



Die Stadt Graz hat ein Nächtigungsplus von 7,2 Prozent. Ivents - Erwin Scheriar

Sehr erfolgreiches Tourismusjahr

Die Erlebnisregion Graz zieht die Gäste magisch an. Zum zweiten Mal in Folge wurde bei den Nächtigungen die magische Zwei-Millionen-Marke in einem Jahr überschritten. Mit 2.155.512 Nächtigungen betrug die Steigerung zum Tourismusjahr 2023 5,9 Prozent oder 119.673 Nächtigungen. Damit ist die Erlebnisregion Graz bei den Nächtigungen die zweitstärkste Region der Steiermark nach Schladming-Dachstein. Während der Inlandsmarkt mit einem leichten Plus von 3,3 Prozent stabil ist, punktet vor allem die internationalen Märkte mit einem Plus von 8,9 Prozent. Mit 1.023.580 Gästeankünften führt die Erlebnisregion Graz das Steiermark-Ranking an. Die Schwerpunktthemen Kultur und Ausflugsziele, Kulinarik, Radfahren und Wandern, immer in Verbindung von Stadt und Land - bewährten sich auch dieses Jahr wieder. Während im Winterhalbjahr österreichische und ausländische Gäste gleichermaßen für die Steigerungen verantwortlich zeigen, sind es im Sommer vor allem internationale Besucher, die für das positive Ergebnis gesorgt haben. Die Nächtigungen in der Stadt Graz verzeichnen ein Plus von 7,2 Prozent. Mehr als 50.000 Menschen ließen sich beispielsweise das feinstaubfreie Silvesterspektakel nicht entgehen und sorgten somit für direkte Wertschöpfung zum Jahresabschluss. Die Top 5-Besucher-Nationen sind Deutschland, Polen, Ungarn, Italien und die Schweiz. In der Erlebnisregion Graz wurde der Fokus in der Bewerbung in der Angebots- und Produktentwicklung vor allem auf die Bereiche Kulinarik, Ausflugsziele sowie Rad- und Wanderwege gelegt.

Vom Morgen-Yoga

Makava punktet seit jeher bei verschiedensten Zielgruppen. Nun soll es für den Eistee aus Graz auf die Piste gehen.

CHRISTOPH LAMPRECHT

Aus der heimischen Getränke-landschaft ist die Eistee-Marke Makava längst nicht mehr wegzudenken. Schon bei den ersten Gehversuchen vor mehr als 20 Jahren war Klaus Krivacek mit dabei. Heute ist der

BUSINESS-LUNCH

mit Klaus Krivacek von Makava

Wahl-Grazer für den Vertrieb zuständig. MeinBezirk hat ihn zum Business-Lunch getroffen, über das vielseitige Ein-Sorten-Konzept, Skihütten und Yoga-Menschen gesprochen.



Krivacek ist Gesellschafter und Key-Account-Leiter bei Makava. Konstantinov

Im Steckbrief: Klaus Krivacek

Erstmals verschlug es den gebürtigen Wiener in die Steiermark zum „Energie-, Verkehrs- und Umweltmanagement“-Studium an die FH Joanneum in Kapfenberg. Ebendort lebte Klaus Krivacek mit Jan Karlsson und Michael Wihan, die 2005 Makava gründeten, in einer Wohngemeinschaft. Nach Zwischenstationen – unter anderem als Projektleiter bei Biomasse-Kraftwerken im Ausland und als Geschäftsführer von Eule Bier – zog es ihn 2011 zurück zur steirischen Mate-Eistee-Marke. Seit 2013 lebt Krivacek in Graz, wo auch seine beiden Kinder geboren wurden.

Für unser Gespräch haben Sie das Pfandl ausgewählt – wieso gerade dieses Lokal?

Uns ist sehr wichtig, woher wir kommen – nämlich aus der Gastronomie. Anfangs hat es Makava nur in Szenelokalen wie der Scherbe, dem Parkhouse und der Postgarage gegeben. Dass uns inzwischen der Schritt in den Einzelhandel gelungen ist und wir auch in traditionellen Gasthäusern wie diesem auf Zuspruch stoßen, macht uns sehr dankbar.

Sie wirken voller Tatendrang, haben am Nachbartisch, wo Makava getrunken wird, gleich Sticker mit der lachenden Sonne (Logo der Eistee-Marke, Anm.) verteilt. Was sind Ihre Vorsätze für 2025?

Einerseits können wir glücklich sein, dass wir die Anzahl der verkauften Flaschen im vergangenen Jahr fast gehalten haben. 2024 war für die Gast-

robranche schwierig mit vielen Insolvenzen und Preissteigerungen. Auch große Veranstaltungen, die eigentlich immer ausverkauft waren, sind heute oft nur noch halbvoll. Nichtsdestotrotz wollen wir heuer die Zahlen wieder nach oben schrauben. Exportmäßig sind weitere Auslandsschritte noch nicht geplant, dafür setzen wir alles daran, den österreichischen Markt weiter zu festigen. **Worauf liegt dabei der Fokus?** Hauptziel sind jetzt Skihütten und Après-Ski-Lokale. Makava ist ja super pur zu trinken und uns ist es auch wichtig, dass wir offiziell keine Partnerschaften mit Alkohol machen, aber natürlich lässt es sich gut mischen und – bitte verantwortungsvoll – genießen.

Ist diese Mehrschichtigkeit Hauptzutat im Erfolgsrezept? Davon bin ich überzeugt. Wir sind einerseits ein Wellness-

GAST UND GASTWIRTSCHAFT

Das Gasthaus „In's Pfandl“ in der Puntigamer Straße

- **Adresse:** Puntigamer Straße 32, 8041 Graz
- **Telefon:** 0316 425742
- **Web:** inspfandl.at
- **Öffnungszeiten:** Montag bis Samstag 10 bis 22 Uhr; sonntags geschlossen

Beschreibung: Unweit der Merkur Arena und der HIB Liebenau bietet Familie Gruber in ihrem Gasthaus unter anderem heimische Klassiker wie Frittatensuppe, Steirisches Backhendl und gegrillten Zander. Parkplätze sind vorhanden, öffentlich erreicht man das „Pfandl“ in wenigen Gehminuten von der Busstation „Puntigamerstraße“ der Linien 34 und 64.

Das sagt MeinBezirk: In ungezwungen-gemütlicher Atmosphäre kommen Fans von unkomplizierter, österreichi-



Passend zum Gesprächspartner gab es Makava als Durstlöcher. MeinBezirk

scher Küche voll auf ihre Kosten. Zu empfehlen sind neben dem preiswerten wie vielseitigen Mittagsmenü-Angebot Hauspfandl, Käsespätzlepfandl, Jägerpfandl usw., denen der Betrieb seinen Namen zu verdanken hat.