
WOHER KOMMT UNSER ESSEN?
graz.at/kuechegraz
Köstlich
KÜCHE GRAZ
GRAZ



Foto: AdobeStock/ Schoenbacher Gerhard

Liebe Grazerin, lieber Grazer,

als Küchenmeister lege ich persönlich großen Wert auf beste, regionale Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion.

Für die Küche Graz sind verlässliche Partner:innen zur Bereitstellung von Großküchenmengen unumgänglich – ob 600 kg Putenfleisch oder 10.000 Becher Fruchtjoghurt in Bioqualität. Der Einkauf über das Bäuerliche Versorgungsnetzwerk Steiermark garantiert umweltschonende, kurze Wege und trägt zum Erhalt der kleinstrukturierten heimischen Landwirtschaft bei. Gleichzeitig wird ein wesentlicher Beitrag zur Landschaftspflege geleistet und die Lebensmittelgrundversorgung im Falle eines Blackouts gesichert.

Küchenmeister
Franz Gerngroß
Leiter der Küche Graz

Liebe Grazerin, lieber Grazer!
Ich bin als Kind selbst so aufgewachsen, dass auf den Teller gekommen ist, was gerade in der Saison vor Ort gewachsen ist. Das ist mir heute noch sehr wichtig. Es ist auch jener Weg, den Franz Gerngroß beschritten hat: Die Küche Graz setzt vor allem auf frische regionale und saisonale Produkte. Das ist gesund, stärkt die regionalen Hersteller:innen und ist gut für die Umwelt, weil lange Transportwege wegfallen und kleine Betriebe unterstützt werden.

Elke Kahr
Bürgermeisterin

Unsere Lieferantinnen und Lieferanten

Die Küche Graz arbeitet täglich mit einer Vielzahl verlässlicher Lieferant:innen zusammen, die uns mit hochwertigen Lebensmitteln und Produkten versorgen.

Dabei legen wir besonderen Wert auf Regionalität, Qualität und eine nachhaltige Zusammenarbeit. Viele unserer Partner:innen stammen aus der Steiermark oder anderen Regionen Österreichs und tragen mit Ihrer Arbeit wesentlich dazu bei, dass wir unsere Speisen frisch, ausgewogen und verantwortungsvoll zubereiten können.

Die enge Kooperation mit unseren Lieferant:innen ist für uns ein zentraler Bestandteil unseres Qualitätsanspruchs – vom Einkauf bis hin zum fertigen Gericht auf dem Teller.

- Fleisch, Wurst und Fisch
- Brot, Gebäck, Getreide und Getreideprodukte
- Obst und Gemüse
- Milch und Milchprodukte
- Öle, Honig
- Produkte aller Kategorien

Lieferweg zur Küche Graz

BÄUERLICHES VERSORGUNGSNETZWERK STEIERMARK

bvn.st

Das Bäuerliche Versorgungsnetzwerk Steiermark eGen mit Sitz in Graz verbindet Produzent:innen mit Großküchen, Gastronomiebetrieben und anderen Versorgungseinrichtungen: So profitieren Produzent:innen und Konsument:innen von jederzeit frischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln aus der Steiermark.

Diese Bauernhöfe beliefern die Küche Graz mit ihren Produkten:

Biohof Renner
Entschendorf 7, 8321 St. Margarethen an der Raab
33 Kilometer

Bio Imkerei Gruber
Am Grünanger 1, 8112 Gratwein
11 Kilometer

Christandl – baut auf Obst
Unterweißenbach 23, 8330 Feldbach
56 Kilometer

Eibinger Food Solutions GmbH
Übelbacherstraße 19, 8121 Deutschfeistritz
18 Kilometer

Gemüsebau Hödl
Stainz 1, 8345 Straden
58 Kilometer

Gemüsebau Nußbaum
Sattlerstraße 14, 8077 Gössendorf
12 Kilometer

Gemüsebau Wimmer
Leifhelmgasse 23, 8041 Graz
10 Kilometer

GenussBauernhof Hillebrand
Bierbaum 43, 8141 Premstätten
27 Kilometer

Gertraud und Christian Konrad
Bahnhofstrasse 5, 8401 Kalsdorf
30 Kilometer

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
Saaz 95, 8341 Paldau
53 Kilometer

Josef & Anita Reiter-Haas
Am Dorfplatz 6, 8410 Wildon
25 Kilometer

Lagerhaus Graz Land eGen
Am Vorum 2, 8570 Voitsberg
53 Kilometer

Mantscha Müch
Mantscha 14, 8054 Hitzendorf
12 Kilometer

Ölmühle Fandler GmbH
Prätis 1, 8225 Pöllau
57 Kilometer

Obst Gradwohl
Prellerbergstraße 12, 8063 Eggersdorf
15 Kilometer

Potzinger Franz
Pölten 4, 8493 Klöch
90 Kilometer

Sax
Prebensdorf 47, 8211 Ilztal
40 Kilometer

Simandlhof
Berndorf 4a, 8151 Hitzendorf
20 Kilometer

Singer Obsthof
Untertiefenbach 30, 8224 Untertiefenbach
50 Kilometer

Steirerkraft Kernothek
Wollsdorf 75, 8181 St. Ruprecht an der Raab
32 Kilometer

Vitana Salat- und Frischeservice GmbH
TVS-Straße 1, 2353 Guntramsdorf
170 Kilometer

Weizer Genuss Manufaktur GmbH
Obergreith 70, 8160 Mitterdorf an der Raab
26 Kilometer

Wilfinger Obstverarbeitung GmbH
Schirnitz 5, 8181 Sankt Ruprecht an der Raab
37 Kilometer

Wippel Kartoffel
Alte Dorfstraße 81, 8141 Premstätten
17 Kilometer

BÄCKEREI FERDINAND TESCHL

teschl.com
rund 25 km

Im Zentrum unserer Arbeit steht die Zufriedenheit der Kund:innen. Das erreichen wir durch die Herstellung qualitativ hochwertiger Backwaren, die aromatisch schmecken, lange frisch bleiben, ein angenehme Konsistenz haben und gut bekömmlichkeit sind. Eine zeitgerechte Lieferung, die flexible Umsetzung von Kund:innenwünschen und innovative Lösungen ergänzen unseren Leitsatz.

Fragen an unsere Lieferant:innen

- Wie steht Ihre Firma zur Nachhaltigkeit in Verbindung mit der Küche Graz?
  Herstellung von Backwaren aus heimischen Mehlen und Zutaten – unter Einsatz von Energie aus der eigenen Photovoltaik- und Hackschnitzelanlage.
- Ihr Bio-Zertifikat inklusive AT-Nummer?
  AT-BIO-301
- Wie lange beliefern Sie schon die Küche Graz?
  Seit 2010.

Kontakt
Ferdinand Teschl GmbH
Pirching 1, 8081 Heiligenkreuz am Waasen
f.t@teschl.com

DELIKAT

delikat.co.at
rund 80 km

Wir sind ein junges, flexibles und aktives Unternehmen und beschäftigen uns mit dem Vertrieb hochwertiger Nahrungsmittel.

Fragen an unsere Lieferant:innen

- Wie steht Ihre Firma zur Nachhaltigkeit in Verbindung mit der Küche Graz?
  Liefertage werden zusammengezogen.
  Einwegverpackungen werden vermieden.
- Ihr Bio-Zertifikat inklusive AT-Nummer?
  AT-BIO-301
- Wie lange beliefern Sie schon die Küche Graz?
  Seit Jänner 2021.

Kontakt
Delikat Nahrungsmittelhandel
Steinbrückl 12, 7531 Kemeten
bestellung@weyse.at

DRAXLER GEFLÜGEL WILD

gefluegel-draxler.at
rund 5 km, Mooskirchen: rund 25 km

Wir sind Ihr Ansprechpartner für Geflügel und Wild – und das seit 1928. Höchste Qualität bei unseren Produkten und volle Zufriedenheit unserer Kund:innen stehen bei uns an oberster Stelle. Wir sind stolz auf die langjährigen Beziehungen zu unseren Partnerbetrieben und schätzen die positiven Rückmeldungen zu unseren Produkten und Services.

Fragen an unsere Lieferant:innen

- Wie steht Ihre Firma zur Nachhaltigkeit in Verbindung mit der Küche Graz?
  Im Familienbetrieb Draxler wird großer Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. Wir setzen erneuerbare Energien ein und steigern damit die Energieeffizienz. Wir fördern Innovationen für neue Produkte, die die Nachhaltigkeit steigern, und liefern unser Frischfleisch in Großverpackungen, um so wenig Müll wie möglich zu erzeugen.

- Ihr Bio-Zertifikat inklusive AT-Nummer?
  AT-BIO-301.040-0030172.2024.001

- Wie lange beliefern Sie schon die Küche Graz?
  Seit mehr als 30 Jahren –
  also seit Bestehen der Küche der Stadt Graz.

Kontakt
Draxler Geflügel Wild Gmbh, Zentrale – Kühl- und Lagerhaus
Kainachstrasse 4, 8562 Mooskirchen
Tel.: 03137 2308

HÜGLI

huegli.com
Logistikzentrum Salzburg rund 280 km

Hügli – Kompetenz in Convenience seit 1935. Das Unternehmen entwickelt und produziert Suppen, Saucen, Bouillons, Würzmittel, Desserts, Fertiggerichte und Feinkost für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel. Rund 1.500 Mitarbeitende sorgen täglich für neue kulinarische Impulse. Als Teil der Bell Food Group zählt Hügli heute zu den führenden Anbieterinnen haltbarer Convenience-Produkte in Europa.

Fragen an unsere Lieferant:innen

- Wie steht Ihre Firma zur Nachhaltigkeit in Verbindung mit der Küche Graz?
  Nachhaltigkeit ist ein zentraler Bestandteil unserer Unternehmensstrategie. Wir verfolgen klare Ziele zur CO_2-Reduktion, Ressourcenschonung und fairen Beschaffung. Bereits in der Produktion setzen wir auf umweltbewusste Rohstoffe, nachhaltige Prozesse und sozial verantwortliches Handeln – auch in der Zusammenarbeit mit der Küche Stadt Graz.

- Ihr Bio-Zertifikat inklusive AT-Nummer?
  AT-BIO-301.040-0001326.2024.001

- Wie lange beliefern Sie schon die Küche Graz?
  Wir pflegen schon seit 26 Jahren eine verlässliche und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der Küche Graz – eine langjährige Verbindung, die wir sehr schätzen.

Kontakt
Hügli Nährmittel-Erzeugung GmbH
Schäfferhofstraße 14, 6971 Hard
info@huegli.com

KASTNER GRUPPE

kastner.at
85,2 km

KASTNER ist Spezialist für die Nahversorgung im Lebensmitteleinzelhandel, den Convenience-Bereich sowie für Gastronomie und Großverbraucher. Das Unternehmen setzt auf nachhaltige Geschäftsmodelle, verantwortungsvolle Lebensmittelversorgung und soziale Verantwortung. Mit der Initiative „Aus gutem Grund“ fördert KASTNER eine nachhaltige Zukunft und unterstützt regionale Entwicklung, umweltfreundliche Praktiken und soziale Gerechtigkeit.

Fragen an unsere Lieferant:innen

- Wie steht Ihre Firma zur Nachhaltigkeit in Verbindung mit der Küche Graz?
  In Bezug auf die Gastronomie – einschließlich der Küche Graz – betrachtet KASTNER Nachhaltigkeit als Muss-Thema. Das Unternehmen unterstützt die Gastronomie dabei, nachhaltige Praktiken umzusetzen – etwa durch biologische und regionale Lebensmittel oder durch Initiativen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

- Ihr Bio-Zertifikat inklusive AT-Nummer?
  Austria Bio Garantie Jennersdorf: AT-BIO-301.040-0025397.2024.002

- Wie lange beliefern Sie schon die Küche Graz?
  Die Küche Graz wird seit 2006 von KASTNER Jennersdorf beliefert.

Kontakt
KASTNER Service GesmbH
3910 Zwettl, Karl Kastner-Straße 1
office@kastner.at

METRO ÖSTERREICH

metro.at
6 km

METRO ist ein international führender Lebensmittelgroßhändler, der auf die Bedürfnisse von Hotels, Restaurants und Caterern (HoReCa) sowie von unabhängigen Händler:innen (Trader) spezialisiert ist. Internationalität und Regionalität gehen dabei Hand in Hand. METRO Kundinnen und Kunden profitieren vom einzigartigen Multichannel-Mix: Einkauf direkt in großflächigen Märkten oder per Belieferung (Food Service Distribution, FSD) – alles digital unterstützt und vernetzt.

Fragen an unsere Lieferant:innen

- Wie steht Ihre Firma zur Nachhaltigkeit in Verbindung mit der Küche Graz?
  „Nachhaltig Handeln“ ist einer der Unternehmensgrundsätze von METRO. Das Unternehmen ist in mehreren Nachhaltigkeitsindices und -rankings gelistet, u. a. MSCI, Sustainalytics und CDP.

- Ihr Bio-Zertifikat inklusive AT-Nummer?
  Zahlreiche METRO Produkte – darunter die Eigenmarke METRO Chef Bio – sind Bio-zertifiziert.
  Kontrollnummer: AT-BIO-501 0460V.
  Der Kontrollvertrag ist seit 28.2.2006 gültig.

- Wie lange beliefern Sie schon die Küche Graz?
  Metro beliefert die Küche Graz seit 2024.

Kontakt
METRO Vösendorf
Metro Platz 1, 2331 Vösendorf
voesendorf@metro.at

OBSTHOF SCHIRNHOFER

obsthof-schirnhofer.at
52 km

Seit 1845 produziert unsere Familie im schönen Pöllauertal sonnengereiftes Tafelobst. Wir freuen uns, unser Obst zu 100 Prozent verarbeiten zu können und den regionalen Markt damit zu beliefern. Mit permanenten Investitionen erfüllen wir wachsende Anforderungen und sind mittlerweile energieautark.

Fragen an unsere Lieferant:innen

- Wie steht Ihre Firma zur Nachhaltigkeit in Verbindung mit der Küche Graz?
  Wir produzieren unsere Äpfel im Pöllauertal und lagern Sie in modernen Kühlanlagen energieautark im eigenen Betrieb. Unser Obst ist in der Region sehr beliebt und findet dort seine Abnehmer:innen.

- Wie lange beliefern Sie schon die Küche Graz?
  Mehr als 20 Jahre.

Kontakt
Familie Schirnhofer
Rabenwald 62, 8225 Pöllau
office@obsthof-schirnhofer.at

STANGL TEIGWAREN

stanglnudeln.at
zirka 30 km

In unserer regionalen Teigwarenfabrik vereinen wir Tradition und Familienwerte, um hochwertige Produkte mit Liebe und Sorgfalt herzustellen. Mit über 65 Jahren Erfahrung setzen wir auf lokale Zutaten und handwerkliches Können, um unseren Kund:innen köstliche Teigwaren zu bieten, die Genuss und Heimat verbinden.

Fragen an unsere Lieferant:innen

- Wie steht Ihre Firma zur Nachhaltigkeit in Verbindung mit der Küche Graz?
  Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und verwenden regionale Zutaten.

- Ihr Bio-Zertifikat inklusive AT-Nummer?
  Unser Bio-Zertifikat lautet AT-BIO-301 und ist gültig für unsere Bio-Teigwaren.

- Wie lange beliefern Sie schon die Küche Graz?
  Wir beliefern die Küche Graz seit etwa 50 Jahren.

Kontakt
Stangl Teigwaren GmbH
Grazer Straße 27, 8403 Lebring
info@stanglnudeln.at

TRANSGOURMET

transgourmet.at
rund 21 km

Mission:
Das Beste für die Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher.
Das beste Sortiment. Das beste Service. Die besten Mitarbeitenden.

Fragen an unsere Lieferant:innen

- Wie steht Ihre Firma zur Nachhaltigkeit in Verbindung mit der Küche Graz?
  Verwendung von Wendeplatten-Containern und Vermeidung von Plastikfolie. Pilotprojekt mit Lieferant:innen – 80 Prozent weniger Plastik bei Gastroverpackungen. Bei Transgourmet ist Nachhaltigkeit ein Grundprinzip, auf dem alle Handlungen basieren. Es gibt klare Ziele, die konsequent umgesetzt werden. Der verantwortungsvolle Umgang mit Mensch und Natur bildet das Fundament für eine nachhaltige Zukunft. Nachhaltigkeit inkludiert auch alle Bereiche von Energie und Umwelt.

- Ihr Bio-Zertifikat inklusive AT-Nummer?
  AT-BIO-902.040-0025096.2024.001

- Wie lange beliefern Sie schon die Küche Graz?
  Seit 2004.

Kontakt
Transgourmet Österreich GmbH
Egger-Lienz-Straße 15, 4050 Traun
office@transgourmet.at

Ab Herbst 2026 kochen wir hier

In der Herrgottwiesgasse entsteht die neue Küche Graz. Nicht nur die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte trägt zu Nachhaltigkeit und Klimaschutz bei sondern auch der Neubau der Küche Graz.

Für nachhaltige Energieversorgung sorgen Erdwärmetiefensonden, eine Brunnenanlage, Wärmepumpen und Wärmerückgewinnung. Dazu kommen eine 540 m² große PV-Anlage und LKW-E-Ladestationen. Insgesamt sind 28 Baumneupflanzungen vorgesehen, auch Dach und Fassade werden begrünt. Im Erdgeschoß ist die neue Küche durch großzügige Verglasungen von der Straße aus einsichtig und lädt zum Zuschauen ein.

Dieses hochwertige bauliche Gesamtkonzept wird der Verarbeitung wertvoller Lebensmittel gerecht.

Küche Graz
Herrgottwiesgasse 157, 8055 Graz



Rendering: Superfuture Architecture ZT GmbH



Foto: Adobe Stock / Fohlacher Gerhard



Stadt Graz
Sozialamt | Küche Graz
Herrgottwiesgasse 157, 8055 Graz

kueche-graz@stadt.graz.at
Tel.: 0316 872-6182

graz.at/kuechegraz