. 5 Stunden  
[genusshauptstadt.at](http://genusshauptstadt.at)

**Änderungen vorbehalten!**





# KULINARISCHE SOUVENIRS

Kleine Erinnerungen zum mit nach Hause nehmen



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

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

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

**Kulinarische Souvenirs gibt's unter anderem bei:**

*Delikatessen Frankowitsch*  
**frankowitsch.at**

*Delikatessen Nussbaumer*  
**delikatessen-nussbaumer.at**

*Steirer Shop*  
**der-steirer.at**

*Linzbichler Süßwaren*  
**linzbichler-schoko.at**

*Stadtbauernladen*  
**stadtbauernladen.at**

*Wein & Co Graz*  
**weinco.at**

*Delikatessengeschäft 's Fachl Graz*  
**fachl.at**

*visitGRAZ-Shop*  
**graztourismus.at**

*Gut Schlossberg*  
**genuss-abhof.at**

*Goldkost*  
**goldkost.at**

*Zotter by Linzbichler*  
**linzbichler-zotter.at**



# GRAZER PICKNICKKORB

Genussvolles Picknick in der Stadt – und doch im Grünen

**April bis Oktober 2026**

**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**

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

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

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

Genießerherz, was willst Du mehr?





# KINDERKOCHKURSE

Für kleine Gourmets von 6 bis 10 Jahren

## **Jeweils Mittwoch:**

25.02, 11.03., 25.03., 08.04.,  
22.04., 10.06., 01.07.2026

Beginn: 14.30 Uhr

## **Samstag, 09.05.:**

(inkl. Marktrundgang  
über den Kaiser-Josef-Platz)

Beginn: 10.00 Uhr

Dauer: ca. 2,5–3 Stunden

Preis pro Kind: € 40

Ermäßigung Sparefroh

Club-Mitglieder: € 38

Informationen & Buchungen:

kochkurse@graztourismus.at

genusshauptstadt.at

Voranmeldung unbedingt erforderlich!

Begrenzte Teilnehmerzahl!!

**Absage bis spätestens zwei Tage  
vor Veranstaltungsbeginn!**

Mit Freude und Spaß gesund kochen ist das Motto. Und das mit frischen, heimischen Produkten! Gemeinsam mit den Küchenchefs der GenussHauptstadt kochen Kinder von 6 bis 10 Jahren 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.



# KINDERKOCHKURSE

Die große Edition – für Kinder von 11 bis 15 Jahren



„Die Wertigkeit von Lebensmitteln und ihre vielseitige Verwendung in Gerichten“ ist das Credo. Mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten bereiten Kochbegeisterte mit dem Team der Kochschule PUR ein 3-Gänge-Menü vor und können dieses im Anschluss gemeinsam verkosten.

Die Speisen können zuhause für die Familie nachgekocht werden.

**Inklusive:** Qualifizierte Betreuung durch die Kochschule PUR, Erlernen von Schneidetechniken, Kochzutaten, 3-Gänge-Menü, Getränke für die Kinder, Kochhaube, Kochschürze, Kochlöffel, eine Urkunde, das Rezept und eine Sammelmappe für weitere Rezepte.

**Achtung: Dieser Kurs findet OHNE Eltern statt!**

## **20.05., 16.06.2026**

Beginn: 15.30 Uhr

Dauer: 3 Stunden

Preis pro Kind: € 59,-

Ermäßigung Sparefroh

Club-Mitglieder: € 57,-

Informationen & Buchungen:

kochkurse@graztourismus.at

genusshauptstadt.at

Voranmeldung unbedingt erforderlich!

Begrenzte Teilnehmerzahl!!

**Absage bis spätestens zwei Tage  
vor Veranstaltungsbeginn!**

Kochkurse für Erwachsene:

pur-kochschule.at

EVENTS 2026



# BÜHNEN GRAZ GOURMET

Die Liaison von Kultur und Spitzengastronomie



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

## Vor der Vorstellung:

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

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

Achtung: gültig nur in Kombination mit einem Ticket für „Bühnen Graz“ am selben Tag! Partnerbetriebe und Preise variieren je nach Spielsaison.

**Ganzjährig (ausgenommen August)**  
17:00–19:30 Uhr  
Preis pro Person: ab € 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](http://gourmet.buehnen-graz.com)

Änderungen vorbehalten!



# KERNÖL-KULTUR

Verkosten, Erkennen, Genießen

Buchung & Information:  
Stainzerbauer  
Bürgergasse 4  
T +43/316/821106  
[stainzerbauer.at](http://stainzerbauer.at)

Anmeldung ab 10 Personen,  
mit Terminvereinbarung!  
Preis pro Person: € 53

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 krenzenze ich Kürbiskernöl? Klassisch oder süß?

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

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

Dauer: 30–40 Minuten  
Preis für 2 Pers. € 36  
jede weitere Pers. € 12,50  
**Anmeldung erforderlich!**



EVENTS 2026



# GENUSSREISE IM MUSEUM

Museum für Geschichte – „Tischlein deck dich“

06.03., 10.04., 08.05., 12.06., 10.07.,  
07.08., 04.09., 09.10., 06.11., 04.12.2026

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

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

Reservierungen werden  
bis spätestens 2 Tage  
vor Veranstaltungstermin  
entgegengenommen.

Der schön gedeckte Tisch, der festliche Pokal, das zauberhafte Glas. Im beeindruckenden Raum „Essen und Trinken“ beginnt diese Führung, die für Sie in einem kurzen Rundgang schon einmal symbolisch den Tisch deckt und fragt: Wie viel Geschichte steckt in einem gelungenen Mahl? Zwischen Gläsern, Besteck und Tellern fragen wir nach der Geschichte der Esskultur, die sich zu guten Teilen anhand dieser schönen und beeindruckenden Gegenstände erzählen lässt.

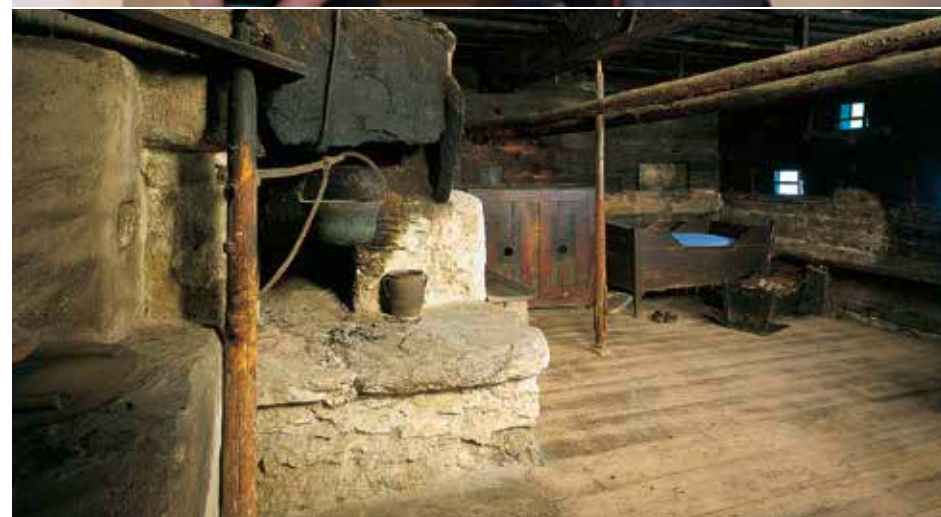
Wir erkunden weitere Räume des Museums und streifen dabei mittelalterliche Ernährungsgewohnheiten ebenso wie den Weinbau in der Steiermark. Am Ende landen wir vielleicht sogar bei der Geschichte von Kaffee und Kakao?

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

## Informationen & Buchungen:

Tourismusinformation Region Graz, Herrengasse 16

T +43/316/8075-0, [info@graztourismus.at](mailto:info@graztourismus.at)



Museum für Geschichte  
Foto © N. Lackner



# GENUSSREISE IM MUSEUM

Volkskundemuseum am Paulustor – „Sterzstunden“



Prinzerlsterz? Brennsterz? 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 und zeigt Ihnen verschiedene Arten der Sterz-Zubereitung.

## Informationen & Buchungen:

Tourismusinformation Region Graz, Herrengasse 16

T +43/316/8075-0, [info@graztourismus.at](mailto:info@graztourismus.at)

21.03., 18.04., 30.05., 26.09., 24.10., 21.11.2026

Treffpunkt: 16:00 Uhr im Volkskunde-  
museum am Paulustor in Graz,  
Paulustorgasse 11

Ca. 50-minütige Führung,  
anschließend Sterz-Schaukochen  
mit gemeinsamem Essen im  
Gut Schlossberg

Preis pro Person: € 45  
Kinder/Jugendliche/bis 14 Jahre: € 28  
(exkl. Getränke)

**genushauptstadt.at**

Reservierungen werden  
bis spätestens 2 Tage  
vor Veranstaltungstermin  
entgegengenommen.

EVENTS 2026



## VOLLMUND

Steirischer Genuss in der Erlebnisregion Graz



### Veranstaltungsinfos:

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

*Limitiert auf 50 Personen*

*Dauer: ca. 3,5 Stunden*

*Preis: € 169 pro Person*

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

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

Neben dem Mond spielen aber auch Sterne, Herzen und Hauben eine wichtige Rolle: Unter den Top-Köchen finden sich nämlich auch Sterne- und Haubenköche, die mit viel Leidenschaft und Kreativität für ein kulinarisches Feuerwerk der Extraklasse sorgen und deren Betriebe auch abseits von VOLLMUND unbedingt einen Besuch wert sind. Ergänzt werden die VOLLMUND Abende 2026 durch ein zusätzliches und vielfältiges Rahmenprogramm. Detaillierte Informationen zu Terminen, Inhalten und Programmpunkten finden sich laufend auf [regiongraz.at/vollmund](https://regiongraz.at/vollmund)

EVENTS 2026



# ROLLING PIN.CONVENTION AUSTRIA

Der #1 Branchentreff für die Gastronomie

08.–09.06.2026  
[rollingpinconvention.at](https://rollingpinconvention.at)

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

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

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

Änderungen vorbehalten!



## FOOD FESTIVAL GRAZ

Ein Jahrzehnt voller Geschmack!



14.–23.08.2026  
[foodfestivalgraz.at](https://foodfestivalgraz.at)

### Kulinarischer Abendrundgang im Rahmen des Food Festivals

Mit spannenden Storys über die  
Gastro-Szene von Graz und  
kulinarischen Highlights in  
4 GenussHauptstadt Lokalen

20.08.2026  
Treffpunkt: 16.30 Uhr, Operncafé  
Dauer: ca. 4 Stunden  
Preis pro Person: € 99

Sharing Dinner  
14.08.2026

Zehn Jahre Foodfestival Graz: Zehn Jahre, in denen sich die Erlebnisregion Graz als Bühne für außergewöhnliche Genussmomente präsentiert hat. Zehn Jahre, in denen die GenussHauptstadt Graz Menschen aus aller Welt mit ihrer kreativen Küche, ihrer regionalen Kraft und ihrem besonderen Lebensgefühl begeistert hat. Dieses Jubiläum ist ein Fest für eine Region, die Genuss atmet – und für all jene, die ihn teilen wollen.

Unter dem Motto „Genuss ohne Grenzen“ erwartet Sie heuer von 14.08.–23.08.2026 eine Jubiläumsausgabe, die die Vielfalt unserer Stadt und ihrer Umgebung stärker denn je sichtbar macht: Von Rückblicken auf zehn Jahre Kulinarik bis zu neuen Highlights, die Graz und seine Erlebnisregion in all ihrer Lebendigkeit zeigen, ist alles dabei.

Das Opening findet am 14.08.2026 im Rahmen des Sharing Dinner in der Skybar am Grazer Schlossberg statt. Hier werden die besten Köche der GenussHauptstadt Graz Sie mit ihren Signature Dishes verwöhnen und Ihnen zeigen, welche kulinarischen Highlights unsere Region zu bieten hat.

Tickets können ab 10.03.2026 über [foodfestivalgraz.at](https://foodfestivalgraz.at) gebucht werden!

**Erleben Sie das Food Festival Graz 2026 und feiern Sie mit uns ein Jahrzehnt voller Geschmack, Freude und grenzenloser Genussmomente.**

**Eine rechtzeitige Anmeldung  
ist unbedingt erforderlich!  
Achtung: Begrenzte Teilnehmeranzahl!**

EVENTS 2026



# TASTE FACTORY GRAZ

Essen, Trinken, Staunen – alles live.



01.–04.10.2026  
tastefactory.at

Von 1.10.–4.10.2026 verwandelt sich die Stadthalle Graz auf über 4.000 m<sup>2</sup> zum Hotspot für Foodies, Genussfans und alle, die kulinarische Vielfalt erleben möchten – mit Essen, Drinks, Geschmacksexplosionen und einzigartigen kulinarischen Highlights.

Vier Tage lang präsentiert die TasteFactory Graz im Rahmen der Grazer Herbstmesse Genuss in all seinen Facetten: vom regionalen Marktplatz über exklusive Fine-Dining-Erlebnisse, erlesene Weine und kreative Drinks, innovative Food Labs und internationale Street-Food-Kreationen, bis hin zu einem Green Market, verführerischen süßen Kunstwerken und inspirierender Tischkultur.

Mit 10 Themenwelten, 6 Bühnen, Tastings, Workshops, Live-Cooking, musikalischen Acts, interaktiven Highlights für Groß und Klein und jeder Menge Festival-Vibes entsteht ein unvergessliches Erlebnis.

Die TasteFactory Graz bringt Geschmack, Drinks und Erlebnisse auf ein neues Level. Hier verschmelzen Genuss, Kreativität und Lebensfreude zu einem einzigartigen Fest für alle Sinne.

Essen, Trinken, Staunen – alles live.



# AUFSTEIRERN

Handwerk, Tanz, Musik und gutes Essen

19.–20.09.2026  
aufsteirern.at

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

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

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





# TRÜFFELFESTIVAL GRAZ

## Kulinarische Kostbarkeiten aus den Grazer Stadtwäldern

20.10.–01.11.2026  
[genusshauptstadt.at](https://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 Trüffeln 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 sogar die bei Feinschmeckern begehrte Burgundertrüffel geerntet. Aus diesem Anlass wird auch 2026 wieder ein Trüffelfestival stattfinden. Zum Programm gehören ein internationaler Trüffelmarkt mit Spezialitäten, sowie geführte Trüffelwanderungen. Und auch die Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz feiern die Graz-Trüffel mit einer besonderen Auswahl an exquisiten Kreationen.

### Highlights:

**Live Musik:** 21.10., 29.10.  
(längere Öffnungszeiten bis 20.00 Uhr)  
**Trüffel Brunch:** So. 25.10. ab 11.00 Uhr

Änderungen vorbehalten!

### Internationaler Trüffelmarkt im Paradeishof

21.–31.10.2026, von 10.30–18.30 Uhr (ausgenommen 26.10.)

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

20.10.–01.11.2026

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

[genusshauptstadt.at](https://genusshauptstadt.at)

### Geführte Trüffelwanderungen im Grazer Leechwald

20.–30.10.2026

Gemeinsam machen wir uns auf in den Grazer Leechwald um heimische Trüffeln zu suchen. Trüfflexperten informieren über die kulinarische Rarität und die Geheimnisse der optimalen Waldbewirtschaftung. Bei der Suche nach den verborgenen Schätzen werden wir von ausgebildeten Trüffelhunden begleitet. Abschließend werden die gefundenen Trüffeln im Purberg im Hilmteichschloss direkt als Gericht zubereitet und verkostet. (inkl. Getränk)

Di, 20.10., 14:00–16:00 Uhr, 15:00–17:00 Uhr  
Mi, 21.10., 14:00–16:00 Uhr, 15:00–17:00 Uhr  
Do, 22.10., 14:00–16:00 Uhr, 15:00–17:00 Uhr  
Fr, 23.10., 9:00–11:00 Uhr, 12:00–14:00 Uhr

Di, 27.10., 14:00–16:00 Uhr, 15:00–17:00 Uhr  
Mi, 28.10., 14:00–16:00 Uhr, 15:00–17:00 Uhr  
Do, 29.10., 14:00–16:00 Uhr, 15:00–17:00 Uhr  
Fr, 30.10., 9:00–11:00 Uhr, 12:00–14:00 Uhr

### Trüffelwanderungen 2026

Buchbar ab August 2026 über Ö-Ticket

Preis pro Person: € 59

Kinder: € 45 (6 bis 12 Jahre)



Änderungen vorbehalten!

EVENTS 2026



# WEIN STEIERMARK

Wein vom Berg mit Hand und Herz



steiermark.wine

Die Steiermark ist nicht nur die gebirgigste Weinanbauregion Österreichs, sondern gehört auch zu den schönsten Weinbaugebieten der Welt. Die Weine präsentieren sich fruchtig, lebendig und trinkfreudig und spiegeln so Klima, Böden und die sorgfältige Handarbeit der Winzer wider. Die Wein Steiermark, mit rund 500 Mitgliedsbetrieben, ist Botschafterin und Repräsentantin der steirischen Weine im In- und Ausland.

## Präsentation des Steirischen Weines

Verkostung der ersten Weine des Weinjahrganges von über 100 steirischen Winzern.

## Landessieger Präsentation

Der traditionell größte und wichtigste Weinwettbewerb der Steiermark.

## Roséweinfestival Steiermark

Im Fokus des Roséweinfestivals stehen der klassische Schilcher aus der Weststeiermark, sowie weitere steirische, nationale und internationale Rosés.

## Junkerpräsentation

Die Junkerpräsentation ist das Brauchtumsfest rund um den jugendlich-frischen Vorboten des neuen Weinjahrganges aus der Steiermark – den Junker.

### Gut zu wissen.

Neben dem Welschriesling bringen auch Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Traminer, Chardonnay (bei uns Morillon genannt), Gelber Muskateller, Grauburgunder, Riesling und der Schilcher hervorragende Qualitäten hervor.

08.04.2026

Stadthalle Graz  
Messeplatz 1

28.05.2026

Seifenfabrik Graz  
Angergasse 43

12.06.2026

Club Circle Thalia Graz  
Opernring 5a

04.11.2026

Stadthalle Graz  
Messeplatz 1



# TRÜFFEL + WEIN

Sie bilden seit jeher eine perfekte Kombination.

trüffelwein.at

In der Steiermark setzt man bewusst auf kräftige, trockene Weißweine als perfekte Kombination von Wein und Trüffel. Jedes Jahr im Herbst wird in Graz nicht nur die „Graz-Trüffel“ gefeiert – auch der passende Wein dazu erhält eine Bühne: der Steirische Trüffelwein.

Kurz vor Beginn des Grazer Trüffelfestivals werden in einem gemeinsamen Wettbewerb mit der Wein Steiermark jene steirischen Weine in einer Blindverkostung gekürt, die das komplexe Aroma der Trüffel ideal ergänzen.

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.

Die drei Siegerweine, ausgezeichnet mit der Goldenen Trüffelwein-Medaille, werden anschließend im Rahmen des internationalen Trüffelmarktes Graz glasweise angeboten und verkauft. Gemeinsam mit den weiteren Trüffelwein-Finalisten begleiten sie auch die Trüffelgerichte in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz und sind bei den Winzern direkt oder online erhältlich.

### Gut zu wissen.

Zum intensiven, erdigen Aroma der Trüffel passen am besten gereifte steirische Riedenweine mit Struktur, moderatem Alkoholgehalt und fein eingebundener Säure – charaktervoll, aber nicht überladen.

EVENTS 2026



# GRAZER BIERKULTUR

## Brauerei- und Biererlebnisse

### **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](http://genusshauptstadt.at)*

### **Grazer Biertradition**

Graz ist eine Stadt mit großer Bierbrau-Tradition. Das steirische Bier hat weit-hin den Ruf, das beste Österreichs zu sein. Besonders beliebt: das Reining-haus, sowie das Puntigamer Bier.

Die Geschichte der Puntigamer Brauerei reicht bis in das Jahr 1478 zurück, wo im heutigen Bezirk Puntigam – damals noch der Name der Wirtsfamilie – ein Biergasthof stand. Die späteren Eigentümer bauten die Bierproduktion systematisch aus und mit der wachsenden Nachfrage nach dem köstlichen Puntigamer Bier wurde auch die Brauerei laufend vergrößert. Am Ende des 19. Jahrhunderts beschäftigte man bereits 400 Mitarbeiter. Knapp 50 Jahre später schloss sich die Puntigamer Brauerei mit jener der Brüder Reininghaus zusammen und die gesamte Bierproduktion wurde nach Puntigam verlegt. Heute werden in Puntigam jährlich rund eine Million Hektoliter Bier gebraut.

Nicht nur die Braukunst, sondern auch die exzellenten Zutaten geben dem Grazer Bier seinen besonderen Charakter: beste Gerste und feinster Hopfen, der bevor-zugt aus Leutschach, einem der wichtigsten Hopfenanbaugebiete der Steiermark kommt, sowie das Brauwasser: kühl, frisch, kristallklar sprudelt es aus der 230 m tief gelegenen Herrgottwiesquelle und erfüllt sogar alle Anforderungen, die an ein Heilwasser gestellt werden. Das ist Biertradition auf höchstem Niveau.



### **Brauerei Erlebnistour**

Bei dieser umfangreichen und stimmungsvollen Besichtigung der Brauerei Puntigamer tauchen Sie in die faszinierende Welt des Brauhandwerks ein. Entdecken Sie, wie aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe ein echtes Geschmack-serlebnis entsteht. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und begleiten Sie den Weg des Bieres vom Einmaischen bis zum Abfüllen und erhalten Sie spannende Einblicke in moderne Technik und traditionelle Handwerkskunst.

Sie erfahren alles Wissenswerte über die langjährige Geschichte der Brauerei in Puntigam, das Geheimnis des „bierigen Biers“ und was alles hinter der Marke Puntigamer steckt.

Natürlich kommt auch der Genuss nicht zu kurz: Im Anschluss an die Führung erwartet Sie eine umfangreiche Verkostung ausgewählter Bierspezialitäten und wer möchte, kann sich selbst am Zapfhahn versuchen.



*Veranstaltungsbuchung, Information,  
Buchung, Gruppenanfragen und Kontakt:  
Erlebniszentrum Brauerei  
[puntigamer.at/erlebnis](http://puntigamer.at/erlebnis)*

# BELIEBTE PRODUKTE AUS DER STEIERMARK

## Gut zu wissen.

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

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

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A\*, auch das „Grüne Gold“ der Steiermark genannt, ist dunkelgrün und naturbelassen, schmeckt frisch, nussig und ist überaus gesund. Das Öl ist ein unverzichtbarer Geschmacksträger für herzhaftes 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!

## 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](http://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](http://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, 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!)



### Steirische Sommer-Paradeiser

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

### 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.**

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

#### **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](http://steirergemuese.at)**

### Steirischer Kren g.g.A. Eine reißerische Angelegenheit

Kren aus der Steiermark findet aufgrund seiner unverkennbaren Schärfe in der Küche reißenden Anklang. Er harmoniert mit nahezu allen Gerichten und gehört daher auf den Tisch wie Salz und Pfeffer. Kreative Köche zaubern aus dieser besonderen Wurzel Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen, Aufstriche und Salate. Von der Krensuppe über Krenpüree und Krennockerl bis hin zum Kreneis – dem scharfen Genuss sind keine Grenzen gesetzt. Das blaue Logo des EU-Herkunftsschutzes garantiert, dass Steirischer Kren drin ist, wo Steirischer Kren draufsteht.

### 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.**

*Derzeit bewirtschaften circa 45 Betriebe in der Steiermark etwa 300 ha Anbaufläche und produzieren damit jährlich um die 2.500 bis 3.000 Tonnen Steirischen Kren g.g.A.*  
**[steirergemuese.at](http://steirergemuese.at)**

#### **Gut zu wissen.**

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





Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
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](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)



**GUT SCHLOSSBERG**

## GENUSSLADEN & RESTAURANT

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

- Buchbare Angebote: Familien- und Firmenfeiern
- Kochworkshops: Kaiserschmarren, Strudelbacken
- Kommentierte Verkostungen: Käse und Most in 4 Gängen, Kleine Kernölreise (siehe Seite 26)

**Mi–Sa: 10–21 Uhr, So: 10–18 Uhr**  
**Für Reservierungen und bei Veranstaltungen**  
**erweiterte Öffnungszeiten nach Vereinbarung**

**Am Fuße des Schlossberges 3**  
**Aufgang Karmeliterplatz**  
**T +43/664/9683713, [info@gut-schlossberg.at](mailto:info@gut-schlossberg.at)**  
**[gut-schlossberg.at](http://gut-schlossberg.at)**



(C) mias photoart

AN  
**Steirer**  
BITTER

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

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

**Ein Genuss bei dem Geselligkeit auf Lebensfreude trifft.**

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

**GUTES**  
AUS MEINER  
**REGION**

Auf unserer Website findest Du alle Gastropartner, die Dir gerne einen SteirerBitter servieren.  
**[www.steirerbitter.at](http://www.steirerbitter.at)**



# Wein vom Berg. Mit Hand & Herz.

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

[www.steiermark.wine/winzersuche](http://www.steiermark.wine/winzersuche)

Erleben Sie den Steirischen Wein live bei unseren Weinpräsentationen unter [www.steiermark.wine/events](http://www.steiermark.wine/events)



oder bei den Weinfesten, den steirischen Winzern und Buschenschanken!

Mit dem Newsletter immer auf dem Laufenden:



# REGIONALE QUALITÄT

Das hat einen Wert.

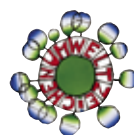
Entdecken Sie kulinarische Spezialitäten von Direktvermarktern und Manufakturen oder lassen Sie sich von einem Gasthaus in Ihrer Nähe verwöhnen. Alle qualitätsgeprüften Betriebe finden Sie unter:

[genussregionen.at](http://genussregionen.at)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



**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, Rene Strasser, Alexander Danner, 5komma5sinne, Adobe Stock, iStock, Archiv Graz Tourismus, Archiv Steiermark Tourismus, Archiv GenussRegion Österreich, Archiv Universalmuseum Joanneum. Druck: Klampfer GmbH. Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Austria-Export-Prospekt, März 2026.



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

Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums  
Wachstum durch Europa in  
den ländlichen Gebieten



GRAZ



Lebensgefühl  
Österreich

# » 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](https://grawe.at)



**GRAWE** Die *meistempfohlene*  
Versicherung Österreichs.

\* Alljährlich werden in einer unabhängigen Studie (FMVÖ Recommender Award) 8.000 Kund:innen von Versicherungen und Banken in Österreich zu ihrer Zufriedenheit und Bereitschaft zur Weiterempfehlung befragt. Die GRAWE steht bei den bundesweiten Versicherungen in der Gesamtwertung der Jahre 2016-2025 klar an erster Stelle. Details: [grawe.at/meistempfohlen](https://grawe.at/meistempfohlen).



# Reininghaus

JAHRGANGS  
PILS



## GENUSS LÄSST BESONDERE MOMENTE ENTSTEHEN

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

[WWW.JAHRGANGSPILS.AT](http://WWW.JAHRGANGSPILS.AT)