



VOLLMUND – DAS STEIRISCHE GENUSSERLEBNIS IN DER REGION GRAZ

5 Vollmondnächte, 5 unvergleichliche Orte – am Berg, am Wasser und im Wald, **steirische Top-Köche und ein exklusives Rahmenprogramm!** Das waren die Zutaten für das neue Kulinarik-Format der Erlebnisregion Graz, das es in dieser Art noch nie gegeben hat.....

... zumindest bis zum Sommer 2024! Denn am 22. **Juni feierte VOLLMUND** auf 1.445 Meter am **Schöckl Premiere.**

NEUES TOURISTISCHES & KULINARISCHES LEITPRODUKT

Mit dem Format **VOLLMUND** wurde ein **verbindendes Element** quer durch die gesamte Erlebnisregion Graz etabliert. Ziel war und ist es, die **regionalen Betriebe** vor den Vorhang zu holen. Durch die hervorragende Zusammenarbeit vieler Akteure wie Gemeinden, Gastronomen, Bergbahnen, Dienstleister, Kulturschaffende, Ausflugsziele, Winzer und vielen mehr wird die **touristische Wertschöpfung** gesteigert. So ist es in den Betrieben bereits zu **Folgebuchungen** nach den Events gekommen.

Regionalität und Saisonalität stehen besonders im Fokus dieser Veranstaltungsreihe, die sich zu einem **kulinarischen Leitprodukt** entwickeln und ausgehend von der Erlebnisregion Graz auch **internationale Strahlkraft** entwickeln soll.

Die Kulinarik-Reihe liefert den Gästen auch abseits der „normalen“ gastronomischen Angebote ein **einzigartiges und authentisches Genuss-Erlebnis** und stellt eindrucksvoll unter Beweis, wie lokale Zusammenarbeit zur **Schaffung nachhaltiger und beeindruckender Projekte** beitragen kann.

DIE WICHTIGSTEN ECKDATEN:

Die **Erlebnisregion Graz** hat in Zusammenarbeit mit der Firma **Innoprojekt Standort- und Lebensraummanagement** diese einzigartige Veranstaltung entwickelt und inszeniert.



- **1 Jahr Vorbereitungszeit:** intensive Konzeptionierung, Drehbuchentwicklung, Logo- und Markenentwicklung, Auswahl der Locations, Planung des Rahmenprogramms und Veranstaltungskoordination in enger Zusammenarbeit mit den Betrieben sowie Gemeinden aus der Region.
- **Über 25m³ Holz** wurden nachhaltig verbaut, um eine umweltfreundliche Infrastruktur zu gewährleisten.
- **Über 110 Laufmeter Geländer** mit Handlauf und **1000 Laufmeter Stromkabelversorgung** wurden für die Veranstaltung installiert.
- Die Installation brachte ein Gesamtgewicht von **über 8000 kg** auf die Waage.
- Die Veranstaltung stärkt die regionale Wirtschaft: **Transportunternehmen, Materialeinkauf, Umsetzung und Bau, Montage** – alle Leistungen wurden durch Betriebe aus der Steiermark und speziell der Erlebnisregion Graz erbracht.

GENUSS FÜR ALLE SINNE - DIE MENÜS & DAS RAHMENPROGRAMM

Die besondere **Topographie vor Ort** diente den Köchen als Inspiration für die Zusammenstellung ihrer Menüs. So trugen die Gerichte kreative Namen wie Gastfreundschaft, Wald.Wiese.Wasser, Glücksschwein, Sommerfrische oder Vollmond im Wald. Am Schöckl stand die Menüfolge unter dem Motto der „fünf Elemente“. An allen fünf Orten zauberten die Küchenchefs ein 5-Gänge-Dinner auf allerhöchstem Niveau, das für Staunen und Wow-Erlebnisse bei den Gästen sorgte. Winzer, Sommeliers und Weinakademiker rundeten die Kulinarik mit einer perfekten Weinbegleitung ab und boten damit Hochgenuss für den Gaumen.

Der Hochgenuss für Augen und Ohren wurde ebenfalls den örtlichen Gegebenheiten angepasst. Stimmungsvolle Livemusik von Alphornbläsern und Harmonika bis hin zu Jazz und Saxophonklängen sowie Lichtinstallationen der Firma IVENTS und Live-Performances von Künstlern machten jede Veranstaltung zu einem einzigartigen Erlebnis.

VOLLMUND war 2024 **eine inspirierende Genuss-Reise** durch die Region Graz: Vom Schöckl führte die Reise an den Thalersee, an den Dechantteich in Köflach sowie in den Österreichischen Skulpturenpark in Premstätten. Mit dem Dinner auf der Laßnitzhöhe, im Lost Place, fand die neue Veranstaltungsreihe ihren krönenden Abschluss: **5 unvergleichliche Standorte**, die ein breites Publikum begeistern konnten. Dank der **hervorragenden Zusammenarbeit mit Partnern und Akteuren der Erlebnisregion Graz** können wir auf eine äußerst **positive Bilanz** zurückblicken.

„Mit VOLLMUND haben wir die Magie der Vollmondnächte genutzt, um Menschen auf eine Reise mitzunehmen. Es ist uns gelungen, die Region Graz in einem neuen Licht erstrahlen zu lassen und dabei unvergessliche Erlebnisse zu schaffen.“

Sylvia Loidolt, Vorsitzende und Susanne Haubenhofner, Geschäftsführerin, Erlebnisregion Graz

DAS SAGEN UNSERE GÄSTE:

„... herzlichen Dank für den einzigartigen Abend. Meine Frau und ich haben alles genossen: Die bunte Mischung aus Gästen, die außerordentliche Location, das aufwändige Setting, das hervorragende



Essen, die exzellenten Weine, den umsichtigen Service, die liebevollen Details. Es war im Wortsinn ein unvergesslicher Abend.“

„... absoluter Genuss ...Die Idee der Events ist genial – Kompliment.“

„... eine sehr gelungene, wunderschöne Veranstaltung. Alles perfekt.“

DAS WAREN DIE FÜNF ABENDE 2024:

- **Sa 22. Juni 2024 am Schöckl Westgipfel** inkl. Aperitif und Fingerfood in der Gondel
Koch: **Manuel Höfer-Schwarze** vom Genussreffpunkt Höfer in Weinitzen
- **Mo 22. Juli 2024 am Thalersee** mit Aperitif auf der Terrasse des Café Thaler See Garten und Dinner auf der Picknickwiese
Koch: **Roman Pekarz** vom Kreuzwirt in Thal
- **Mo 19. August 2024 am Dechantteich** in Köflach
Koch: **Johann Rainer** vom Trautentalwirt in Geistthal-Södingberg
- **Di 17. September 2024 im Österreichischen Skulpturenpark** Premstätten
Koch: **Daniel Edelsbrunner** vom Restaurant Kupferdachl in Premstätten
- **Do 17. Oktober 2024 im Lost Place** Laßnitzhöhe
Koch: **Stefan Liebmann** vom Hotel Liebmann in Laßnitzhöhe

AUSBLICK 2025:

Da die bisherigen Veranstaltungen eindrucksvoll gezeigt haben, wie viel Potenzial in unserer Region steckt, dürfen sich **Gourmets und Feinschmecker 2025 auf eine Neuauflage freuen.**

- neue außergewöhnlich Orte – auch in Graz
- neue steirische Spitzenköche
- 10 Termine – von Juni bis Oktober, jeweils an zwei Abenden hintereinander
- VOLLMUND-Packages für auswärtige Gäste
- Ab sofort können sich Interessierte auf der Website der Erlebnisregion Graz voranmelden (unter www.regiongraz.at/vollmund), um sich einen Patz für die begehrten Events zu sichern.

Kontakt für Rückfragen:

Mag. Susanne Haubehofer

Geschäftsführung Tourismusverband Region Graz

M +43 664 88747551

susanne.haubehofer@regiongraz.at

www.regiongraz.at

