

Das Grüne Herz genießt den Sommer



Beste Kulinarik erleben

Österreich 

Das Grüne Herz isst gern steirisch



© STG / Herbert Raffalt



© TVB Hochsteiermark / Robert Maybach



© TVB Ausseerland Salzkammergut / Susanne Einzenberger



© TVB Hochsteiermark / Robert Maybach

Essen ist Heimat, Essen ist Emotion – und in der Steiermark schmeckt man beides mit jedem Bissen. Zwischen sanften Hügeln, idyllischen Weinbergen und klaren Gebirgsquellen entfaltet sich eine Kulinarik, die von der Natur geprägt ist: frisches Gemüse und Kräuter aus fruchtbaren Böden, zartes Almochenfleisch von den grünen Weiden der Almen, fangfrische Fische aus glasklaren Gewässern.

Und über allem schwebt das unverkennbare Aroma des steirischen Kürbiskernöls – tiefgrün, nussig und unverzichtbar.

Der Sommer ist die Hochsaison für Genießerinnen und Genießer. Dann leuchten die Weingärten in sattem Grün und die steirischen Winzerinnen und Winzer servieren spritzige

Sauvignon Blancs oder den einzigartigen Schilcher in geselliger Buschenschank-Atmosphäre. Märkte und Bauernläden bieten buntes Gemüse, saftige Marillen und süße Erdbeeren, während in den Gastgärten der Wirtschaftshäuser regionale Spezialitäten auf den Teller kommen – vom herzhaften Backhendl bis zum leichten Sommer Salat mit Käferbohnen.

Die Steiermark ist eine Einladung, Genuss mit allen Sinnen zu erleben. Ob bei einer kulinarischen Radtour durch das Thermen- & Vulkanland, einer Weinverkostung in der Südsteiermark oder einer Almjausa mit hausgemachtem Brot und Steirerkas in den Bergen – hier schmeckt man die Liebe zur Region. Und wer einmal den steirischen Sommer gekostet hat, kommt immer wieder zurück.



© STG / Jaden Gynes

Die herausragende Qualität der steirischen Küche wurde jüngst mit insgesamt 52 Auszeichnungen im Guide Michelin 2025 gewürdigt, darunter zwölf Restaurants, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurden.

steiermark.com/guidemichelin

Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH- STG
GF Michael Feiertag
St.-Peter-Hauptstraße 243 ■ 8042 Graz
+43 316 4003 ■ info@steiermark.com
steiermark.com/genuss



Impressum: Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH- STG, 8042 Graz, Österreich, info@steiermark.com, www.steiermark.com, FN 40307a.
Verantwortlich für den Inhalt: GF Michael Feiertag. Design: G.A.Service GmbH, ga-service.at. Druck: Walstead Leykam Druck GmbH
Bildnachweis Titelbild: STG / Tom Lamm. Stand: März 2025. Trotz sorgfältiger Prüfung wird keine Haftung für etwaige Fehler übernommen.
Alle Angaben sind ohne Gewähr.

Die steirische Brettjause



© Schilcherland Steiermark / Nadine Geuter Photography

Eine Brettjause ist mehr als nur eine Jause – sie ist eine Liebeserklärung an den Genuss, serviert auf einem Holzbrett. Von würzigem Käse über herzhaftes Aufstriche bis hin zu Speck und Schinken in bester Gesellschaft von frischem Bauernbrot und knackigem Gemüse. Dazu ein Glas steirischer Wein – und schon wird aus einer einfachen Mahlzeit ein echtes Erlebnis. Ob als Stärkung nach einer Wanderung oder als gesellige Pause im Buschenschank: Eine Brettjause ist kein Snack, sie ist eine Institution.

Käfer im Salat

Die südliche Steiermark ist aufgrund der vorherrschenden Klimabedingungen ein optimales Anbaugebiet für die ursprünglich aus Südamerika stammende Käferbohne. Ihren Namen verdankt sie angeblich einem Käfer, auf dessen Speisekarte sie ganz oben steht. Damit tritt das Tier in direkte Konkurrenz zum klassischen menschlichen Brettjause-Jäger, denn ein Käferbohnen-Salat mit Kernöl ist die einzig adäquate Begleitung zum Rustikal-Festmahl. Zwiebelringe ja nicht vergessen!

Die Fleischabteilung & Co.

Ob Speck, Schinken oder würzige Selchwürste – eine Brettjause ohne herzhaften Belag wäre nur halb so gut. Besonders beliebt ist der feinwürzige Vulcano-Schinken, der monatelang reift und auf der Zunge zergeht. Doch auch regionale Käsespezialitäten oder würzige Gemüsevariationen wie eingelegte Pilze oder Paprika sind fixe Bestandteile einer gelungenen Jause. Hauptsache, es kommt alles frisch aus der Region – und am besten in großzügigen Portionen.



© STG / Bernhard Bergmann

Die Aufstriche

Liptauer, Kürbiskernaufstrich oder doch lieber klassisches Verhackertes? Die Steiermark hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Besonders beliebt sind cremige Aufstriche mit einer würzigen Note – von der leichten Topfenvariation bis zur herzhaften Kernöl-Kombination. Am besten mit frischem Bauernbrot genießen, das noch warm aus dem Holzofen kommt.

Die „Garnitur“

Das Leben ist ungerecht zu Eiern, Gurken und Tomaten („Paradeis“ auf Steirisch): Zu einem Hauptgang einer acht- bis zwölfgängigen Brettjause werden sie es nie schaffen. Ohne die sogenannte „Garnitur“ wäre es aber auch nur der halbe (Geschmacks-) Spaß. Also ja nicht auf die „Beilagen“ vergessen. Und dazu ein knusprig-frisches Bauernbrot.

Zum Weinen gut

Der Kren oder Meerrettich, im Volksmund auch „Bauernsenf“ genannt, gehört zur Familie der Kreuzblütengewächse und stammt ursprünglich aus Südosteuropa. Als Garnierung gehört er auf jede Brettjause. Das aromatische Schärfeerlebnis im Mund ist umso intensiver, je frischer die fein geriebenen Wurzelspäne sind. Das Wort „krenas“ ist übrigens slawischen Ursprungs und bedeutet nicht ganz zufällig „weinen“. Wird's zu heftig, empfiehlt sich ein neutralisierender Biss in ein frisches Brot.



© STG / Harry Schiffer



© STG / Harry Schiffer

Die Weinbegleitung

Weil so viel Essen durstig macht, kann man von Glück sprechen, dass man eine Brettjause normalerweise immer nur an Orten (Buschenschank) zu sich nimmt, wo es ausreichend ausgezeichneten Wein gibt. Als steirische Hauptsorten empfehlen sich entweder ein junger, rescher Welschriesling oder ein Sauvignon Blanc, ein typisch südsteirischer Wein, der sich durch ein grasig bis würziges Bukett und eine schöne Säurestruktur auszeichnet.

So ein Käse

Die Varianten der Milchprodukt-Begleitung einer Brettjause beschränken sich weitgehend auf Käse. Anbieten würde sich beispielsweise ein gemütlich zehn Wochen gereifter Fasslka's mit seinem leicht pikanten Rohmilcharoma. Oder ein steirischer Kürbiskernkäse, bei dem die gerösteten Kerne nicht nur dem Käseteig beigemischt sind, sondern als Mehl auch die Schale bilden. Auch Schimmelkäse wäre möglich, wobei aber zu beachten ist, dass nicht wie üblich ein Stück Käse der Schlusspunkt des Essens ist, sondern ein hausgebrannter Schnaps. Prost!

steiermark.com/genuss

Der Geschmack des Ausseerlands

Vom Sternerestaurant bis zur Almhütte: Das Ausseerland begeistert mit 5-Sterne-Landschaft, regionaler Spitzengastronomie und echter Wirtshauskultur.



Das Ausseerland ist eine Region, die mit ihrer Vielfalt an Genussmomenten begeistert. Hier treffen gehobene Gastronomie und herzliche Wirtshausküche aufeinander, stets mit einem klaren Fokus auf regionale Zutaten und traditionelle Kochkunst. In den ausgezeichneten Restaurants und gemütlichen Gasthäusern wird Qualität großgeschrieben, wobei der fangfrische Fisch aus den klaren Seen, die deftigen Almgerichte und die süßen Mehlspeisen nach alten Rezepten die kulinarische Landschaft prägen.

Besonders nach einer Wanderung bieten die Hütten authentische steirische Schmankerl, die perfekt in die beeindruckende Berglandschaft passen. Die Kombination aus herzlicher Gastfreundschaft, echten Aromen und der atemberaubenden Natur schafft ein einzigartiges Erlebnis. Das Ausseerland ist somit nicht nur ein wahres Paradies für Natur-Fans, sondern auch für Feinschmecker, die die Tradition und Qualität der steirischen Küche schätzen. Entdecke die kulinarischen Geheimtipps dieser Region und lass dich von der Vielfalt und dem Charme des Ausseerlandes verführen.

Genuss-Tipp:

Erlebe kulinarische Spitzenklasse in der Geiger Alm in Altaussee, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern. Genieße kreative Menüs aus regionalen Zutaten und preisgekrönten Service. Ein besonderes Highlight bietet auch die kulinarische Plättenroas am Altausseer See.

Mehr Infos: ausseerland.at/kulinarik

Sommerfrische im Chalet

Buchbar vom 01.06. – 20.07. und 24.08. – 22.09.2025

Verbringe 6 bis 8 Nächte im Chalet im MONDI Resort am Grundlsee. Genieße regionales Frühstück, ein 4-Gänge-Fisch-Menü, eine Plättenfahrt und mehr. Ideal für Entspannung und Genuss inmitten der Natur.

Preis pro Person im DZ: ab € 1.129,-

Weitere Details:
grundlsee.mondihotels.com



Tourismusverband Ausseerland Salzkammergut KÖR

GF Pamela Binder
Pratergasse 388 ■ 8990 Bad Aussee
+43 3622 54040-0 ■ info@ausseerland.at
ausseerland.at



Genussbereit?

Eine schwierige Entscheidung – alpine Gaumenfreuden auf urigen Hütten oder raffinierte Spezialitäten in stilvollen Restaurants? Schladming-Dachstein wartet mit einer kulinarischen Vielfalt auf, die alle Sinne begeistert.



© TVB Schladming-Dachstein / Susanne Einzenberger

Die Region bietet ein Geschmackserlebnis, so abwechslungsreich wie ihre Landschaft. Über 90 bewirtschaftete Hütten und Almen laden zu genussvollen Momenten inmitten der Natur ein. Hier warten herzhaft und süße regionale Köstlichkeiten – stets frisch zubereitet und serviert mit herzlicher Gastfreundschaft.



© TVB Schladming-Dachstein / Susanne Einzenberger



© TVB Schladming-Dachstein / Susanne Einzenberger

Ein besonderes Highlight: „Almkulinarik by Richard Rauch“. Starkoch Richard Rauch kreiert gemeinsam mit den Hüttenwirtinnen und -wirten Gerichte, die die traditionelle Hüttenküche mit kreativen Ideen verbinden und unvergessliche Geschmackserlebnisse in ausgewählten Almen der Region bieten.



© TVB Schladming-Dachstein / Susanne Einzenberger

Egal, ob eine kurze Genusswanderung oder eine ausgedehnte Tour mit Einkehr geplant ist – die Vielfalt und die Spezialitäten der Region lassen keine Wünsche offen. Schladming-Dachstein ist die perfekte Verbindung aus Aktivsein und Genießen.

Genuss-Tipp:

Die Sondl-Alm im Rohrmooser Untertal ist ein wahres Paradies für Genießer. Hier werden warme Gerichte vom Holzherd, herzhaftes Jausen und hausgemachte Kuchen serviert. Die urige Hütte lädt zum Verweilen ein und bietet pure Natur abseits der Hauptwege.

Tourismusverband Schladming-Dachstein
GF Mag. (FH) Mathias Schattleitner
Ramsauerstraße 756 ■ 8970 Schladming
+43 3687 23 310 ■ info@schladming-dachstein.at
schladming-dachstein.at

**SCHLADMING
DACHSTEIN**

Vollmundige Gaumenfreuden

Die Erlebnisregion Graz lädt zu exklusiven Genussmomenten ein – von der einzigen GenussHauptstadt Österreichs bis zu authentischen Geschmackserlebnissen vor den Toren der Stadt.



Aufgetischt wird in traditionell-steirischen Lokalen und Buschenschänken und in modern-stylischen Restaurants alles, was in der Erlebnisregion Graz wächst und produziert wird. Der Grazer Stadtwein, ein edler Tropfen, der an steilen Hängen am südlichen Stadtrand gedeiht, der Schilcher, ein markanter Roséwein von der blauen Wildbacherrebe und weitere Qualitätsweine ergänzen die steirische Küche perfekt. Besonders exquisit wird es beim Genuss der Graz-Trüffel, die in den Wäldern rund um Graz wachsen. Als grüner Allrounder in der Küche darf der Grazer Krauthauptel – ein Salat – nicht unerwähnt bleiben.

Außergewöhnliche Orte, steirische Top-Köche, erlebte Kulinarik und der vom Vollmond erhellte Nachthimmel sind die Zutaten für eine unverwechselbare Atmosphäre bei den „Vollmundnächten“ in der Erlebnisregion Graz. Regionale Spezialitäten und Menüs, individuell gestaltete, kreative Rahmenprogramme und die unterschiedliche und besondere Topographie der Region – am Berg, am Wasser oder über den Dächern der Stadt – führen zu einem einzigartigen und authentischen Geschmackserlebnis.



Genuss-Tipp:

In der Landeshauptstadt Graz verkaufen Direktvermarkter von Montag bis Samstag auf den Bauernmärkten am Kaiser-Josef-Platz und Lendplatz ihre Produkte.

Jetzt bestellen & inspirieren lassen!

Viele weitere Produkte, Produzenten und Köche der Erlebnisregion Graz finden Sie in der Broschüre „Vollmundige Genussmomente“ unter: regiongraz.at/prospekte



Tourismusverband Region Graz

GF Mag. Susanne Haubenhofer
Messeplatz 1 / Messeturm ■ 8010 Graz
+43 316 8075-0 ■ info@regiongraz.at
regiongraz.at



Willkommen in Graz – der lebendigen Landeshauptstadt der Steiermark, wo historische Schönheit auf moderne Akzente trifft. Die UNESCO-geschützte Altstadt begeistert mit ihrer mediterranen Atmosphäre, den engen Gassen und kunstvoll gestalteten Fassaden, die an „Bella Italia“ erinnern. Visionäre Architektur – wie das Kunsthaus Graz oder die Murinsel – bilden einen faszinierenden Gegensatz zur traditionsreichen Kulisse. Über allem erhebt sich das Wahrzeichen der Stadt – der Uhrturm am Schlossberg.

Steirische Kulinarik im Thermen- & Vulkanland

Köstliche regionale Schmankerl, Bewegung in der sanft hügeligen Landschaft und das belebende Thermalwasser machen den Sommer im Thermen- & Vulkanland unvergesslich.



© TVB Thermen- & Vulkanland / Robert Maybach

Die Kulinarikhochburg auskosten

Die sommerliche Küche im Thermen- & Vulkanland begeistert mit leichten Gerichten aus Holunder, Erdbeeren und frischem Spargel. Die urigen Buschenschänken und Gasthäuser bieten ein echt steirisches Geschmackserlebnis aus den sommerlichen Genussbotschaftern.

Ein kulinarischer Rundgang entlang der Vulkanland Route 66, auch bekannt als die Straße der Lebenslust, begeistert mit einzigartigen Genusserlebnissen. Dazu gehören ein Besuch in der Zotter Schokoladenmanufaktur, in der Sie exquisite, süße Kreationen probieren können, sowie ein Abstecher in die Vulcano-Schinkenwelt, die mit erstklassigen Fleischspezialitäten lockt. Das Thermen- & Vulkanland ist zudem bekannt für seine hervorragenden Weine, die wunderbar zu den sommerlichen Gerichten passen.



© TVB Thermen- & Vulkanland / Harald Eisenberger



© TVB Thermen- & Vulkanland / Michael Königshofer

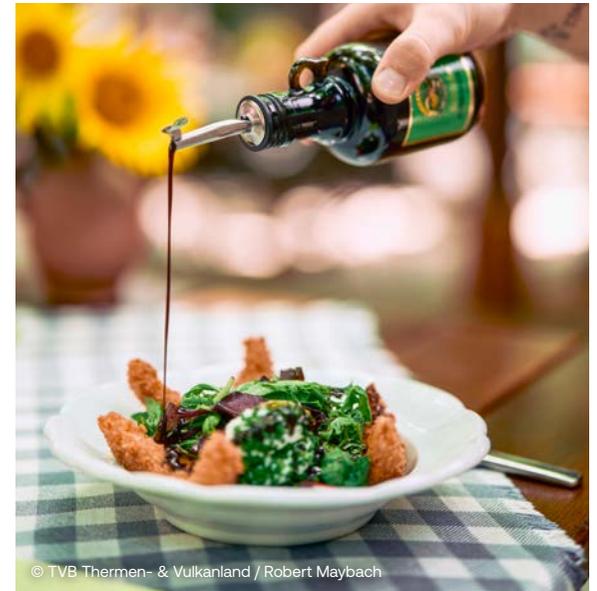
Wohlfühlspaß für die ganze Familie

Ob Badespaß in den zahlreichen Badeseen und Freibädern oder Erholung in den 6 Thermen der Region – Parktherme Bad Radkersburg, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf und H₂O Hotel-Therme-Resort – hier ist für jeden etwas dabei.

Es ist einfach zu schön, um nicht da zu sein.



© TVB Thermen- & Vulkanland / Robert Maybach



© TVB Thermen- & Vulkanland / Robert Maybach

Die inspirierende Landschaft entdecken

Auf 6.000 Genusskilometern gibt es Radtouren im Südosten der Steiermark zu entdecken. Genusswanderer können sich über zahlreiche Themenwanderwege freuen und am Wegesrand laden immer wieder gemütliche Einkehrstopps zur Pause – denn bekanntlich schmeckt inmitten der Weinberge ein Glas Sauvignon Blanc besonders gut.

Die Burgen und Schlösser oder die historischen Städte warten darauf, entdeckt zu werden.

Genuss-Tipp:

Steirisches Kürbiskernöl

Ob als köstliche Zugabe im Rührei, als nussige Note auf Vanilleeis oder ganz traditionell über den Salat geträufelt – das steirische Kürbiskernöl begeistert mit seinem vollmundigen Geschmack.

Tourismusverband Thermen- & Vulkanland

GF Christian Contola
Hauptstraße 2a ■ 8280 Fürstenfeld
+43 3382 55100 ■ info@thermen-vulkanland.at
thermen-vulkanland.at



Der Geschmack der Südsteiermark

Wo jeder Moment das Herz berührt.



© TVB Südsteiermark / Tom Lamm

Zwischen sanften Hügeln und endlosen Weingärten erlebt man ehrliche Gastfreundschaft und echten Genuss. Hier, wo der Süden beginnt, feiert man das Leben mit allen Sinnen – vor allem aber mit dem Geschmack. An den drei unterschiedlichen Weinstraßen – der Südsteirischen, der Sausaler und der Schilcher Weinstraße – kann man sich von grenzenlosen Aussichten verzaubern lassen, während Weinreihen, in ihrer eigenen Ordnung, zu den verschiedensten Genussadressen führen.



© TVB Südsteiermark / Michael Königshofer



© TVB Südsteiermark / Tom Lamm



© TVB Südsteiermark / Tom Lamm

Die Vielfalt der Kulinarik

Die Kulinarik der Südsteiermark ist so vielseitig wie ihre Landschaft. Sie reicht vom legendären Buschenschank mit der kultigen Brettljause über traditionelle Wirtshäuser, in denen althergebrachte Rezepte neu entdeckt werden, bis hin zu grandiosen und hochprämierten Fine-Dining-Restaurants, die mit kreativen Kompositionen überraschen. Was sie alle eint? Die Liebe zum Echten, zum Handwerk, zur Region. Hier schmeckt das Leben einfach intensiver.

Südsteirischer Wein – Leidenschaft im Glas

Und mittendrin immer wieder der Wein, um den sich alles dreht. Er erzählt die Geschichte der Landschaft, des Bodens – er ist das Herz der Region und verleiht somit jeder Speise die perfekte Begleitung. Vom frischen Welschriesling über den weltbekannten Sauvignon Blanc, vom mineralischen Riesling bis hin zum unverwechselbaren Schilcher – ob klassisch ausgebaut oder als Naturwein –, diese Vielfalt in so großer Qualität gibt es nur in der Südsteiermark.

Die Südsteiermark ist mehr als eine Region – sie ist ein Lebensgefühl. Einmal probiert – für immer verliebt.

Genuss-Tipp:

Der Käferbohnsensalat ist ein echter Klassiker der Südsteiermark – herzhaft, nussig und voller Geschmack. Verfeinert mit dem legendären steirischen Kernöl wird er zum kulinarischen Highlight. Ein Genuss für alle – und ganz nebenbei eine köstliche vegane Alternative.



© TVB Südsteiermark / Michael Königshofer

Tourismusverband Südsteiermark

GF Evelyn Schweinzger
Hauptplatz 40 ■ 8530 Deutschlandsberg
+43 577 30 ■ office@suedsteiermark.com
suedsteiermark.com

**SÜD
STEIERMARK**

Steirischer Genuss von Johann Lafer



© Mike Meyer

Johann Lafer ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, doch seine Wurzeln liegen in der Steiermark – und das schmeckt man in seinen Kreationen. Mit seinem gebackenen Landei mit Vulcano-Schinken und Sommersalat bringt er das Beste aus seiner Heimat auf den Teller: knusprig, herzhaft und voller Aroma. Ein Rezept, das Tradition und Raffinesse verbindet – und ein weiterer Beweis dafür, warum die Steirerinnen und Steirer auf Johann Lafer so stolz sind!

steiermark.com/herzbotschafter

Gebackenes Landei mit Vulcano-Schinken und Sommersalat

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- ca. 80 g gemischter Salat (z. B. Friséesalat, Spinatsalat und Mangoldsalat)
- 1 bis 2 El Apfelessig
- 1 Tl Senf
- 100 g Semmelbrösel
- Gartenkresse
- ca. 30 g Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer
- etwas Mehl zum Wenden
- 500 ml Pflanzenöl zum Ausbacken
- 4 Scheiben Vulcano-Schinken (oder anderen hochwertigen Schinken)
- 4 El Kürbiskernöl
- Essig
- 4 Bio-Landeier
- 1 verquirltes Ei
- nach Belieben einige frisch gezupfte Blütenblätter (z. B. Kapuzinerblüten, Veilchen, Gänseblümchen etc.)

Zubereitung:

1. Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken. Kürbiskernöl mit Essig und Senf verquirlen und mit Salz, Pfeffer würzen.
2. Eier genau 6 Minuten in kochendem Wasser garen, anschließend kalt abschrecken und vorsichtig schälen.
3. Gegarte Eier salzen, dann in Mehl wenden und durch verquirltes Ei ziehen. Danach in Semmelbrösel panieren und in heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Gebackene Eier auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Den Salat zusammen mit einigen Blütenblättern und etwas Kresse auf die Teller verteilen und mit Kürbiskernen bestreuen. Jeweils eine Scheibe Schinken (bevorzugt Vulcano-Schinken) mit einem gebackenen Ei daraufsetzen und rundherum mit Kürbiskernöl-Dressing beträufeln.
5. Mahlzeit!

