

Graz hat viele Gesichter und zahlreiche Facetten. Eine Stadt, die lebt und pulsiert. Ein Ort für Kunst und Kultur. Nicht umsonst war Graz Kulturhauptstadt Europas oder trägt den Titel City of Design. Alleamt Auszeichnungen, auf die man zurecht stolz sein darf. Doch was ist es, dass diese Liebe und Leidenschaft ausmacht? Dieses Lebensgefühl, das die Grazerinnen haben, die berühmte steirische Gemütlichkeit, das mediterrane Flair und die herzliche Gastfreundschaft. Lebensfreude hat etwas mit Genuss zu tun und genau das können wir in Graz.

Graz – GenussHauptstadt Österreichs

Bereits seit 2008 darf sich die Stadt Graz offiziell GenussHauptstadt Österreichs nennen und seien wir uns mal ehrlich, es gibt doch nichts Schöneres, als zu genießen, oder? Ein Titel, der für die Leichtigkeit des Lebens steht, kommt aber nicht von ungefähr. Zahlreiche Spitzenrestaurants, ausgefallene Kreationen, noch verrücktere Food-Events und die traditionelle Gemütlichkeit und Bodenständigkeit auf den Grazer Bauernmärkten – für all das steht die GenussHauptstadt.

Über 30 Restaurants zählen zu den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt. Vom urigen Brauhaus mit deftiger Hausmannskost über raffinierte und nachhaltige Küche direkt am Bauernmarkt bis hin zum stylischen Lokal am Schlossberg mit Ausblick über die City. Die Gastro-Szene ist vielfältig, wie ein bunter Warenkorb.

Der älteste Bauernmarkt des Landes

Einen Warenkorb mit frischen Zutaten aus dem Grazer Umland stellt man sich am besten auf einem der Grazer Bauernmärkte zusammen. Neben zahlreichen kleinen Märkten an den Wochenenden gibt es am Lendplatz und am Kaiser Josef Platz die zwei größten Märkte heimischer Produzentinnen und Bäuerinnen. Der 1897 eröffnete Kaiser Josef Markt ist sogar der älteste Markt des Landes und bietet neben knusprigem Bauernbrot, knackigen Salaten, einer farbenfrohen Auswahl an Paradeisern (so heißen bei uns die Tomaten), handgebundenen Blumensträußen und würzigem Käse natürlich auch die steirischen Schmankerl-Klassiker wie Kürbiskernöl, Käferbohnen und saftige Äpfel.

In die Wiege gelegt

Der kulinarische Fußabdruck in Graz ist nicht nur gigantisch, er führt auch weit zurück in die Vergangenheit. Denn noch älter als der Kaiser Josef Markt ist wohl das berühmteste Kochbuch des deutschsprachigen Raums „Die Süddeutsche Küche“ von Katharina Prato aus dem Jahr 1858. Die Grazerin war eine Powerfrau und wahre Revolutionärin des Kochbuchs und eine der ersten Autorinnen, die für die breite Masse und Kochanfängerinnen schrieb. Pratos Kochbücher, Ansichtskarten und Reliquien sind bis heute im Graz Museum zu bestaunen.

Kulinarische Reisen durch die Stadt

Apropos Museum – ja auch hier wird es in Graz kulinarisch. Ein besonderes Erlebnis sind die Genussreisen im Museum. Diese außergewöhnlichen Führungen durch ausgewählte Häuser des Universalmuseum Joanneum zeigen die Geschichte des Essens und Trinkens in der Steiermark. Würzige Storys und heiße Fakten werden garniert mit lieblichen Anekdoten rund um die schönste Nebensache der Welt. Nachdem einem am Ende der Tour das Wasser im Munde zusammenläuft, wird passenderweise zu Tisch gebeten. Ein absoluter Tipp für Wissenshungrige!

Eine Stadt lässt sich auf viele Arten erkunden, doch um das Lebensgefühl der Grazerinnen in vollen Zügen zu genießen, empfiehlt sich der Löffel der Weisheit in Form eines kulinarischen Stadt-Rundganges. Im Zuge dieser Spaziergänge durch die Grazer Innenstadt sieht man nicht nur die Highlights einer der schönsten Altstädte Europas, sondern besucht auch noch kulinarische Stationen, die allesamt Partnerbetriebe der GenussHauptstadt sind. Vier Restaurants – vier Gänge, dazu korrespondierende Weine aus der Region und spannende Geschichten rund um Graz runden ein exquisites Erlebnis ab.

Da der kulinarische Rundgang der absolute Renner ist, gibt es seit geraumer Zeit auch die Chance auf Genuss im Cabriobus. Im lässigen offenen Bus werden die absoluten Top-Adressen der Grazer-Gastro-Szene angesteuert und laden zum Dinner.

Wer es deftig und urig mag, der ist beim Kulinarischen Bier-Rundgang richtig. Graz ist eine Stadt mit traditionsreicher Bierkultur. Neben steirischen Schmankerln und gemütlicher Beislatmosphäre wird die Brauszene auf Herz und Hopfen getestet und so für die nötige Stammwürze gesorgt.

Elegante Events und exquisite Edelknollen

Der Höhepunkt des Genuss-Jahres ist wiederkehrend die Lange Tafel im August. Die Küchenchefs der Partnerbetriebe der GenussHauptstadt kreieren zusammen ein unvergessliches Menü und sorgen mit Top Winzerinnen für DAS kulinarische Wow-Erlebnis in besonderem Ambiente. Denn Platz nehmen dürfen die 750 Gäste inmitten der steirischen Landeshauptstadt, am Grazer Hauptplatz. Ein roter Teppich, eleganter Blumenschmuck, klassische Musik und die längste Tafel der Stadt, gedeckt in feinem Weiß – wenn in Graz aufgetischt wird, dann richtig. Das Menü, eine Kreation und Symbiose aus moderner internationaler Küche und traditioneller steirischer Kochkunst, lockt seit Jahren Gourmets aus aller Welt in die GenussHauptstadt.

Im Herbst wartet mit dem Trüffel-Fest ein weiterer ganz besonderer Leckerbissen auf Genießerinnen. Denn tatsächlich findet man im Grazer Leechwald Trüffeln. Dieser sensationelle Fund ist Anlass genug, um eine Woche lang im Knollen-Ausnahmestand zu sein und mit speziellen Dinners, Märkten und Wanderungen aufzuzeigen. Der betörende Duft der Edelknolle und die romantische Herbst-Stimmung tauchen Graz in eine einzigartige Stimmung.

PRESSEINFORMATION [PRESS INFO]

Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH
 Messeplatz 1/Meseturm
 8010 Graz | Austria
 T +43 316 8075 0
 F +43 316 8075 55
info@graztourismus.at
www.graztourismus.at

Heiße Snacks, kalte Drinks & coole Kneipen

Graz kann nicht nur schick, sondern auch verdammt lässig! Hier leben zahlreiche Studentinnen und es gibt viel Raum für Musik und Kunst. Das schlägt sich auch in der Kulinarik-Szene wieder. Vor allem im trendigen Lendviertel lassen sich coole kleine Kneipen wie die Lotte oder das Noel entdecken. Offene Gastgärten, Musik und gute Getränke. Nebenan gibt es bei The Hungry Heart lauten Punkrock aus den Boxen und das beste Streetfood der Stadt – Philly Cheese Sandwiches, Hot Dog New York Style und Cheese Fries mit Garlic. Oder wie wäre es mit einer Suppe direkt durchs Fenster bei BO? Ein kreativer Jungunternehmer, der Suppen, Eintöpfe und Drinks direkt durch sein Fenster auf die Straße verkauft. Wer Lust auf ein bisschen Italien und ein Glas Wein hat, der sollte am Abend zum Franziskanerplatz schauen. Restaurants wie die dreizehn Genussbar laden hier zu entspannter Stimmung und mediterranem Ambiente ein. Bock auf ein Craftbier? Dann sind die Jungs vom The Thirsty Heart in der Albrechtgasse die richtige Anlaufstelle. Zehn offene Biere an der Bar, dazu rund 30 ausgewählte Sorten in der Flasche, Tap Takeovers von internationalen Brauereien und raffinierte Specials – so sieht der Bierhimmel aus.

Zum Abschluss ins Grüne?

Die Steiermark ist das grüne Herz Österreichs und Graz hat ebenso viele Grünflächen zu bieten. Was würde sich da besser anbieten als ein Picknick? Das Genussgut Schlossberg bietet Picknickkörbe und Rucksäcke an, die mit allerlei saisonalen Köstlichkeiten aus der Region wie Gemüse, Obst, Aufstrichen, aber auch Getränken gefüllt werden. So kann man sich ein bisschen Zweisamkeit und die steirische Küche gönnen und mit dem Picknickkorb oder Rucksack gemütlich im Grün verweilen. Die schönsten Plätze dafür: der Burggarten, am Hilmteich, der Augarten und natürlich ganz romantisch am Schlossberg. P.S.: den Korb bzw. Rucksack darf man danach sogar behalten!

G(raz) – wie Genuss

Die lange weiße Tafel ist also gedeckt, der Weißwein aus der Südsteiermark perfekt temperiert. Die käferbohnen sind mit Kernöl angemacht und die Spalten von steirischen Äpfeln geschnitten und im Picknickkorb verstaut. Wir dürfen zu Tisch bitten und laden Sie ein nach Graz -die Stadt zum Genießen. Guten Appetit!

GRAZ TOURISMUS & STADTMARKETING GMBH
 Messeplatz 1/Meseturm 8010 Graz
 Tel. +43-316-8075-0
info@graztourismus.at, www.graztourismus.at