



Die GenussHauptstadt Graz tischt auf

Ganz unter dem Motto des italienischen Dichters Giacomo Leopardis „Die Welt gehört dem, der genießt!“ bietet Graz ein Leben im Genuss. Von gemütlichen Gasthäusern und schicken Restaurants, lauschigen Gastgärten, kleinen Cafés und hippen Bars, Bauernmärkten, kulinarischen Stadtrundgängen, Kernöl-Degustationen bis Kultur- und Genussveranstaltungen. Seit mittlerweile 15 Jahren trägt Graz deshalb den Titel GenussHauptstadt und lädt auch 2023 wieder zu kulinarischen Genüssen ein.

Täglich können die Grazer auf einem ihrer vielen Bauernmärkte mitten in der Stadt einkaufen gehen. Hier gibt es alles, was Stadt und Umland zu bieten haben: Käferbohnen, Krauthauptel-Salat, Kürbiskernöl und viele andere saisonale Gemüse- und Obstsorten. Nicht umsonst gilt die Landschaft um Graz als der „Gemüsegarten Österreichs“. Auch für Gäste sind die Märkte interessant. Schließlich findet man immer ein gutes Mitbringsel, und in den kleinen Markt-Lokalen rundherum kann man wunderbar essen und das bunte Treiben beobachten.

Frisch aus den Grazer Stadtwäldern: der Graz Trüffel

Gleich sieben verschiedene Arten an Trüffeln gibt es in den Grazer Stadtwäldern. Die Pilze, die unterirdisch wachsen und daher schwer zu entdecken sind, gelten als kulinarische Kostbarkeit und Diamanten der Küche. Auch die unter Feinschmeckern begehrten Burgundertrüffel werden regelmäßig im Grazer Leechwald geerntet und beim Trüffel festival vom 24. Oktober bis zum 4. November 2023 präsentiert und versteigert. Angeboten werden zur Erntezeit im Herbst außerdem Trüffelwanderungen und ein Trüffelmarkt mit Edelpilzen aus verschiedenen Ländern.

Spätsommer-Genuss: Lange Tafel kommt wieder im Jahr 2024

Ein Höhepunkt des Genussjahres ist zweifellos die Lange Tafel der GenussHauptstadt, die das nächste Mal wieder am 24. August 2024 stattfindet. Ein wunderbarer Spätsommerabend, eine prächtig gedeckte Tafel für rund 700 Gäste mitten in der Altstadt, kulinarische Spitzenleistungen der GenussHauptstadt Partnerbetriebe, die besten Weine des Landes sowie die traumhafte Kulisse mit Schlossberg, Uhrturm und Rathaus im Hintergrund – das sind die Zutaten für einen stimmungsvollen Abend. Der Kartenvorverkauf startet ab dem 15. November 2023.

Von Käferbohnen bis zum steirischen Burger: Kochkurse für die Kleinsten

Als echte Erfolgsgeschichte zeigen sich die Kinderkochkurse, die von März bis Juni angeboten werden. In den Kursen kochen Kinder in verschiedenen Küchen ein 3-Gänge-Menü – und essen es hinterher natürlich auch mit den Großen auf. Gekocht und angerichtet werden unter anderem Burger mit hausgemachten Pommes, Steirisches Chili con Carne mit Käferbohnen und Kaiserschmarrn mit Röster.

Genussreisen durch die Grazer Museen

Irgendwie logisch, dass die Kulinarik in Graz auch vor den Museen nicht halt macht. In vier Grazer Ausstellungsstätten wird von April bis November nach entsprechender Führung zu einem bestimmten Thema der Tisch gedeckt. Im Museum für Geschichte – frei nach „Tischlein deck dich“ – können die Teilnehmer zuerst alles über Geschirr, Esskultur und Ernährungsgewohnheiten unserer Vorfahren lernen und anschließend im Landhauskeller ein 3-Gänge-Menü genießen. Im Volkskundemuseum am Paulustor dreht sich alles um „Sterz“ (eine einfache Speise u.a. aus Maisgrieß oder Kartoffeln). Lange Zeit galt es als Essen der armen Leute, ist es heutzutage eine beliebte Speise geworden. Am Ende der Führung gibt es Schaukochen von zwei Sterz-Varianten mit gemeinsamen Essen (von Februar bis November).

Kernöl-Degustationen und „Kulinarische Stadtrundgänge“

Mit wichtigen Vitaminen, Spurenelementen und Mineralien enthält das Kürbiskernöl viel Gesundes für den menschlichen Körper und wird nicht umsonst „das grüne Gold der Steiermark“ genannt. Die köstlichen Kernöle verschiedener Erzeuger können auch verkostet werden – inklusive anschließendem 3-Gänge-Menü. Buchungen: Gasthaus Stainzerbauer, T: +43316821106

Übrigens: Für einen Liter Steirisches Kürbiskernöl braucht man rund 2,5 Kilogramm getrockneten Kürbis, das entspricht etwa 30 bis 35 Kürbissen.

Von Mitte März bis Anfang November werden die „Kulinarischen Stadtrundgänge“ durch Graz angeboten. An jedem Samstag und Sonntag gibt es an verschiedenen Stationen feine Appetithappen und Gerichte inklusive Weinbegleitung und vielen köstlichen Anekdoten rund um den Genuss in Graz.

Für Bierliebhaber werden freitags Bierrundgänge mit Verkostungen verschiedener Biersorten und passender Gerichte angeboten (von April bis November).

Wer sich kutschieren lassen möchte, bucht sich die kulinarische Stadtrundfahrt mit dem Cabriobus. Vier Stationen werden angefahren – inklusive Aperitif, Vor- und Hauptspeise sowie Dessert.

Zum genussvollen Jahresausklang gibt es einen ganz besonderen „Kulinarischen Silvesterrundgang“.

Weitere Informationen zu den Angeboten auf: www.genusshauptstadt.at

GRAZ TOURISMUS & STADTMARKETING
Messeplatz 1/Messeturm, 8010 Graz
Tel. ++43-316-8075-41 / Fax ++43-0316-8075-35
info@graztourismus.at
www.graztourismus.at

Nina Genböck, genböck pr + consult
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin
Tel. +49/30/22487701, Fax +49/30/22487703
nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat ausschließlich redaktionelle Gründe und beinhaltet keinerlei Wertung.