

Mitwirkende



Pädagogische
Hochschule
Steiermark

Gesamtprojektleitung:
Prof. MMag. Elke Knoll

**Studierende des 2. und 8.
Semesters des Fachbereichs
Ernährung, Sekundarstufe
Berufsbildung, PH
Steiermark**

Lena-Maria Berner
Marlene Fischer
Clarissa Hofstätter
Melanie Hüttler
Lina Jäger
Lara Klamingner
Lea Kleinhappl
Kerstin Kohlbacher
Anna-Maria Korner
Richard Liebeg
Ingrid Lundgren
Lisa Maria Platz
Sarah Plieschnegger
Johanna Reinisch
Romy Resch
Lucia Maria Rinnhofer
Sarah Sauerschnig
Kerstin Schulhofer
Ylvie Seebacher
Tinkara Strle
Chiara Marie Susiti
Philipp Stefan Tobisch
Anna Zenz

In Zusammenarbeit mit der Stadt Graz / Internationales Städteforum Graz

Stadtbaudirektor DI Mag. Bertram Werle
Geschäftsführerin Mag. Gertraud Strempl-Ledl
DI Christian Probst

www.staedteforum.at



welt
erbe
tag

**Projektausführung Wahrnehmung
und Vermittlung:**
HS-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Marion Starzacher
Prof. MMag. Elke Knoll

**Studierende der Lehrveranstaltung
„Gebaute Umwelt“, Lehramt
Sekundarstufe Allgemeinbildung /
Technische und Textile Gestaltung**

Fotos Speisen:
Stephan Maierhofer, BEd

Fotos Graz:
Laurenz Asen

Layout und Design:
Laurenz Asen
Casandra Wilson

Kulinarischer Stadtspaziergang

MENÜFOLGE UND REZEPTE



welt
erbe
tag



STADT GRAZ UND SCHLOSS EGGENBERG

Am 10. April 2025



City of Graz -
Historic Centre and
Schloss Eggenberg
inscribed on the World
Heritage List in 1999,
extension 2010

Mit freundlicher Unterstützung durch:

Bundesministerium
Kunst, Kultur,
öffentlicher Dienst und Sport

GRAZ



bilik
Initiative
BAUKULTURVERMITTLUNG
Für junge Menschen

Vorwort

Was ist der Österreichische Welterbetag?

AM 18. APRIL BEGEHEN DIE ZWÖLF ÖSTERREICHISCHEN WELTERBESTÄTTEN JEDES JAHR DEN „ÖSTERREICHISCHEN WELTERBETAG“.

ALS GEMEINSAMER AKTIONSTAG SOLL ER DAZU BEITRAGEN, AUF DAS UNESCO-WELTERBE IN ÖSTERREICH AUFMERKSAM ZU MACHEN UND BEWUSSTSEIN DAFÜR ZU SCHAFFEN, DASS ES STETER BEMÜHUNGEN BEDARF, DIESE EINZIGARTIGEN KULTUR- UND NATURSCHÄTZE VOR VERFALL ODER ZERSTÖRUNG ZU BEWAHREN.

DIE ZWÖLF ÖSTERREICHISCHEN WELTERBESTÄTTEN MÖCHTEN IM RAHMEN DIESES TAGES DAS WELTERBE IN ÖSTERREICH ERLEBBAR UND ERFAHRBAR MACHEN.

SPEZIELLE VERANSTALTUNGEN UND AKTIONEN - VOR ORT UND ONLINE – ERMÖGLICHEN UNGEWOHNTEN BlicKE AUF ALTBEKANNTES, ERÖFFNEN NEUE PERSPEKTIVEN ODER VERMITTELN EINEN EINDRUCK VON DER ARBEIT UND DEN BEMÜHUNGEN ZUM SCHUTZ UND ERHALT DIESER EINZIGARTIGEN ORTE.

 **welt
erbe
tag**

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE MIT ZITRONE

AUF RHABARBERRAGOUT UND
BUTTERKEKS



DIE ORANGERIE, EIN BAUJUWEL IM ENSEMBLE DER GRAZER BURG, WURDE MITTE DES 19. JHDT. ERRICHTET UND DIENTE ÜBERWIEGEND ZUR ÜBERWINTERUNG TROPISCHER PFLANZEN.

DAS KLASSIZISTISCHE GEBÄUDE WAR SCHON IMMER BELIEBTE KULISSE FÜR VERANSTALTUNGEN, REFLEKTIERENDE OBERFLÄCHEN AN DECKEN UND WÄNDEN SORGEN FÜR EINE OPTISCHE RAUMERWEITERUNG UND FÜR EINEN AUSBLICK AUF DEN BURGARTEN, DER ÜBER SPIEGELUNGEN IN DEN RAUM INTEGRIERT WIRD.



ORANGERIE

REZEPT

DESSERT

FÜR
4 PORTIONEN

So schmeckt das Grazer Welterbe!

ZUTATEN CRÈME BRÛLÉE MIT ZITRONE

- 200 ml SCHLAGOBERS
- 40 ml MILCH
- 3 Stück EIDOTTER
- 20 g FEINKRISTALLZUCKER
- 0,5 Stück VANILLESCHOTE
- 1 Stück ZITRONE(N)
- 20 g NORMALKRISTALLZUCKER

ZUBEREITUNG

- BACKROHR AUF 90 °C HEISSLUFT VORHEIZEN
- ZITRONEN SCHÄLEN UND MIT SCHLAGOBERS, MILCH UND AUSGEKRATZEM VANILLEMARKE SOWIE DER SCHOTE ZUM KOCHEN BRINGEN
- SOBALD DIE MILCH KOCHT, DEN TOPF VOM HERD NEHMEN UND MIT EINEM DECKEL 10 MINUTEN ZIEHEN LASSEN
- DIE MASSE WIRD DURCH EIN SIEB GEGOSSEN UND DIE SCHALEN UND DIE SCHOTEN WERDEN ENTFERNT
- SEPARAT WIRD DOTTER UND ZUCKER SCHAUMIG GERÜHRT
- DIE MILCHMASSE UND DER SCHAUM WERDEN VERRÜHRT UND IN CRÈME BRÛLÉE FÖRMCHEN PORTIONIERT
- MIT HEISSLUFT IM ROHR 90 MINUTEN LANG BACKEN
- KALT STELLEN
- CRÈME BRÛLÉE MIT ZUCKER BESTREUEN UND FLAMBIEREN

Zutaten & Zubereitung Butterkeks mit Zitrone

- 20 g Normalkristallzucker
- 30 g Butter
- 0,5 Stück Eidotter
- 50 g Mehl glatt
- 0,12 Stück Zitrone(n)
- 1 KL Vanillezucker
- Kurkuma
- Butter, Zucker, Mehl, Ei, Kurkuma sowie Zitronenschale zu einem Mürbteig verarbeiten
- Die Teigkugel für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen
- Teig 5 mm dick ausrollen und ausstechen
- Bei 180 °C Heißluft 15 Minuten backen

LASSEN SIE SICH IN DIE WELT DER KULINARIK UND GASTLICHKEIT ENTFÜHREN UND VERBINDEN SIE HISTORISCHES AMBIENTE MIT GAUMENFREUDE!

ENTDECKEN SIE AN VIER AUSGEWÄHLTEN PLÄTZEN WIE DAS WELTERBE GRAZ SCHMECKT.

MITTEN IM REGEN TREIBEN DER ALTSTADT LADEN GEFÜHRTE STADTSPAZIERGÄNGE MIT DEN GRAZGUIDES ZUM VERWEILEN UND GENIESSEN EIN.

STUDIERENDE DER PÄDAGOGISCHEN HOCHSCHULE STEIERMARK (LEHRAMT ERNÄHRUNG) VERWÖHNEN DEN GAUMEN DER GÄSTE MIT TYPISCHEN SPEZIALITÄTEN UND MACHEN SICH AUF, UM DEM GESCHMACK DES WELTERBES NACHZUGEHEN.

EINE SPANNENDE ZEITREISE DURCH DIE GESCHICHTE DER GRAZER GASTLICHKEIT.

REZEPT

KALTE VORSPEISE

FÜR
4 PORTIONEN

ZUTATEN CHAMPIGNON CARPACCIO

- 160 g FRISCHE CHAMPIGNONS
- 40 g RUCOLASALAT
- 40 g ZIEGENKÄSE
- 20 g AUSGELÖSTE WALNÜSSE
- 20 ml RAPSÖL
- 20 ml OXYMEL (ESSIG UND HONIG IM VERHÄLTNIS 1:2)
- SALZ, PFEFFER, GETROCKNETE MINZE, ZUCKER

ZUTATEN DRESSING

- 30 g TIEFGEKÜHLTE HIMBEEREN
- 10 ml OXYMEL
- 60 ml RAPSÖL
- 1 Dash ZITRONENSAFT

ZUBEREITUNG

- WALNÜSSE GROB HACKEN UND MIT ETWAS ZUCKER KARAMELLISIEREN
- CHAMPIGNON IN SCHEIBEN SCHNEIDEN UND MIT ÖL, OXYMEL, SALZ, PFEFFER UND MINZE ABMACHEN
- FÜR DAS DRESSING ALLE ZUTATEN PÜRIEREN UND DURCH EIN PASSIERSIEB DRÜCKEN
- DIE MARINIERTEN CHAMPIGNONS FLACH AUF EINEN TELLER AUFLEGEN UND MIT DEM RUCOLA, WALNÜSSEN UND DEM KLEINGESCHNITTENEN ZIEGENKÄSE ANRICHTEN
- FINAL DAS DRESSING ENTWEDER DIREKT ÜBER DEN RUCOLA ODER AM TELLERRAND ARRANGIEREN

HAUPTSPEISE

GESCHMORTE RINDSBACKERL

AUF PASTINAKENCREME, KARTOFFELBRÖSEL,
EINGELEGTEN KAROTTEN UND KREMMAYO



DAS PRIESTERSEMINAR IN GRAZ (EHMALIGES JESUITENKOLLEGIUM) IST SEIT 400 JAHREN GEISTIGES, KULTURELLES UND RELIGIÖSES ZENTRUM DER DIÖZESE GRAZ-SECKAU.

DAS IN GRADLINIGER ARCHITEKTUR ERRICHTETE GEBÄUDE VERMITTELT SEINEN ZWECK FÜR STUDIUM, DISZIPLIN UND EINKEHR - HEUTE DIENT ES ALS AUSBILDUNGSSTÄTTE FÜR DIE KÜNFTIGEN PRIESTER DER DIÖZESE.

MITTEN IN DER GRAZER ALTSTADT GELEGEN IST DAS PRIESTERSEMINAR TEIL DER STADTKRONE MIT DEM GRÖSSTEN INNENHOF DER STADT. DER SCHNEEMANN IM HOF IST ZEUGE VON VERGÄNGLICHKEIT UND VERÄNDERUNG.

PRIESTERSEMINAR



REZEPT

HAUPTSPEISE

FÜR
4 PORTIONEN

ZUTATEN GESCHMORTE RINDSBACKERL

- 800 g RINDSBACKERL
- 30 ml RAPSÖL
- 350 ml ROTWEIN
- 100 g KUVERTÜRE DUNKEL 70 %
- 700 ml JUS
- 25 g MAIZENA
- 1 Stück ZIMTSTANGE

ZUBEREITUNG

- ROHR AUF 140°C VORHEIZEN
- RINDSBACKERL IN STÜCKE SCHNEIDEN
- ZWIEBEL UND KNOBLAUCH SCHÄLEN UND WÜRFELN
- BUTTER ODER ÖL IN EINEM TOPF ERHITZEN UND DAS FLEISCH DARIN SCHARF ANBRATEN. SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH ZUGEBEN UND CA. 1 MINUTE MITRÖSTEN
- MIT WEIN ABLÖSCHEN UND CA. 5 MINUTEN EINKOCHEN LASSEN
- JUS ZUGIESSEN
- ZIMTSTANGE UND KUVERTÜRE ZUGEBEN
- RAGOUT AUFKOCHEN, VOM HERD NEHMEN UND DEN TOPF ABDECKEN
- IM ROHR (UNTERSTE SCHIENE / GITTERROST) CA. 4 ½ STUNDEN SCHMOREN
- FLEISCH UMSTECHEN UND SAUCE MIT MAIZENA BINDEN
- ABSCHMECKEN

ZUTATEN & ZUBEREITUNG PASTINAKEN CREME

- 800 g PASTINAKEN
- 80 g BUTTER, SALZ, CAYENNE PFEFFER, MUSKATNUSS GERIEBEN, ZIMT

- PASTINAKE SÄUBERN, SCHÄLEN UND IN STÜCKE SCHNEIDEN
- IN SALZWASSER WEICH KOCHEN
- IM STANDMIXER MIT BUTTER PÜRIEREN, WÜRZEN

ZUTATEN & ZUBEREITUNG KREN-MAYO

- 1 Stück EI
- 150 ml RAPSÖL
- 15 g SENF FL.
- 15 g FEINKRISTALLZUCKER
- 200 g KREN, SALZ, PFEFFER

- KREN ENTSAFTEN
- EI IN EINEM HOHEN GEFÄSS AUFSCHLAGEN, MIT ALLEN ZUTATEN AUSSER ÖL VERMENGEN
- MIT STABMIXER AUFMIXEN, ÖL IN EINEM FEINEN STRAHLE EINLAUFEN LASSEN
- EVENTUELL MIT XANTHAN BINDEN

KALTE VORSPEISE

CHAMPIGNON CARPACCIO

AUF RUCOLA MIT ZIEGENKÄSE
UND HIMBEERDRESSING



MINORITENKLOSTER

DAS MINORITENKLOSTER IN GRAZ IST EIN HISTORISCHES KLOSTER DES ORDENS DER MINDEREN BRÜDER (MINORITEN), DAS ENG MIT DER MARIAHILFERKIRCHE VERBUNDEN IST. DIE ERSTEN MINORITEN KAMEN BEREITS 1239 NACH GRAZ UND GRÜNDETEN EIN KLOSTER IN DER MURVORSTADT. IM JAHR 1611 BEZOGEN SIE IHRE NEUE HEIMAT "MARIA HILF", DIE SIE BIS HEUTE NICHT VERLASSEN HABEN.

DAS MINORITENKLOSTER IST DER VERBINDUNGSPUNKT ZWISCHEN DER WELTERBEZONE SCHLOSS EGGENBERG UND DER GRAZER ALTSTADT.



REZEPT

WARME VORSPEISE

FÜR
4 PORTIONEN

ZUTATEN AUGUSTINER BIERSUPPE

- 50 g BUTTER
- 1 kg ZWIEBEL
- 1 KL MAJORAN
- 0,5 KL KÜMMEL
- 330 ml ALKOHOLFREIES BIER
- 250 ml RINDSBOUILLON
- 250 ml SCHLAGOBERS
- 10 g MAISSTÄRKE
- 10 ml WASSER
- SALZ, PFEFFER

GARNITUR

- 20 g SPECK
- BÄRLAUCHÖL

Zutaten & Zubereitung Bärlauchöl

- 50 g Bärlauch frisch
- 1 Msp Zitronenschale
- 150 ml Sonnenblumenöl

- Bärlauchblätter waschen und abtrocknen lassen
- Bärlauch mit Zitronenschale und Öl pürieren
- Zum Durchziehen 10 Minuten stehen lassen
- Nochmal mixen
- Durch ein feines Sieb passieren und in Flaschen abfüllen.

ZUBEREITUNG

- ZWIEBEL BRUNOISE SCHNEIDEN UND IN HEISSER BUTTER LEICHT BRÄUNLICH ANRÖSTEN
- MAJORAN UND KÜMMEL KURZ MITRÖSTEN. MIT BIER ABLÖSCHEN UND MIT BOUILLON AUFGIESSEN
- MAISSTÄRKE MIT WASSER GLATT RÜHREN. SCHLAGOBERS UND AUFGELÖSTE MAISSTÄRKE ZUR SUPPE HINZUGEBEN
- 15 MINUTEN KÖCHELN LASSEN
- SPECK WÜRFELIG SCHNEIDEN UND IN EINER PFANNE KNUSPRIG BRATEN
- SUPPE FEIN PÜRIEREN UND ABSCHMECKEN
- ANRICHTEN UND MIT SPECKWÜRFEL SOWIE BÄRLAUCHÖL GARNIEREN

WARME VORSPEISE

AUGUSTINER BIERSUPPE

MIT BÄRLAUCHÖL UND
BÄRLAUCHSTANGERL



DAS FRANZISKANERKLOSTER WURDE IN DER ERSTEN HÄLFTE DES 13. JAHRHUNDERTS GEGRÜNDET UND WAR DIE ERSTE ORDENSNIEDERLASSUNG AUF GRAZER STADTGEBIET.

ES REPRÄSENTIERT DIE RELIGIÖSE DIMENSION DES GRAZER WELTERBES UND IST SEIT JAHRHUNDERTEN EIN ORT DES AUSTAUSCHS. MÖNCHE AUF WANDERSCHAFT TRANSPORTIERTEN DABEI KULTURELLE ERRUNGENSCHAFTEN, DARUNTER AUCH KERAMIK.

FRANZISKANERKLOSTER

