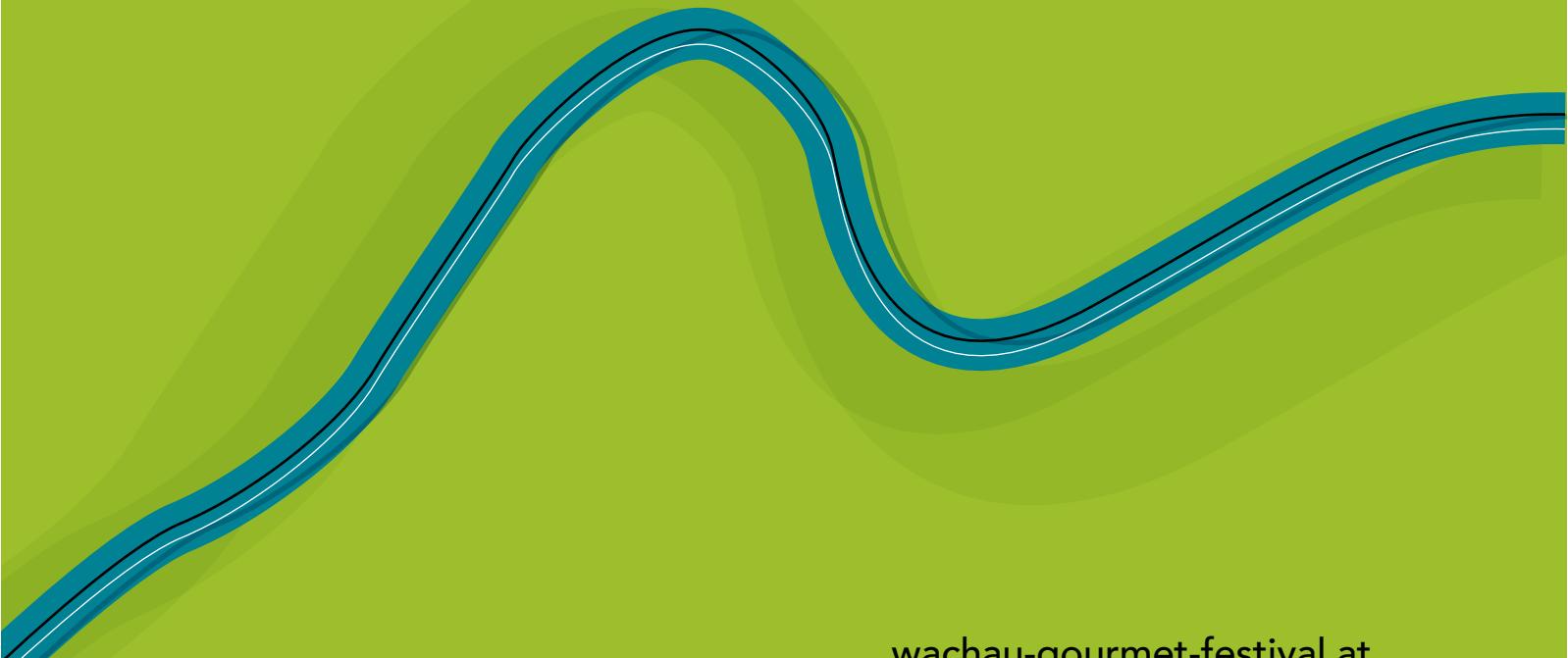


vinaria präsentiert:

lwmedia

wachau GOURMETfestival 2026

12. – 29. MÄRZ



wachau-gourmet-festival.at

Niederösterreich-Wien



Zwettler

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



TRANSGOURMET

ROMER
QUELLE

Zalto
GLASMANUFAKTUR
DENKART

RESCH & FRISCH
SEIT 1934
AM LIEBTESTEN IMMER

CASA MODA.

DENZEL
KREMS

donau
niederösterreich



© Resort das Achental

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



© Jörg Lehmann

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 Galadinner-Serie „Dorfer & Friends“ einen besonderen Sterne-Chef als Gastkoch (16. März): den jungen **Edip Sigl** vom Dreisterners 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).



Schauplatz des JRE
Super-Events: Landesgalerie
Niederösterreich

© www.raff.at

Andreas Döllerer



© Jörg Lehmann

Dominik Utassy



© Saline

Hans-Jörg Unterrainer



© Dirk-Bruniecki

Stefan Birnbacher



© Hotel Kirchenwirt

Katrín & Sabrina Steindl



© K1326.com Klaus Baue

Michael Kolm



© Daniel Gollner

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

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 **Katrín & Sabrina Steindl** (Unterwirt, Tirol) und **Michael Kolm** (Waldviertel). Dazu gesellen sich von **Vinaria** kuratierte Spitzenweine sowie spannende Kultur-Shots.



Bernd Pulker, Edel-Heurigen-Wirt in Rührsdorf



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



Nicolas Masse vom 2-Sterne-Restaurant La Grand'Vigne



Giang Chang



© Pamela Schmatz

Erwin Windhaber lädt zu Top-Events in die Hofmeisterei Hirtzberger

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.

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 München. 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 Spitzenvinzer **Lucas Pichler**. Ergänzt wird das Programm durch die vier jemals gefüllten Jahrgänge des Grünen Veltliner Unendlich aus dem Hause F.X. Pichler.



© 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.

WACHAU GOURMETFESTIVAL VINARIA

**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*



© arte krems

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



© Weingut Gritsch

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



© Wörgötter

Florian Wörgötter aus Ligist (1 Michelin-Stern)



© Lupi Spuma

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

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



© Gerhard Wasserbauer

Große Wine & Dines im Quartett am Mauritiushof Gritsch

Der Mauritiushof 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 Mauritiushof: **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**.

*Safari-Ranger
Hartmuth Rameder*



© LW/media

**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.



© Günter Standl

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.



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



© Adobe Stock

Die Presse
am Sonntag

Jetzt abonnieren:
diepresse.com/sonntagsabo





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

© Weingut Nigl

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



Das Weingut, Weinrestaurant & Weinhotel **Nigl** in Senftenberg setzt diesmal unter anderem auf Wellness & Fine Food im hauseigenen Spa mit feinem Programm (15. März). Am 20. März folgt ein gemeinsamer Event mit dem bekannten deutschen Gastwinzer **Emrich-Schönleber** vom Weinaugebiet Nahe. Das Weingut Nigl, ausgezeichnet mit 5 Kronen in Vinaria, wird kulinarisch von Bertram Nigl auf höchstem Niveau gekocht.

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 Beyerer** wird durch eine wohlende Yogaeinheit führen, gefolgt von einem viergängigen Healthy-Menü im Restaurant Prankl, das auch alkoholfrei begleitet werden kann (17. März).

Im Donauschlössel der Winzerfamilie **Graben-Gritsch** in Spitz trifft Küchenchef **Willy Welser** (ein Dorfer-Schüler) auf seine Kollegen vom Restaurant Lameng in Miesbach (Bayern), wo **Matthias Kuchlmeier** das Zepter schwingt. Begleitet wird das kulinarische Zusammentreffen 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



Profi-Yogini Therese Beyerer



Daniel Petz sorgt mit „Großen Stücken“ im Gasthof Prankl für authentischen Geschmack.



„Thomas-Dorfer-Schüler“ Willy Welser kocht gemeinsam mit Matthias Kuchlmeier zu top Graben-Gritsch Weinen.



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

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

Große Stücke – Große Flaschen: ein genussvoller Event für Liebhaber des authentischen 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 Küchenchef **Jochen Hipfinger** im Hotel Wachau in Melk die Finesse der Regionen – und wie spannend echte Regionalität 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.



WEIN & GENUSS Krems in
der Dominikanerkirche

Vinaria präsentiert:
WEIN & GENUSS Krems

Im prächtigen Rahmen der Dominikanerkirche im Herzen der Wachaustadt 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 auszeichnet. Verkostet wird aus Zalto-Universalgläsern der Denk'Art-Serie.

TICKETS SIND
AB SOFORT
ERHÄLTLICH
über den Ticketshop unter
www.weingenusskrems.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.weingenusskrems.at

Raiffeisen
Niederösterreich-Wien



LWmedia

WEIN & GENUSS KREMS

27. | 28. MÄRZ 2026
Dominikanerkirche, 14 bis 20 Uhr

www.weingenusskrems.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



12. – 29. MÄRZ

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

© Nicolaj Kraus



© Leonardo Ramirez



© Nicolaj Kraus

Tour de France culinaire auf Schloss Dürnstein

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

Das wachau GOUPMETfestival zum Schenken

Genussgutscheine eignen sich für jeden erdenklichen Anlass – oder einfach so. Ein Gutschein für das wachau GOUPMETfestival 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 GOUPMETfestivals eingelöst und als Zahlungsmittel genutzt werden. Die beschenkte Person kann das gewünschte Event somit selbst auswählen.

Wichtig:

Reservierungen für einzelne Veranstaltungen 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 Barabköse ist ausgeschlossen.

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



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, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch	Lukas Nagl im Mauritiushof 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, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch	Johannes Nuding im Mauritiushof 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, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch	Konstantin Filippou im Mauritiushof 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, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch	Florian Wörgötter im Mauritiushof bei FJ Gritsch ☀️

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