



# Steiermark-Frühling in Wien länger, noch mehr Kulinarik und früher Termin

Erstmals Start am Mittwochabend und damit 4,5 Tage steirisches Lebens- und Urlaubsgefühl am Wiener Rathausplatz: Mittwoch, 26. bis Sonntag, 30. März 2025 im größten Pop-Up-Restaurant Österreichs auf 8.200m<sup>2</sup>.

## Pressekonferenz

Freitag, 7. März 2025, 09:30 Uhr  
Skybar Graz im Schlossbergrestaurant

## Gesprächspartner

**Landeshauptmann Mario Kunasek**

**Michael Feiertag**

Geschäftsführer STG

**Josef Rieberer**

Geschäftsführender Vorstand Brauerei Murau

**Richard Rauch**

Sterne- und Haubenkoch Geschwister Rauch

**Evelyn Schweinzger**

Interim. Geschäftsführerin Südsteiermark für 70 Jahre Südsteirische Weinstraße



[steiermark.com/steiermark-fruehling](https://steiermark.com/steiermark-fruehling) | [steiermark.com/presse](https://steiermark.com/presse) | [steiermark.com/foto](https://steiermark.com/foto)



## Weitere Presseinfos

Steiermark Tourismus- & Standortmarketing  
Ute Hödl, T 0316 4003 221 | M 0664-423 23 49  
[ute.hoedl@steiermark.com](mailto:ute.hoedl@steiermark.com)



# Steiermark-Frühling in Wien: länger, noch mehr Kulinarik und früher Termin

**Erstmals Start am Mittwochabend und damit 4,5 Tage steirisches Lebens- und Urlaubsgefühl am Wiener Rathausplatz bereits von Mi., 26. bis So., 30. März 2025.**

Bereits in weniger als drei Wochen wird der größte Steiermark-Auftritt in Wien wieder Urlaubsvorfreude auf einen Steiermark-Urlaub wecken und steirisches Lebensgefühl zelebrieren. Organisiert von der STG/Steirischen Tourismus und Standortmarketing GmbH gemeinsam mit den elf Erlebnisregionen werden beim Steiermark-Frühling am Wiener Rathausplatz von Mittwoch, 26. März bis Sonntag, 30. März wieder gut und gerne 150.000 Wiener Gäste erwartet. Durchschnittlich verbringen diese 3 Stunden am Platz und kommen zu 78 % aus dem Umkreis von 12 km zum Fest. Urlaubsprogrammpunkte vom Steiermark-Urlaubsquiz über VR-Brillen und Natur wirkt!-Spiele der Naturparke für Kinder werden durch große LED-Screens am Platz ergänzt. Konzerte von Steirerpop bis Volksmusik, Brauchtum vom Palmbuschenbinden bis zum Korbflechten vervollständigen das Programm. Die Hauptrolle wird allerdings mehr denn je die Kulinarik spielen. Ein neues Kochstudio zeigt dort steirische Starköche - von Heinz Reitbauer über Richard Rauch bis Johann Lafer – kochend und überträgt dies live auf die große Hauptbühne. Eine neue digitale Speisekarte erleichtert zudem die Suche nach den kulinarischen Köstlichkeiten im größten Pop-up-Restaurant Österreichs auf 8.200 m<sup>2</sup>.

**1.450 Steierinnen und Steirer werden wieder beherzt als Gastgeberinnen und Programmakteure wirken, damit weiterhin 350.000 Wiener Gäste gerne ihren Sommerurlaub im Grünen Herz verbringen.**

**-> Ein Fernsehtipp: Am Sonntag, dem 16. März 2025 um 16.30 Uhr auf ORF 2, bietet ein Erlebnis Österreich einen visuellen Vorgeschmack auf den Steiermark-Frühling in Wien.**

„Bei bisher 25 Auftritten in Wien konnte die Steiermark bereits 3,2 Millionen Besucher auf den Urlaub in der Steiermark einstimmen und für steirische Kulinarik begeistern. Heuer werden wieder 1.450 Steirer als Gastgeber und Programmakteure für steirisches Lebensgefühl in Wien sorgen, damit Wiener Gäste weiterhin zu den wichtigsten Gästen der Steiermark zählen“, so **Landeshauptmann Mario Kunasek**, der heuer zum ersten Mal den Steiermark-Frühling gemeinsam mit Bürgermeister Michael Ludwig am Donnerstag, 27. März, um 11 Uhr eröffnen wird.

**Michael Feiertag, Geschäftsführer Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH:**

„Der Steiermark-Frühling kann nur über eine Verlängerung der Festdauer wachsen. Deshalb

starten wir heuer erstmals bereits am Mittwochabend mit unserer Steiermark-Präsenz in Wien. Dabei wird die Kulinarik mehr denn je im Mittelpunkt stehen. Das neue Kochstudio wird von Kochgrößen wie z. B. Heinz Reitbauer, Richard Rauch, Johann Lafer und Andreas Krainer live bespielt und auf der Hauptbühne übertragen werden. Und niemand muss sich heuer mehr fragen, wo es das beliebte Backhendl oder die Steirerkaskrapfen gibt, denn eine digitale Speisekarte beantwortet diese kulinarische Fragen im größten Pop-up-Restaurant Österreichs, das wir hier auf den Wiener Rathausplatz zaubern.“

## Erstmals Murauer als Haupt-Bierlieferant

Regionalität steht im Zentrum des Steiermark-Frühlings, sodass heuer erstmals Murauer Bier der Hauptbierlieferant am Platz sein wird.

*„Wir freuen uns riesig, als offizieller Partner beim Steiermark-Frühling in Wien dabei zu sein. Der Wiener Rathausplatz verwandelt sich dabei wieder in eine steirische Genusswelt, und Murauer Bier ist mittendrin. Seit 1495 brauen wir mit Leidenschaft und höchster Qualität – aus besten Zutaten, nach traditioneller Braukunst und mit echter steirischer Hingabe. Unsere Biere stehen für Heimat, Geschmack und Geselligkeit – genau das möchten wir den Besucherinnen und Besuchern näherbringen.“*

**Josef Rieberer, Geschäftsführender Vorstand Brauerei Murau**

Weitere Kooperationspartner, die z. B. Musikpatronanzen übernehmen, sind: Raiffeisen-Landesbank Steiermark, valantic, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Red Bull Media House, Wien Energie, G.A.S. und Messner – die Wurstpioniere.

## Die Programm-Höhepunkte: länger und kulinarischer

Der heurige Steiermark-Frühling hat mit Ende März nicht nur einen besonders frühen Termin, er fängt erstmals auch einen Tag früher an. Bereits am **Mittwochabend (26.3.)** gibt es ein Pre-Opening für die kommenden vier Frühlingstage, sprich am Mittwoch, 26.3.25 ab 17 Uhr, öffnet der Steiermark-Frühling seine Tore zum Thema „70 Jahre Südsteirische Weinstraße“ mit Konzerten, Weinverkostung und ersten kulinarischen Höhepunkten rund um die südsteirischen Sterneköche. Eine „Weinstraßen-Bahn“ mit Verkostungen wird dazu in der Stadt unterwegs sein.

*„Die Südsteirische Weinstraße ist der Ursprung der touristischen Entwicklung unserer Region und hat uns als eine der führenden Urlaubs- und Genussdestinationen etabliert. Zum 70-jährigen Jubiläum feiern wir entlang aller drei Weinstraßen unsere*

*Genusskultur, Authentizität und Herzlichkeit. Beim Steiermark-Frühling freuen wir uns, dieses besondere Jahr mit einem großartigen Publikum zu eröffnen“, so **Evelyn Schweinzger, interimistische Geschäftsführerin der Erlebnisregion Südsteiermark.***

Auch das neue Kochstudio wird am Vorabend bereits eingeweiht: Beim Kochduell der Erlebnisregion Graz matchen sich Christoph Widakovich (Schlossbergrestaurant) und Regionsvorsitzende Sylvia Loidolt (Semriach) auf höchstem kulinarischen Niveau.

Am Donnerstag folgt die Eröffnung mit den Ehrengästen Landeshauptmann Mario Kunasek, Bürgermeister Michael Ludwig, LH-Stellvertreterin Manuela Khom und Michael Feiertag als Organisator – und eine weitere Premiere: Ein neues Soundlogo für die Marke Steiermark wird von der Band Alle Achtung vorgestellt, damit die Steiermark ab sofort auch akustisch erkannt wird.

**Mi., 26.3. ab 17 Uhr:** Konzerte, Weinverkostung und erste kulinarische Höhepunkte rund um 70 Jahre Südsteirische Weinstraße.

**Do., 27.3.:** Eröffnung mit Ehrengästen, Bieranstich Murauer Bier, Musikalische Begleitung MV Turnau & Werkskapelle Böhler, Soundlogo-Premiere Alle Achtung, Kochshow im neuen Kochstudio mit Motion Cooking sowie Matthias Mündler (Perschenhuber) und Ulrich Matschweiger (Stiftskeller Admont). 25 m Apfelstrudel. Konzerte: Die Edlseer, Georg Laube, Ausgfuxt, Alle Achtung.

**Fr., 28.3.:** Kochshows im neuen Kochstudio mit Johann Lafer, Barbara Gartner vom Kürbischhof (Weinberg/Raab), Stefan Haas Fine Dine aus Altaussee, Winterleitenhütte - Gourmetalps Haubenküche auf der Alm. Konzerte: Caro Fux, Miss Lindy, De Zwa, Die Südsteirer.

**Sa., 29.3.:** Kochshows mit Richard Rauch, Manuel Liepert sowie Heinz Reitbauer und Andreas Krainer (alle Guide Michelin- ausgezeichnet) im neuen Kochstudio, Tanz- und Plattlergruppen. Konzerte: Beat Club, Austropop Brunner-Kollmann, Egon 7.

**So., 30.3.:** Kochshow im neuen Kochstudio mit Lukas Kain (Biohof Kain) sowie Martin Steinkellner (Steirerschlossl) im neuen Kochstudio. Tanz-, Schnalzer- und Plattlergruppen. Musik: Die Niachtn, Fohnsdorfer Geigenmusi, Knöpferlsteich.

**4 Tage lang:** tgl. Urlaubsquizz und viel Musik; Aktionismus und Brauchtum vom Korbflechten, Palmbuschen-Binden, Narzissen-Fotoapparat über VR-Brillen, Ölkuh und Lebkuchenherzen-Verzieren bis Volkstanz; Kinderprogramm von Rätselecke bis „Natur wirkt“; Hoheiten von Narzisse bis Wein; Kulinarik von Nord bis Süd, vom Bergwerksgulasch bis zur Fischsuppe, von Kernöl-Eierspeise bis veganem Hirschbirnleberkäs.

# Die Wiener in der Steiermark

## Gesamt

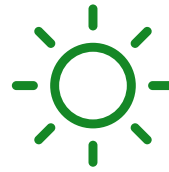


**1.677.316**

Nächtigungen &

**589.515**

Ankünfte gab es  
im Tourismusjahr  
2024



Im

**Sommer\***

kommen rund  
350.000 Gäste und  
sorgen für  
1 Mio. Nächtigungen.

\*Nächtigungen:

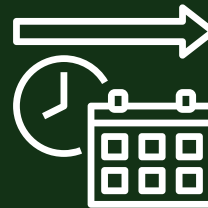
Winter 42 % vs. Sommer 60 %



## Wie tickt der Wiener Gast?



Dein Steiermark-erfaren:  
73 % bezeichnen sich als  
Stammgäste, 13 % sind  
Intervallgäste (kommen  
regelmäßig).



Kurzfristig & direkt: Am  
liebsten bucht direkt bei der  
Unterkunft (79 %). Knapp ¼  
entscheidet sich sehr  
kurzfristig (bis zu 2 Wochen  
vor Reiseantritt), 18 % buchen  
2-4 Wochen und 29 % 1-3  
Monate vorher.



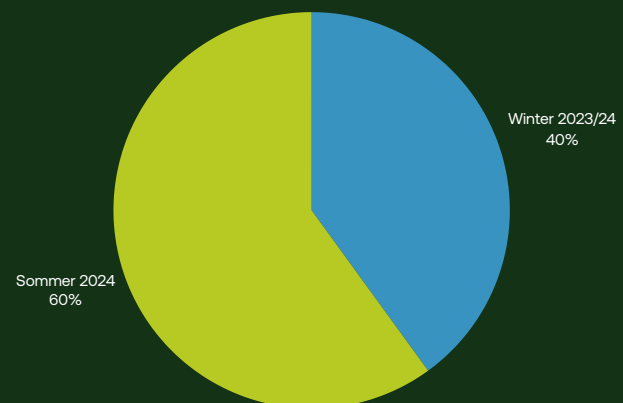
9 von 10 wollen die Steiermark unbedingt weiterempfehlen.

## Regions-Ranking im Sommer 2024

### Nächtigungen

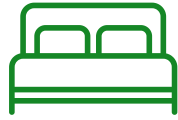
Thermen- & VulkanlandRegion	181.887
Oststeiermark	169.867
Schladming-Dachstein	143.950
Region Graz	134.951
Ausseerland Salzkammergut	87.182
Südsteiermark	86.003
Hochsteiermark	73.009
Murau	44.142
Gesäuse	30.917
Murtal	28.636
Erzberg-Leoben	19.649

## Saisonen nach Nächtigungen 2024



# 50.837

Beschäftigte haben sich dem Tourismus verschrieben.



Es gibt

# 8.255

Betriebe

mit insgesamt

# 181.505

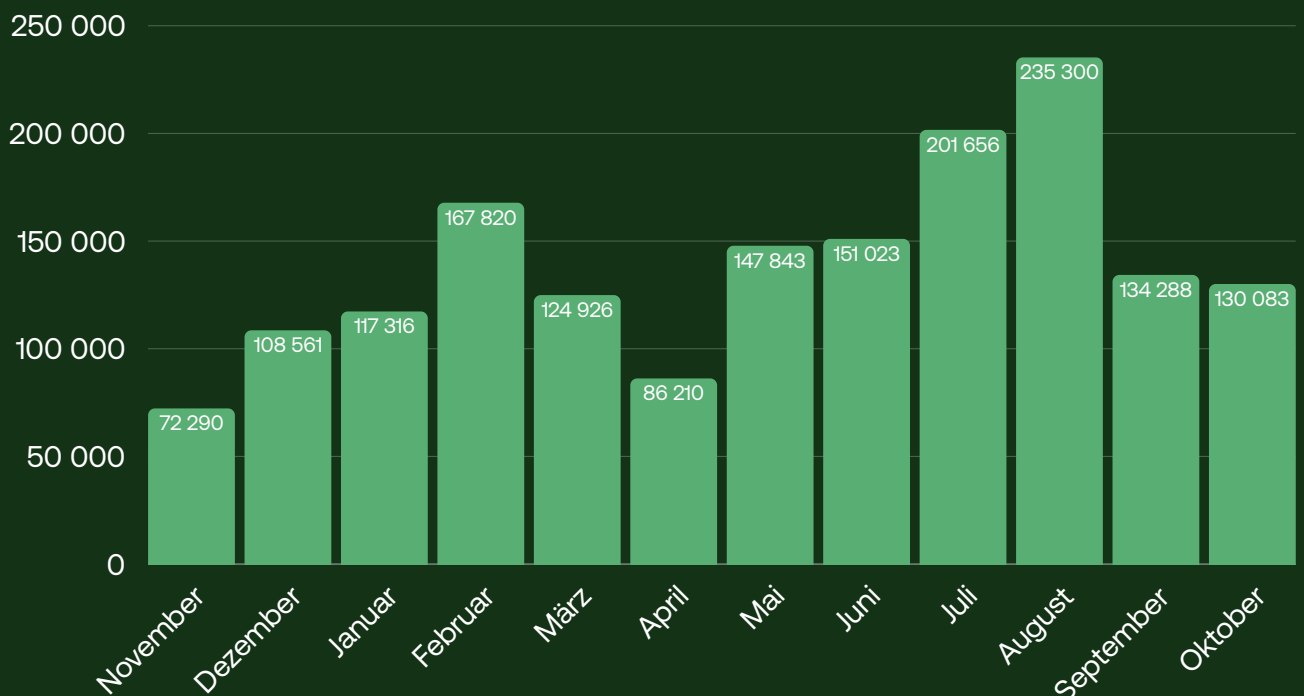
Betten



Für die Steiermark entscheidet man sich aufgrund der Landschaft/Natur (38 %), dem Angebot an Wanderwegen (33 %) & der Berge (32 %).

Im Sommer kommt man vor allem für einen Erholungsurlaub (49 %), einen Wander-/Bergsteigurlaub (41 %) oder Natururlaub (38 %). Auch der Wellness-/Schönheitsurlaub (17 %) und die Kulinarische Reise/Weinreise (13 %) liegen im Trend.

## Die Wiener Nächtigungen im Jahrlauf 2024



## Weitere Neuerungen: Was gibt's wo zu essen?

Neu ist nicht nur der Start am Mittwochabend, sondern auch der Fokus auf noch mehr Kulinarik. Ein neues Kochstudio neben der Hauptbühne mit vom Guide Michelin ausgezeichneten Spitzenköche, wie z. B. Richard Rauch, Johann Lafer, Andreas Krainer und Manuel Liepert, zeigt diese live kochend. Übertragen werden diese Kochshows auch über den großen Bildschirm auf der Hauptbühne, sodass die Kulinarik-Präsenz noch stärker im Programm sichtbar wird. Am Samstag wird sogar Österreichs namhaftester Koch, Heinz Reitbauer, aufkochen. Damit bringt der Steiermark-Frühling das Beste aus der steirischen Kulinarik nach Wien in das größte Pop-up-Restaurant Österreichs.

**Sterne- und Haubenkoch Richard Rauch**, der zum 5. Mal beim Steiermark-Frühling dabei ist: *„Die Steiermark steht für mich wie kaum ein Land für ausgezeichnete Kulinarik von der hochkreativen Küche im Sterne- oder Haubenrestaurant bis zu den Roggenen Krapfen auf der Hütte und der Brettljause im Buschenschank. Unsere Basis dafür sind der fruchtbare Boden und damit die Vielfalt der Grundprodukte, unsere Schatzkammer. In Wien zeige ich daher gerne das Zusammenspiel von Bauern und Wirt, das für die Qualität der Speisen am Teller verantwortlich ist. Meine Kollegen und ich, zeigen in Wien aber auch gerne das schöne Miteinander, das wir Köche untereinander pflegen. Der Gast soll ja nicht nur gut essen und sich gut fühlen, sondern dadurch auch angeregt werden, im Urlaub den Kofferraum zu füllen oder sich die Steiermark kulinarisch online nach Hause zu holen.“*

Was es kulinarisch sonst noch am Platz gibt, wird heuer neu beantwortet. Im letzten Jahr wurden Eindrücke von Urlaubsmöglichkeiten sowie vom Standortmarketing über LED-Screens (8 m breit x 3,5 x m hoch) am ganzen Platz gezeigt, heuer geht dieser digitale Schwerpunkt weiter – mit erstmals einer digitalen Speisekarte: Niemand muss sich mehr fragen, wo es z. B. Steirerkasnock ´n, Kürbisgnocchi oder Buchteln gibt. Die digitale Speisekarte verortet alle Köstlichkeiten, auch die verstärkte Nachfrage nach vegetarischen oder veganen Gerichten.

Neue Regionsauftritte haben das Thermen- & Vulkanland sowie Erzberg Leoben. Das Weinfass wird von einem einstöckigen Buschenschank-Weinhaus abgelöst.

## Bewerbung und Fernsehtipps

Seit Wochen wird gedreht bzw. auf das Livematerial vom letzten Jahr zurückgegriffen, um österreichweit Stimmung für den Steiermark-Frühling und damit das Grüne Herz zu machen: Am Sonntag, dem 16. März wird ein Erlebnis Österreich um 16:30 Uhr auf ORF 2 ausgestrahlt.



Weiters: Am Donnerstag, dem Eröffnungstag, gibt's wieder einen Livestream auf ORF on und steiermark.orf.at ab 18.30 Uhr. Am Samstag um 23.20 auf ORF 1 eine 25-Minuten-Sendung als Best-of der Festtage vor dem Abschlusstag am Sonntag.

Persönliche digitale Einladungen der Gastgeber an ihre Gäste, Social Media (Facebook und Instagram), Medienbeileger, Steiermark-Wochen in rund 10 Lokalen, Influencer sowie eine Weinstraßen-Bahn (70 Jahre Südsteirische Weinstraße) ergänzen die Maßnahmen.

## Neues Veranstaltungslogo

Neu sind nicht nur der Start am Mittwochabend, das Kochstudio und damit ein kulinarischer Auftritt der Spitzenklasse sowie die digitale Speisekarte, sondern auch das Erscheinungsbild über ein eigenes Veranstaltungslogo. „Um den Steiermark-Frühling noch mehr zur Marke zu machen, haben wir ein eigenes Veranstaltungslogo kreiert, unter dem ab nun der Steiermark-Frühling zu erkennen sein wird“ so **Michael Feiertag, GF der STG und damit als Organisator.**

## Wirtschaftsbeziehungen Steiermark-Wien

Der Steiermark-Frühling wird zusätzlich zum Lustmachen auf Urlaub auch genützt, um die wirtschaftlichen Beziehungen zu vertiefen. So sind zahlreiche steirische Wirtschaftsunternehmen von Andritz AG über Münzer Bioindustrie bis Saubermacher und Stölzle eingeladen, die Steiermark-Lounge (Burgtheater-Seite) beim Steiermark-Frühling als Treffpunkt für Empfänge und Präsentationen zu nutzen.

## Der Herkunftsmarkt Wien für die Steiermark

Rund 350.000 Gästeankünfte und eine Million Nächtigungen kann die Steiermark aus dem Markt Wien in der Sommersaison verzeichnen. 12,6 % aller Nächtigungen wurden damit im Sommer 2024 von Wienern getätigt, das entspricht einem 22 %-Anteil an den Inlandsnächtingungen. Die Aufenthaltsdauer beträgt 2,8 Nächte.

Die größten Regionen nach Nächtigungen im Sommer sind: Thermen- & Vulkanland, Oststeiermark, Schladming-Dachstein, Region Graz, Ausseerland Salzkammergut sowie die Südsteiermark.

## Reichweiten-Analyse 25. Steiermark-Frühling 2024

Das Jubiläumsfest im letzten Jahr wurde genutzt, um eine Analyse von Reichweite & Wirkung der Kommunikation dieses Steiermark-Auftritts zu ermitteln. Dabei wurden 60,5 Millionen Informationskontakte über klassische Medien, Social Media und nicht zuletzt den persönlichen Kontakt mit einem zusätzlichen Werbewert von 2,8 Millionen € ermittelt.

Der Rekord mit über 200.000 Besuchern ergab folgende Ergebnisse:

- Durchschnittliche Aufenthaltsdauer: 3h 1min.
- Männlich: 56,5 %. Weiblich: 43,5 %.
- Stärkste Altersgruppen: 19,7 % (60-69 J.), 17,3 % (30-39 J.), 16,4 % (50-59 J.)
- 78,5 % der Besucher wohnen max. 12 km entfernt. Internationaler Anteil: 11,5 (!) %.
- Höchstbesucheranzahl: zwischen 17.40 Uhr und 18.40. Uhr.
- Stärkster Tag: Samstag mit 76.750 Besuchern (Spitze: 17.10 Uhr).

Quelle: economixs Institut sowie Mobility Insights-Besucherdaten

## Der Steiermark-Frühling 2025 in (weiteren) Zahlen

- Insgesamt 1.450 Steirerinnen und Steirer sind in Wien, davon sind 550 Ausstellerinnen und Aussteller sowie 900 Programmakteure dabei.
- 89 (!) Ausstellerholzhäuschen inkl. Almhütten + 1 zweistöckige Steiermark-Lounge. Das Thermen- & Vulkanland und Erzberg Leoben haben einen neuen Auftritt.
- 50 Stunden Programm (inkl. Mittwochabend)
- 8.000 m Stromleitung werden verlegt.
- 28.000 Steiermark-Weingläser sind im Umlauf.
- 4 zusätzliche WLAN-Router werden installiert.
- 4 Kräne werden beim Auf-/Abbau eingesetzt.
- 150 m<sup>3</sup> Hackschnitzel und Rindenmulch werden ausgelegt.
- 1.800- 2.000 m Wasser- und Abwasserleitungen
- 1.400 m Zäune + Absperrgitter

**Alle Infos: Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH**

**[steiermark.com/steiermark-fruehling](https://steiermark.com/steiermark-fruehling)** (Programm, Fotos etc.)

[steiermark.com/presse](https://steiermark.com/presse) und [steiermark.com/foto](https://steiermark.com/foto)

# Programm-Highlights 2025\*

## ★ Mittwoch, 26.03.2025

17:00 Uhr

NEU: PreOpening Event: 70 Jahre  
Südsteirische Weinstraße mit Anna-Sophie & Band

## Donnerstag, 27.03.2025

presented by



11:00 Uhr

**Eröffnung des Steiermark-Frühling 2025**

11:30 Uhr

Murauer Bieranstich

14:30 Uhr

Die Edlseer

17:30 Uhr

Ausgfuxt

19:30 Uhr

Alle Achtung

## Freitag, 28.03.2025

15:30 Uhr

Caro Fux

16:30 Uhr

Miss Lindy presented by Wien Energie

18:00 Uhr

De Zwa presented by Valantic

19:30 Uhr

Die Südsteirer presented by Murauer

## Samstag, 29.03.2025

presented by



15:30 Uhr

BEAT CLUB GRAZ

17:30 Uhr

Austropop mit Brunner & Kollmann  
presented by Raiffeisen-Landesbank Steiermark

19:30 Uhr

EGON7

## Sonntag, 30.03.2025

12:00 Uhr

Die Niachtn presented by Murauer

16:00 Uhr

Knöpferlstreich

# Kulinarik-Highlights 2025\*

## Vorspeise & Jause

- 10 Schwammerlsuppe im Brottopf  
Wia'zhaus
- 24 Erdäpfelnocken  
Obsthof Mayerhofer
- 21 Fischsuppe  
Forellenhof Joglland
- 33 Steirische Jause  
Weingut Wolfgang Lang
- 38 Steirerkasbrot  
Pürcherhof
- 41 Erdäpfelsuppe mit Petersilienpesto  
& Erdäpfel-Lollypop  
Schladming-Dachstein Alm
- 65 Vor Ort produzierte Reiswaffeln  
So Fröhlich Reis
- 72 Kernöl-Eierspeis  
Steirereck am Pogusch
- 73 Rahmsuppe mit Sterz  
Kraïner Langenwang
- 74 Kürbiscremesuppe  
Stadtheuriger Mariazell

## Hauptspeise

- 21 Steirer-Burger | Pulled Pork Burger  
Forellenhof Joglland
- 29 Chianina Käsekraïner  
RibEyeBoys x Chianinahof
- 39 Steirerkrapfen  
Krapfenhütte
- 41 Steirerkasnock'n  
Schladming-Dachstein Alm
- 45 Fleisch-, Erdäpfel- & Steirerkaskrapfen  
Stiftskeller Admont
- 46 Bergmangulasch | Polentastrudel  
Biohof Kain
- 49 Bra'tl Box  
TVB Ausseerland Salzkammergut
- 51 Gulasch vom Murtaler Weiderind  
Thalheimer Heilwasser
- 72 Buttermilch-Latschen Hendl  
Steirereck am Pogusch
- 73 Steirischer Tafelspitz Kebap  
Kraïner Langenwang
- 84 Bärlauch-Nudeln | Hirschkraïner  
Buschenschank.at

## Nachspeise

- 7 Strauben  
Verein Schilcherland Spezialitäten
- 10 Bsoffene Liesl  
Wia'zhaus
- 32 Buchteln aus der Buchtelbar  
YoHai | Buchtelbar
- 39 Bauernkrapfen  
Krapfenhütte
- 41 Kaiserschmarrn  
Schladming-Dachstein Alm
- 45 Süße Almraugerl  
Stiftskeller Admont
- 46 Heidelbeerpalatschinken  
Biohof Kain
- 49 Sissi-Schmarrn  
TVB Ausseerland-Salzkammergut
- 59 Buchteln & Schaumrollen  
Weinof & Bergstadl Pichler
- 72 Fedlkoch mit Zimt & Weinbeeren  
Steirereck am Pogusch
- 73 Spagatkrapfen  
Kraïner Langenwang

\*dies ist nur ein kleiner Auszug - auf dem Steiermark-Frühling gibt es noch viel mehr zu entdecken!

# Der Steiermark- Frühling in Bildern

