



PRESSEINFORMATION VOLLMUND 2025 PREMIERE GELUNGEN - SPIELZEIT VERLÄNGERT

Sylvia Loidolt, Vorsitzende & Susanne Haubenhofner, Geschäftsführerin der Erlebnisregion Graz freuen sich, mit der genussvollen Veranstaltungsreihe VOLLMUND an insgesamt 10 Terminen auch 2025 wieder ein kulinarisches Feuerwerk präsentieren zu dürfen:

„Mit VOLLMUND nutzen wir die magische Atmosphäre der Vollmondnächte, um die Erlebnisregion Graz außergewöhnlich in Szene zu setzen. Besondere Orte und das Zusammenspiel von Natur, Kultur und erlesener Kulinarik vereinen Stadt und Land zu einem einzigartigen Genusserlebnis.“

5 Vollmondnächte, 5 unvergleichliche Orte, 10 Termine – am Berg, am Wasser und mit Ausblick, steirische Top-Köche und ein exklusives Rahmenprogramm sind die Zutaten für die erfolgreiche Fortsetzung des Kulinarik-Formats VOLLMUND, das im Jahr 2024 Premiere hatte!

Die Termine und Locations für 2025:

- Di 10. & Mi 11. Juni 2025 - Berggenuss am Hüblerhof in Semriach zum Auftakt
Es kochen: Sylvia Loidolt vom Semriacherhof sowie Maria & Sebastian Möstl vom Häuserl im Wald in Semriach
- Mi 9. & Do 10. Juli 2025 - Am Packer Stausee - Sternstunden mit Genuss und Panorama
Es kocht: Sternekoch Florian Wörgötter vom Restaurant Wörgötter in Ligist
- Fr 8. & Sa 9. August 2025 – In Frohnleiten - mit atemberaubenden Blick auf die Skyline
Es kocht: Haubenkoch Reinhard Rois vom Landhaus Rois in Frohnleiten
- So 7. & Mo 8. Sept. 2025 – Am Graz Airport – ein Ausflug in den Gourmethimmel
Es kocht: TV- & Starkoch Johann Lafer
- Mo 6. & Di 7. Oktober 2025 - Graz Museum Schlossberg - über den Dächern von Graz
Es kocht: Haubenkoch Christof Widakovich vom Restaurant Schlossberg in Graz



Die **Kulinarik** ist eine der **größten Stärken der Erlebnisregion Graz als Urlaubsdestination** – ob in der GenussHauptstadt Graz oder im kulinarisch reichen Umland - den Besuchern begegnet hier Genuss auf vielfältigste Art und Weise. Einzigarte Spezialitäten, eine hohe Qualität der Produkte, kreative Kochkunst und steirische Gastfreundschaft werden hier das ganze Jahr über geboten.

In Zusammenarbeit mit der Firma Innoprojekt Standort- und Lebensraummanagement hat die Erlebnisregion Graz 2024 diese einzigartige Veranstaltungsreihe als kulinarisches Leitprodukt entwickelt und inszeniert.

ZIELSETZUNG: WWW – WERBUNG, WERTSCHÖPFUNG, WIR-GEFÜHL

Mit VOLLMUND soll weit über die Grenzen hinaus gezeigt werden, wie viel **Genuss-Potential** in der **Erlebnisregion Graz** steckt. Jedes Jahr werden neue Top-Köche, Gastgeber & Sommeliers vor den Vorhang geholt, die sich für die Zusammenstellung ihrer Menüs von der **Topographie vor Ort** inspirieren lassen. In Kombination mit den außergewöhnlichen Locations entstehen einzigartige Bilder, die wiederum **neue, begeisterte Gäste in die Erlebnisregion Graz locken**.

Mit dieser Veranstaltungsreihe soll die **regionale Wertschöpfung gesteigert** und zusätzlich zu den eigentlichen Events Folgebuchungen in den Betrieben generiert werden. Darüber hinaus werden alle Leistungen durch Betriebe aus der Steiermark und speziell der Erlebnisregion Graz erbracht: Transportunternehmen, Materialeinkauf, Umsetzung und Bau, Montage, Dekoration und viele weitere Sparten.

Durch die **Vernetzung der Partner** und das Zusammenwirken zahlreicher Akteure untereinander entsteht ein neues Bewusstsein, „**Wir-Gefühl**“, für das vielfältige Angebot an Betrieben, Produzenten und Produkten in der Erlebnisregion Graz. Die beteiligten Partner profitieren von- und untereinander.

WICHTIG, ZU WISSEN

- 5-Gänge Menü inkl. Weinbegleitung
- € 169,-- pro Person
- Pro Termin auf 50 Personen limitiert
- Unter freiem Himmel, zu Vollmond
- Bei Absage aufgrund von Schlechtwetter wird das Ticket refundiert
- Warme Kleidung und festes Schuhwerk empfohlen!

TICKETVERKAUF

Die Tickets sind bei der Tourismusinformation Region Graz in der Herrengasse 16 erhältlich.
T +43/316/8075-0, info@regiongraz.at

Sollten Wunschtickets für bestimmte Veranstaltungen nicht mehr verfügbar sein, so verwöhnen die Betriebe der Erlebnisregion Graz das ganze Jahr über auf höchstem Niveau und mit Top-Qualität.

Alles aktuellen Infos auf www.regiongraz.at/vollmund



DETAILS ZU DEN LOCATIONS & KÖCHEN

Berggenuss am Hüblerhof in Semriach zum Auftakt

10. & 11. Juni, 18.30 Uhr

Erleben Sie eine unvergessliche Vollmondnacht in Semriach, wo sich Natur, Kulinarik und Magie zu einem einzigartigen Erlebnis vereinen! Inmitten der sanften Hügel des Grazer Berglands bietet der idyllische Hüblerhof in Semriach die ideale Kulisse für einen Abend, der alle Sinne anspricht. Bei Tageslicht eröffnen sich eindrucksvolle Ausblicke auf das Umland, doch wenn der Vollmond die Landschaft in sein geheimnisvolles Licht taucht, beginnt das kulinarische Erlebnis in dieser unverwechselbaren Atmosphäre.

Sylvia Loidolt, Maria & Sebastian Möstl

Zum Auftakt gibt's geballte Frauenpower mit Sylvia Loidolt vom Restaurant Hofkuchl im Semriacherhof und Maria Möstl – unterstützt von Sohn Sebastian mit jungen, kreativen Ideen – vom Häuserl im Wald in Semriach. Dass in den Küchen der gehobenen Gastronomie so wenig Frauen den Ton angeben, liegt ganz bestimmt nicht an mangelndem Können – das charmante Wirtinnen-Duo wird dies auf seine ganz persönliche Art und Weise unter Beweis stellen. Die beiden arbeiten seit vielen Jahren freundschaftlich und harmonisch zusammen, brennen für steirische Gastlichkeit und versprechen beglückende Genussmomente!

www.semriacherhof.at , www.haeuserlimwald-semriach.at

Am Packer Stausee - Sternstunden mit Genuss und Panorama

9. & 10. Juli, 18.30 Uhr

Die beeindruckende Naturkulisse des Packer Stausees bildet den Rahmen für die Vollmond-Abende im Juli. Der idyllische Stausee liegt auf einer Höhe von 850 Metern und erstreckt sich über eine Fläche von 60 Hektar. Am Ufer des Stausees erwartet Sie ein exklusives Dinner, das Gourmetgenüsse mit der unberührten Natur verbindet. Genießen Sie kulinarische Höhepunkte in einer einzigartigen Atmosphäre am Ufer des Sees unter dem Sternenhimmel. Lassen Sie den Alltag hinter sich und erleben Sie eine Nacht voller Genuss und Romantik, die all Ihre Sinne ansprechen wird.

Florian Wörgötter, Guide Michelin Sterne-Koch

Der Werdegang des „Jungen Wilden“ Florian Wörgötter (Rolling Pin 2019) liest sich wie ein „Who's who“ der österreichischen Gourmetszene: Nach der Kochlehre in Herbert Schmidhofers Magnolia sammelte er Erfahrungen beim Österreichischen Bundesheer, im Restaurant Neuwirt – Schwarzer Adler in Kitzbühel, in der Paznaunerstube in Ischgl, im Grazer Restaurant Schlossberg, in Wien in den Michelin-Stern dekorierten Restaurants Le Ciel und Silvio Nickol im Palais Coburg. Vor wenigen Jahren kehrte er in das elterliche Restaurant Wörgötter in Ligist zurück, bietet Wirtshausküche und Fine Dining auf höchstem Niveau und darf sich über einen Stern im neu erschienen Guide Michelin freuen.

www.woergoetter.at



Volkshauspark Frohnleiten - mit atemberaubenden Blick auf die Skyline

8. & 9. August, 18.00 Uhr

Direkt an der Mur gelegen wird Frohnleiten im August zur zauberhaften Kulisse für zwei weitere Genussabende. Unter den majestätischen Bäumen des Parks, inmitten von rund 1.000 verschiedenen Pflanzenarten bietet sich ein atemberaubender Blick auf die Skyline. Licht- und Klanginstallationen sowie die passende Musik sorgen für eine einzigartige Atmosphäre. Zum Abschluss des Abends gibt es noch eine besondere Überraschung.

Reinhard Rois - Ehemaliger Formel-1- & Haubenkoch

Das Landhaus Rois vereint kulinarische Tradition mit innovativen Einflüssen, geprägt durch die Erfahrungen von Küchenchef Reinhard Rois. Nach seinen Wanderjahren in den renommiertesten Häusern Europas und als Koch in der Formel 1 hat er eine einzigartige Küche entwickelt, die zwischen feiner Hausmannskost und gehobener Haubenküche balanciert. Beliebte Klassiker aus vergangenen Zeiten werden kunstvoll mit modernen Trends verfeinert, was ein unvergleichliches Geschmackserlebnis schafft. Die sorgfältig ausgewählte Weinkarte bietet eine exzellente Begleitung zu den Speisen, während sündig gute, hausgemachte Mehlspeisen das kulinarische Angebot abrunden.

www.landhausrois.at

Am Graz Airport – ein Ausflug in den Gourmethimmel

7. & 8. September, 17.30 Uhr

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend am Graz Airport, wo Flugzeuge nicht nur abheben, sondern auch der Genuss in den höchsten Himmel steigt! Der Flughafen, das Tor zur Welt, wird an diesen Abenden im September zum exklusiven Ort für ein außergewöhnliches Dinner. Genießen Sie feinste kulinarische Kreationen in einer einzigartigen Atmosphäre, umgeben von moderner Architektur und dem aufregenden Flair eines internationalen Verkehrsknotenpunkts.

Johann Lafer – Star- & TV Koch

Für den September-Vollmund bietet der Graz Airport eine außergewöhnliche Kulisse und natürlich braucht es da auch einen ganz besonderen Starkoch. Kein Geringerer als der international bekannte TV-Koch Johann Lafer wird als Mastermind die Flugrichtung bestimmen. Steiermark, das bedeutet für ihn viel mehr als nur das Land, wo seine Wurzeln liegen. Er wird nicht müde, dies auch im Ausland immer wieder zu betonen und trägt damit unglaublich viel zum positiven Image und Bekanntheitsgrad seines Heimatbundeslandes bei. Mit seiner unverwechselbaren Handschrift und dem Gespür für feinste Abstimmungen und Aromen wird er für kulinarische Höhenflüge sorgen.

www.graz-airport.at



Kanonenbastei/Graz Museum Schlossberg - über den Dächern von Graz

6. & 7. Oktober, 17.30 Uhr

Der Grazer Schlossberg, ein Wahrzeichen der Stadt und UNESCO-Weltkulturerbe, wird an diesen Abenden zur exklusiven Kulisse für ein ganz besonderes Event. Mit seinem atemberaubenden Panorama und der historischen Atmosphäre lädt der Schlossberg zu einem unvergesslichen Erlebnis unter den Sternen ein. Genießen Sie ein exklusives Dinner hoch über den Dächern von Graz, begleitet von einer einmaligen Aussicht und musikalischen Akzenten, die die Magie dieses einzigartigen Ortes unterstreichen.

Christof Widakovich – Haubenkoch

Über den Dächern von Graz wird im Oktober der krönende Jahresabschluss von Vollmund 2025 gefeiert. Zu erwarten ist ein fulminanter Abend mit allerlei Überraschungen für Auge, Gaumen und Seele. Dafür steht mit Christof Widakovich vom Restaurant Schlossberg kein Unbekannter in der Gastro-Szene. Der Grundstock für seine Kreativität und die Entwicklung eines eigenen Stils wurde gleich nach der Lehre im Hotel Das Weitzer in Graz gelegt, als er im 4-Hauben-Restaurant Steirereck in Wien kochte. Er wird sich sicher einiges einfallen lassen, denn wie heißt es doch: Das Beste kommt zum Schluss!

www.schlossberggraz.at

TV-TIPP: HEIMATLEUCHTEN AUF SERVUS TV

Im Rahmen von VOLLMUND 2024 sind bei der Heimatleuchten-Produktion „Mit Herz und Hauben – Erlebnisregion Graz“ spannende Portraits über Köche und Produzenten entstanden, die ihre Kunst verstehen und mit Liebe und Leidenschaft jeden Tag ihre Spezialitäten herstellen.

Hier können Sie die Sendung streamen:

<https://www.servustv.com/volkskultur/v/aazgv3yx9kfutbxmqv/>

Kontakt für Rückfragen:

Mag. Susanne Haubenhofner

Geschäftsführung Tourismusverband Region Graz

M +43 664 88747551

susanne.haubenhofner@regiongraz.at,

www.regiongraz.at

