



Internationales Trüffelfestival Graz eröffnet! TRÜFFEL. WEIN. GENUSS. als genussvoller Auftakt

Von 20. Oktober bis 1. November 2026 dreht sich in Graz alles um die exquisite Edelknolle und ihre kulinarischen Begleiter. Mit „TRÜFFEL. WEIN. GENUSS.“ startete das Internationale Trüffelfestival Graz in einen genussvollen Herbst.

Am Dienstag, dem 20. Oktober, wurde das Internationale Trüffelfestival Graz mit der exklusiven Veranstaltung „**TRÜFFEL. WEIN. GENUSS.**“ bei herrlichem Herbstwetter im Paradeishof bei Kastner & Öhler eröffnet.

Bereits zum neunten Mal lädt das internationale Festival dazu ein, bis zum 1. November die Welt der edlen Knolle zu entdecken. Neben nationalen und internationalen Trüffelspezialitäten und ausgewählten Weinen am Trüffelmarkt erwartet die BesucherInnen ein vielfältiges Programm mit geführten Trüffelwanderungen, besonderen Trüffelgerichten und kulinarischen Veranstaltungen in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz.

TRÜFFEL. WEIN. GENUSS. – ein genussvoller Auftakt

Mit der Veranstaltung „**TRÜFFEL. WEIN. GENUSS.**“ stand der Festivalauftakt ganz im Zeichen der harmonischen Verbindung von Trüffel und Wein. Im stilvollen Ambiente des Paradeishofs konnten 150 Gäste 16 Weine verkosten: die zehn steirischen Trüffelwein-Finalisten (mit den drei Trüffel-Siegerweinen 2026: einen Grauburgunder Ried Stradenberg 2021 von Weinbau Frühwirth, den Morillon Ried Kaltenegg 2021 vom Weingut – Buschenschank Repolusk und den Gewürztraminer Gamlitz 2023 von Peter Skoff), sowie erlesene Weine aus dem Piemont und den Marken. Die Winzer präsentierten ihre Weine persönlich. Dazu wurden acht Trüffelkreationen mit Graz-Trüffeln und internationalen Trüffelsorten serviert. Zu den kulinarischen Highlights zählten die eigens kreierte Trüffel-Kalbsbratwurst von Josef Mosshammer und „Plin al Tartufo“ aus dem Piemont. Die Live-Musik der Samuele Guitar Experience rundete den genussvollen Auftakt ab.

Internationaler Trüffelmarkt: 21. bis 31. Oktober 2026

Der Internationale Trüffelmarkt im Paradeishof lädt von 21. bis 31. Oktober täglich von 10.30 bis 18.30 Uhr zum Entdecken und Verkosten ein. Am 26. Oktober bleibt der Markt geschlossen. Internationale Aussteller präsentieren hochwertige Trüffelspezialitäten aus verschiedenen Regionen Europas.

Das Angebot reicht von frischen Alba-Trüffeln und traditionellen italienischen Gerichten wie Tajarin mit weißen Trüffeln über istrische Trüffelprodukte bis hin zu Spezialitäten aus den Marken. Auch die Steiermark ist mit regionalen Produkten und der Graz-Trüffel vertreten. Ergänzt wird das kulinarische Angebot durch eine internationale Auswahl an Trüffelweinen aus dem Piemont, der Toskana und der Steiermark.



Zu den besonderen Programmpunkten zählt „**El Love Trüffel**“ **am 25. Oktober**, bei dem raffinierte Ei-Trüffelgerichte im Mittelpunkt stehen. Am 22., 25. und 29. Oktober sorgt Live-Musik für zusätzliche Unterhaltung. Außerdem können BesucherInnen die ausgebildeten Trüffelhunde Mara und Sesia am 22., 23., 29. und 30. Oktober sowie am 24. und 31. Oktober kennenlernen.

Trüffelwanderungen im Leechwald

Bei den geführten Trüffelwanderungen von 20. bis 30. Oktober begeben sich die TeilnehmerInnen im Grazer Leechwald auf Schatzsuche. Gemeinsam mit speziell ausgebildeten Trüffelhunden erfahren sie Wissenswertes über die kostbaren Knollen und das Ökosystem Wald.

Zum Abschluss erwartet die TeilnehmerInnen eine Verkostung im Purberg im Hilmteichschlössl: Die gefundenen Graz-Trüffeln werden mit Montasio-Ravioli in Trüffelbutter serviert. Die Wanderungen dauern rund drei Stunden. Restkarten sind noch über Ö-Ticket erhältlich.

Trüffelgerichte in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz

Von 20. Oktober bis 1. November steht auch die Grazer Gastronomie ganz im Zeichen der Trüffel. 26 Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz präsentieren eigens kreierte Trüffelgerichte und mehrgängige Menüs. Zum Einsatz kommen Trüffeln aus Graz, der Steiermark, Alba und Istrien.

Das Angebot reicht von raffinierten Trüffelménüs mit passender Weinbegleitung und exklusiven mehrgängigen Trüffeldinnern – etwa im Nova Air Restaurant, im Schlossberg Restaurant oder im Dreizehn by Gauster – bis hin zu einem Trüffel-Jazz-Brunch im Operncafé. Darüber hinaus stehen kreative À-la-carte-Gerichte und ein Trüffelkochkurs bei PUR – Die Kochschule auf dem Programm.

Auch die ausgezeichneten steirischen Trüffelweine spielen dabei eine wichtige Rolle. Als harmonische Begleiter zu den Kreationen der Grazer Spitzenköche unterstreichen sie die Verbindung regionaler Produkte mit internationaler Genussskultur. Im Gut Schlossberg wird beispielsweise eine Trüffelweinbegleitung mit dem Siegerwein von Peter Skoff angeboten.

[Alle Trüffelgerichte in den Partnerbetrieben](#)

Graz im Zeichen der Edelknolle

Das Internationale Trüffelfestival Graz verbindet auch 2026 regionale Besonderheiten mit internationalen kulinarischen Einflüssen. Mit dem Auftakt „TRÜFFEL. WEIN. GENUSS.“, dem Event „El Love Trüffel“, dem Internationalen Trüffelmarkt, den geführten Trüffelwanderungen und den vielfältigen Angeboten der Grazer Gastronomie wird Graz zum Treffpunkt für TrüffelliebhaberInnen.

Graz, 20.10.2026



Nähere Informationen

www.graztourismus.at/trueffelfestival

www.genusshauptstadt.at

Tickets für Veranstaltungen und Trüffelpfade: www.oeticket.com

Pressekontakt

Mag. Beatrice Berner

Projektmanagement GenussHauptstadt Graz
Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH
Messeplatz 1 / Messeturm | 8010 Graz | Austria
M +43 664 88747557
beatrice.berner@graztourismus.at