

gustfinden

Vulkanland



Več kot 20 ponudnikov | 1 vstopnica



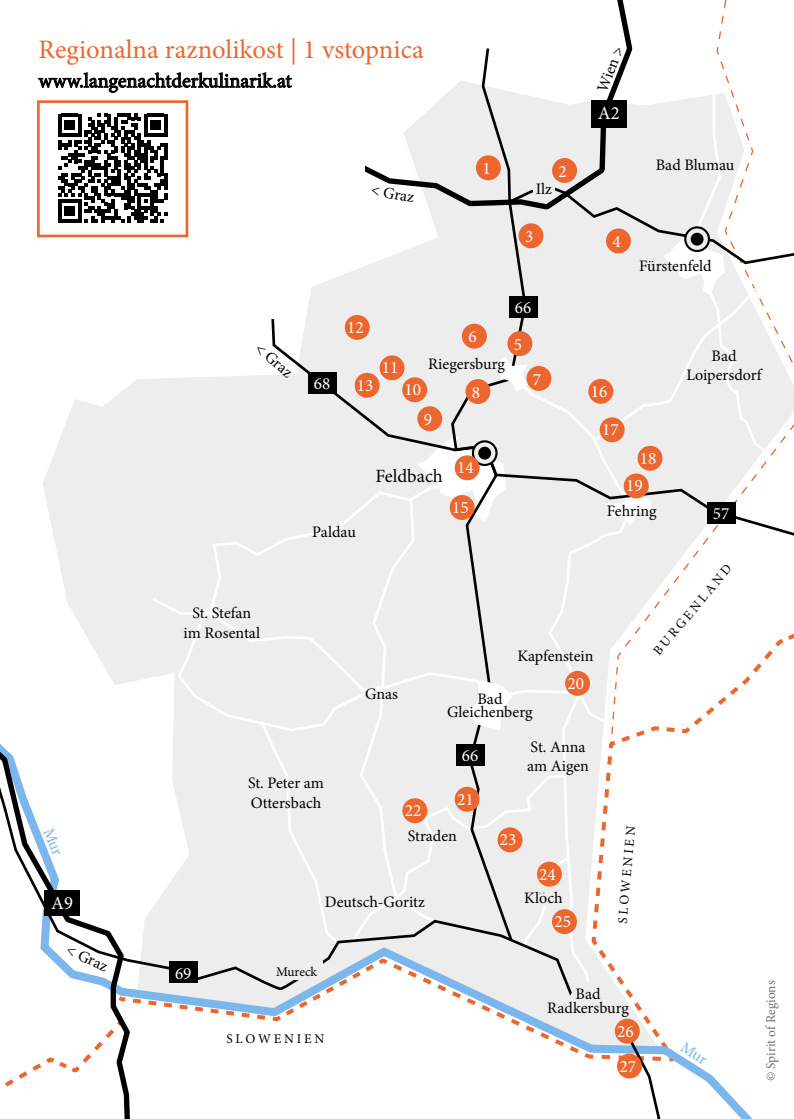
Dolga noč kulinaričnih užitkov

Sob | 21. marec 2026 | 18.00 - 24.00

www.langenachtderkulinarik.at

Regionalna raznolikost | 1 vstopnica

www.langenachtderkulinarik.at



Vsebine

1	Brunner Most	<u>S.4</u>
2	Genussmanufaktur Schalk Mühle	<u>S.5</u>
3	Brot & Wein am Kleeграben	<u>S.6</u>
4	Weinschloss Thaller	<u>S.7</u>
5	David Göllés - Whiskey, Gin & Rum	<u>S.8</u>
6	Eibel Winzerei - Weingut	<u>S.9</u>
7	Weinerlebnis Martin Wippel	<u>S.10</u>
8	Zotter-Schoko-Erlebniswelt	<u>S.11</u>
9	Schloss Kornberg	<u>S.12</u>
10	Lava Bräu	<u>S.13</u>
11	Vulcano Schinkenmanufaktur	<u>S.14</u>
12	Herrenhof Lamprecht	<u>S.15</u>
13	Krenn49	<u>S.16</u>
14	Bauernstadl Feldbach	<u>S.17</u>
15	Weingut Hutter	<u>S.18</u>
16	Göllés Manufaktur	<u>S.19</u>
17	Malerwinkl Restaurant Kunsthotel	<u>S.20</u>
18	Kürbischhof Koller	<u>S.21</u>
19	Berghofer-Mühle	<u>S.22</u>
20	Weingut Winkler-Hermaden	<u>S.23</u>
21	Weingut Frauwallner	<u>S.24</u>
22	Weingut Neumeister & Saziani Stub'n	<u>S.25</u>
23	Genusstheater Krispel	<u>S.26</u>
24	Weingut Frühwirth	<u>S.27</u>
25	Fuchs Reismanufaktur	<u>S.28</u>
26	Urbani Vinothek	<u>S.29</u>
27	RG Dom penine	<u>S.30</u>

Ilz-Gornja Radgona: 55 km
Ilz-Felldbach: 20 km
Felldbach-Straden: 20 km
Fehring-Klöch: 24 km

Spati / Na poti	<u>S.32</u>
Informacije	<u>S.34</u>



Brunner Most

Raznolikost štajerskega jabolka v steklenici

Kaj pravzaprav je jabolčnik? Kako pride značilen okus posamezne sorte v steklenico? Kakšna je razlika med starimi jabolčnimi redkostmi in sodobnimi sortami? In kateri mošt se najbolje poda k določeni jedi?

Na ta in številna druga vprašanja odgovarja sommelier za mošt Günter Brunner. Okušajte novi letnik – od suhega do polsladkega, od nežno sadnega do prijetno penečega. Ljubitelji sadnih sokov lahko poskusite ponudbo »Frucht PUR«. Med 18. in 22. uro vas spremljajo pikantni in sladki prigrizki.

Degustacije: sproti

Dambach 13, 8262 Ilz
+43 664 4434 401, office@mostschenke.com

prilagojeno invalidom



Genussmanufaktur Schalk Mühle

Potovanje skozi čas z užitkom

Doživite rustikalne zidove Schalk Mühle na osebno vodenem kulinaričnem ogledu. Od tradicionalnega mlina za žito in male hidroelektrarne do štajerske stiskalnice bučnega olja – nato pa sledi degustacija več kot 30 lastnih BIO izdelkov.

Otroci se podajo na lov za »mlinovim duhom«, odrasli pa lahko sodelujejo na delavnicah. Letos vas čaka tudi posebno presenečenje.

Vodeni ogledi: vsako uro (zadnji začetek: 23.00), **delavnice, degustacije in nakupovalna izkušnja v trgovini z ekološkimi izdelki:** sproti

Kalsdorf 18, 8262 Ilz
+43 3385 312 80, hofladen@schalk-muehle.at

ekološko

za družine



Brot & Wein am Kleeграben

Doživetje vina na pragu Vulkanlanda

Spoznajte raznolikost posestva v okviru Dolge noči kulinarike. Vabljeni na ekskluziven sprehod po vinogradih, kjer boste odkrili posebnosti vinogradništva in značaj vulkanske pokrajine.

Med vodenjem boste neposredno med trtami okušali pet izbranih vin – tam, kjer nastajajo. Zaključek predstavlja obisk stolpa Knappenturm s pogledom na nočno Vulkanland in grad Riegersburg. Posreženi bodo tudi manjši prigrizki iz domače vinotoške ponudbe.

Ogledi vinogradov: 18.30 / 20.30 / 22.30

Kleeграben 15, 8262 Ilz
+43 664 497 2323, brunner@brot-wein.at



Weinschloss Thaller

Užitek za vse čute

Sredi vinogradov Thermen- & Vulkanland Steiermark leži vinska graščina Thaller. Kot tipično družinsko posestvo družina razmišlja in deluje z mislijo na generacije. Na nežnih gričih obdelujejo približno 25 hektarjev vinogradov s poudarkom na rdečih vinih.

V okviru Dolge noči kulinarike potekajo od 18.30 dalje vsako uro vodeni ogledi z degustacijo vin. Družina Thaller ponuja vpogled v svoje delo, deli zanimivosti o vinu in odpira vrata zakulisju vinske kleti.

Vodeni ogledi: vodeni ogledi vsako uro od 18.30 (zadnji začetek: 22.30)

Maierhofbergen 24, 8263

+43 3387 2924, office@weinschloss-thaller.at

prilagojeno invalidom



David Göllés - house of whiskey, gin & rum

Zgodbe, pripovedovane v dobrih destilatih

Kot napeta knjiga se med Dolgo nočjo kulinarike odpira hiša whiskeyja, gina in ruma v Lembachu pri Riegersburgu. Med osebnim vodenjem z degustacijo boste pokukali v sodne kleti nekdanjega gostišča.

Spoznali boste posebnosti proizvodnje in zorenja whiskeyja, gina ter ruma. V lounge prostoru, ob baru ali na terasi s pogledom na Riegersburg so na voljo koktajli in več kot 800 žganih redkosti.

Vodeni ogledi: vodeni ogledi vsako uro (zadnji začetek: 23.00)

Lembach 16, 8333 Riegersburg
+43 3153 72000, office@davidgoelles.at



Eibel Winzerei - Weingut

Plemenita vina in fine penine

Sredi enega najlepših vinogradov jugovzhodne Štajerske, nekoč v lasti grofa von Purgstall, leži vinogradništvo Eibel na Starzenbergu.

Posebnost posestva je vinogradniški paviljon z osupljivim 360-stopinjskim razgledom – idealen kraj za civil-

ne poroke med morjem trt in vrtnic. V okviru Dolge noči kulinarike lahko okušate izbrana vina in penine ter doživite edinstveno kuliso tega razglednega griča.

Degustacije: v teku, možnost ogleda vinogradniškega paviljona za poroke

Altenmarkt 136, 8333 Riegersburg
+43 664 586 39 21, weingut@eibel.at



Weinerlebnis Martin Wipfel

Doživite vino na nov način

„Na novo!“ – z zabavnimi pogovori o vinu na Hofbergu. Potopite se v barvito vinsko doživetje v Riegersburgu in se pustite presenetiti razponu okusov – od lahkotnih in sadnih do močnih in polnih vin. Posebno srečanje z vinom v sproščenem vzdušju, kjer sta v ospredju užitek in osebni stik.

Degustacije: 18.00 / 20.00 / 22.00

Riegersburg 67, 8333 Riegersburg
+43 664 1050 802, office@weinerlebnis-wipfel.at

prilagojeno invalidom



Zotter-Schoko-Erlebniswelt

Degustacija novih spomladanskih okusov

VOkušajte nove spomladanske čokolade na znamenitem »Running Chocolate« in raziščite sadno, velikonočno ponudbo.

Vse čokolade nastajajo po načelu »Bean-to-Bar« v lastni tovarni – v proizvodnjo pridejo le najboljša

kakavova zrna. Najnovejše kreacije vabijo k sladkanju: karamela, nugat, sadne kuverture ... komu bi se lahko uprli?

Vstopnica velja za »Running Chocolate«; čokoladno gledališče in užiten živalski vrt v okviru dogodka nista odprta.

Running Chocolate v shop: vsakih 15 minut (zadnji začetek: 23.00)

Bergl 56, 8333 Riegersburg
+43 3152 5554, tickets@zotter.at

ekološko

za družine



Schloss Kornberg

Pomlad v grajskem ambientu

Grad Kornberg pozdravlja pomlad s čarobno velikonočno razstavo in poznovečernim nakupovanjem do polnoči. Elegantna pomladna dekoracija, kulinarične dobrote iz Vulkanlanda in posebne ideje za velikonočna darila vas pričakujejo v edinstvenih grajskih obokih.

Na notranjem dvorišču grajski gostilničar streže osvežilne napitke. Posebnost večera so kratka ekskluzivna vodenja po zasebnih prostorih graščaka – skrivnostna vrata, zgodovinska kuharska knjiga in legenda o kuharici Mali navdušujejo obiskovalce.

Vodeni ogledi: vsako polno uro in pol, začenši na grajskem dvorišču

Dörfel 2, 8330 Kornberg bei Riegersburg
+43 664 5124 224, office@schlosskornberg.at

za družine



Lava Bräu

Najvišja kultura varjenja iz Vulkanlanda

Lava Bräu ustvarja raznoliko ponudbo ekoloških piv vrhunske kakovosti ter tudi edinstvene viskije. Izbrane sestavine in ljubezen do detajlov zaznamujejo to pivovarno iz Vulkanlanda.

V okviru Dolge noči kulinarike vas čaka ogled male, a izvrstne pivovarne, ki je hkrati popotovanje skozi regijo. Degustacija dveh izbranih piv zaokroži doživetje, po želji pa sledijo še značajni viskiji – prava regionalna posebnost.

Vodeni ogledi: 18.30 / 19.30 / 20.30 / 21.30 / 22.30

Auersbach 130, 8330 Feldbach
+43 3152 8575 201, office@lavabraeu.at

ekološko



Vulcano Schinkenwelt

Doživite in okusite svet pršuta

Spoznavajte svet doživetij Vulcano in uživajte v različnih postajah okušanja, kjer vas čakajo izbrani pršuti ter novi izdelki Vulcano.

V restavraciji »Ab Hof« je skozi ves večer poskrbljeno za jedi in pijačo. Noč, posvečena pristnemu užitku in kakovosti iz regije.

Degustacije: sproti

Auersbach 26, 8330 Feldbach
+43 3114 2151 31, schinkenwelt@vulcano.at

prilagojeno invalidom

za družine



HERRENHOF Lamprecht

Vino in domače pecivo v starem obokanem podrumu

Kaj je furmint? Zakaj mešana zaseditev (Gemischter Satz) v Vulkanlandu? In kako iz belega grozdja nastane oranžno vino?

V prijetnem vzdušju zgodovinskega degustacijskega kleti boste spoznali zanimive zgodbe o izvoru in

značaju vin. Uživate vina posestva HERRENHOF ter izbrane redkosti, ki jih spremlja domače pecivo. Ekskluzivno vodenje vas popelje tudi na Buchertberg s pogledom na Riegersburg ter približa filozofijo vinarstva družine Lamprecht.

Degustacije: sproti, **vodeni ogledi:** 19.00 / 22.00

Pöllau bei Gleisdorf 43, 8311 Markt Hartmannsdorf
+43 699 1714 9689, office@herrenhof.net

ekološko



Krenn49

PET NAT in naravna vina

Prepustite se svetu naravnih vin. Naj bo to peneči PET NAT – pridelan na najbolj prvinski način – ali mirno naravno vino: vsak požirek pripoveduje svojo zgodbo.

Vinogradi obsegajo 4,5 hektarja in ležijo tik ob domačiji. Tukaj nastajajo živa, značajna vina, ki združujejo naravo, rokodelstvo in veselje do življenja. Med kratkim ogledom kleti pokukate v zakulisje ter izveste več o delu na ekološki kmetiji.

Kellerrundgang: 18.00 / 19.30 / 21.00 / 22.30 Uhr, **degustacije & nakupovanje:** neprekinjeno do 23.30

Edelsbach 49, 8332 Edelsbach bei Feldbach
+ 43 664 9146 401, wein@krenn49.at

prilagojeno invalidom

ekološko



Bauernstadl - Die Region im Einkaufskorb

Regija v nakupovalni košarici

Izkoristite Dolgo noč kulinarike, da se še bolj povežete s svojo regijo. Okušajte raznoliko ponudbo živil in vin ter odkrijte bogastvo lokalnih okusov.

Ob tej posebni priložnosti vas presenetimo z ekskluzivno degustacijo vin in dobrot iz Bauernstadla – samo ta večer.

Degustacije: sproti

Bürgergasse 2, 8330 Feldbach
+43 3152 7703, kontakt@bauernstadl.at

prilagojeno invalidom



Weingut Hutter

Vino v središču pozornosti

Večer za prave ljubitelje užitka: vino, dobri pogovori in klet, ki pripoveduje zgodbe. Obiščite posestvo na Reitingbergen, spoznajte vinogradništvo od blizu in se prepustite posebnemu vzdušju.

V okviru Dolge noči kulinarike okušate izbrana vina z manjšim prigrizkom. Kot dobrodošlico prejmejo vsi obiskovalci z vstopnico, ki prispejo med 18.00 in 18.30 uro, steklenico vina »HUTTER«.

Voden ogled kleti: 18.30 / 20.30 / 22.00, **degustacije:** sproti

Reiting 2, 8330 Feldbach
+43 3152 4422, franz@hutter-wein.at



Gölles Manufaktur

Doživite svet kisov in žganih specialitet

Kaj loči klasični jabolčni kis od jabolčnega balzamičnega kisa? In zakaj vrhunski destilat ni isto kot navaden žgankuharski izdelek?

Na doživljajski turi Gölles boste spoznali skrivnosti proizvodnje. Pot vas vodi skozi kino v sadovnjaku,

največjo klet s sodi za kis v Avstriji, destilarno in čutni tunel. Na posameznih postajah izveste več o nastajanju in zorenju izdelkov – seveda z možnostjo obsežne degustacije.

Posebnost večera so kreativne solatne kombinacije.

Pustolovski ogledi: vsakih 15 minut (zadnji začetek: 22.30)

Stang 52, 8333 Riegersburg
+43 3153 7555, obst@goelles.at



Malerwinkl Restaurant + Kunsthôtel

Umetnost začinjanja

Nepogrešljivo v vsaki kuhinji – pristno doživetje začimb iz regije. Spoznajte čudežni rastlini sladko lupino in sojo ter izvedite več o proizvodnji fermentirane osnovne omake.

Uporabne nasvete vam predstavi izumitelj Peter Troiðinger, kuharski mojster in nagrajeni chef po vodniku Michelin. Vključena je degustacija nove linije izdelkov: začimbna majoneza, pekoča omaka, sweet chili ter začimbna mešanica za žar.

Degustacije: 18.00 / 20.00 / 21.00 / 22.30

Hatzendorf 152, 8361 Fehring
+43 3155 2253, office@malerwinkl.com

ekološko

S.20



Kürbischhof Koller

Noč užitkov v bučnem ateljeju

V bučnem ateljeju vas čakajo posebnosti, ki jih lahko okušate – od pikantnega bučnega namaza s tartufi do sladkih piškotov. Prepustite se kulinaričnemu svetu buče v vseh njenih različicah.

Namig: kmetija je tudi čudovita razgledna točka za sončni zahod.

Degustacije: sproti

Weinberg 78, 8350 Fehring
+43 699 1923 1799, info@kuerbischhof-koller.at

prilagojeno invalidom



Berghofer-Mühle

Čar mlina v večerni svetlobi

Ko se zgodovinski mlin ovije v toplo večerno svetlobo, vas vabimo na okusno raziskovanje. Med ogledom mlina dobite vpogled v pridobivanje »belega zlata« iz žita in »zelenega zlata« iz bučnih semen.

Spoznajte delovanje hidroenergije ter zanimive zgodbe iz življenja mlinarjev. Okušajte izbrane mlinarske izdelke, pobrsajte po ponudbi trgovine in doživite noč za vse čute – avtentično, regionalno in polno užitka.

Vodeni ogledi: 18.00 / 19.00 / 20.00 / 21.00

Bahnhofstraße 25, 8350 Fehring
+43 3155 2222 12, office@berghofer-muehle.at

za družine



Weingut Winkler-Hermaden

Čokolada & vino

V dolgi kleti posestva Winkler-Hermaden v Kapfensteinu vas čaka posebno »zmenek« doživetje na temo čokolade in vina.

Skupaj z vinarjem in njegovo ekipo boste okušali mlada in zrela ekološka vina v kombinaciji z izbranimi čokoladami manufakture Zotter. Prava gurmanska izkušnja za brbončice.

Degustacije: sproti do 23.30

Kapfenstein 106, 8353 Kapfenstein
+43 3157 2322, weingut@winkler-hermaden.at

ekološko

za družine

prilagojeno invalidom



Weingut Frauwallner

Zorjeno vino in sir

Vabljeni na posebno degustacijo, kjer se zorjena vina srečajo s skrbno izbranimi sirnimi specialitetami iz Fromagerie v Riegersburgu.

V sproščenem vzdušju boste od-

krivali, kako se zorenje, tekstura in arome prepletajo – od oreškastih not do pikantne globine. Gurmansko potovanje za vse čute, kjer so v ospredju čas, rokodelstvo in okus.

Degustacije: sproti

Karbach 7, 8345 Straden

+43 664 265 73 83, weingut@frauwallner.com

prilagojeno invalidom



Weingut Neumeister & Restaurant Saziani

Vinsko popotovanje skozi gravitacijsko klet

Osebnostno vodenje vas popelje skozi večnadstropno gravitacijsko klet ter ponudi vpogled v ekološko obdelavo vinogradov. Sledi pokušina vin neposredno iz barrique sodov.

Doživetje dopolnjuje usklajen prigrizek iz kuhinje restavracije Saziani chefa Christopha Mandla. Prodaja na domu z možnostjo degustacije je seveda odprta ves čas večera.

Vodeni ogledi: 18.30 / 19.30 / 20.30 / 21.30, trajanje: približno 40 minut, največje število oseb: 30

Kronnersdorf 147, 8345 Straden
+43 3473 8308, weingut@neumeister.cc

ekološko

S.25



Genussgut Krispel

Pogled za kulise

Odkrijte skrivnosti inovativnega posestva Genussgut in spoznajte pot od vina ter volčje svinje do končnega izdelka.

Rezervirajte mizo v restavraciji »Genusstheater« ali izkoristite manjšo ponudbo prigrizkov iz volčje svinje v trgovini. Večer, ki povezuje kakovost, trajnost in ustvarjalnost.

Vodeni ogledi: 18.00 / 19.30 / 21.00

Neusetz 29, 8345 Straden
+43 3473 7862, office@krispel.at

ekološko

za družine



Weingut Frühwirth

V imenu vrtnice

V vinskem gledališču okušajte različne izraze traminca – od rumenega do dišečega traminca, od krajevnega vina do lege, od suhega do sladkega.

Ob tej posebni priložnosti imate tudi redko možnost pokušine traminskih raritet iz zakladne kleti, ki jih spremljajo izbrani kulinarični grizljaji.

Degustacije: sproti

Deutsch Haseldorf 46, 8493 Klösch
+43 3475 2338, weingut@fruehwirth.at

prilagojeno invalidom



Fuchs Reismanufaktur

Postanite strokovnjak za riž

V naj sodobnejši manufakturi riža boste odkrili skrivnosti predelave. Na doživljajskem ogledu izveste zanimivosti ter nasvete pionirja štajerskega riža Franza Fuchsa.

Po ogledu sledi sladko-pikantna degustacija »najboljšega štajerskega riža«. Za otroke je pripravljen poseben program – sejanje lastnega »riža sreče«, ki ga lahko odnesejo domov in opazujejo njegovo rast.

Degustacije: 18.00 / 19.00 / 20.00 / 21.00 / 22.00, **Otroški program:** 18.00
„Sake“ predstavitev z degustacijo: 19.00

Pölsen 5, 8493 Klöchl
 +43 664 240 3281, info@steirischerreis.at

za družine

prilagojeno invalidom



Urbani Vinothek

Kulinarika in vino – popoln par

Vabljeni na gurmanski zmelek v Urbani Vinothek. Doživite harmonično povezavo kulinarike in vina v zaporedju petih degustacijskih požirkov in petih izbranih grizljajev.

Skozi večer vas vodita diplomirana sommeliera Ljubo Vuljaj in Richard Hofner, spremljajo pa vas dobrote iz Urbani Bistroja, restavracije Malerwinkl in gradu Kapfenstein. Število mest je omejeno – priporočena rezervacija.

Degustacije: sproti do 23.30

Langgasse 7, 8490 Bad Radkersburg
+43 664 1406020, office@urbani-vinothek.at



RG Dom penine, Radgonske gorice

Srce slovenske tradicije penin

Vabljeni na vpogled v svet Radgonskih goric z več kot 170-letno tradicijo pridelave penin. V treh različnih kletih boste spoznali klasično metodo vrenja v steklenici, delo v globokih kletih ter posebno mikroklimo, ki oblikuje kakovost penin.

Doživetje spremlja manjša kulinarična okrepitev v kleti pod slapom ter degustacija dveh izbranih vin.

Vodeni ogledi: 18.00 / 19.00 / 20.00 / 21.00 / 22.00

Jurkovicova 25, 9250 Gornja Radgona, **Slovenija**
+386 2 564 85 00, dompenine@radgonske-gorice.si

prilagojeno invalidom

Napitnina

Dolga noč kulinaričnih užitkov Kot uvod v pomlad

Izjemne sestavine iz regije se povezujejo v raznoliko kulinarično doživetje z bogatim okusom in dolgim pookusom.

Petek

Prihod in prijava v izbrani namestitvi,
večerja v restavraciji partnerjev
gutfinden.vulkanland



Sobota

Obilen zajtrk, obisk kmečke tržnice,
sprehod med izložbami in kava v prijetnem vzdušju,
zvečer obisk Dolge noči kulinarike

Nedelja

Še en sproščen obrat v postelji, pozni zajtrk,
wellness ali spomladanski pohod po gričih Vulkanlanda

Priporočamo paketne ponudbe
partnerjev gutfinden.vulkanland
za vaše kulinarično doživetje ob
koncu tedna.



Dobro spanje

Popolno izhodišče in zaključek večera. Med nežnimi griči, ugaslimi vulkani in živahno kulturo užitek vas vabijo izbrane nastanitve k sprostitvi.

Hotel Teuschler-Mogg

www.teuschler-mogg.at

Hotel Hubertus

www.dashotelhubertus.at

Genusshotel Riegersburg

www.genusshotel-riegersburg.at

Das Meister

www.das-kulinarium.at

Gasthof Gruber

www.gasthof-gruber.at

Pfeiler's Bürgerstüberl & Hotel

www.pfeilers.at

Quartier am Bauernstadl

www.quartier-am-bauernstadl.at

Malerwinkl Kunsthôtel

www.malerwinkl.com

Hotel Kowald

www.kowald.com

Weinberg 12

www.weinberg12.at

Kürbischhof Gartner

www.kuerbishof.at

Schloss Kapfenstein

www.schloss-kapfenstein.at

Po večeru, polnem okusov, so poti do gostiteljev:ic gutfinden.vulkanland kratke – za sladke sanje in prijeten zaključek noči.

Ferien am Kurpark

www.ferienamkurpark.com

Hotel im Kurhaus

www.therme-der-ruhe.at

Landhaus Bad Gleichenberg

www.landhaus-badgleichenberg.at

Geschwister Rauch

www.geschwister-rauch.at

Saziani Stub'n

www.neumeister.cc

Weingut Krispel

www.krispel.at

Weingut Pfeifer

www.pfeifer-weingut.at

Weingut Müller Klöchl

www.weingut-mueller.at

Hotel Domittner

www.domittner.at

Hotel Toscanina

www.toscanina.at

Landhaus Vier Jahreszeiten

www.4-jahreszeiten.at

Aparthotel Bad Radkersburg

www.aparthotel-badradkersburg.at



V seznamu so navedene vse partnerske nastanitve.

Dobro na poti

Ne glede na to, iz katere smeri prihajate ali kje ste nastanjeni, si svojo pot skozi Dolgo noč kulinarike oblikujete individualno.

Taxi prevoz za ta večer si pravočasno rezervirajte neposredno pri izbranem ponudniku prevozov.

1 Taxi König

Großwilfersdorf 106, 8263 Großwilfersdorf
T +43 664 4114 116, www.automobile-koenig.at

2 Taxi Zehethofer

Riegersburg 97, 8333 Riegersburg
T +43 660 5555 227

3 SOPA Taxi OG

Dr. Friedrich-Niederl-Siedlung 10, 8330 Feldbach
T +43 664 1396 047

4 Taxi & Comfortbusse Paier

Leitersdorf 66, 8330 Feldbach
T +43 664 9126 959

5 Busunternehmen Robert Sapper

Haselbach 8, 8350 Fehring
T +43 664 6303 774

6 Taxi Ranftl Raimund

Kölldorf 76, 8353 Kölldorf
T +43 664 2601 020

7 Taxi Wolf

8343 Trautmannsdorf 40
T +43 664 5011 1611

8 Grenzlandtaxi Leo Ulrich

Gießelsdorf 107, 8354 St. Anna
T +43 664 7503 2303

9 Taxi Karl Hütter

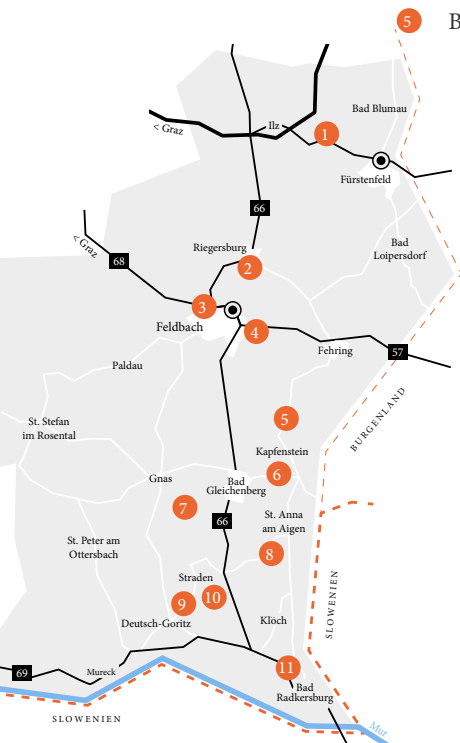
Straden 63, 8345 Straden
T +43 664 240 38 28, www.karl-huetter.at

10 Lebensart-Taxi Gangl

Wieden-Klausen 1,
8345 Straden
T +43 664 11 14 405

11 Taxi Rosi

Karl-Neuhold-Straße 5,
8490 Bad Radkersburg
T +43 664 3925 227



Informacije

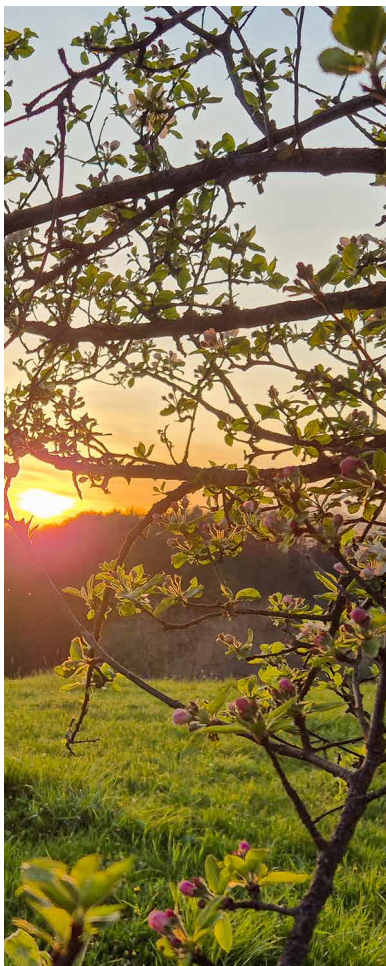
Prijetne spomladanske občutke prebujajo Dolga noč kulinarčnih užitkov v organizaciji partnerstva gutfinden.vulkanland v Thermen- in Vulkanland Steiermark.

Več kot 20 ponudnikov odpira svoj vrata in predstavlja raznolikost regionalne kulinarike na poseben način.

Ena vstopnica za vse sodelujoče ponudnike. Prepustite se okusom regije in raziskujte ponudbo po lastnem tempu. Lahkotnost pomladi ter bogata, raznolika ponudba ustvarjata popoln okvir za nepozabno doživetje.

Program sega od posebnih vodenj in degustacij redkosti do otroških programov in osebnih pogovorov z ustvarjalci okusov.

V dobri družbi je užitek še večji – povabite prijatelje in družino ter skupaj oblikujte svojo pot skozi kulinarčni večer.



Informacije

Kdaj in kje?

V soboto, 21. marca 2026, od 18.00 do 24.00 v Thermen- & Vulkanland Steiermark – od Ilza na severu do Bad Radkersburga/Gornje Radgone na jugu.

Kako?

Vstopnica velja kot vstop za vse sodelujoče ponudnike v okviru Dolge noči kulinarike.

Vstopnice

Cena: 24,00 EUR. Otroci do 12. leta starosti imajo prost vstop.

Vstopnico lahko kupite vnaprej ali na večer dogodka pri prvem ponudniku, ki ga obiščete. Na voljo je pri vseh sodelujočih ponudnikih in na oeticket.com. Druge vstopne pravice ali popusti na ta večer ne veljajo.

„Moč vulkanskih tal oblikuje raznolikost in kakovost naše kulinarčne prepoznavnosti. Z Dolgo nočjo kulinarike vas vabimo, da skupaj z nami z užitkom vstopite v sezono 2026.“

Gostiteljice gutfinden.vulkanland

Dodatne informacije

Vsa vodenja, degustacije in program potekajo v nemškem jeziku. Za posamezna doživetja in njihove opise so odgovorni sodelujoči ponudniki. Program se lahko spremeni. Aktualne informacije najdete na: www.langenachtderkulinarik.at

*Tukaj preberete
program
digitalno*



*Zagotovite si
vstopnico zdaj*



oeticket 

 **Thermen-
& Vulkanland**
Steiermark

Impressum: Herausgeber: Netzwerk *gutfinden.vulkanland*, Auersbach 71, 8330 Feldbach, www.gutfinden.at/vulkanland, Text und Gestaltung: Spirit of Regions, Stand: 01/26. Trotz sorgfältiger Bearbeitung wird keine Haftung für etwaige Fehler übernommen. Alle Angaben sind ohne Gewähr.