



„VOLLMUND UNTER DEM REGENBOGEN“ AM THALERSEE

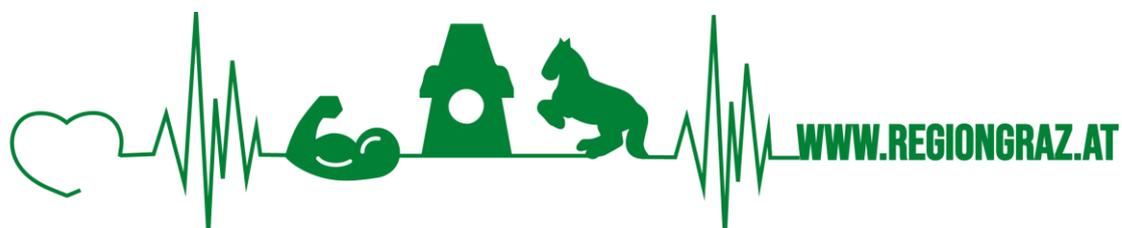
Auch die **zweite Auflage der neuen Kulinarikreihe** in der Erlebnisregion Graz war **an Spannung nicht zu überbieten**: vom blauen Himmel zu Beginn über lautes Donnerrollen und schwarzen Wolken bis hin zum kleinen Regenbogen – ohne Regen! – war alles dabei. Aber auch diesmal hatte der Wettergott ein Einsehen und die Veranstaltung konnte planmäßig über die Bühne gehen. Aber der Reihe nach....

Vor der herrlichen **Kulisse des Thalersees** wurde der **Aperitif** stilvoll auf der Terrasse des Restaurants „**Thaler See Garten**“ von den Schülern und Schülerinnen der Tourismusschule Gleichenberg serviert. Nicht weniger stilvoll, aber mit noch mehr Muskelkraft, wie es sich für eine Gemeinde wie Thal gehört (Stichwort Arnie!), wurde der **Gruß aus der Küche mit Schwan und Flamingo-Tretboten** angeführt von Bürgermeister Matthias Brunner **über den See geliefert**.

Anschließend ging es in einem kurzen Fußmarsch - begleitet von **GrazGuide David Zottler**, der viel Wissenswertes über Thal und den Thalersee vermittelte - zur Picknickwiese. Dort warteten nicht nur die wunderschön eingedeckten Tische, sondern auch schon **Künstler Tom Lohner**, der im Laufe des Abends ein Portraitbild von Arnold Schwarzenegger, dem berühmtesten Sohn der Gemeinde, fertigstellte. Für das perfekte Rahmenprogramm sorgten **Saxophonklänge & stimmungsvolle Lichtinstallationen**.

Die wichtigsten „Zutaten“ des Abends waren aber Küchenchef **Roman Pekarz** vom „**Kreuzwirt**“ in Thal, der in der offenen Showküche direkt am See ein einzigartiges 5-Gänge-Dinner zauberte sowie **Gabriele Blaschitz** vom **Weingut Falter Ego**, die für die kongeniale Weinbegleitung verantwortlich zeichnete.

Dieses **einzigartige Zusammenspiel verschiedenster Akteure** – Top-Gastronomen, Produzenten, Winzer, Kunstschaffende über die Veranstaltungsagenturen bis hin zu den Tourismusschulen Bad Gleichenberg uvm. hat wieder perfekt funktioniert und **für ein unvergessliches Erlebnis** mit zufriedenen Gästen gesorgt. Nicht unerwähnt darf hier die **Unterstützung der Marktgemeinde Thal** durch **Bürgermeister Matthias Brunner** sowie **Vizebürgermeisterin Gerhild Langmann** bleiben – ob



beim Transport des Essens mit dem Tretboot, in der Betreuung der Gäste oder beim Anrichten der Speisen – hier wird **nicht nur mit Muskelkraft, sondern auch mit viel Herzblut zusammengearbeitet!**

Matthias Brunner, Bürgermeister der Marktgemeinde Thal:

Ein unglaublich toller Abend in unserer Region Graz, der nicht nur unseren Thalersee in Szene gesetzt hat, sondern auch gezeigt hat, was Roman Pekarz von unserem Kreuzwirt mit seinen regionalen Produkten kreiert - bis zur Perfektion für unseren Gaumen verfeinert, begleitet vom Stadtwein Falter Ego: ein unvergleichlicher Genuss.

Sylvia Loidolt, Vorsitzende & Susanne Haubenhofer, Geschäftsführerin der Erlebnisregion Graz:

Auch die zweite Veranstaltung unserer neuen Kulinarikreihe hat eindrucksvoll bewiesen, was durch die Zusammenarbeit unterschiedlichster Akteure im Tourismus geleistet wird. Steirischer Genuss auf höchstem Niveau an außergewöhnlichen Orten der Erlebnisregion Graz machen die Vollmund-Abende zu einer Symphonie aus Kultur, Natur und regionaler Kulinarik.

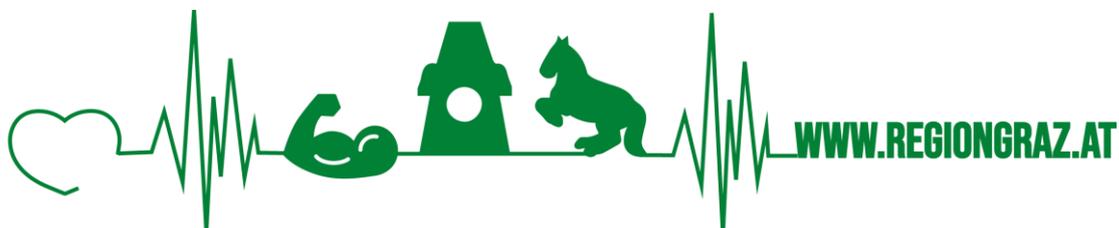
Die nächsten Termine 2024:

- **Mo 19. August 2024, Beginn: 18.30 Uhr**
Ort: **Am Dechantteich** in Köflach, mit stimmungsvollem Kerzenmeer
Koch: **Johann Rainer** vom Trautentalwirt in Geistthäl-Södingberg
- **Di 17. September 2024, Beginn: 18.30 Uhr**
Ort: **Im Österreichischen Skulpturenpark** Premstätten; Kunst, Natur und Kulinarik
Koch: **Daniel Edelsbrunner** vom Restaurant Kupferdachl in Premstätten
- **Do 17. Oktober 2024, Beginn: 18.30 Uhr**
Ort: **Lost Place** Laßnitzhöhe; im verfallenen Schwimmbad mitten im Wald
Koch: **Stefan Liebmann** vom Hotel Liebmann in Laßnitzhöhe

Ticketverkauf

Nur mehr wenige Einzeltickets verfügbar! Warteliste möglich, falls jemand ausfallen sollte.
Die Tickets sind bei der Tourismusinformation Region Graz in der Herrengasse 16 erhältlich.
T +43/316/8075-0, info@regiongraz.at

Weitere Details zu den einzelnen Locations und Köchen unter www.regiongraz.at/vollmund



Das Menü zum Nachlesen:

Gruß aus der Küche

Fischleberpraline – Erdäpfeltaler – Aioli
„See“viche vom Gebirgssaibling „die Fischmanufaktur Thal“
Zucchinispaghetti – Thaler Wachtelei
Rosé Frizzante, Weingut Hannes Sabathi

Kalte Vorspeise

Handgehacktes vom BIO Rind – Wiesenkräuter
Hefeteigbrot
Cuvée Stadtblick 2021, FALER EGO Grazer Stadtwein

Suppe

Waldpilz – gebrannter Buchweizen
Knuspergrammeln
Gelber Muskateller 2022, FALTER EGO Grazer Stadtwein

Warme Vorspeise

Gebirgsforelle „die Fischmanufaktur Thal“
Paprikaratatouille – Grießcreme – Miniparadeiser
Sauvignon Blanc 2021, FALTER EGO Grazer Stadtwein

Hauptgericht

Geschmortes BIO Kalbsschulterscherzl
Heidelbeere – geräuchertes Selleriepüree
Merlot Ried Kehlberg 2018, FALTER EGO Grazer Stadtwein

Dessert

Die Marille in ihrem schönsten Gewand
Gelee – Knödel - Mousse
Grauburgunder Ried Kehlberg 2021, FALTER EGO Grazer Stadtwein

Sowie

Wasser, Thalheimer
Apfelsaft, Pfirsichsaft, Obsthof Zuegg
Bier, Thalheimer sowie Kaffee, Hornig

Kontakt für Rückfragen:

Mag. Susanne Haubehofer
Geschäftsführung Tourismusverband Region Graz
M +43 664 88747551
susanne.haubehofer@regiongraz.at, www.regiongraz.at

