

„VOLLMUND 2025“ – EINE KULINARISCHE GENUSSREISE UNTER DEM VOLLMOND MIT GLANZVOLLEN ÜBERRASCHUNGEN....

Kulinarik auf höchstem Niveau, einzigartige Kulissen, besondere Menschen:

Auch 2025 begeistert die Veranstaltungsreihe **VOLLMUND** mit genussvollen Momenten in Stadt & Land.

VOLLMUND ist mehr als ein Dinner. Es ist ein Erlebnis, das inspiriert und in Erinnerung bleibt.

Sylvia Loidolt, Vorsitzende & **Mag. Susanne Haubenhofer**, Geschäftsführerin der Erlebnisregion Graz über die Eventreihe:

„Jede Veranstaltung hat ihre eigene Handschrift, geprägt von den Persönlichkeiten der Köchinnen & Köche und der besonderen Topographie der einzelnen Veranstaltungsorte. Was alle Veranstaltungen eint:

*Die **Atmosphäre ist magisch** und der **Geschmack unvergesslich**.*

*Mit dieser Eventreihe haben wir ein neues **kulinarisches Leitprodukt für unsere Region** geschaffen, das schon jetzt **weit über unsere Grenzen hinaus Strahlkraft** entwickelt!“*

AM BERG Auftakt in Semriach

Im Schein des Vollmonds wurde der Hüblerhof in Semriach zur stimmungsvollen Kulisse für ein **Fest der Sinne!** Zwei Abende, zwei herausragende Köchinnen und ein 5-Gänge-Menü, das keine Wünsche offenließ: **Maria Möstl vom Häuserl im Wald**, unterstützt von ihrem Sohn Sebastian, und **Sylvia Loidolt vom Semriacherhof** zauberten raffinierte Gaumenfreuden auf die Teller der Gäste. Für die perfekte Balance im Glas sorgten Weinakademikerin Sandra Loidolt und Markus Scheucher.

Der Auftakt der diesjährigen Kulinarikreihe hat gezeigt, was VOLLMUND ausmacht: regionale Kulinarik auf höchstem Niveau, besondere Orte mit Atmosphäre und Gastgeber, die mit Leidenschaft und Herzlichkeit überzeugen. **Ein Format**, das nicht nur den Gaumen, sondern auch **das Lebensgefühl der Erlebnisregion Graz** feiert.

AM WASSER in Frohnleiten - zwischen Pflanzenpracht & magischer Skyline

Eingebettet in die grüne Oase des Volkshausparks Frohnleiten, umgeben von rund 1.000 Pflanzenarten, entfaltete sich **VOLLMUND als stimmungsvolle Hommage an die Region**. **Haubenkoch Reinhard Rois** vom Landhaus Rois präsentierte eine fein abgestimmte Abfolge kulinarischer Kreationen, die die Gäste mit raffinierten Aromen und kreativen Kompositionen begeisterte. **Gäste aus Wien, Kärnten, Niederösterreich und Osttirol** reisten eigens an und zeigten sich **von der besonderen Atmosphäre begeistert**.

Für die **Überraschung des Abends** sorgte die **Stadtgemeinde mit Bürgermeister Mag. Johannes Wagner**:

Die sonst ausschließlich in der Vorweihnachtszeit **erleuchtete Skyline von Frohnleiten** erstrahlte eigens für die Gäste der VOLLMUND-Abende und tauchte die Sommernacht in ein magisches Licht.



Damit wurde VOLLMUND in Frohnleiten zu einem strahlenden Höhepunkt des Sommers für die Gäste aus Nah und Fern.

DIE REISE GEHT WEITER:

AM GRAZ AIRPORT

Im September hebt die Erlebnisregion ab – wortwörtlich: Der **Graz Airport** verwandelt sich in eine Bühne für Star- und TV-Koch **Johann Lafer**, der seine Heimat Steiermark kulinarisch in Szene setzt.

ÜBER DEN DÄCHERN DER STADT

Im Oktober folgt das **große Finale**: Über den Dächern von Graz, in der **Kanonenbastei** des Schlossbergs, sorgt Christof Widakovich vom Restaurant Schlossberg für den krönenden Abschluss.

Ob am Berg, am Wasser oder mit Blick von oben: VOLLMUND bringt außergewöhnliche Orte und herausragende Köche zusammen. Die Gäste genießen unter freiem Himmel, bei Vollmond und mit allen Sinnen – denn, wenn der Mond Gastgeber wird, ist Genuss garantiert.

Für die heurigen Veranstaltungen sind leider keine Tickets mehr erhältlich – unsere großartigen Kulinarik-Betriebe verwöhnen Sie aber 365 Tage im Jahr auf höchstem Niveau und mit Top-Qualität.

www.regiongraz.at/gastroguide

Für unsere **Veranstaltungen im Jahr 2026** empfehlen wir, sich gleich **für den NEWSLETTER** zu registrieren!

www.regiongraz.at/vollmund

Kontakt für Rückfragen:

Mag. Susanne Haubenhofer

Geschäftsführung Tourismusverband Region Graz

M +43 664 88747551

susanne.haubenhofer@regiongraz.at, www.regiongraz.at

