



NACHLESE ZUM ERSTEN „VOLLMUND“ EVENT AM SCHÖCKL

Herausfordernder hätte **der Auftakt der neuen Kulinarikreihe** wohl nicht sein können, da sich die Wetterprognosen stündlich änderten, aber schlussendlich wurde es **ein grandioser Abend. Höchstleistungen aller beteiligter Partner und mehr als zufriedene Gäste**, die mit unvergleichlichen Eindrücken nachhause gegangen sind, machten die erste VOLLMUND Veranstaltung am Schöckl zum vollen Erfolg.

Auf 1.445 m Höhe zauberte Küchenchef **Manuel Höfer-Schwarze** vom Genusstreffpunkt Höfer in Weintzen ein 5-Gänge-Dinner auf höchstem Niveau. Für die ausgezeichnete Weinbegleitung sorgten Weinakademikerin **Sandra Loidolt** und **Markus Scheucher** vom Semriacherhof.

Der Aperitif und Gruß aus der Küche wurden bereits in der Gondel mit atemberaubender Aussicht auf die Erlebnisregion Graz eingenommen. Mit musikalischer Begleitung ging es anschließend in einem gemeinsamen Fußmarsch zum Westgipfel, wo die von den Schülern der **Tourismusschule Bad Gleichenberg** stilvoll eingedeckten Tische auf die Gäste warteten und Alphornbläser für den perfekten musikalischen Rahmen sorgten.

Sylvia Loidolt, Vorsitzende der Erlebnisregion Graz:

Der Genuss macht nicht an den Stadtgrenzen halt – mit unserer neuen und einzigartigen Veranstaltungsreihe wird Top-Kulinarik an außergewöhnlichen Orten in der Region Graz im magischen Licht des Vollmonds geboten. Unvergessliche Momente, die für Begeisterung bei unseren Gästen sorgen!

Susanne Haubenhofer, Geschäftsführerin der Erlebnisregion Graz:

Für diese Veranstaltungen braucht es die Zusammenarbeit vieler Akteure – von den Gastronomen & Produzenten über Winzer, Ausflugsziele und Kulturschaffende: sie alle tragen zum gemeinsamen Erfolg bei und sorgen für eine positive Wahrnehmung der Erlebnisregion Graz.



Das **Menü**, das am Schöckl serviert wurde, stand unter dem Motto der 5 Elemente und sorgte in Kombination mit der außergewöhnlichen Umgebung für Staunen und Wow-Erlebnisse bei den Gästen.

Gruß aus der Küche - Wasser | Erde | Luft

Kapuzinerkresse-Mousse auf Tramezzini
Pilztatar
Espuma vom grünen Paprika
Blanc de Blancs – Chardonnaysekt, Weingut Kollersimmerl
The Bubble – Alkoholfreie Alternative, Weingut Regele

Wasser

Croissant vom Rettich
gefüllt mit Steirischer Lachsforelle
Morillon Startin 2021, Weingut Gross

Erde

Eingelegtes Gemüse aus St. Radegund mit
Grazer-Trüffel-Karfiolcreme
Rebenskunst Weiß 2021, Weingut Hütter

Feuer

Geschmortes Pöllauer Schweinebackerl
mit rauchigem Kartoffel-Zwiebelpüree
Merlot Famos 2013, Weingut Glatz

Luft

Erfrischendes Kriacherlsorbet
mit luftigem Reispapier und Minze

Vollmond

Graues Schokoladen-Mousse mit Brombeeren
5 Elemente Große Reserve 2015, Weingut Harkamp

Steirischer Heidelbeerlikör & Steirischer Champagnerbirnenbrand
Destillerie Hochstrasser, Mooskirchen

Sowie

Wasser, Thalheimer
Traubensaft, Weingut Kollersimmerl
Bier, Affenberger
Kaffee, Hornig



Touristisches Leitprodukt

- die neue **Veranstaltungsserie** soll auch in Zukunft **als verbindendes Element** quer durch die gesamte Erlebnisregion Graz etabliert werden. Ziel ist es, die **regionalen Betriebe** vor den Vorhang zu holen. Durch die Zusammenarbeit vieler Akteure wie Gemeinden, Gastronomen, Bergbahnen, Dienstleister, Kulturschaffende, Ausflugsziele, Winzer und viele mehr soll die **touristische Wertschöpfung** gesteigert werden.
- **Regionalität und Saisonalität** stehen besonders im Fokus dieser Veranstaltungs-Reihe, die sich zu einem **kulinarischen Leitprodukt** entwickeln und ausgehend von der Erlebnisregion Graz auch **internationale Strahlkraft** entwickeln soll.
- **VOLLMUND** ist eine Symphonie aus Kultur, Natur und Kulinarik an außergewöhnlichen Orten

Weitere Termine 2024:

- **Mo 22. Juli 2024, Beginn: 18.30 Uhr**
Ort: **Am Thalersee**, mit Licht- und Klang
Koch: **Roman Pekarz** vom Kreuzwirt in Thal
Tickets noch verfügbar!
- **Mo 19. August 2024, Beginn: 18.30 Uhr**
Ort: **Am Dechantteich** in Köflach, mit stimmungsvollem Kerzenmeer
Koch: **Johann Rainer** vom Trautentalwirt in Geistthäl-Södingberg
Nur mehr Einzeltickets verfügbar – Warteliste möglich, falls jemand ausfallen sollte.
- **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
Tickets noch verfügbar!
- **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
keine Tickets mehr verfügbar - Warteliste möglich, falls jemand ausfallen sollte.

Ticketverkauf

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

Kontakt für Rückfragen:

Mag. Susanne Haubenhöfer

Geschäftsführung Tourismusverband Region Graz

M +43 664 88747551

susanne.haubenhofer@regiongraz.at, www.regiongraz.at

