

Steirische Kulinarik im Aufschwung: 209 Betriebe mit Kulinarium-Siegel ausgezeichnet!

Am 10.06.2025 wurden im Bezirk Weiz 209 steirische Betriebe für regionale Kulinarik ausgezeichnet. Die Gala fand am Red Bull Ring statt.



Weiz, Österreich - Die steirische Kulinarik steht hoch im Kurs! Bei der jüngsten Verleihung des Kulinarium Steiermark-Siegels wurde im Bezirk Weiz ein neuer Rekord aufgestellt. 209 Betriebe wurden ausgezeichnet, was die höchste Anzahl seit Beginn dieser Initiative ist. Die feierliche Gala fand am Red Bull Ring statt und freute sich über zahlreiche Gäste aus der Gastronomie und Kulinarik-Szene. Ein Anlass, um auf die kontinuierliche Steigerung der Qualität in der heimischen Gastronomie zu blicken. Laut [meinbezirk.at](https://www.meinbezirk.at) hat sich die Zahl der ausgezeichneten Betriebe seit 2006 von 19 auf nunmehr 209 erhöht.

63 neue Betriebe warten ab sofort darauf, von Gourmets entdeckt zu werden, während 16 nicht mehr vertreten sind. Die ausgezeichneten Gaststätten setzen sich zusammen aus berühmten Gasthäusern, Hotelrestaurants und traditionellen Genuss-Hütten, die sich durch regionale Küche, hohe Qualität und eine gepflegte Tischkultur auszeichnen. Dabei müssen alle Betriebe strenge Qualitätskriterien erfüllen, die unter anderem die Verwendung von Lebensmitteln mit überprüfbarer Herkunft und eine Orientierung an der Saison umfassen.

Vielfalt der ausgezeichneten Betriebe

Der Bezirk Weiz hat mit vielen kulinarischen Highlights aufgewartet. Unter den ausgezeichneten Betrieben sind bekannte Namen wie Gasthof Donner, Almwellness Hotel Pierer und das Fischrestaurant Kulmer. Eine Liste der ausgezeichneten Betriebe liest sich wie folgt:

- AlmAsia und Almenlandwirt Haider
- Gasthof Donner
- Latschenhütte
- Almwellness Hotel Pierer
- Fischrestaurant Kulmer
- u.v.m.

Besonders erfreulich ist, dass sieben Betriebe seit Gründung der Initiative im Jahr 2005/06 ununterbrochen dabei sind. Diese Beständigkeit zeigt, dass in der Steiermark Gastronomie nicht nur ein Geschäft, sondern eine Leidenschaft ist.

Steiermark im internationalen Licht

Die steirische Gastroszene hat in den letzten Jahren nicht nur lokal, sondern auch international Aufsehen erregt. Der neueste Guide MICHELIN spricht von zwölf erlesenen Sternen für steirische Spitzenköche und einer Reihe von „Bib Gourmands“ sowie „Grünen Sternen“, die den Fokus auf nachhaltige Gastronomie legen. Dies ist ein bedeutender Aufstieg im

Vergleich zu 2009, als es lediglich vier Sterne gab. Landeshauptmann Mario Kunasek und Michael Feiertag, Geschäftsführer der Steirischen Tourismusgesellschaft, haben die Leistungen der Köche gelobt und die bedeutende Rolle der Auszeichnungen betont, um die Sichtbarkeit der Steiermark auf dem internationalen Parkett zu erhöhen, wie **OTS.at** berichtet.

Die steirische Kulinarik erfreut sich nicht nur großer Beliebtheit bei den Gästen, auch die heimischen Betriebe haben durch kontinuierliche Verbesserungen und die Einhaltung strenger Qualitätsstandards einen verdienten Platz in der österreichischen Gastronomieszene gefunden. Wer die Möglichkeiten der steirischen Küche noch nicht erkundet hat, sollte das schleunigst nachholen!

Details	
Ort	Weiz, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• www.steiermark.com• www.ots.at

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at