

vinaria präsentiert:

LWMedia

wachau GOURMETfestival 2026

12. – 29. MÄRZ

wachau-gourmet-festival.at

Raiffeisen
Niederösterreich-Wien



Zwettler

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



TRANS GOURMET

RÖMER
QUELLE

Zalto
GLASMANUFAKTOR
DENKART

SEIT 1934
RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER

CASA MODA.

DENZEL
KREMS

donau
niederösterreich



© Resort das Achenal

*Dorfer & Friends
mit Edip Sigl:
Große Gala mit
5 Sternen*

Das Programm des wachau GOURMETfestivals 2026, das von 12. bis 29. März in Szene gehen wird, lässt bereits Sterne, Hauben und Kronen über der Wachau strahlen. Das attraktive Programm steht bereits weitgehend fest, laufend kommen Details hinzu.



*Thomas Dorfer,
Küchenchef im Landhaus
Bacher – 2 Michelin-Sterne*

Die Vorbereitungen zum wachau GOURMETfestival 2026 laufen auf Hochtouren. Mit im Vollprogramm sind über 30 Events, eines spannender als das andere. Ein Festival für alle, auch für Einsteiger und junge Gourmets. Der Genuss-Tourismus eröffnet seine Hochsaison in der Wachau.

**Dorfer & Friends mit Edip Sigl:
Große Gala mit 5 Sternen**

Der frischgebackene 5-Hauben- und 2-Sterne-Koch Thomas Dorfer vom Landhaus Bacher holt für seine Galadin-ner-Serie „Dorfer & Friends“ einen besonderen Sterne-Chef als Gastkoch (16. März): den jungen **Edip Sigl** vom Dreisterner es:senz in Grassau im Chiemgau (Bayern). Das Beste aus jeder Komponente eines Gerichts zu holen, gehört zu seinen besonderen Stärken. Innerhalb weniger Jahre holte er 3 Sterne!

Wenige Tage später steht ein Burgunder-Dinner vom Feinsten mit Fokus auf Herkunft und Präzision im Landhaus Bacher am Programm: ein eigens entwickeltes Menü von Thomas Dorfer (2 Michelin Sterne) und 16 große Weine aus den bedeutendsten Appellationen „ex Domaine“ von Paul Pillot, Leflaive, Hubert LamyArmand Rousseau, Colin-Morey, Noëllat, Marquis d'Angerville und Liger-Belair in Kooperation mit KATE & KON (21. März).



© Jörg Lehmann



© www-raff.at

*Schauplatz des JRE
Super-Events: Landesgalerie
Niederösterreich*



© Jörg Lehmann

Andreas Döllerer



© Saline

Dominik Utassy



© Dirk-Brunieki

Hans-Jörg Unterrainer



© Hotel Kirchenwirt

Stefan Birnbacher



© K1326.com Klaus Baue

Katrin & Sabrina Steindl



© Daniel Gollner

Michael Kolm



**JRE Super-Event an der Kunstmeile:
6 Sterne & 24 Hauben**

Thomas Dorfers kulinarische Reise mit JRE-Topchefs (Jeunes Restaurateurs) führt durch die Landesgalerie Niederösterreich an der Kunstmeile Krems (18. März). Sechs Top-Chefs bringen sechs coole Gänge auf die Teller. 6 Michelin-Sterne und 24 Hauben werfen die Chefs in die Waagschale! Mit dabei sind **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher ☼☼), **Andreas Döllerer** (Döllerers Genusswelten ☼☼), **Dominik Utassy** (Geigeralm ☼), **Hans-Jörg Unterrainer & Stefan Birnbacher** (Kirchenwirt in Leogang ☼), die Unterwirtinnen **Katrin & Sabrina Steindl** (Unterwirt, Tirol) und **Michael Kolm** (Waldviertel). Dazu gesellen sich von **Vinaria** kuratierte Spitzenweine sowie spannende Kultur-Shots.



© Florian Schulte

Bernd Pulker, Edel-Heurigen-Wirt in Rührsdorf

Ikarus ** zu Gast im Edelheurigen von Bernd Pulker

Fixpunkt im wachau GOURMETfestival ist der vielfach ausgezeichnete Edel-Heurige von **Bernd Pulker** in Rossatz-Rührsdorf am südlichen Ufer der Wachau. Hier steht ebenfalls eine Premiere ins Haus: **Martin Klein**, Executive Chef im Red Bull Hangar 7 und im 2-Sterne-Restaurant Ikarus in Salzburg, wird mit seinem Team den Heurigen rocken und eine monumentale Weinbegleitung bekochen (24. März).

Bereits am 18. März steigt beim Pulker eine Big Bottle-Party mit Gastkoch **Giang Chang** (Mister Chang) vom wohl angesagtesten Ethno-Restaurant Münchens. Dazu wahrhaft große Weine, ausschließlich aus Doppelmagnums und Imperialformaten. Livemusik kommt von der New Orleans Dixieland Band. Nur einen Tag später (19. März) steht der Heurige Pulker ganz im Zeichen eines der größten Weine aus der Wachau: Dem **Grünen Veltliner M** ist eine All-time-Vertikale gewidmet mit allen jemals gefüllten Jahrgängen (1998-2019), exklusiv kommentiert von Spitzenwinzer **Lucas Pichler**. Ergänzt wird das Programm durch die vier jemals gefüllten Jahrgänge des Grünen Veltliner Unendlich aus dem Hause F.X. Pichler.



© Helge Kirchberger Photography

Martin Klein, Executive Chef im Red Bull Hangar 7 und im 2-Sterne-Restaurant Ikarus in Salzburg



© Restaurant Giang Chang

Giang Chang



© Château Smith Haut Lafitte

Nicolas Masse vom 2-Sterne-Restaurant La Grand Vigne

Châteaufest Smith Haut Lafitte & die Hofmeister

Ein weiteres Highlight des diesjährigen wachau GOURMETfestivals ist das Châteaufest mit Bordeaux-Größe **Smith Haut Lafitte** in der **Hofmeisterei Hirtzberger**. Die Eigentümerfamilie Cathiard wird die Weine persönlich präsentieren. Dazu servieren Chefkoch **Nicolas Masse** vom Château-eigenen 2-Sterne-Restaurant La Grand Vigne und Hofmeister **Erwin Windhaber** ein gemeinsames 4-Hands-Dinner (27. März). Schon am 14. März lädt die Hofmeisterei zu einem sprudelnden Abend unter dem Motto „**A Night for Krug Lovers**“ mit Raritäten von Champagne Krug und Sommelière Elena Rameder. Wenige Tage später – am 19. März – ist **Hofmeisters Speisewagen** unterwegs mit einem Sonderzug der Wachaubahn. An Bord wird 3-Hauben-Chef **Erwin Windhaber** leckere Kleinigkeiten und feine Weine servieren. Die Fahrt umfasst mehrere genussvolle Stopps, darunter auch Stationen bei/mit Winzern.



© Pamela Schmatz

Erwin Windhaber lädt zu Top-Events in die Hofmeisterei Hirtzberger



© Pamela Schmatz

Knolls Jahrzehnt-Vertikale und K+K Dinner

Gleich zum Start des wachau GOURMETfestivals (12. März) steht die traditionelle Neuauflage des beliebten **K+K Dinner** von Winzer **Emmerich Knoll** und Loibnerhof-Wirt Josef Knoll am Programm: ein großes Dinner, begleitet von handverlesenen Knoll-Weinen aus der Schatzkammer. Schon am Nachmittag bittet das Weingut Knoll zur **Jahrzehnt-Vertikale**, bei der diesmal die besten Weine des Hauses im Vergleich der Wachauer Spitzenjahrgänge **2002-2012-2022** in die Gläser kommen.

Emmerich Knoll steht für das K+K Dinner im Loibnerhof Knoll.

© Weingut Gritsch



Franz-Josef Gritsch lädt gleich zu vier Wine & Dine Abenden in den Mauritushof nach Spitz.

© Schwarzer Adler



Top-Chef Johannes Nuding vom Schwarzen Adler in Hall (Tirol), 2 Michelin-Sterne

© Wörgötter



Florian Wörgötter aus Ligist (1 Michelin-Stern)

© Lupi Spuma



Chef Lukas Nagl vom Bootshaus am Traunsee (1 Stern, 4 Hauben)

arte krems

Manche Abende enden besser im Hotel.

Wenn große Weine auf große Küche treffen, wird der Heimweg zur Nebensache.

Krems steht für große Küche und große Weine – nicht nur zum Wachau GOURMETfestival, sondern **365 Tage im Jahr**.

Ankommen, ausklingen, bleiben: im **arte-krems.at**.

10%
auf Nächtigungen
mit dem Code
„**Vinaria**“
das GANZE Jahr*



*Aktionspreise buchbar mit dem Code „**Vinaria**“ ausschließlich unter:
+43 (0)2732 711 23 / willkommen@arte-hotel.at / www.arte-krems.at

Große Wine & Dines im Quartett am Mauritushof Gritsch

Der Mauritushof von **Franz-Josef Gritsch** in Spitz ist wieder Schauplatz erlesener Wine & Dine-Abende. Der mit der Höchstwertung von 5 Kronen ausgezeichnete Topwinzer lädt sich gerne Spitzen-Küchenchefs ein. Den Auftakt macht Koch des Jahres 2023 **Lukas Nagl** vom Bootshaus am Traunsee (1 Stern, 4 Hauben), der für seine erlesene Fischküche bekannt ist (20. März). Gastwinzer ist dabei **Heinz Velich** aus dem Seewinkel.

Schon am 22. März geht es weiter mit dem Fine-dining-Shootingstar **Johannes Nuding** vom Schwarzen Adler in Hall in Tirol (2 Sterne, 4 Hauben), jahrelang ein Schützling des großartigen

Pierre Gagnaire. Neben den hauseigenen Weinen werden an diesem Abend feine Burgunder von Edelimporteur May Wines serviert.

Und wieder nur zwei Tage später (24. März) begrüßt Franz-Josef Gritsch einen der großartigsten Küchenchefs Österreichs, **Konstantin Filippou** (2 Sterne, 5 Hauben) vom gleichnamigen Restaurant in Wien (Gastwinzer: **Philipp Wittmann**, Rheinhessen, Deutschland).

Am 29. März ist schließlich der Shootingstar aus der Steiermark zu Gast am Mauritushof: **Florian Wörgötter** aus Ligist, der innovativ-bodenständig-weltoffen kocht und kompromisslos aufs Produkt fixiert ist, holte sich damit seinen ersten Michelin Stern. Gastwinzer diesmal: Carnuntum-Star **Gerhard Markowitsch**.

Konstantin Filippou vom gleichnamigen Spitzenrestaurant in Wien (2 Sterne, 5 Hauben)



© Gerhard Wasserbauer

*Safari-Ranger
Hartmuth Rameder*

Vinaria Gourmet-Safari by Hartmuth Rameder

Mit dem original Land Rover Defender erlebt man jeden Gang in einem anderen Gourmetlokal, begleitet von dazu passenden Weinen. Start und Ziel liegen bei Winzer Krems mit der Verkostung einer ultimativen Rarität. Fixe Stationen der kulinarischen Safari sind bereits: Winzer Krems, Nikolaihof Saahs (Mautern), Hofmeisterei Hirtzberger und das Restaurant Prankl (Spitz). Wie gewohnt übernimmt der Hofmeisterei Hirtzberger Patron Hartmuth Rameder die Rolle des Safari-Rangers. Weitere Stationen und (Gast-)Köche folgen demnächst im Programm.



*Das Hotel Schachner feiert heuer das
Jubiläum „20 Jahre Wolfgang Bauer“
beim wachau GOURMETfestival.*

Kreative Events sind das Herz des Festivals

Zum Jubiläum „20 Jahre **Wolfgang Bauer**“ lädt der 2-Hauben-Chef Wegbegleiter von 2006 bis 2026 aus der Küche des Restaurants **Schachner** in Maria Taferl ein und feiert mit ihnen „Signature 20“. Jeder Akteur betreut eine Kochstation, Topweingüter sorgen für die Begleitung: **Pichler-Krutzler**, **Sighart Donabaum** und **PAX**. Saxobeats gibt's zum Apero, DJ Sounds in der Sky Lounge zum Digestif (13. März).

Die **Winzerfamilie Hoch** lädt gemeinsam mit dem Austro-Franzosen **Charly Rol** sowie der **Domäne Baron Geymüller** zu einer besonderen Verkostung ins Schloss Hollenburg im südlichen Kremstal (14. März). Französische Weine made im Donautal treffen auf Weine einer neuen Generation österreichischer Winzer.



© Günter Standl

Inhalte zum Durchatmen

Sichern Sie sich jetzt Ihr Abo zum Aktionspreis
und lesen Sie 6 Monate vergünstigt.

SONNTAGS-ABO

Lesevergnügen am Sonntag

- ✓ Sonntags die gedruckte Zeitung
- ✓ Porträts, Kolumnen, Debatten
- ✓ 6 Monate zum Vorteilspreis lesen

39,99 €

STATT 101,94 €
für 6 Monate

Die Presse
am Sonntag



Jetzt abonnieren:
diepresse.com/sonntagsabo



*Bertram Nigl inszeniert
heuer ein kreatives
Wellness-Event im haus-
eigenen Spa.*

© Weingut Nigl



*Neben Traditionellem
setzt Martin Prankl auf
ein neues Format: die
Kombination aus Yoga &
Genuss.*



© Gasthof Prankl.

Das Weingut, Weinrestaurant & Wein-
hotel **Nigl** in Senftenberg setzt diesmal
unter anderem auf Wellness & Fine Food
im hauseigenen Spa mit feinem Pro-
gramm (15. März). Am 20. März folgt ein
gemeinsamer Event mit dem bekannten
deutschen Gastwinzer **Emrich-Schöne-
ber** vom Weinbaugebiet Nahe. Das Wein-
gut Nigl, ausgezeichnet mit 5 Kronen in
Vinaria, wird kulinarisch von Bertram
Nigl auf höchstem Niveau bekocht.

Apropos Wellness: Yoga & Genuss
nennt **Martin Prankl** aus Spitz einen
neu kreierten Event, der auf Schloss Spitz
beginnt und in seinem Restaurant endet:
Profi-Yogini **Therese Beyrer** wird durch
eine wohltuende Yogaeinheit führen,
gefolgt von einem viergängigen Healthy-
Menü im Restaurant Prankl, das auch
alkoholfrei begleitet werden kann (17.
März).

Im Donauschlüssel der Winzerfamilie
Graben-Gritsch in Spitz trifft Küchen-
chef **Willy Welser** (ein Dorfer-Schüler)
auf seine Kollegen vom Restaurant La-
meng in Miesbach (Bayern), wo **Matthias
Kuchlmeier** das Zepter schwingt. Be-
gleitet wird das kulinarische Zusammen-
treffen von großen Weinen des Hauses.
Termine: 17. und 18. März.

Innovation-Region-Tradition ist
das Motto, wenn am **Silberbichlerhof**
der Winzerfamilie **Hutter** in Mautern
2-Hauben-Chef **Werner Punz** groß
aufkocht. Er kommt vom angesagtesten
Restaurant in St. Pölten, dem Vinzenz

© The Room



Profi-Yogini Therese Beyrer

Pauli. Dazu werden feinste Hutter-Wei-
ne serviert – inklusive gereifter Schätze.
(27. und 29. März).

Große Stücke – Große Flaschen: ein
genussvoller Event für Liebhaber des au-
thentischen Geschmacks: Küchenchef
Daniel Petz (2 Hauben) bereitet Fleisch
& Fisch im Ganzen zu. Patron Martin
Prankl serviert Weine aus Großflaschen
von **Prager** aus Weißenkirchen und
Château Sociando-Mallet aus Haut-
Médoc im Bordeaux (28. März).

Ebenfalls am 28. März zeigt Küchen-
chef **Jochen Hipfinger** im Hotel Wa-
chau in Melk die Finesse der Regionen
– und wie spannend echte Regionali-
tät schmecken kann. Auf den Tellern:
Wagyu- und Highland-Beef aus eigener
Zucht, dazu regionale Zutaten – von
Seeforelle bis zu Wachauer Safran. Für
die Weinbegleitung sorgen **Wolfgang
Hofstätter** (Spitz) und **Jacqueline
Klein** (Andau).

Tourismusschüler & Haubenkoch

Ein besonderer Gourmet-Abend an
den Tourismusschulen HLF Krems:
2-Hauben-Koch **Charly Teuschl** vom
angesagten Restaurant Gozzo in Krems
und Winzer **David Harm** gestalten
gemeinsam mit der Klasse 3BHLT ein
Menü, bei dem Küche, Service und Wein
perfekt zusammenspielen (23. März).
Ein Abend voller Handwerk, Genuss und
Teamwork.

© Gasthof Prankl.



*Daniel Petz sorgt
mit „Großen Stü-
cken“ im Gasthof
Prankl für authen-
tischen Geschmack.*



© Nimo Zimmer Hackl

*„Thomas-Dorfer-
Schüler“ Willy Wel-
ser kocht gemein-
sam mit Matthias
Kuchlmeier zu top
Graben-Gritsch
Weinen.*



© Gozzo

*2-Hauben-Koch
Charly Teuschl
gestaltet mit den
Tourismusschulen
HLF Krems einen
Gourmet-Abend.*



WEIN & GENUSS Krems in
der Dominikanerkirche

**Vinaria präsentiert:
WEIN & GENUSS Krems**

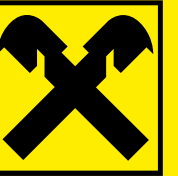
Im prächtigen Rahmen der Dominikanerkirche im Herzen der Wachau Stadt Krems steigt am 27. und 28. März 2026 (14:00 bis 20:00 Uhr) wieder die feine Vinaria Messe **WEIN & GENUSS Krems**. Rund 70 Spitzenwinzer (Best of Niederösterreich + steirische Sauvignon Blanc Weltmeister) präsentieren ihre besten Weine in prächtigem Ambiente, alle von Vinaria ausgezeichnet. Verkostet wird aus Zalto-Universalgläsern der Denk'Art-Serie.

**TICKETS SIND
AB SOFORT
ERHÄLTlich**
über den Ticketshop unter
www.weingenusskrams.at, auf
www.vinaria.at und bei LWmedia,
office@lwmedia.at
bzw. T: +43 2732 82000.

Im Vorverkauf um 35,00 Euro,
an der Tageskasse um 40,00 Euro.
**ERMÄSSIGUNG für Vinaria
Abonnenten und Raiffeisen-
Kontoinhaber!**

WEIN & GENUSS Krems
27. | 28. März 2026
14 bis 20 Uhr
Dominikanerkirche Krems
www.weingenusskrams.at

**Raiffeisen
Niederösterreich-Wien**



LWmedia

WEIN & GENUSS KREMS

27. | 28. MÄRZ 2026

Dominikanerkirche, 14 bis 20 Uhr

www.weingenusskrams.at

**EXKLUSIVER
RAIFFEISEN-
VORTEIL:
7,50€
ERMÄSSIGUNG***

GANZ VORNE DABEI MIT DEM RAIFFEISEN KONTO

**Jetzt Tickets sichern in der Vorteilswelt
WIR MACHT'S MÖGLICH.**



* Ticketpreis für Raiffeisen-Konto-Inhaber 30,00€ statt 37,50€.
Impressum: Medieninhaber: Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien AG, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien. Stand: Jänner 2026

shop.raiffeisenbank.at/tickets

Maria-Katharina
Thiery-Schroll
& Christian Thiery:
die Gastgeber von
Schloss Dürnstein



© Nicolaj Koras

Tour de France culinaire auf Schloss Dürnstein

Eine exklusive Genussreise durch Frank- reich: 14 erlesene Weine von KATE & KON treffen auf acht klassische Gänge, modern interpretiert von der Schlosskü- che unter Headchef Dennis Linhart (21. März). Bereits am Vortag (20. März) steht eine Light-Version mit fünf Gängen unter demselben Motto auf dem Pro- gramm. Gastgeber: **Maria-Katharina & Christian Thiery.**

Das wachau GOURMETfestival zum Schenken

Genussgutscheine eignen sich für jeden erdenklichen Anlass – oder einfach so. Ein Gutschein für das wachau GOUR- METfestival ist immer ein passendes Geschenk. Der Gutscheinwert ist frei wählbar (Stückelung: EUR 50,00), die Zustellung erfolgt per Post. Gutscheine können bei jedem Event des wachau GOURMETfestivals eingelöst und als Zahlungsmittel genutzt werden. Die be- schenkte Person kann das gewünschte Event somit selbst auswählen.

Wichtig:

Reservierungen für einzelne Ver- anstaltungen erfolgen separat und direkt bei den Gastgeber-Betrieben. Der Kauf eines Gutscheins beinhaltet keine Reservierung, da der Gutschein grundsätzlich für alle Events gültig ist. Rechtzeitige Buchung wird empfohlen, da viele Veranstaltungen bereits früh ausgebucht sind. Eine Barablöse ist ausgeschlossen.

Bestellung per E-Mail
an office@lwmedia.at
oder telefonisch unter
+43 2732 82000
www.wachau-gourmet-festival.at



© Leonardo Ramirez

GOURMETfestival
2026

12. – 29. MÄRZ

PROGRAMM

DO	12.03.	Unterloiben, Loibnerhof Restaurant	Knoll + Knoll & Jahrzehntvertikale: 2002 – 2012 – 2022
FR	13.03.	Rossatz, Landgut Schöne Erde	The Vineyard Table Vol. 5: Rosi am Landgut in Rossatz
FR	13.03.	Maria Taferl, Hotel-Restaurant Schachner	„20 Jahre Wolfgang Bauer“: Jahrgangstreffen 2006-2026
SA	14.03.	Rossatz, Landgut Schöne Erde	The Vineyard Table Vol. 5: Rosi am Landgut in Rossatz
SA	14.03.	Krems-Hollenburg, Schloss Hollenburg	Le Chablis au Château Hollenburg
SA	14.03.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	A Night for Krug Lovers – mit Elena Rameder
SO	15.03.	Rossatz, Landgut Schöne Erde	The Vineyard Table Vol. 5: Rosi am Landgut in Rossatz
SO	15.03.	Senftenberg, Restaurant Nigl	Gourmet-Spa: Wellness & Fine Food
MO	16.03.	Mautern, Landhaus Bacher	Dorfer & Friends: Edip Sigl ☼☼☼
DI	17.03.	Spitz, Schloss Spitz, Gasthof Prankl	LOW or NO – Yoga & Genuss
DI	17.03.	Spitz, Donauschlössel (Weingut Graben-Gritsch)	4-Hands-Dinner: Willy Welser & Matthias Kuchlmeier
MI	18.03.	Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger	Bigbottle-Party mit Mister Chang
MI	18.03.	Spitz, Donauschlössel (Weingut Graben-Gritsch)	4-Hands-Dinner: Willy Welser & Matthias Kuchlmeier
MI	18.03.	Krems, Landesgalerie Niederösterreich	Thomas Dorfers kulinarische Reise mit 5 JRE-Chefs ☼☼
DO	19.03.	Krems, Bahnhof	Hofmeisters Speisewagen – unterwegs in der Wachaubahn
DO	19.03.	Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger	Grüner Veltliner „M“ Vertikale 1998 bis 2019
FR	20.03.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Tour de France culinaire „light“
FR	20.03.	Senftenberg, Restaurant Nigl	Martin Nigl meets Emrich-Schönleber
FR	20.03.	Spitz, Mauritushof am Weingut FJ Gritsch	Lukas Nagl im Mauritushof bei FJ Gritsch ☼
SA	21.03.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Tour de France culinaire „exklusiv“
SA	21.03.	Mautern, Landhaus Bacher	Das Beste aus Burgund im Landhaus Bacher ☼☼
SO	22.03.	Spitz, Mauritushof am Weingut FJ Gritsch	Johannes Nuding im Mauritushof bei FJ Gritsch ☼☼
MO	23.03.	Tourismusschulen HLF Krems	Gourmet-Abend in der HLF Krems
DI	24.03.	Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger	Gala-Dinner mit Martin Klein vom Ikarus ☼☼
DI	24.03.	Spitz, Mauritushof am Weingut FJ Gritsch	Konstantin Filippou im Mauritushof bei FJ Gritsch ☼☼
FR	27.03.	Krems, Dominikanerkirche	Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems
FR	27.03.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	Château Smith Haut Lafitte ☼☼
FR	27.03.	Mautern, Weingut Hutter, Silberbichlerhof	Innovation – Region – Tradition
SA	28.03.	Krems, Dominikanerkirche	Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems
SA	28.03.	Spitz, Gasthof Prankl	Große Stücke – große Flaschen
SA	28.03.	Melk, Hotel Wachau	Finesse der Regionen
SO	29.03.	Mautern, Weingut Hutter, Silberbichlerhof	Innovation – Region – Tradition
SO	29.03.	Krems, Winzer Krems (Start)	Vinaria GOURMET-SAFARI by Hartmuth Rameder
SO	29.03.	Spitz, Mauritushof am Weingut FJ Gritsch	Florian Wörgötter im Mauritushof bei FJ Gritsch ☼

Das gesamte Programm und alle Details sind laufend aktuell auf der Homepage des Festivals finden. Änderungen vorbehalten.