

vinaria präsentiert:

wachau
GOURMET festival
23. März – 6. April **2023**

Weltklasse-Chefs und -Winzer in der Welterberegion

100 EXKLUSIVE ERLEBNISSE GEWINNEN?



Raiffeisen
Niederösterreich



DAS KONTO MIT DEM EXTRA:
**MEIN BONUS
KONTO**

EINMAL
ABSCHLIESSEN,
IMMER
PROFITIEREN.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Genussreise durch die Wachau

Endlich wieder aus dem Vollen schöpfen können die Gastgeber des 14. wachau GOURMETfestivals von 23. März bis 6. April 2023. Große Namen aus Kulinarik und Winzerei gestalten einmalige Leitevents, die weit über die Grenzen der Donauregion ausstrahlen.

Genauso wichtig sind die vielen kompakten Preis-Leistungs-Events im Programm. Die feine Messe WEIN & GENUSS Krems sowieso. Ein Festival für alle, auch für alle Brieftaschen – von der Generation Z bis zu den Golden Agers.

Sterne, Hauben und Kronen werden also wieder über der Wachau erstrahlen. Viel wichtiger ist aber das Herz der Gastgeber, die für ihre Events, für ihre Gäste und für ihre ausgezeichneten Produkte brennen. Längst präsentiert sich die genussvolle Eventreihe in internationalem Format.

Einem fulminanten Saisonstart steht nichts mehr im Wege, Marillenblüte inklusive. Gerne nehmen wir Sie mit auf eine genussvolle Reise durch die Wachau!



Erwin Goldfuss

Vorsitzender
wachau GOURMETfestival-Bord



Claudia Altrichter

Projektleiterin
wachau GOURMETfestival



Bernhard Schröder

Geschäftsführer
Donau Niederösterreich Tourismus GmbH

PS: Das Programm wird laufend ergänzt und verdichtet. Die täglich aktuelle Version und alle Details finden Sie auf www.wachau-gourmet-festival.at.

DAS PROGRAMM

FR	24.03.	Hollenburg, Schloss Hollenburg	Das Burgund zu Gast auf Schloss Hollenburg	7
FR	24.03.	Spitz, Donauschlössel	Frühling in der Wachau mit 3-Hauben-Chef Michael Nährer	7
FR	24.03.	Unterloiben, Loibnerhof Familie Knoll	Große Knoll-Vertikale & K+K Menü – 2000, 2010, 2020	8
FR	24.03.	Mautern, Silberbichlerhof Hutter	Das Rogendorf zu Gast in Hutter's Silberbichlerhof	9
FR	24.03.	Spitz, Mauritushof am Weingut FJ Gritsch	Max Leodolter zu Gast im Mauritushof im Weingut FJ Gritsch	9
FR	24.03.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	Kulinarisch-vinophile „Liebesgeschichten“	10
SA	25.03.	Spitz, Donauschlössel	Frühling in der Wachau mit 3-Hauben-Chef Michael Nährer	7
SA	25.03.	Spitz, Gasthaus Prankl	Der Spitzer Graben im Glas bei Martin Prankl	11
SA	25.03.	Dürnstein, Küffer Keller	Young.Wild.Gourmet	11
SA	25.03.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	Alle Weine mit 100-Parker-Punkten	12
SO	26.03.	Mautern, Silberbichlerhof Hutter	Das Rogendorf zu Gast in Hutter's Silberbichlerhof	9
SO	26.03.	Maria Taferl, Hotel-Restaurant Schachner	„Wachauf unter Sternen“ im Hotel Schachner	12
SO	26.03.	Dürnstein, Relais & Châteaux Schloss Dürnstein	Küchenparty – Der Klassiker	13
SO	26.03.	Spitz, Mauritushof am Weingut FJ Gritsch	Hammerwirt trifft Hammerwinzer	13
MO	27.03.	Rühsdorf, Pulker's Heuriger	Sterne-Dinner mit Juan Amador, Österreichs einzigem 3-Sterne-Chef	14

MO	27.03.	Mautern, Landhaus Bacher	Dorfer & Friends: Nick Brill ** rockt das Landhaus Bacher	15
MO	27.03.	Dürnstein, Domäne Wachau	Mexican Fine Dining im Kellerschlüssel	16
MI	29.03.	Rührsdorf, Pulker's Heuriger	Große Singerriedel-Vertikale	16
FR	31.03.	Krems, Dominikanerkirche	Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems	21
FR	31.03.	Dürnstein, Domäne Wachau	Entdeckungsreise mit Marc Almert: autochthone Rebsorten	17
FR	31.03.	Spitz, Gasthaus Prankl	Geheimes Österreich im Gasthaus Prankl	18
FR	31.03.	Dürnstein, Relais & Châteaux Schloss Dürnstein	Sterne-Gala mit Dieter Koschina & Sommelier-Weltmeister Marc Almert	19
SA	01.04.	Krems, Dominikanerkirche	Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems	21
SA	01.04.	Dürnstein, Relais & Châteaux Schloss Dürnstein	Vinaria präsentiert: Wine & Dine-Gala mit Franz und Mathias Hirtzberger	22
SA	01.04.	Melk, Hotel Wachau	„Genuss trifft Handwerk“	23
SA	01.04.	Mautern, Landhaus Bacher	Grande Dame Lisl Wagner-Bacher: 40 Jahre „Koch des Jahres“	25
SO	02.04.	Abfahrt: Schiffstation Krems-Stein	Vinaria GOURMET-SAFARI by Hartmuth Rameder	26
MO	03.04.	Krems, Landesgalerie Niederösterreich	Thomas Dorfers kulinarische Reise mit JRE-Top-Chefs durch die Landesgalerie	27
DO	06.04.	Dürnstein, Relais & Châteaux Schloss Dürnstein	Bordeaux-Gala von & mit Château Angelus auf Schloss Dürnstein	29



be Leib und Seele. be art.

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Guter Schlaf mitunter auch.
Darum bieten wir allen KulinarikerInnen des **Wachau GOURMET Festivals 2022** gut verdauliche
Sonderkonditionen auf erholsame Nächtingungen – inklusive Frühstück und allem Komfort!

Doppelzimmer **statt € 169,- nur € 145,-**

Einzelzimmer **statt € 109,- nur € 91,-**

Aktionspreise nur buchbar direkt über das **arte Hotel Krems**

mit dem Stichwort „Wachau Gourmet Festival“ unter:

☎ +43 (0)2732 711 23 ✉ willkommen@arte-hotel.at

Wien
Krems
Linz
Salzburg
Kufstein

Das Burgund zu Gast auf Schloss Hollenburg

© Klaus Vyhnašek



Christoph Hoch

Fr., 24. März, 13.00 Uhr
Hollenburg,
Schloss Hollenburg

EUR 125,-

Anmeldung:
Christoph Hoch
Schlosssteig 3, 3506 Hollenburg
+43 660 6562567
hollenburg@christoph-hoch.at
www.christoph-hoch.at

Die **Winzerfamilie Hoch** und die **Domäne Baron Geymüller** aus Hollenburg laden zu einer Verkostung der Weine des befreundeten Weinguts **Olivier Leflaive** aus **Puligny-Montrachet** an der Côte de Beaune. Der franko-österreichische Winzer **Charly Rol** wird seine Interpretationen dazu einfließen lassen. Gesetzte Verkostung, Burgund in Weiß und Rot, von Bourgogne bis Grand Cru. Flankiert von Weinen einer neuen Generation österreichischer Winzer. Kulinarik durch das Bistro Krems von Phillip Kucera.

Frühling in der Wachau mit 3-Hauben-Chef Michael Nährer

© Gasthaus Nährer



Michael Nährer

Fr., 24. & Sa., 25. März,
18.00 Uhr
Spitz, Donauschlössel
(Weingut Graben-Gritsch)

EUR 148,-

Anmeldung:
Donauschlössel
Familie Gritsch
Donaulände 3, 3620 Spitz
+43 664 915 69 01
info@donauschloessel.at

Der frühere „Junge Wilde“ (2006) **Michael Nährer**, 3-Hauben-Wirt zu Rasing bei St. Pölten, hält beim wachau GOURMETfestival **Josef „Graben“ Gritsch** die Treue. Er bekocht gemeinsam mit **Willy Welser** das Gritsch-Domizil Donauschlössel in Spitz: Ein Menü unter dem Motto „Frühlingsgerichte“ mit regionalen Zutaten steht am Programm.

Große Knoll-Vertikale & K+K Menü – 2000, 2010, 2020

© Weingut Knoll



Emmerich sen., Josef jun., Josef sen. & Emmerich Knoll jun.

Fr., 24. März, 16.00 Uhr
Unterloiben,
Loibnerhof Familie Knoll

EUR 220,–

Anmeldung:
Loibnerhof Familie Knoll
Unterloiben 7, 3601 Dürnstein
+43 2732 82890
office@loibnerhof.at
www.loibnerhof.at

Das Knoll+Knoll Menü der Familien **Emmerich Knoll** (Weingut) und **Josef Knoll** (Restaurant Loibnerhof) hat schon Tradition. Gestartet wird mit einer kommentierten Verkostung über drei Jahrzehnte der Jahrgänge 2000, 2010 und 2020, anschließend 5-Gang-Menü mit ausgewählten Weinen.

16:00 Uhr: Degustation 2000 – 2010 – 2020, kommentiert von Emmerich Knoll

18:00 Uhr: 5-Gang-Menü aus der Loibnerhof-Küche mit ausgewählten Jung- und Altweinen.

Das Rogendorf zu Gast in Hutters Silberbichlerhof

© Rita Newmann



Fritz Hutter

Fr., 24. März, 18.00 Uhr &
So, 26. März, 12.00 Uhr
Mautern, Silberbichlerhof
Hutter

Details finden Sie auf
www.wachau-gourmet-festival.at

Anmeldung:
Weingut Hutter Silberbichlerhof
St. Pöltnerstraße 385, 3512 Mautern
+43 2732 83004
info@hutter-wachau.at
www.hutter-wachau.at

Das beste Weingut Mauterns und eines der besten am Wachauer Südufer ist der **Silberbichlerhof** der **Familie Hutter**. Tief in die Schatzkiste greifen die Hutters bei zwei Events: Die großen Degustationen umfassen auch gereifte und Prädikatsweine. Kulinarisch gibt **„Das Rogendorf“** im Waldviertler Schloss Pöggstall ein Gastspiel im Silberbichlerhof.

Max Leodolter zu Gast im Mauritiushof im Weingut FJ Gritsch

© JRE



Max Leodolter

Fr., 24. März, 19.00 Uhr
Spitz, Mauritiushof am
Weingut FJ Gritsch

EUR 195,-

Anmeldung:
Weingut FJ Gritsch
Kirchenplatz 13, 3620 Spitz
+43 2713 2450
office@gritsch.at
www.gritsch.at

Top-Winzer **Franz-Josef Gritsch** (Vinaria 5 Kronen!) lädt „Mister Beef“ **Max Leodolter**, den Lurgbauer aus St. Sebastian bei Mariazell, in sein nagelneues Weinerlebnis Mauritiushof am Weingut Gritsch nach Spitz. Bei 3-Hauben-Koch Max Leodolter dreht sich alles ums Fleisch von den eigenen Aberdeen Angus Ochsen und dem Lurgbauer-Weidekalb. Jedes seiner Gerichte bringt ein klares Statement auf den Teller, ohne Schnörkel und ohne den Gast zu überfordern.

Kulinarisch-vinophile „Liebesgeschichten“

© LWmedia, Leonardo Ramirez



Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber

© Michael Winkelmann



Hofmeisterei Hirtzberger

Besondere Gustostückerl verspricht der Abend unter dem Motto „Liebesgeschichten“ von **Chef Erwin Windhaber** und Patron **Hartmuth Rameder** in der Hofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf. Kein Aufwand ist zu groß, kein Detail ist zu klein, um an diesem Abend nicht liebevoll auf den Tellern inszeniert zu werden. Großes Kino und bereits ein Festival-Klassiker, tolle und kreative Weinbegleitung!

Fr., 24. März, 19.00 Uhr
Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger

EUR 275,-

Anmeldung:
Hofmeisterei Hirtzberger
Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf
+43 2715 22931
restaurant@hofmeisterei.at
www.hofmeisterei.com

Der Spitzer Graben im Glas bei Martin Prankl

© Gasthaus Prankl



Martin Prankl

Sa., 25. März, 18.00 Uhr
Spitz, Gasthaus Prankl

EUR 220,-

Anmeldung:
Gasthaus Prankl
Hinterhaus 16
3620 Spitz an der Donau
+43 2713 2323
office@gasthaus-prankl.at
www.gasthaus-prankl.at

Die obere Wachau, der Spitzer Graben, ist eine der spannendsten Weinbauregionen Österreichs. Hier wachsen ausdrucksstarke, strukturierte, mineralische und vom Terroir geprägte Weine. Oft in einigen der höchstgelegenen Weingärten der Wachau, bis hinauf an die Waldgrenze. Cool Climate im Glas vom Feinsten. Der Spitzer Graben steht im Fokus dieses Wine & Dine 2-Hauben-Gasthauses von **Martin Prankl** und Küchenchef **Daniel Petz**, der Köstlichkeiten aus aller Welt in 7 Gängen servieren wird.

Young.Wild.Gourmet

© Robert Herbst



Simon Gattinger

Sa., 25. März, 18.00 Uhr
Dürnstein, Küffer Keller

EUR 89,-

Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
Küffer Keller
Dürnstein 2, 3601 Dürnstein
+43 2711 212
hotel@schloss.at
www.schloss.at

Christian Thiery, der neue Küchenchef von Schloss Dürnstein **Florian Fink** und Jungwinzer **Simon Gattinger**, **Alexander Türk** und **Hanna Glatzer** laden ein in den Küffer Keller nach Dürnstein. Flying Buffet und coole DJ-Sounds. Der Küffer Keller ist ein Betrieb von Relais & Châteaux Schloss Dürnstein.

Alle Weine mit 100-Parker-Punkten

© LWineMedia, Leonardo Ramirez



Erwin Windhaber



Hartmuth Rameder

Sa., 25. März, 18.30 Uhr
Wösendorf,
Hofmeisterei Hirtzberger

EUR 1.000,-

Anmeldung:
Hofmeisterei Hirtzberger
Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf
+43 2715 22931
restaurant@hofmeisterei.at
www.hofmeisterei.com

Zu einem außergewöhnlichen Abend laden **Hartmuth Rameder** und **Erwin Windhaber** in den Prunksaal der Hofmeisterei Hirtzberger. Patron Hartmuth Rameder serviert ausschließlich 100-Parker-Punkte-Weine! Erwin Windhaber wird dazu sechs Gänge kredenzen, die sich durchaus mit der Liga der Weine matchen dürfen.

Parker-Punkte (PP) bezeichnen die Ergebnisse der Weinbewertungen durch den US-amerikanischen Weinkritiker Robert Parker. Weine, die 96 bis 100 Punkte erreichen, gelten international als „außerordentlich“.

„Wachauf unter Sternen“ im Hotel Schachner

© Kermayr Photography



Sous-Chef Dominik Moser, Restaurantleiter Titusz Toth und
Küchenchef Wolfgang Bauer

So., 26. März, 13.00 Uhr
Maria Taferl,
Hotel-Restaurant Schachner

EUR 229,-

Anmeldung:
Hotel Schachner
Ferdinand Schachner GesmbH
3672 Maria Taferl
+43 7413-6355
office@hotel-schachner.at
www.hotel-schachner.at

Hoch über der Donau in Maria Taferl thront das einzigartige und ganz neu ausgebaute Hotel Schachner, ein absoluter Leitbetrieb der Wachau! Hotelier **Ferdinand Schachner** und seine Familie sowie 2-Hauben-Küchenchef **Wolfgang Bauer** laden zum exklusiven Abend „Wachauf unter Sternen“. Mit dabei sind u.a. **Bernd Knöllner** (Riff, València), **Norman Beitz** (Kulturhof Stanggass, Bischofswiesen) und **Thomas Scheiblhofner** (TIAN, Wien). Top-Weinbegleitung.

Küchenparty – der Klassiker

© LWmedia, Leonardo Ramirez



Küchenparty auf Schloss Dürnstein

So., 26. März, 17.00 Uhr
Dürnstein, Relais & Châteaux
Schloss Dürnstein

EUR 119,-

Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
+43 2711 212
hotel@schloss.at
www.schloss.at

Kein wachau GOURMETfestival ohne große Küchen(steh)party auf Schloss Dürnstein. Das ganze Schloss ist Bühne, alle Räume, die große Küche und die magische Terrasse mit Wintergarten, der schönste Platz der Wachau. **Christian Thiery** und **Maria Katharina Thiery-Schroll** präsentieren den neuen Küchenchef **Florian Fink** und Gastwitzer ihre besten Tropfen. Tolle Stimmung und hoher Genussfaktor garantiert.

Hammerwirt trifft Hammerwinzer

© Alexander Weitlaner



Alexander Weitlaner

So., 26. März, 19.00 Uhr
Spitz, Mauritushof am
Weingut FJ Gritsch

EUR 190,-

Anmeldung:
Weingut FJ Gritsch
Kirchenplatz 13, 3620 Spitz
+43 2713 2450
office@gritsch.at
www.gritsch.at

Alexander Weitlaner kocht in seinem Hammerwirt in Oberalm bei Hallein (Salzburg) eine feine, teils freche Wirtshausküche. Ohne die Bodenhaftung zu verlieren. Seine Sporen verdiente sich Weitlaner unter anderem im legendären Carpe Diem in Salzburg. Liebhaber klassischer Gerichte werden sich bei diesem Event wohlfühlen. Im neuen Weinerlebnis Mauritushof von Top-Winzer **Franz-Josef Gritsch** (Vinaria 5 Kronen!) im Herzen von Spitz. Der Gastgeber wird tief in die vinophile Schatzkiste greifen, große Weinbegleitung!

Sterne-Dinner mit Juan Amador, Österreichs einzigem 3-Sterne-Chef

© LWMedia, Florian Schulte



Bernd Pulker

© Juan Amador



Juan Amador

Mo., 27. März, 18.00 Uhr
Rühsdorf, Pulker's Heuriger

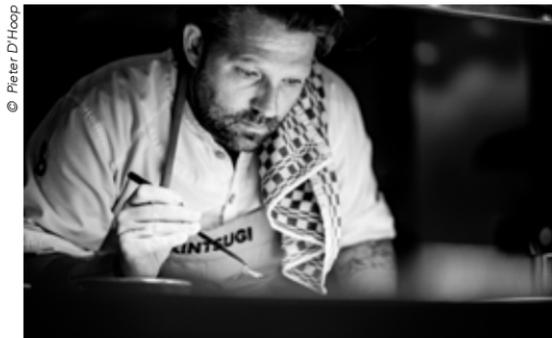
Preis auf Anfrage

Anmeldung:
Pulker's Heuriger
Rühsdorfer Kellergasse, 3602 Rühsdorf
+43 664 3935312
heuriger@pulkers.at
www.pulkers.at

Großes Wine & Dine-Kino im vielfach ausgezeichneten Edel-Heurigen von **Bernd Pulker** in Rossatz-Rühsdorf.

Österreichs einziger 3-Sterne-Chef **Juan Amador** vom gleichnamigen Gourmet-lokal in Wien-Döbling begleitet mit einem großartigen Menü, darunter einige Signature Dishes, eine phänomenale Weinserie der Sonderklasse u. a. mit Dom Perignon, Château Mouton Rothschild oder Masseto. Einzigartig und streng limitiert.

Dorfer & Friends: Nick Brill ** rockt das Landhaus Bacher



Nick Brill, Koch des Jahres



The Jane in Antwerpen

Mo., 27. März, 18.30 Uhr
Mautern, Landhaus Bacher

EUR 440,-

Anmeldung:
Landhaus Bacher
Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern
+43 2732 82937
info@landhaus-bacher.at
www.landhaus-bacher.at

Gastgeberin **Susanne Dorfer** und Küchenchef **Thomas Dorfer** holen Belgiens frisch gebackenen Koch des Jahres 2023 **Nick Brill** ins Landhaus Bacher nach Mautern. Der Niederländer **Nick Brill**, 2-Sterne-Koch aus Antwerpen (Belgien), hat mit The Jane Geschichte geschrieben: „Essen ist unsere Religion“, sagt er und spielt auf den Standort seines Restaurants an. The Jane befindet sich in der Kapelle eines früheren Militärkrankenhauses. Brill ist nicht nur ein Superstar am Herd, sondern

auch als DJ hinter den Turntables. Mit 14 Jahren war Brill Tellerwäscher, mit 19 startete er bei seinem Mentor Sergio Herman im Oud Sluis (3 Sterne, 20 Gault&Millau-Punkte). Die beiden entwickelten The Jane zum ultimativen kulinarischen Hotspot, einzigartig in Europa, aktuell Nummer 23 der Weltrangliste. Belgiens Koch des Jahres wird gemeinsam mit seinem Gastgeber das Landhaus Bacher rocken.

Mexican Fine Dining im Kellerschlüssel

© Aris Cantina



Ari Martínez

Mo., 27. März, 18.30 Uhr
Dürnstein, Domäne Wachau

EUR 130,-

Anmeldung:
Domäne Wachau
3601 Dürnstein 107
+43 2711 371-10
event@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

Die Welt gehört dem, der sie genießt, ist das Motto von **Ari Martínez** sowie **Doris** und **Johannes Mantler**, die mit ihrer „Aris Cantina“ das Leben im niederösterreichischen Absdorf entscheidend bereichert haben. Auf dem Programm stehen Gerichte, die beweisen, warum die zeitgenössische mexikanische Küche zur mitunter besten und abwechslungsreichsten der Welt gezählt wird. Weingutsleiter **Roman Horvath** und Kellermeister **Heinz Frischengruber** begleiten mit ausgewählten Weinen.

Große Singerriedel-Vertikale

© Julius Hirtzberger



Franz Hirtzberger senior und junior

Mi., 29. März, 17.30 Uhr
Rührsdorf, Pulker's Heuriger

EUR 499,-

Anmeldung:
Pulker's Heuriger
Rührsdorfer Kellergasse
3602 Rührsdorf
+43 664 3935312
heuriger@pulkers.at
www.pulkers.at

Bernd Pulker kredenzt in seinem Nobelheurigen eine einzigartige Vertikale der Rieslinglegende Ried Singerriedel aus dem Weingut **Franz Hirtzberger** in Spitz! 27 Jahrgänge Singerriedel (1995 bis 2021), alle aus der Magnum serviert und kommentiert durch Ausnahmewinzer Franz Hirtzberger. Ergänzt mit einer Imperial Château Léoville Poyferré 2006 (Deuxieme Grand Cru Classe, Saint-Julien). Das dazu passende Menü kocht **Günther Steinbauer** vom Waldviertler Wegscheiderhof.

Entdeckungsreise mit Marc Almert: autochthone Rebsorten

© David Biedert



Marc Almert

© Domäne Wachau/Loeffl



Kellerschlüssel der Domäne Wachau

Fr., 31. März, 14.30 Uhr
Dürnstein, Domäne Wachau

EUR 130,-

Anmeldung:
Domäne Wachau
3601 Dürnstein 107
+43 2711 371-10
event@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

Autochthone Rebsorten sind tief mit ihrer Herkunft verbunden, oft noch unentdeckt. So rar die Weine sind, so groß ist Potenzial und Trinkvergnügen. Gemeinsam mit **Marc Almert**, Sommelier-Weltmeister, erkunden die Teilnehmer beim Event der **Domäne Wachau** das Terrain autochthoner Rebsorten, wie Furmint, Assyrτικο, Mencia und auch Wachauer Überraschungen. Mit nur 27 Jahren wurde der Deutsche Marc Almert im Jahr 2019 zum ASI Best Sommelier of the World gekürt. Aktuell ist er Chef-Sommelier und Mitglied

der Geschäftsleitung des Schweizer Premium-Weinhandels Baur au Lac Vins sowie Chef-Sommelier des dazugehörigen Luxushotels in Zürich.

TIPP: Am selben Tag (31.03.) steht eine große Gala mit 2-Sterne-Chef Dieter Koschina (Vila Joya) auf Schloss Dürnstein am Programm. Sommelier-Weltmeister Marc Almert wird dazu seine perfekten Weinempfehlungen persönlich servieren. Teilnehmer der „Entdeckungsreise“ können das Galadinner mit 50 Euro Preisvorteil buchen!

Geheimes Österreich im Gasthaus Prankl

© Gasthaus Prankl



Martin Prankl

Fr., 31. März, 18.00 Uhr
Spitz, Gasthaus Prankl

EUR 210,-

Anmeldung:
Gasthaus Prankl
Hinterhaus 16
3620 Spitz an der Donau
+43 2713 2323
office@gasthaus-prankl.at
www.gasthaus-prankl.at

Unbekannte Produkte und Genüsse aus Österreich präsentieren Gastgeber **Martin Prankl** und 2-Hauben-Küchenchef **Daniel Petz** im wunderbaren Gasthaus Prankl in Spitz. Es geht dabei um unbekannte oder vergessene Lebensmittel aus Österreich, von Feld und Wiese, aus Wasser und Wald oder einfach von ausgezeichneten Produzenten. Lassen Sie sich überraschen, kulinarisch und vinophil.

vinaria präsentiert:

wachau
GOURMET festival
23. März – 6. April
2023

Details und das tägliche
aktuelle Programm
finden Sie hier:



Sterne-Gala mit Dieter Koschina & Sommelier-Weltmeister Marc Almert

© Vila Joya



Dieter Koschina von der Vila Joya

© David Biedert



Marc Almert

Fr., 31. März, 19.00 Uhr
Dürnstein, Relais & Châteaux
Schloss Dürnstein

EUR 295,-

Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
Dürnstein 2, 3601 Dürnstein
+43 2711 212
hotel@schloss.at
www.schloss.at

Seinen 60. Geburtstag hat er vor wenigen Monaten gefeiert, seit rund 30 Jahren ist er Küchenchef an einer der ersten Adressen an der Algarve, in der Vila Joya. Seit 25 Jahren ist er mit 2 Michelin-Sternen hochdekoriert, ist der absolute Sir unter den Top-Chefs Portugals: **Dieter Koschina**, der Voralberger rockt die Iberische Halbinsel und am 31. März 2023 auch das Relais & Châteaux Schloss Dürnstein der **Familie Thiery**. Große Sterne-Gala mit spannenden Signature-Gerichten by Dieter Koschina, vieles neu interpretiert, anderes unerreichte

Klassiker. Das Charisma des Meisters wird diesen Abend ebenso prägen wie seine Kreationen am Teller – Großartiges aus der mediterranen Küche. Ein besonderes Erlebnis an diesem exklusiven Abend ist die persönlich kommentierte Weinbegleitung durch Sommelier-Weltmeister **Marc Almert**.

TIPP: Für Teilnehmer der „Entdeckungsreise mit Marc Almert“ in der Domäne Wachau am selben Tag ist die Dinnergala auf Schloss Dürnstein um 50 Euro günstiger!



WEIN & GENUSS KREMS



31. 3. & 1. 4. 2023

Dominikanerkirche | 14 bis 20 Uhr

www.weingenusskrams.at 



Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS KREMS



WEIN & GENUSS KREMS in der Dominikanerkirche

Im prächtigen Rahmen der Dominikanerkirche zu Krems steigt am **31. März und 1. April 2023** (jeweils 14.00 bis 20.00 Uhr) wieder die feine Vinaria-Messe **WEIN & GENUSS KREMS**. Rund 70 Spitzenwinzer präsentieren ihre besten Weine in prächtigem Ambiente!

Fr., 31. März & Sa., 1. April,
14.00 bis 20.00 Uhr
Krems, Dominikanerkirche

EUR 34,-

Vorverkauf EUR 28,-

Ihre Vorverkaufstickets erhalten Sie bei LWmedia,
Ringstraße 44, 3500 Krems, +43 2732 82000, office@lwmedia.at
bzw. über die Systeme von Ö-Ticket.

Ermäßigungen für Raiffeisen-Kontoinhaber
und Vinaria Abonnenten!

www.weingenusskrams.at

Vinaria präsentiert: Wine & Dine-Gala mit Franz und Mathias Hirtzberger

© Raphael Gabauer



Franz G. Hirtzberger

© Julius Hirtzberger



Mathias Hirtzberger

Sa., 1. April, 18.30 Uhr
Dürnstein, Relais & Châteaux
Schloss Dürnstein

EUR 159,-

Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
+43 2711 212
hotel@schloss.at
www.schloss.at

Christian Thiery und **Maria Katharina Thiery-Schroll** laden auf Relais & Châteaux Schloss Dürnstein zur großen Wine & Dine-Gala mit einem Brüderpaar, das zu den allerbesten Winzern Österreichs von internationalem Format zählt: **Franz** und **Mathias Hirtzberger** präsentieren herausragende Weine aus vielfach preisgekröntem Sortiment des Traditionsweinguts in Spitz und des Shootingstar-Weinguts in Wösendorf.

Die 2-Hauben-Küche des Schlosses unter Leitung des neuen Küchenchefs **Florian Fink** serviert ein Flying Buffet unter dem Motto „Best of“ in 21 köstlichen Gängen. Großes Kino!

„Genuss trifft Handwerk“



Jochen Hipfinger

Sa., 1. April, 19.00 Uhr
Melk, Hotel Wachau

EUR 124,-
(Menü und Weinbegleitung)

EUR 189,-
(Menü, Weinbegleitung, Übernachtung pro
Person im Doppelzimmer)

Anmeldung:
Familie Hipfinger
Am Wachberg 3, 3390 Melk
+43 2752 52531
info@hotel-wachau.at, www.hotel-wachau.at

Küchenchef **Jochen Hipfinger** kreiert unter dem Motto „Genuss trifft Handwerk“ ein 5-gängiges Menü mit Produkten aus Hipfingers eigener Bio-Rinderzucht, überraschende und einzigartige Köstlichkeiten stehen am Programm. Begleitet wird das Menü mit edlen Weinen aus dem Weingut Pichl-Hof der Familie Schöberl aus Spitz.

Preis-Leistungs-Tipp: Spezielles Nächtigungs-Package direkt im Hotel Wachau verfügbar.

Partner-Hotels des wachau GOURMETfestivals



arte Hotel Krems
Dr.-Karl-Dorrek-Straße 23, 3500 Krems
+43 2732 711-23
willkommen@arte-hotel.at, www.arte-hotel.at

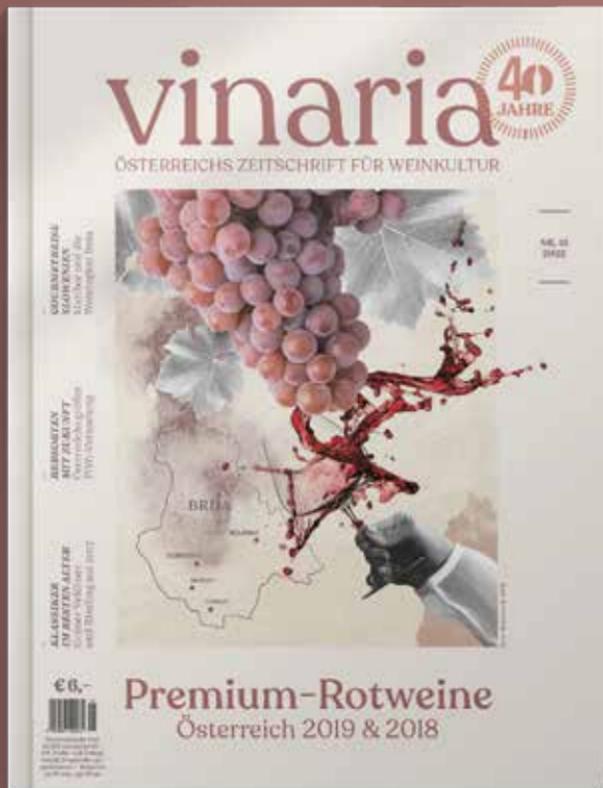
STEIGENBERGER
HOTEL & SPA
KREMS

Steigenberger Hotel and Spa
Am Goldberg 2, 3500 Krems
+43 2732 71010
krems@steigenberger.at, www.steigenberger.at



Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2, +43 2711 212
hotel@schloss.at, www.schloss.at

Weitere Nächtigungsangebote unter: www.donau.com



Vinaria lesen, Wein genießen

1-Jahres-Abo Vinaria & Vinaria Weinguide

Ein ganzes Jahr alles zu den Themen
Verkostungen, Weinwissen, Weinlesen und
Gourmet direkt nach Hause.

office@lwmedia.at | T +43 2732 82000

www.vinaria.at

 facebook.com/vinariamagazin

 [newsletter: vinaria.at](mailto:newsletter@vinaria.at)

Das Abonnement ist problemlos mit sechswöchiger Frist vor Ablauf der Bezugszeit schriftlich kündbar. Ansonsten erhalte ich danach Vinaria zum jeweils gültigen Abopreis, inklusive Vinaria Weinguide. Preise inklusive Umsatzsteuer und Versand.

Grande Dame Lisl Wagner-Bacher: 40 Jahre „Koch des Jahres“

© Landhaus Bacher



Lisl Wagner-Bacher

© Landhaus Bacher



Thomas Dorfer

40 Jahre ist es her, dass Gault&Millau in Österreich erstmals einen Koch des Jahres kürte, eine Frau noch dazu! Und was für eine: Kochikone **Lisl Wagner-Bacher** war erster Gault&Millau Koch des Jahres (1983), schrieb danach einen besonders schönen und spannenden Teil der kulinarischen Geschichte Österreichs. Lisls Schwiegersohn und Nachfolger **Thomas Dorfer** steht seit 20 Jahren in der Küche, zuerst mit Lisl gemeinsam, seit vielen Jahren schon alleine an der

Spitze. 4 Hauben und 18,5 Punkte sind der Lohn der Mühen.

Lisl & Thomas laden zu einem großen Abend der Landhaus-Geschichte ein. Signature Dishes aus 40 Jahren mit Weinen aus dem legendären Weinkeller. Ein Abend der Superlative, gepaart mit Emotionen, Geschichte und Genuss! 7 Gänge, große Weine aus den Jahrgängen 1983 & 2003, gespickt mit großartigem Champagner und Weinen aus vier Jahrzehnten.

Sa., 1. April, 18.30 Uhr
Mautern, Landhaus Bacher

EUR 550,-

Anmeldung:
Landhaus Bacher
Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern
+43 2732 82937
info@landhaus-bacher.at
www.landhaus-bacher.at

Vinaria GOURMET-SAFARI by Hartmuth Rameder

© LWmedia



Hartmuth Rameder führt die Safari-Gruppe.



So., 2. April, 14.00 Uhr
Abfahrt: Schiffstation Krems-Stein

EUR 245,-

Anmeldung:
LWmedia
Ringstraße 44, 3500 Krems
+43 2732 82000
office@lwmedia.at

Hofmeisterei Hirtzberger Patron **Hartmuth Rameder** zeichnet einmal mehr für die beliebte Vinaria GOURMET-SAFARI verantwortlich, die zu einem der Markenzeichen des wachau GOURMETfestivals wurde. Diese führt wieder bei jedem Gang in eine andere Top-Location der Wachau. Die Wege dazwischen werden bequem im Luxusbus zurückgelegt.

Treffpunkt für die Safari-Abfahrt ist die Schiffstation Krems-Stein. Fixe Stationen sind Hofmeisterei Hirtzberger (Wösendorf), die traumhafte Terrasse (Wintergarten) von Schloss Dürnstein und das Kellerschlüssel der Domäne Wachau. Alle weiteren Stopps und weitere Details unter folgendem Link:

www.vinaria.at/wachau-gourmet-festival/de/program-hosts



Thomas Dorfers kulinarische Reise mit JRE-Top-Chefs durch die Landesgalerie Niederösterreich und Kunsthalle Krets

© Landhaus Bacher



Thomas Dorfer

© Raphael F. Lehner



Landesgalerie Niederösterreich

Die spektakuläre Landesgalerie Niederösterreich und internationale Kunsthalle Krets auf der Kunstmeile Krets sind Schauplatz einer besonderen Event-Premiere: **5 Top-Köche der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)** begleiten **JRE Thomas Dorfer** auf seiner kulinarischen Reise quer durch die einzigartige Galerie, vom „Zimmer mit Aussicht“, der Terrasse mit Blick über die Dächer von Stein und auf Göttweig, bis in die Kunsthalle Krets. Jeder Spitzenkoch steuert einen Gang bei, der jeweils an einem Ort in diesem

Mo., 3. April, 18.30 Uhr
Landesgalerie Niederösterreich
Kunstmeile Krets

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

EUR 245,-

Anmeldung:
Poldi Fitzka, Landesgalerie Niederösterreich
Museumsplatz
3500 Krets
+43 2732 21165
gastwirtschaft@poldifitzka.at
www.poldifitzka.at

aufsehenerregenden Haus genossen wird. Dazu kurzweilige, kommentierte Einblicke ins aktuelle Kunstgeschehen. Mit dabei u.a.: Konditor-Weltmeisterin **JRE Eveline Wild**, Koch des Jahres 2020 **JRE Hubert Wallner** und JRE Sommelier Award Gewinner **Hans-Jörg Unterrainer** vom Hotel Kirchenwirt samt seinem Küchenchef **Stefan Birnbacher**.

Veranstalter: Harry Schindlegger (Poldi Fitzka), powered by Transgourmet, Landesgalerie Niederösterreich, Vinaria.



Bordeaux-Gala von & mit Château Angélys auf Schloss Dürnstein

© Boris Allin-Fisheye



Stéphanie de Boüard-Rivoal

© Deepix



Château Angélys

Stéphanie de Boüard-Rivoal, Miteigentümerin und Generaldirektorin des legendären Bordelaiser Château Angélys aus Saint-Émilion, höchstpersönlich wird durch dieses einmalige Genussfest auf Schloss Dürnstein führen! Ein Abend der Sonderklasse, der das Zeug zur Unvergesslichkeit in sich trägt. Madame de Boüard-Rivoal wird sechs erlesene Weine präsentieren: Carillon d'Angélys 2015 und 2012
Château Angélys 2014, 2012, 2010 und 1989(!)

Do., 6. April, 19.00 Uhr
Dürnstein, Relais & Châteaux Schloss Dürnstein

EUR 495,-

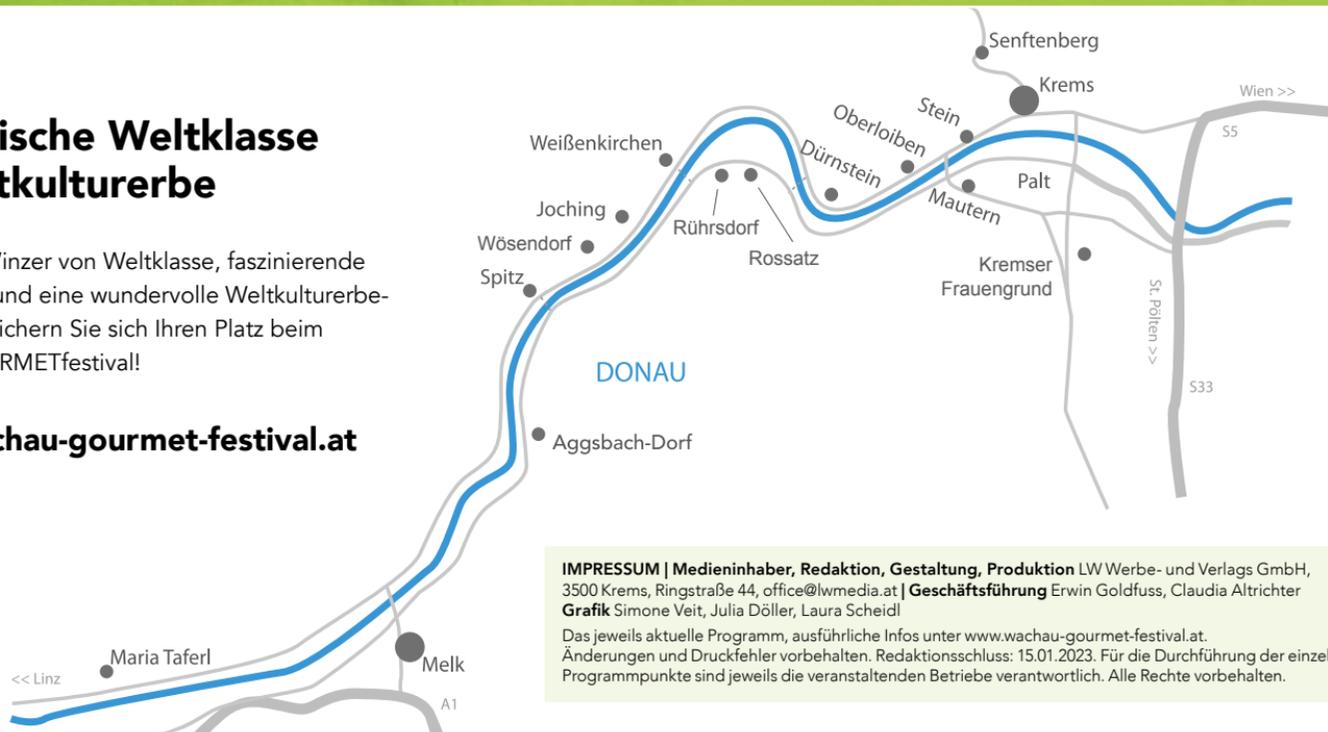
Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
+43 2711 212
hotel@schloss.at
www.schloss.at

Standesgemäß begleitet wird dieses Château-Fest durch das im Besitz der Familie befindliche Spitzenrestaurant Le Gabriel im Herzen von Bordeaux. Stéphanie de Boüard-Rivoal bringt dazu ihren Küchenchef **Alexandre Baumard** und Chefpatissier **Damien Amilien** mit, um Original-Bordelaiser Genusserelebnisse auch auf die Teller zu zaubern. Le Gabriel und Schloss Dürnstein verbindet die Partnerschaft von Relais & Châteaux.

Kulinarische Weltklasse im Weltkulturerbe

Köche und Winzer von Weltklasse, faszinierende Schauplätze und eine wundervolle Weltkulturerbe-Landschaft. Sichern Sie sich Ihren Platz beim wachau GOURMETfestival!

www.wachau-gourmet-festival.at



IMPRESSUM | Medieninhaber, Redaktion, Gestaltung, Produktion LW Werbe- und Verlags GmbH, 3500 Krets, Ringstraße 44, office@lwmedia.at | **Geschäftsführung** Erwin Goldfuss, Claudia Altrichter
Grafik Simone Veit, Julia Döller, Laura Scheidl

Das jeweils aktuelle Programm, ausführliche Infos unter www.wachau-gourmet-festival.at.
Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Redaktionsschluss: 15.01.2023. Für die Durchführung der einzelnen
Programmpunkte sind jeweils die veranstaltenden Betriebe verantwortlich. Alle Rechte vorbehalten.

Die Seele des Waldviertels ist goldgelb.

Mit Wasser, Hopfen und Braugerste kann die Privatbrauerei Zwettl alle Zutaten für ihre Biere aus der näheren Umgebung der Brauerei beziehen und damit Biere von authentischem Geschmack brauen.



Waldviertel pur.



  [zwettler.at](https://www.zwettler.at)



Das gesamte Programm mit allen aktuellen Details unter:
www.wachau-gourmet-festival.at

Raiffeisen
Niederösterreich



vinaria
ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR


TRANSGOURMET

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.




Unfried
Obst & Gemüse

Zalto
GLASMANUFAKTUR
DENKART

NENTWICH

donau
niederösterreich

 Schloss Dürnstein
HOTEL | RESTAURANT

— SEIT 1924 —
RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER

STEIGENBERGER
HOTEL & SPA
KREMS


PREMIUM
Wines

oarte
Hotel Krems

CASA MODA.

 COOK

 TRINKWERK

