

Johann Lafer wird bei Vollmond am Grazer Flughafen aufbrutzeln

Die Neuauflage der „Vollmund“-Abende serviert auch heuer kulinarische Treffen an außergewöhnlichen Orten in Graz und Umgebung. Mit dabei ist auch Starkoch Johann Lafer.

12. März 2025,
16:20 Uhr



© KLZ/Jürgen Fuchs (2)

Johann Lafer gehört zu jenen Köchinnen und Köchen, die bei „Vollmund“ die Ärmel hochkrepeln

Die Neuauflage der „Vollmund“-Abende serviert auch heuer kulinarische Treffen an außergewöhnlichen Orten in Graz und Umgebung. Mit dabei ist auch Starkoch Johann Lafer.

„Fünf Vollmondnächte, fünf unvergleichliche Orte, zehn Termine“: Diese Zutaten, abgemischt von den Verantwortlichen der Erlebnisregion Graz

und gewürzt mit den Kreationen bekannter Köchinnen und Köche, sollen auch heuer den Geschmack des Publikums treffen. Die sogenannte „Vollmund“-Reihe geht in die Verlängerung und lädt erneut zum Schmausen an außergewöhnlichen Locations – bei Vollmondnächten. „Wir nutzen die magische Atmosphäre der Vollmondnächte, um die Erlebnisregion Graz außergewöhnlich in Szene zu setzen. Besondere Orte und das Zusammenspiel von Natur, Kultur und erlesener Kulinarik vereinen Stadt und Land zu einem einzigartigen Genusserlebnis“, betonen Sylvia Loidolt und Susanne Haubehofer an der Spitze der Erlebnisregion.

Das mit der Kulinarik übernehmen engagierte Köchinnen und Köche: Florian Wörgötter (Restaurant Wörgötter in Ligist) genauso wie Reinhard Rois (Landhaus Rois in Frohnleiten), Christof Widakovich (Schlossberg-Restaurant, El Gaucho), das Maria und Sebastian Möstl (Häuserl im Wald in Semriach) sowie Sylvia Loidolt – ja, die Vorsitzende der Erlebnisregion schupft seit drei Jahren auch die Küche im Semriacherhof, den sie vor der Übergabe an ihre Tochter selbst 16 Jahre lang geführt hat.

Die Frauen und Männer hinter „Vollmund“ (von links): Mario Gruber (Innoprojekt), Christof Widakovich (Restaurant Schlossberg), Sylvia Loidolt (Vorsitzende Erlebnisregion Graz), Mag. Susanne Haubehofer (Geschäftsführerin Erlebnisregion)

Graz), Reinhard Rois (Landhaus Rois Frohnleiten), Thomas Brandner (Innoprojekt) ©
www.wolfganghummer.com

Zu den Locations, an denen zwischen Juni und Oktober 2025 „Vollmund“ über die Bühne geht, gehören der Packer Stausee, der Trötsch in Semriach, das GrazMuseum am Schloßberg, die Skyline von Frohnleiten sowie der Grazer Flughafen. Letzteren wird ein steirischer Koch bespielen, der in Deutschland auch vor TV-Kameras Karriere machte: Johann Lafer, der am Mittwoch per Videobotschaft von seiner Vorfreude auf Vollmund wissen ließ.

Vollmund-Nächte

An diesen fünf Vollmondnächten wird in und rund um Graz aufgeköcht:

10. und 11. Juni 2025: Am Trötsch in Semriach/Berggenuss zum Auftakt – es kochen Sylvia Loidolt vom Semriacherhof sowie Maria & Sebastian Möstl vom Häuserl im Wald in Semriach

9. und 10. Juli 2025: Am Packer Stausee/Sternstunden mit Genuss und Panorama – mit Sternekoch Florian Wörgötter vom Restaurant Wörgötter in Ligist

8. und 9. August 2025: In Frohnleiten „mit atemberaubenden Blick auf die Skyline“ – mit Haubenkoch Reinhard Rois vom Landhaus Rois in Frohnleiten

7. und 8. September 2025: Am Graz Airport/Ausflug in den Gourmethimmel – es kocht Johann Lafer

6. und 7. Oktober 2025: Graz Museum Schlossberg – es kocht Christof Widakovich vom Restaurant Schlossberg in Graz

Mehr zum Thema