



Ins Glas g'schaut

Von Claudia Brandstätter-Kobalt

Gutes Essen und Trinken macht uns nicht nur fröhlich und kommunikativ, sondern hervorragendes, auffallend anderes Essen und Trinken sind Garantien für beste Urlaubserinnerungen, die laut und deutlich nach Wiederholungen rufen. Urlaub 2023 ist Wohlfühlzeit!

www.bmm.at

Brandstätter Matuschkowitz Marketing GmbH
8010 Graz, Münzgrabenstraße 131a
ESOMAR World Research Member
Mitglied im Verband der Marktforscher
Österreich

2023 = Zuhause bleiben und heimischen Wein genießen

In anregender Gesellschaft den steirischen Weinen nahe sein, über Natur, Menschen und Kulturen was lernen, ist einfach wohlfühltauglich. Urlaub (inkl. Ausflug) ist die Zeit, um runterzukommen, alle Sinnesorgane aktiv und anders zu nutzen, aber auch spontan Genuss (Sauvignon-Genuss?!) zu leben. Acht Weinstraßen, hunderte ausgezeichnete Betriebe laden ein, seine Freizeit in der Steiermark zu genießen, wo nationale wie internationale Gäste Urlaub machen. Kultur pur, Weinkultur der besonderen Art inklusive, ist ein Lebenshighlight und Lifestyle neu. Warum denn in die Ferne schweifen? Siehe das besonders Gute (Guttuende) ist doch so nah. Am besten jetzt die Gelegenheit nutzen und die Weinvorräte mit tollen Weinen (aus den steirischen Regionen) aufstocken, damit der Urlaub auch zu Hause beginnen kann. Wer sich und seinen Gästen etwas Besonderes gönnen will, kann auch Weine aus alternativen / ausgefallenen Ausbaumethoden z. B. Granitfass, Betonei, Amphoren einschenken. Probieren und studieren sind untrennbare Weinkostbestandteile.

So manches Neues wartet darauf, entdeckt zu werden. Alkoholfreie, alkoholarme Weine, Roséweine, Burgunder, Piwis (pilzwiderstandsfähige Rebsorten) und Orange-Weine. Bio sowieso. Auch der nachhaltige Weinbau spielt in der Steiermark schon längst eine zentrale Rolle. In der ressourcenschonenden

und emissionsarmen Weinproduktion liegt die Zukunft und die Lebensqualität von Generationen. Auf eine schöne Weinzeit 2023 – Prost!

Aber halt: Was gibt es sonst noch über Essen und Trinken zu berichten? Was ist neu? Was ist anders? Was ist trendig und was sind die Chancen für die Steiermark?

- Alle Arten von Pflanzen dürfen im Mittelpunkt stehen – denn nicht nur Klimawandel und Moral verändern die Esskultur (bei 20 % der Gäste), sondern Pflanzenlust pur macht glücklich, aktiv und schlau.

- Wenn sich die Arbeitswelt und die Arbeitszeiten verändern, ändern sich auch die Essenszeit und die Bedeutung der Mahlzeiten – steirisches Dinch is in? – Dinner at Lunchtime. Eine Chance für alle, die dem Gast den Nachmittag verschönern wollen.

- Jeder derzeitige Trend (vegan, ve-

getarisch...) erzeugt automatisch auch einen starken, mächtigen Gegen-trend. Dies gilt nicht nur fürs Essen und Trinken, sondern vor allem für das Transportmittel in den Urlaub, die Verweildauer und die Urlaubsaktivitäten. Noch nie Steiermark? Dann wird's Zeit.

- Exotisch gelebte Lokalität (regionale Schmankerl neu definiert) ist die Chance, Regionalität mit dem Bauchhirn zu erleben.

- Zero Waste: Kein Abfall, alles nutzen – so die charmante Art und Weise gegen Verschwendung.

- Bio, schlaue Kreislaufsysteme und erholter Boden haben langfristig Strahlkraft.

- Und außerdem: Das Lebensglück im eigenen Umfeld suchen und finden gibt immer Sinn – vor allem in der Steiermark.

Steiermark is waiting for you. So der Reisetrend 2023. Los geht's!



Das steirische Weinland ist eine attraktive Destination für Einheimische wie für Urlauber und Urlauberinnen aus der ganzen Welt. Herzlich willkommen!