

Pressemitteilung

Eine Woche im Zeichen des Genusses

Graz feiert Österreichs neustes Food Festival

Graz, 04.05.2017. Vom 12. bis 19. August 2017 veranstaltet das internationale Gastronomiemagazin ROLLING PIN erstmals mit Unterstützung von Stadt und Land das neue FOOD FESTIVAL GRAZ. Mit einem einzigartigen Programm und umwerfenden Partnern aus der lokalen Gastroszene zeigt die erste und einzige GenussHauptstadt Österreichs, dass sie diesen Titel verdienstermaßen seit 2008 trägt.

Hunger auf mehr - Gastronomie als Touristenmagnet

Die Stadt Graz verwöhnt nicht nur ihre Einwohner mit einem lebendigen gastronomischen Angebot, sondern sieht darin auch ihr größtes Potenzial, Touristen über die Landesgrenze hinaus an ihren Tisch zu locken. „Ich sage immer: Liebe geht durch den Magen und wer ein guter Gastgeber ist, der bleibt in ebensolcher Erinnerung. Die neuen Ideen, die Jürgen Pichler und sein Team von ROLLING PIN uns da auftischen, haben internationales Format und werden die Stadt sicher hungrig auf mehr machen“, erklärt Bürgermeister Siegfried Nagl.

Die Highlights der Grazer Gastronomie

Anders als bei Food Festivals üblich, wird nicht auf Kochprominenz aus dem Ausland gesetzt, sondern die städtische Gastronomie in Szene gesetzt und somit nachhaltig gefördert. Das Programm in den Kategorien „Dinner“, „Workshop“ und „Special Event“ bietet Entertainment vom Feinsten und kann sich auch im internationalen Vergleich sehen lassen: Star-Koch Johann Lafer kehrt eigens für das Festival zu seinen Wurzeln im Gösser Bräu zurück, um beste Wirtshauskultur zu zelebrieren – Preisschnapsen inklusive. Mutige kommen beim Blind Date auf ihre Kosten, wenn sie erst im letzten Moment erfahren, welcher von fünf Spitzenköchen, die unterschiedlicher kaum sein könnten, ihnen sein Menü zubereitet. Bei Mixology-Workshops, „Men only“-Grillkursen, Food-Film-Festivals im Rechbauerkino, einer kulinarischen Straßenbahnfahrt, Picknick-Events, mittelalterlichen Menüs mit Einführung in die Esskultur, außergewöhnlichen Verkostungen und vielem mehr kommt garantiert jeder auf seinen Geschmack. Als Höhepunkt der Woche lädt die Stadt Graz zur Langen Tafel im Herzen der malerischen Altstadt. Das einzigartige Dinner unter Sternenhimmel war im vergangenen Jahr bereits nach 90 Sekunden restlos ausverkauft.

Weitere Informationen zu den teilnehmenden Köchen, Locations und dem Programm finden Sie unter: www.foodfestivalgraz.at.

Kontakt für Presse- und Bildanfragen:

Mia Schlichtling | Tel.: 0043-316-584 946-68 | E-Mail: presse@rollingpin.com

PROGRAMM DES FOOD FESTIVAL GRAZ 2017 12.-19.08.2017

Samstag, 12.08.2017

Kulinarischer Stadtrundgang (Special)

Beim historischen Rundgang kommen die Gäste ganz auf den Geschmack der GenussHauptstadt Österreichs. Neben einer unterhaltsamen Einführung in die Grazer Geschichte werden auch bekannte Köstlichkeiten aus der Region geboten.

Altstadt Graz | Beginn: 10.30 Uhr | Dauer: 3-4 Stunden | Mehrere kulinarische Stationen (inklusive Weinbegleitung und Espresso zum Dessert) | EUR 63,00 pro Person

Werde zum Barkeeper & Mixologen (Workshop)

Bei diesem Cocktail-Workshop wollen wir Liebhaber von exzellenten Cocktails in die Welt der Mixologen eintauchen lassen. Von der Geschichte des Cocktails, über das Erlernen der Klassiker, worauf man bei den Zubereitungen unbedingt achten muss bis zur Eiskunde. Spirituosen-Tasting natürlich inklusive.

The Churchill – Old English Pub & Cocktail Bar, Heinrichstraße 21, 8010 Graz | +43-664-9510610 | www.thechurchill.at | Beginn: 18.00 Uhr | EUR 89,00 pro Person

Johann Lafer: Back to the roots (Lunch & Dinner)

Johann Lafer kehrt dorthin hin zurück wo alles begann, in seinen Lehrbetrieb. Der Ausnahmekoch wird die großartige steirische Wirtshaustradition wiederaufleben lassen und die Gäste ganz ungezwungen mit einem 3-gängigen Menü – welches aus den Klassikern seiner Lehrzeit besteht - verwöhnen. Ein Pflichttermin für jeden Lafer- oder Wirtshausküchen-Fan.

Gösser Bräu, Neutorgasse 48, 8010 Graz | +43-316-829909 | www.goesserbraeugraz.at | EUR 45,00 pro Person ohne Wein- Getränkebegleitung | Max. 60 Gäste pro Seating | 4 Seatings: 12.00-14.00 Uhr | 14.00-16.00 Uhr | 18.00-20.00 Uhr | 20.00-22.00 Uhr

Sonntag, 13.08.2017

Vom Kopf bis zum Schwanz (Dinner)

Was heute als Koch- und Nachhaltigkeitstrend „From Nose to Tail“ bekannt ist, stellt in Wahrheit die Basis jeder Küche und Kochkunst dar. Während Karl Pichlmaier ein ganzheitliches „From Nose to Tail“-Menü kreiert, erfahren die Gäste des außergewöhnlichen Dinners auch alles über die Geschichte der Kulinarik. Ein Pflichttermin für jeden Liebhaber echter Kochkunst.

Ferl's Weinstube bei Karl Pichlmaier | Burggasse 10, 8010 Graz | www.ferls-weinstube.at | Beginn: 18.30 Uhr | 5-Gang Menü | EUR 65,00 pro Person

Montag, 14.08.2017

5 Blind Dates (Dinner)

Ein kulinarischer Hochgenuss für Mutige. Sie reservieren in einem der fünf ausgewählten Grazer Restaurants Ihren Platz, wissen aber bis zum Schluss nicht was Sie heute serviert bekommen. Asiatisch,

Creative Cuisine aus Deutschland, Österreichische Avantgardküche, Vegetarisch oder gar Lateinamerikanisch? Was wir Ihnen jedoch garantieren können ist, dass Sie im Gegensatz zu anderen Blind Dates, garantiert einen (kulinarisch) hervorragenden und unvergesslichen Abend haben werden. Lassen Sie sich verführen!

Gastköche

Harald Irka | Saziani Stub´n | Straden | www.neumeister.cc | 3 Gault Millau Hauben | # 8 Austria´s 50 BEST CHEFS

Paul Ivic | Tian | Wien | www.tian-restaurant.com | 1 Michelin Stern | # 6 Austria´s 50 BEST CHEFS

Alexander Theil | Mercado | Wien | www.mercado.at | # 49 Austria´s 50 BEST CHEFS

Eduard Dimant | Mochi | www.mochi.at Für viele das beste Asiatische Restaurant in Österreich

Thomas Imbusch | Off Club by Tim Mälzer | Hamburg | www.offclub.de Aufsteiger des Jahres

Teilnehmende Restaurants bei den Blind Dates

aiola upstairs | Schlossberg 2 | 8010 Graz | www.upstairs.aiola.at

Restaurant Cuisino | Landhausgasse 10 | 8010 Graz | www.casinos.at

CARL by Philipp Haiges | Opernring 5a | 8010 Graz | www.carl-restaurant.at

Eckstein | Mehlplatz 3 | 8010 Graz | www.eckstein.co.at

SKYBAR @ Schlossberg | Am Schlossberg 7 | 8010 Graz | www.schlossberggraz.at

Beginn: 19.00 Uhr | 5-Gang Menü (ohne Weinbegleitung) | EUR 98,00 pro Person | Max. 60 Gäste pro Restaurant

Dienstag, 15.08.2017

Iss dich gesund! (Workshop)

Um die medizinischen Vorteile einer gesunden Ernährung wusste bereits Hippokrates im antiken Griechenland. Doch das ferne Indien war ihm da lange voraus und hat mit Ayurveda eine jahrtausendalte Gesundheitslehre aufgestellt, die sich als das Wissen vom langen Leben übersetzen lässt. Nach einer Einführung in die Grundeigenschaften der Gewürze folgt eine Verkostung, damit man die wohltuende Wirkung direkt am eigenen Leib erfahren kann.

Starcke Haus, Schloßberg 4, 8010 Graz | Beginn: 10:00 Uhr | EUR 129,- pro Person

Picknick-HAPPENING im GRAZER STADTPARK (Special)

Seit der Fertigstellung des Grazer Stadtparks im Jahre 1872 lieben die Grazer/innen es inmitten der 22 Hektar Grünflächen, 2.000 Bäumen, historischen Brunnen, abertausenden Blumen... zu picknicken. Um diese wunderbare Tradition wiederaufleben zu lassen, laden wir alle Grazer/innen zum großen Picknick-Happening in den Grazer Stadtpark. Wer das außergewöhnliche Picknick-Erlebnis sucht, findet dieses im

randvoll mit den erlesensten Spezialitäten der Steirischen Region ausgestatteten „Frankowitsch-Picknickkorb“.

Picknick-Happening: Grazer Stadtpark / Ganztags

Der Frankowitsch-Picknickkorb inklusive Befüllung für 2 Personen ist um EUR 95,00 bei Delikatessen Frankowitsch erhältlich | Stempfergasse 2-4, 8010 Graz | www.frankowitsch.at

Kulinarische Straßenbahnfahrt (Special)

Foodtrucks waren gestern, Foodtrams sind heute: Bei der 1. kulinarischen Straßenbahnfahrt durch Graz erfahren Sie nicht nur alles über die Besonderheiten von Graz, sondern werden auch vom „Regional Brutal-Team“ und Winzern kulinarisch verwöhnt. Diese einzigartige Straßenbahnfahrt werden Sie nie vergessen.

Dauer: ca. 3 Stunden | EUR 89,00 pro Person

Meat Makers' Dinner (Dinner)

Sie lieben Fleisch? Dann werden Sie diese Veranstaltung lieben. Der Generalimporteur des teuersten und besten Fleisches der Welt (Wagyu und Kobe) bringt erstmals die höchste Qualitätsstufe – mit welcher er sonst nur internationale Spitzenköche sowie die Spezialitätenabteilung des Londoner Nobelkaufhauses Harrods beliefert - nach Graz.

El Gaucho im Landhaus, Landhausgasse 1, 8010 Graz | +43 316 830083 | www.elgaucho.at Beginn: 19.00 Uhr | 4-Gang Menü | EUR 99,00 pro Person - Inklusive Meet & Greet und kurzem Workshop.

Mittwoch, 16.08.2017

Men only: Es gibt Fleisch, BabY (Workshop & Dinner)

Sorry, Ladies. Zu diesem Workshop sind nur Männer zugelassen. Das Küchenteam vom aiola im Schloss Sankt Veit verrät den Männern alle Profitipps & Tricks für das Grillen, Marinieren, uvm. Ab 19.00 Uhr sind dann die Damen oder Begleitung herzlichst eingeladen, sich das Gelernte von den Männern servieren zu lassen.

*aiola im Schloss Sankt Veit | Andritzer Reichsstraße 144 | 8046 Graz | www.schloss.aiola.at
Workshop-Beginn: 17.00 Uhr, Dinner-Beginn für die Begleitperson: 19.00 Uhr
EUR 157,00 für 2 Personen (nur als Kombi erhältlich)*

TRÜFFEL- & BIG BOTTLE PARTY (Dinner)

Was nur ganz Wenige wissen ist, dass im Grazer Stadtpark jedes Jahr Trüffel gefunden werden. Das Eckstein nimmt dies zum Anlass mit allen Freunden der herrlichen Knolle eine rauschende (Trüffel) Party inklusive großartiger Weine aus Großflaschen zu feiern.

*Eckstein | Mehlplatz 3, 8010 Graz | +43 316 828701 | www.eckstein.co.at |
Beginn: 19.00 Uhr | 8-Gang Running Dinner | EUR 69,00 pro Person*

Donnerstag, 17.08.2017

Ein höfisches Fest (Dinner)

Dieses einzigartige Dinner wird Sie in das Mittelalter von Graz entführen. Sie werden sich im einzigartigen Ambiente der Alten Universität Graz auf eine Zeitreise begeben. Das Küchenteam des Landhauses Oswald wird Sie mit historischen Rezepten verwöhnen. Während Sie dinieren wie einst Könige & Fürsten, wird Ihnen das Team des Geschmackslabors der Universität Graz zusammen mit Special Guest und Gewürzexperte Alfons Schuhbeck auf unterhaltsame Art und Weise die kulinarische Geschichte von Graz verraten. Woher, welche Speisen stammen. Was es mit weißen Saucen auf sich hat. Mit diesem Dinner begeben Sie sich auf eine kulinarische Zeitreise zu den Wurzeln unserer Esskultur und Sie werden verstehen, warum wir heute diese und jene Gerichte essen.

Alte Universität Graz, Hofgasse 14 | 8010 Graz | www.alte-universitaet.at | 5-Gang Menü inklusive Weinbegleitung | Beginn: 19.00 Uhr | EUR 120,00 pro Person

Gin & Sardinien Tasting (Workshop)

Jahrgangsweine kennt jeder, Jahrgangssardinien sollte man auf jeden Fall noch für sich entdecken: Experte Albert Kriewetz präsentiert die in Öl gereifte, mediterrane Delikatesse in Kombination mit einem ausgiebigen Gin-Tasting.

Bar Albert | Herrengasse 11 | 8010 Graz | www.bar-albert.at | Beginn: 17.00 Uhr | EUR 59,00 pro Person

Freitag, 18.08.2017

Kulinarischer Bier-Rundgang (Workshop)

Graz mal anders entdecken: Bei der Stadtführung auf den Spuren der langen Brauerei-Tradition, können Neugierige ihren Wissensdurst stillen und sich bei der Bierverkostung mit bodenständigen Gerichten stärken.

Rundgang | Altstadt Graz | Beginn: 17.00 Uhr | Dauer: 3-4 Stunden | EUR 54,00 pro Person

Girls only: Die süsse Kunst (Workshop)

Sorry meine Herren! Aber bei diesem Workshop sind nur Ladies zugelassen. Schließlich braucht man ja ein paar süße Geheimnisse für sich selbst. Frisch gekocht!-Star und Konditoreiweltmeisterin Eveline Wild zeigt sich in diesem Workshop von ihrer süßesten Seite und verrät den Teilnehmerinnen das Best of ihrer Back- und Pâtisserieskunst.

Kitchen 12, Kaiser-Josef-Platz 3, 8010 Graz | www.kitchen12.at | Beginn: 18:00 Uhr Dauer: ca. 5 Stunden | Workshop inklusive Getränke | EUR 149,00 pro Person

Food-Film @ RECHBAUER KINO

Die Kochkunst hat auch längst auf der Kinoleinwand Einzug gehalten. Das Rechbauerkino stellt daher eigens für das FOOD FESTIVAL GRAZ einen ganzen Kinotag in das Zeichen der Kulinarik und spielt zum einen den mehrfach ausgezeichneten Dokumentarfilm „Noma – My perfect storm“ welcher über das lange als bestes der Welt gehandelte Restaurant in Kopenhagen handelt. Zum anderen die Komödie „Kiss the cook“. Damit die Kinobesucher die auf der Kinoleinwand zu bestaunenden Küchen / Kochstile auch am Gaumen erleben können, werden sie durch ein Pop-up Restaurant im Rechbauerkino kulinarisch verwöhnt.

Filmzentrum im Rechbauerkino, Rechbauerstraße 6, 8010 Graz | Noma: Beginn um 18.00 Uhr | Kiss the Cook: Beginn um 20.00 Uhr | Tickets á EUR 12,00 pro Person und Film

Samstag, 19.08.2017

Kulinarischer Stadtrundgang (Special)

Beim historischen Rundgang kommen die Gäste ganz auf den Geschmack der GenussHauptstadt Österreichs. Neben einer unterhaltsamen Einführung in die Grazer Geschichte werden auch bekannte Köstlichkeiten aus der Region geboten.

Altstadt Graz | Beginn: 10.30 Uhr | Dauer: 3-4 Stunden | Mehrere kulinarische Stationen (inklusive Weinbegleitung und Espresso zum Dessert) | EUR 63,00 pro Person

Lange Tafel der GenussHauptstadt (Dinner)

Als Höhepunkt des FOOD FESTIVAL GRAZ verwandelt sich die Grazer Altstadt in eine festliche Speisemeile vor einzigartiger Kulisse. Musikalische Untermalung, kulinarische Köstlichkeiten und das traumhafte Ambiente sorgen für einen Abend der Superlative in der GenussHauptstadt.

Altstadt Graz | Beginn: 18.00 Uhr | 5-Gang Menü (inklusive Getränkebegleitung) | EUR 125,00 pro Person

WEINRARITÄTEN AUS DEM PRIVATKELLER (Workshop)

Diese Weinverkostung hat es in sich. Exklusiv für das FOOD FESTIVAL GRAZ gewährt Unternehmer Werner Gröbl Zutritt zu seinem privaten Weinkeller und verkostet mit 16 Gästen, Weine die normalerweise nicht mehr erhältlich sind. Vom 50 Jahre alten Chateau Palmer 1967 über den 100 Jahre alten Chateau Mouton Rothschild aus dem Jahre 1986 bis zum 70 Jahre alten Clos Vougeot Burgund 1947.

Privatweinkeller Werner Gröbl | Anton-Kleinscheg-Straße 66a, 8051 Graz | Beginn: 18.00 Uhr | EUR 249,00 pro Person

Änderungen vorbehalten. Das aktuelle Programm finden Sie unter www.foodfestivalgraz.at