



© Südsteiermark | Michael Königshofer

Kulinarische Entdeckungsreise durch die Steiermark

Die Steiermark, das „Grüne Herz Österreichs“, ist nicht nur für ihre malerischen Landschaften, sondern auch für ihre unvergleichliche kulinarische Vielfalt bekannt. Die Region zeichnet sich durch eine besonders enge Verbindung zwischen Natur und Genuss aus. Vom alpinen Norden bis zu den fruchtbaren Weinhängen im Süden bietet die Steiermark eine reiche Auswahl an regionalen Spezialitäten, die auf lange Traditionen zurückblicken und gleichzeitig Raum für Innovation lassen.

Ein Land der Genießer: Produkte und Spezialitäten

Die steirische Landwirtschaft und ihre Produkte sind untrennbar mit der Kultur der Region verbunden. Allen voran der steirische Apfel: Mit ca. 80 % der österreichischen Apfelproduktion ist die Steiermark das bedeutendste Anbaugebiet des Landes. Jährlich werden bis zu 200.000 Tonnen Äpfel geerntet, die nicht nur als Tafelobst, sondern auch zur Herstellung von Apfelsaft und Apfelwein (Most) verwendet werden.

Das weltbekannte steirische Kürbiskernöl, auch „das grüne Gold“ genannt, ist ein weiteres Aushängeschild des Landes. Auf rund 9.000 Hektar wird der spezielle Ölkürbis angebaut, dessen Kerne kalt gepresst werden, um das unverwechselbare, nussig-aromatische Öl zu gewinnen. Für einen Liter Kürbiskernöl benötigt man übrigens zwischen 2,1 und 2,5 Kilo Kürbiskerne. Der hohe Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen macht das steirische Kürbiskernöl aber nicht nur zu einem Geschmackserlebnis, sondern auch zu einem wichtigen Beitrag gesunder Ernährung.

Ein weiteres Highlight der steirischen Kulinarik ist der Käse. Insbesondere die regionale Almkäse-Produktion in Regionen wie Schladming-Dachstein oder dem Murtal ist eng mit der Weidehaltung auf den Almen verbunden, was dem Käse seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Das steirische Almenland ist mit über 125 zusammenhängenden Einzelalmen ebenfalls eine Hochburg der Käseproduktion und wird auch überregional geschätzt.



Weinbau: Qualität aus den steirischen Hügeln

Ein Thema, das in der Steiermark auf keinen Fall fehlen darf, ist der steirische Wein. Das Grüne Herz hat sich in den letzten Jahrzehnten zu einer der führenden Weinregionen Österreichs entwickelt. Auf einer Anbaufläche von etwa 5.000 Hektar produzieren über 2.100 Winzer Weine von höchster Qualität. Die Region teilt sich in drei Hauptweinbaugebiete: die Südsteiermark, das Vulkanland Steiermark und die Weststeiermark. Der *Sauvignon Blanc* gilt dabei als das Aushängeschild der Südsteiermark und konnte bereits mehrfach internationale Auszeichnungen gewinnen, darunter den begehrten Titel des „Concours Mondial du Sauvignon“.

In der Weststeiermark dominiert der *Schilcher*, ein roséfarbener Wein, der aus der Blauen Wildbacher Rebe gewonnen wird. Der Schilcher ist eine steirische Besonderheit und darf nur in dieser Region produziert werden. Er zeichnet sich durch seine spritzige Frische und den hohen Säuregehalt aus – ein unverwechselbarer Genuss, der sich auch über die Landesgrenzen hinaus großer Beliebtheit erfreut.

Kulinarische Spitzenleistungen

Neben den traditionellen Produkten und regionalen Spezialitäten hat sich die Steiermark auch als Zentrum der gehobenen Gastronomie etabliert. Die steirische Haubenküche zählt zu den besten in Österreich und wird durch zahlreiche Haubenlokale repräsentiert. Aktuell gibt es in der Steiermark 105 Haubenlokale, die gemeinsam 211 Hauben tragen. Diese ausgezeichneten Restaurants kombinieren traditionelles Handwerk mit moderner Kochkunst und setzen auf regionale Produkte, die je nach Saison verarbeitet werden. Spitzenköche wie Harald Irka, Gerald Fuchs oder Richard Rauch setzen dabei Maßstäbe in Sachen Kreativität und Qualität.

Bei der Guide Michelin Ceremony, die im Jänner 2025 erstmals wieder nach Österreich zurückkehrte, erhielt die Steiermark insgesamt 52 Auszeichnungen.

12 Sterne, 9 Bib Gourmands, 6 Grüne Sterne sowie 25 ausgewählte Restaurants/gute Küche zeigen das Potenzial der Steiermark am internationalen Parkett (einige mehrfach).

Die „Kulinarium Steiermark“-Betriebe, über 200 an der Zahl, gelten wiederum als kulinarische Botschafter des Landes. Sie verwenden überwiegend lokale Produkte, die je nach Jahreszeit frisch zubereitet werden, und vereinen somit traditionellen Geschmack mit moderner Kochkunst. Diese Betriebe tragen maßgeblich zur Erhaltung der steirischen Kochtradition bei und ermöglichen es Gästen, die kulinarische Bandbreite der Steiermark in authentischem Ambiente zu erleben.

Genuss auf allen Wegen

Die kulinarische Entdeckungsreise durch die Steiermark kann auf vielfältige Weise erlebt werden. Für Radfahrer bietet die 400 Kilometer lange „Weinland Steiermark Radtour“ die perfekte Gelegenheit, die Region auf sportliche Weise zu erkunden und dabei an den zahlreichen Weingütern und Buschenschänken entlang der Strecke einzukehren. Diese Tour führt durch alle drei Weinbaugebiete der Steiermark und ermöglicht den direkten Kontakt zu Genussmanufakturen und Produzenten.

Auch die acht steirischen Weinstraßen bieten Besuchern eine Fülle an Genussmomenten. Entlang dieser Routen lassen sich nicht nur exzellente Weine verkosten, sondern auch regionale Spezialitäten wie das steirische Backhendl, verschiedene Käsevariationen oder die berühmte Brettljause genießen. Besonders empfehlenswert ist eine Tour durch das Thermen- & Vulkanland, wo die „Route 66“ als „Straße der Lebenslust“ zahlreiche kulinarische und handwerkliche Höhepunkte verbindet.



Für Wanderer bieten sich außerdem zahlreiche Themenwege an, die sich um regionale Spezialitäten drehen. Die steirische Apfelstraße ist ein beliebtes Ausflugsziel, bei dem man von der Blüte im Frühling bis zur Ernte im Herbst spannende Einblicke gewinnen kann. Ebenso lohnenswert ist eine Almwanderung in der Region Schladming-Dachstein, wo Haubenkoch Richard Rauch gemeinsam mit Hüttenwirten außergewöhnliche „Almkulinarik“-Gerichte kreiert hat, die man exklusiv vor Ort genießen kann.

Für Presserückfragen bei Steiermark Tourismus & Standortmarketing:

Martina Haselwander, Tel.: +43 316 4003 212, martina.haselwander@steiermark.com

Ute Hödl, Tel.: +43 316 4003 221, ute.hoedl@steiermark.com

Graz, September 2025

