



„Die Schatzkiste der Lipizzanerheimat“

Die dritte Veranstaltung der **Kulinarikreihe „Vollmund“** der Erlebnisregion Graz hatte am **Dechantteich in Köflach** am Dienstag, 20. August, einige ganz besondere Highlights zu bieten: Am späteren Abend sorgten Taucher der freiwilligen Feuerwehr Maria Lankowitz für eine spektakuläre Überraschung, als sie mit einer Schatzkiste aus dem Seerosenteich stiegen.

Zuvor aber gab es bereits ein **kulinarisches Feuerwerk der Extraklasse**, das von **Familie Rainer vom Trautentalwirt in Geistthal-Södingberg** gezündet wurde. Während **Johann und Lisa Rainer** mit großartiger Unterstützung ihrer Eltern für das einzigartige Menü verantwortlich zeichneten, sorgte Bruder **Martin Rainer** für die edlen Tropfen, die jedes Gericht stilvoll abrundeten. Die Inspiration für das Menü entstand durch die Gegebenheiten und die Topographie vor Ort – so trugen die Gerichte kreative Namen wie „Gastfreundschaft, Wald.Wiese.Wasser, Glücksschwein, Sommerfrische oder Vollmond im Wald“. Als Aperitif wurde ein besonderer Birnenschaumwein serviert, der von einer 100 Jahre alten Birne stammt.

Musikalisch perfekt in Szene gesetzt von **„Bixbeat“** rund um Elisabeth Gressl, bot das stimmungsvoll beleuchtete Areal des Dechantteichs eine unvergleichliche Atmosphäre. Am Ende des Abends gab es sogar noch ein persönliches Ständchen für zwei Geburtstagskinder, die zusammen 150 Jahre alt wurden.

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

Die Vollmund Kulinarikserie stellt das Können unserer Betriebe in die Auslage. Es ist eine Leistungsschau auf höchstem Niveau, die die Gäste begeistert und „Lust auf mehr“ weckt. Stellvertretend für viele andere, werden hier einige Betriebe vor den Vorhang geholt, um zu zeigen, was wir als Region gemeinsam Großartiges leisten können. Die Gäste sollen dazu inspiriert werden, auch in die Betriebe zu gehen, zu buchen und zu genießen.

Zum Schluss wurde unter Spannung natürlich auch die Schatzkiste geöffnet – zum Vorschein kamen Glückskekse in Form von Lipizzanerrädern der Konditorei Jechart aus Edelschrott sowie Glücksbringer aus dem Lipizzanergestüt Piber, die an alle Besucher überreicht wurden.

Fazit: Die Lipizzanerheimat ist prall gefüllt mit Schätzen, die nur darauf warten, gekostet, genossen und erlebt zu werden!



Touristisches Leitprodukt

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. Durch die Zusammenarbeit vieler Akteure wie Gemeinden, Gastronomen, Bergbahnen, Dienstleister, Kulturschaffende, Ausflugsziele, Winzer und viele mehr soll die touristische Wertschöpfung gesteigert werden. **VOLLMUND ist eine Symphonie aus Kultur, Natur und Kulinarik an außergewöhnlichen Orten.**

Die Vorfreude auf die letzten zwei Veranstaltungen ist groß:

- **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

Kontakt für Rückfragen:

Mag. Susanne Haubenhofner

Geschäftsführung Tourismusverband Region Graz

M +43 664 88747551

susanne.haubenhofner@regiongraz.at, www.regiongraz.at

