

vinaria präsentiert:

wachau
GOURMETestival
12. – 29. MÄRZ
2026

Weltklasse-Chefs und -Winzer
in der Welterberegion



FLEISS, DER UNS WACHSEN LÄSST.

Raiffeisen unterstützt die Vielfalt der Landwirtschaft in der Region. Weil man Wachstum nur gemeinsam erntet. Ganz nach unserem genossenschaftlichen Gedanken:
Wir macht's möglich.



raiffeisen.at

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Impressum: Medieninhaber: Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien AG,
F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien. Stand: Januar 2026

Auf in die Wachau!

So früh wie nie zuvor, am 12. März 2026, startet in diesem Jahr das wachau GOURMETfestival, das bis zum Palmsonntag am 29. März dauern wird. Noch nie haben Sterne, Hauben und Kronen heller gestrahlt über unserer schönen Wachau. Besonders freuen wir uns über die österreichischen Sterne, die der Guide Michelin seit dem Vorjahr wieder verleiht. Gleich sechs davon (+ 24 Hauben) sind zum Beispiel bei der JRE-Gala in der Landesgalerie zu erleben.

Viel Neues finden Sie diesmal im Festivalprogramm, das sich deutlich verjüngt, etwas unkonventioneller, aber nicht weniger weltoffen präsentiert. Zahlreiche Akteure geben ihre Festival-Premiere. Signature-Event ist, wie immer, Dorfer & Friends mit Gastgeber Thomas Dorfer ☼☼ & Starchef Edip Sigl ☼☼☼. Eine Hauptrolle kommt wieder den herausragenden Winzern zu, auch - aber nicht nur - bei der feinen Vinaria Messe WEIN & GENUSS Krems. Ein Festival für alle, auch für Einsteiger und junge Gourmets.

Wir sehen uns beim wachau GOURMETfestival 2026!

Erwin Goldfuss

Vorsitzender
wachau GOURMETfestival-Bord

Claudia Altrichter

Projektleiterin
wachau GOURMETfestival

Bernhard Schröder

Geschäftsführer
Donau Niederösterreich Tourismus GmbH

Die täglich aktuelle Version des Programms finden Sie hier:
wachau-gourmet-festival.at

DAS PROGRAMM

DO	12.03.	Unterloiben, Loibnerhof Restaurant	Knoll + Knoll & Jahrzehntvertikale: 2002 – 2012 – 202	7
FR	13.03.	Maria Taferl, Hotel-Restaurant Schachner	„20 Jahre Wolfgang Bauer“: Jahrgangstreffen 2006-2026	8
SA	14.03.	Krems-Hollenburg, Schloss Hollenburg	Le Chablis au Château Hollenburg	9
SA	14.03.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	A Night for Krug Lovers – mit Elena Rameder	10
SO	15.03.	Senftenberg, Restaurant Nigl	Gourmet-Spa: Wellness & Fine Food	11
MO	16.03.	Mautern, Landhaus Bacher	Dorfer & Friends: Edip Sigl ☼☼☼	12
DI	17.03.	Spitz, Schloss Spitz, Gasthof Prankl	LOW or NO – Yoga & Genuss	13
DI	17.03.	Spitz, Donauschlössel (Weingut Graben-Gritsch)	4-Hands-Dinner: Willy Welser & Matthias Kuchlmeier	14
MI	18.03.	Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger	Bigbottle-Party mit Mister Chang	15
MI	18.03.	Spitz, Donauschlössel (Weingut Graben-Gritsch)	4-Hands-Dinner: Willy Welser & Matthias Kuchlmeier	14
MI	18.03.	Krems, Landesgalerie Niederösterreich	Thomas Dorfers kulinarische Reise mit 5 JRE-Chefs ☼☼	16
DO	19.03.	Krems, Bahnhof	Hofmeisters Speisewagen – unterwegs in der Wachaubahn	19
DO	19.03.	Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger	Grüner Veltliner „M“ Vertikale 1998 bis 2019	20
FR	20.03.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Tour de France culinaire "light"	21
FR	20.03.	Senftenberg, Restaurant Nigl	Martin Nigl meets Emrich-Schönleber	22
FR	20.03.	Spitz, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch	Lukas Nagl im Mauritiushof bei FJ Gritsch ☼	23

SA	21.03.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Tour de France culinaire "exklusiv"	21
SA	21.03.	Mautern, Landhaus Bacher	Das Beste aus Burgund im Landhaus Bacher ☼☼	24
SO	22.03.	Spitz, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch	Johannes Nuding im Mauritiushof bei FJ Gritsch ☼☼	25
MO	23.03.	Tourismusschulen HLF Krems	Gourmet-Abend in der HLF Krems	27
DI	24.03.	Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger	Gala-Dinner mit Martin Klein vom Ikarus ☼☼	28
DI	24.03.	Spitz, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch	Konstantin Filippou im Mauritiushof bei FJ Gritsch ☼☼	29
FR	27.03.	Krems, Dominikanerkirche	Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems	30
FR	27.03.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	Château Smith Haut Lafitte ☼☼	31
FR	27.03.	Mautern, Weingut Hutter, Silberbichlerhof	Innovation – Region – Tradition	32
SA	28.03.	Krems, Dominikanerkirche	Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems	30
SA	28.03.	Spitz, Gasthof Prankl	Große Stücke – große Flaschen	33
SA	28.03.	Melk, Hotel Wachau	Finesse der Regionen	35
SO	29.03.	Mautern, Weingut Hutter, Silberbichlerhof	Innovation – Region – Tradition	32
SO	29.03.	Krems, Winzer Krems (Start)	Vinaria GOURMET-SAFARI by Hartmuth Rameder	36
SO	29.03.	Spitz, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch	Florian Wörgötter im Mauritiushof bei FJ Gritsch ☼	37

DER NEUE BMW iX3



Freude am Fahren



DENZEL Krems

Gewerbeparkstraße 37, 3500 Krems an der Donau

Tel. +43 2732 782 00, verkauf36@denzel.at

www.denzel.at

BMW iX3 50 xDrive: Energieverbrauch, kombiniert WLTP in kWh/100 km: 15,1-17,0; Elektrische Reichweite, WLTP in km: 720-805. Stand: 02.09.2025.

Symbolfoto

Knoll + Knoll & Jahrzehntvertikale

© Vinea Wachau



© Loibnerhof



Josef Knoll

© Monika Loeffl



Emmerich Knoll

© Loibnerhof



Welsfilet

wachau
GOURMET festival
2026

Donnerstag, 12. März – 16.00 Uhr
Unterloiben, Loibnerhof Restaurant

EUR 295,–

Festival-Klassiker:

die besten Grünen Veltliner & Rieslinge aus 2002 – 2012 – 2022, kommentiert von **Emmerich Knoll**. Danach Loibnerhof-Galamenü mit speziell ausgewählten Knoll-Weinen. Ein rarer Event mit den **beiden Knoll-Familien**.

ANMELDUNG

Restaurant Loibnerhof

3601 Dürnstein | Unterloiben 7

+43 2732 82890

reservierung@loibnerhof.at | loibnerhof.at

„20 Jahre Wolfgang Bauer“: Jahrgangstreffen 2006-2026

Freitag, 13. März – 18.00 Uhr
Maria Taferl, Hotel-Restaurant Schachner

EUR 165,–

Anlässlich des Jubiläums „**20 Jahre Wolfgang Bauer**“ laden die 2-Hauben-Küchenchefs Wolfgang Bauer & Dominik Moser Wegbegleiter aus der Schachner-Küche von 2006 bis 2026 ein und feiern „Signature 20“.

Jeder Akteur betreut eine Kochstation, Winzer sorgen für die Begleitung: **Weingüter Pichler-Krutzler, Sighart Donabaum** und **Franz Pichler (PAX)**. Saxobeats zum Aperó, DJ Sounds in der Sky Lounge zum Digestif.

ANMELDUNG

Hotel Schachner
3672 Maria Taferl 24
+43 7413 6355
office@hotel-schachner.at | hotel-schachner.at

© Hotel Schachner



© WHotel Schachner



v.l.n.r.: Titusz Toth, Dominik Moser, Christoph Mutenthaler und Wolfgang Bauer

© Hotel Schachner



Le Chablis au Château Hollenburg



Charly Rol

© Marc Lins



Schloss Hollenburg

© Klaus Vynalek



Christoph Hoch

Samstag, 14. März – 12.30 Uhr
Krems-Hollenburg, Schloss Hollenburg

EUR 115,–

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. Inspiriert von der französischen Lebenskunst begegnet die Familie Hoch Charly Rol. Der aus Marsannay stammende Bourguignon wurde der Liebe wegen vom Burgund ins ins Donautal geführt, wo er heute sein Handwerk auslebt. Gesetzte Verkostung – für Anfänger, Profis, wissbegierige Genießer. Französische Weine treffen auf Weine einer neuen Generation österreichischer Winzer. Dazu Häppchen von Philipp Kucera vom Bistro Krems (Escargots de Bourgogne, Paupiette de veau, Fromage).

ANMELDUNG

Christoph Hoch
+43 660 6562567
hollenburg@christoph-hoch.at
christoph-hoch.at

A Night for Krug Lovers – mit Elena Rameder

Samstag, 14. März – 18.00 Uhr
Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger

EUR 1.250,–

In den Prunkräumen der **Hofmeisterei Hirtzberger** präsentiert Champagne-Liebhaberin **Elena Rameder** die außergewöhnliche Welt von **Krug**. Zu einem sensationellen Wein-Line-Up serviert 3-Hauben-Koch **Erwin Windhaber** ein perfekt abgestimmtes 6-Gang-Menü. On top erhält jeder Gast ein graviertes Zalto Balanceglas.

© Tim Ertl



Willkommen zu
einem neuen kulinarischen
Abenteuer:
Krug in der Küche.

Elena & Hartmuth
Rameder

© Pamela Schmitz



Elena Rameder

© Pamela Schmitz



Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber

Gourmet-Spa: Wellness & Fine Food

© Weingut Nigl



© Weingut Nigl



Bertram Nigl

© Weingut Nigl



Sonntag, 15. März – 15.00 bis 21.00 Uhr
Senftenberg, Restaurant Nigl

EUR 150,–

Der Spa-Bereich im Hotel Nigl wird zum „Temple of Taste“ – Wellness trifft Food-Vibes. **Bertram Nigl** serviert feine Happen zum prickelnden Aperitif, ab 16:00 Uhr Live-Sushi-Station mit Fischen der Biofischerei Wolf. Ab 18:00 Uhr Sweet Moments beim großen Dessert-Buffer.

Inklusive Saunalandschaft, Dampfbad, Infinitypool mit atemberaubendem Panorama der besten Kremstaler Lagen sowie Obst & Tee.

ANMELDUNG

Weingut Nigl – Weingut. Restaurant. Hotel
3541 Senftenberg | Kirchberg 1
+43 2719 2609
info@weingutnigl.at | weingutnigl.at

Montag, 16. März – 18.00 Uhr
Mautern, Landhaus Bacher

EUR 555,–

Signature-Event des wachau GOURMETfestival:
Gastgeberin **Susanne Dorfer** und Küchenchef
Thomas Dorfer (2 Sterne, 5 Hauben) laden sich den
3-Sternekoch **Edip Sigl** vom Chiemsee ins Landhaus
Bacher ein und zaubern ein unvergessliches
Genusserlebnis.

Edip Sigl steht für das Versprechen, sich bei jedem
Gericht auf das Wesentliche zu konzentrieren.
Statt vieler Zutaten kommen bei 3-Sternekoch Edip Sigl
nur wenige ausgesuchte Komponenten zum Einsatz,
aus denen das Beste ihres ursprünglichen Geschmacks
geholt wird.

ANMELDUNG

Landhaus Bacher
3512 Mautern an der Donau | Südtiroler Platz 2
+ 43 2732 82937
info@landhaus-bacher.at | landhaus-bacher.at



Susanne und Thomas Dorfer



Edip Sigl



Dorfer & Friends

LOW or NO – Yoga & Genuss



Martin Prankl



Daniel Petz



Therese Beyrer

Dienstag, 17. März
Spitz, Schloss Spitz (Yoga ab 14.00 Uhr) und
Gasthof Prankl (Dinner ab 18.00 Uhr)

EUR 185,–
(Yoga, Verkostung, Menü
und Getränke-Begleitung)

EUR 140,–
(Menü und Getränke-Begleitung;
ohne Yoga und Verkostung)

2-Hauben-Koch **Daniel Petz** kombiniert mit einem
4-gängigen Menü low or no alcoholic drinks und zeigt
eindrucksvoll, wie viel Geschmack – auch ohne Alkohol
– möglich ist. Als Alternative werden Bio-Weine von
Theresa Schmidl zum Menü gereicht.

Hausherr **Martin Prankl** lädt optional zu einer Auszeit im
Schloss Spitz: Profi-Yogini **Therese Beyrer** führt durch
eine wohltuende Yogaeinheit. Am Weg von Schloss Spitz
zum Gasthof Prankl gibt es die Möglichkeit zur Einker
im Mauritushof (Verkostung FJ Gritsch & Van Nahmen
Natuersäfte).

ANMELDUNG

Gasthof Prankl
3620 Spitz | Hinterhaus 16
+43 2713 2323
office@gasthof-prankl.at | gasthof-prankl.at

Dienstag, 17. März und
Mittwoch 18. März – 18.00 Uhr
Spitz, Donauschlössel
(Weingut Graben-Gritsch)

EUR 130,–

Im Donauschlössel in Spitz der Winzerfamilie **Graben-Gritsch** trifft Küchenchef **Willy Welser** (ein Dorfer-Schüler) auf seine Kollegen vom Restaurant Lameng in Miesenbach (Bayern), wo **Matthias Kuchlmeier** das Zepter schwingt. Die beiden werden ein 4-Hands-Dinner kreieren, das in fünf Gängen serviert wird und die Produkte puristisch-modern interpretiert. Dazu große Weine des Hauses.

ANMELDUNG

Donauschlössel Familie Gritsch
3620 Spitz | Donaulände 3
+43 664 9156901
info@donauschloessel.at | donauschloessel.at

© Nimo Zimmerhackl



© Nimo Zimmerhackl



Willy Welser

© Lameng



Matthias Kuchlmeier

© Lameng



Bigbottle-Party mit Mister Chang

© Steve Haider



© Restaurant Chang



Mister Chang

© pulkers.at



Mittwoch, 18. März – 16.30 Uhr
Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger

EUR 469,–

Mister Chang führt eines der angesagtesten Ethno-Restaurants Münchens, ist wieder zu Gast beim wachau GOURMETfestival und bei **Bernd Pulker**, mit einigen seiner Signature-Gerichten. Eine aromatische Fusion der Asia-Küche mit weltweiten kulinarischen Highlights. Begleitet werden die Gerichte mit großen Weinen aus Doppelmagnums und Imperialformaten. Die **New Orleans Dixieland Band** spielt dazu auf.

ANMELDUNG

Pulker's Heuriger
3602 Rührsdorf | Rührsdorfer Kellergasse
+43 664 39 35 312
heuriger@pulkers.at | pulkers.at

Thomas Dorfers kulinarische Reise mit 5 JRE-Chefs

Mittwoch, 18. März – 18.30 Uhr
Krems, Landesgalerie Niederösterreich

EUR 265,00

Thomas Dorfers kulinarische Reise mit **5 JRE-Chefs** durch die Landesgalerie Niederösterreich. **Gala der Jeunes Restaurateurs (JRE) Österreich** in der Landesgalerie Niederösterreich an der Kunstmeile Krems. 6 Top-Chefs der Jeunes Restaurateurs bringen 6 coole Gänge auf die Teller. 6 Michelin-Sterne und 24 Hauben werfen die Chefs in die Waagschale! Mit dabei sind Lokalmatador und Mitgastgeber **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher, 5 Hauben), **Andreas Döllerer** aus Golling in Salzburg (Döllerer's Genusswelten, 5 Hauben), **Dominik Utassy** von der Geigeralm im steirischen Altaussee (4 Hauben), **Hans-Jörg Unterrainer** & **Stefan Birnbacher** vom Kirchenwirt in Leogang in Salzburg (4 Hauben), die Unterwirtinnen **Katrin & Sabrina Steindl** vom Unterwirt in Ebbs in Tirol (3 Hauben) sowie **Michael Kolm** aus dem Waldviertel (3 Hauben). Weinbegleitung kuratiert von Vinaria.

Powered by Transgourmet, Landesgalerie Niederösterreich & Vinaria.

LOCATION

Kunsthalle Krems (Check-in) | 3500 Krems | Museumsplatz 5 und
Landesgalerie Niederösterreich | 3500 Krems | Museumsplatz 1

ANMELDUNG

LWmedia | +43 2732 82000 | office@lwmedia.at



Landesgalerie Niederösterreich

© Raffael Lehner



Thomas Dorfer

© guenterstandl.de



Andreas Döllerer

© Jörg Lehmann



Michael Kolm

© Daniel Gollner



Dominik Utassy

© Saline



Hans-Jörg Unterrainer

© Hotel Kirchenwirt, K1326.com Klaus Bauer



Stefan Birnbacher

© Hotel Kirchenwirt, K1326.com Klaus Bauer



Katrin & Sabrina Steindl

© Dirk Brunicki



Vinaria lesen, Wein genießen

Jahresabo mit 8 Ausgaben jährlich
inklusive **Vinaria Weinguide**,
vinaria.at, **Vinaria Newsletter**
(wöchentlich) und **ePaper** um nur **€ 75,-**

office@lwmedia.at | T +43 2732 82000

 facebook.com/vinariamagazin

www.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 (derzeit € 75,-). Preis inklusive Umsatzsteuer und Versand.

Hofmeisters Speisewagen – unterwegs in der Wachaubahn

© Wachau Bahn, AI-generated Image



© Leonardo Ramirez



Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber

Donnerstag, 19. März – 17.00 Uhr
Krems, Bahnhof

EUR 165,-

Die **Hofmeisterei Hirtzberger** lädt im Rahmen des wachau GOURMETfestivals zu einem besonderen Abend in der Wachaubahn ein. Der Zug startet vom Kremsener Bahnhof und wird für eine Fahrt zum Erlebnis-Speisewagen, in dem 3-Hauben-Koch **Erwin Windhaber** und Team feine Häppchen mit passenden Weinen servieren. Entlang der Strecke sind zwei Stopps eingeplant. In Unterloiben präsentiert das **Weingut Tegernseerhof** einen ausgewählten Wein, bevor in Spitz Winzer **Johann Donabaum** persönlich begrüßt. Anschließend führt die Fahrt zurück nach Krems – ein stimmungsvolles Erlebnis zwischen Kulinarik, Landschaft und Wein.

ANMELDUNG

Hofmeisterei Hirtzberger
3610 Wösendorf in der Wachau | Hauptstraße 74
+43 2715 22931
restaurant@hofmeisterei.at | hofmeisterei.com

Donnerstag, 19. März – 17.30 Uhr
Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger

EUR 599,-

In seinem Edel-Heurigen präsentiert **Bernd Pulker** eine faszinierende Vertikale vom Grünen Veltliner M, Weingut F.X. Pichler, **Lucas Pichler** wird kommentieren. Diese außergewöhnliche Weinreise umfasst alle jemals gefüllten Jahrgänge von 1998 bis 2019. Neben "M" werden die Jahrgänge 2017, 2018, 2021 und 2023 vom Grünen Veltliner „Unendlich“ verkostet. 5-Gang-Menü von **Günther Steinhauer**. Bordeaux zum Hauptgang: 2002 Château Giscours (Margaux) aus der Doppelmagnum.

ANMELDUNG

Pulker's Heuriger
3602 Rührsdorf | Rührsdorfer Kellergasse
+43 664 39 35 312
heuriger@pulkers.at | pulkers.at



Bernd Pulker



Lucas Pichler

Grüner Veltliner „M“ Vertikale 1998 bis 2019

Tour de France culinaire



© Schloss Dürnstein



© Schloss Dürnstein



© Schloss Dürnstein

Freitag, 20. März – 18.00 Uhr
Dürnstein, Schloss Dürnstein

"light" EUR 199,-

Christian Thiery und **Maria Katharina Thiery-Schroll** laden zu einer exklusiven Genussreise durch Frankreich mit **6 erlesenen Weinen** von **Kate & Kon**. Dazu **5 klassische Gänge**, modern interpretiert, aus der Schlossküche (Headchef: **Dennis Linhart**).

Samstag, 21. März – 18.00 Uhr
Dürnstein, Schloss Dürnstein

"exklusiv" EUR 399,-

Eine exklusive Genussreise durch Frankreich mit **14 großen Weinen** von **Kate & Kon**. Dazu **8 klassische Gänge**, modern interpretiert, aus der Schlossküche (Headchef: **Dennis Linhart**).

ANMELDUNG

Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
+43 2711 212
hotel@schloss.at | schloss.at

Freitag, 20. März – 18.30 Uhr
Senftenberg, Restaurant Nigl

EUR 205,–

Winemaker **Martin** & Küchenchef **Bertram Nigl** laden zum "Wine & Dine" in Senftenberg ein: 5-Gänge-Gourmetmenü, begleitet von fünf herausragenden Weinen der **Weingüter Emrich-Schönleber** (Nahe, Deutschland) und **Nigl** (Vinaria 5 Kronen).

Tipp: Nächtigungsmöglichkeit im hauseigenen Hotel.

ANMELDUNG

Weingut Nigl – Weingut. Restaurant. Hotel
3541 Senftenberg | Kirchenberg 1
+43 2719 2609
info@weingutnigl.at | weingutnigl.at

Martin Nigl meets Emrich-Schönleber



Martin Nigl junior und senior



Bertram Nigl

Lukas Nagl im Mauritiushof bei FJ Gritsch



FJ Gritsch lädt in den Mauritiushof in Spitz



Heinz Velich



Lukas Nagl

Freitag, 20. März – 19.00 Uhr
Spitz, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch

EUR 290,–

Top-Winzer **Franz-Josef Gritsch** lädt zu einem vinophilen kulinarischen Highlight: Chef **Lukas Nagl** vom Bootshaus am Traunsee (1 Stern, 4 Hauben), kreiert ein mehrgängiges Menü, in dem er alpine Tradition mit präzise abgestimmten Aromen verbindet. Jedes Gericht wird perfekt ergänzt durch die Finesse und Ausdruckskraft der Wachauer Spitzenweine vom **Weingut Gritsch** sowie der charaktervollen Weine von **Heinz Velich** aus Apetlon.

ANMELDUNG

Weingut FJ Gritsch
3620 Spitz | Kirchenplatz 13
+43 2713 2450
office@gritsch.at | gritsch.at

Das Beste aus Burgund im Landhaus Bacher

Samstag, 21. März – 18.00 Uhr
Mautern, Landhaus Bacher

EUR 745,–

Burgunder-Dinner vom Feinsten mit Fokus auf Herkunft, Präzision und Zusammenspiel von Küche und Wein auf höchstem Niveau.

Eigens entwickeltes Menü von **Thomas Dorfer** (2 Michelin Sterne), 16 große Weine aus den bedeutendsten Appellationen „ex Domaine“ von Paul Pillot, Leflaive, Hubert Lamy, Armand Rousseau, Colin-Morey, Noëllat, Marquis d'Angerville und Liger-Belair in Kooperation mit **Kate & Kon.**

ANMELDUNG

Landhaus Bacher
3512 Mautern an der Donau | Südtiroler Platz 2
+ 43 2732 82937
info@landhaus-bacher.at | landhaus-bacher.at



Gastgeberin Susanne Dorfer
und Küchenchef Thomas Dorfer



Johannes Nuding im Mauritiushof bei FJ Gritsch



Johannes Nuding



Franz-Josef Gritsch



Andrea und Berndt May

Sonntag, 22. März – 19.00 Uhr
Spitz, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch

EUR 290,–

Sternegala im Mauritiushof in Spitz: Top-Chef **Johannes Nuding** vom Schwarzen Adler in Hall (Tirol) – ehemals London: Sketch Lecture Room & Library *** – gibt Einblick in seine formidable Küche. Dazu beste Weine von **Franz-Josef Gritsch** & Burgunder-Edelimporteure **May Wines**. Wow!

ANMELDUNG

Weingut FJ Gritsch
3620 Spitz | Kirchenplatz 13
+43 2713 2450
office@gritsch.at | gritsch.at

WEIN & GENUSS

27. | 28. MÄRZ KREMS

Dominikanerkirche, 14 bis 20 Uhr

www.weingenusskrets.at



Gourmet-Abend in der HLF Krems



© HLF



© Gozzo

Montag, 23. März – 17.30 Uhr
Tourismusschulen HLF Krems,
Eingang Lehrhotel

EUR 140,-

Ein besonderer Gourmet-Abend an den Tourismusschulen HLF Krems: 2-Hauben-Koch **Charly Teuschl** und Winzer **David Harm** gestalten gemeinsam mit der Klasse 3BHLT und den Praxislehrern René Roth sowie Manuel Holzmüller ein Menü, bei dem Küche, Service und Wein perfekt zusammenspielen. Ein Abend voller Handwerk, Genuss und Teamwork.

ANMELDUNG

HLF Krems
3500 Krems | Langenloiser Straße 22
+43 2732 880-113
sekretariat@hlfkrets.at | hlfkrets.at

Dienstag, 24. März – 17.00 Uhr
Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger

AUSVERKAUFT

Premiere für Hangar-7 Executive Chef **Martin Klein**: Er ist Chef der Küchenbrigaden im Salzburger Red Bull Hangar-7, dessen Aushängeschild Ikarus mit 2 Michelin Sternen & 5 Hauben ausgezeichnet ist. Klein ist Mastermind hinter dem weltbekannten Konzept der Gastköche aus aller Welt, die im monatlichen Wechsel das Ikarus bespielen. Mit seinem Team wird Klein in **Bernd Pulkers** Edelheurigen einen Blick ins einzigartige Ikarus-Repertoire gewähren. Große Weinbegleitung mit raren Perlen aus Wachau, Burgund und Bordeaux. Sehr exklusiv.

ANMELDUNG

Pulker's Heuriger
3602 Rührsdorf | Rührsdorfer Kellergasse
+43 664 39 35 312
heuriger@pulkers.at | pulkers.at



Bernd Pulker

"Die Chance, mit einem einzigartigen Team an dem vielleicht interessantesten Gastronomiekonzept der Welt zu arbeiten, bekommst du nur einmal im Leben."

Martin Klein



Martin Klein

Konstantin Filippou im Mauritiushof bei FJ Gritsch



Konstantin Filippou



Franz-Josef Gritsch



Philipp Wittmann

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

EUR 300,-

Spannender Leckerbissen im Mauritiushof von **Franz-Josef Gritsch** in Spitz: **Konstantin Filippou** vom gleichnamigen Spitzenrestaurant in Wien (2 Sterne, 5 Hauben) steht hinterm Herd, der Hausherr schenkt seine besten Gewächse aus und lädt obendrein als Gastwinzer **Philipp Wittmann** (Rheinhessen, Westhofen bei Worms) ein. Großes Kino.

ANMELDUNG

Weingut FJ Gritsch
3620 Spitz | Kirchenplatz 13
+43 2713 2450
office@gritsch.at | gritsch.at

Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems

**Freitag, 27. März und
Samstag, 28. März – 14.00 bis 20.00 Uhr**
Krems, Dominikanerkirche

EUR 35,- bzw. 40,-
(Vorverkauf bzw. Tageskasse)

Im prächtigen Rahmen der Dominikanerkirche im Herzen der Wachau Stadt Krems steigt am **27. und 28. März** (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. Verkostung aus Zalto-Universalgläsern der Denk'Art-Serie.

Tipp:

Ermäßigungen für Raiffeisen-Konto-Inhaber und Vinaria Abonnenten.

ANMELDUNG

LWmedia
3500 Krems | Ringstraße 44/1
+43 2732 82000,
office@lwmedia.at | weingenusskrems.at



Château Smith Haut Lafitte



Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber



Nicolas Masse

Freitag, 27. März – 18.30 Uhr
Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger

EUR 349,-

Einmaliges Châteaufest mit dem gehypten Senkrechstarter aus Bordeaux: **Château Smith Haut Lafitte**, Grand Cru Classé, präsentiert seine Ersten Gewächse in Rot & Weiß, persönlich kommentiert von der **Eignerfamilie Cathiard**. Dazu 4-Hands-Dinner des Chefs vom Lafitte-Restaurant La Grand Vigne ** und Mitgastgeber **Erwin Windhaber**.

ANMELDUNG

Hofmeisterei Hirtzberger
3610 Wösendorf in der Wachau | Hauptstraße 74
+43 2715 22931
restaurant@hofmeisterei.at | hofmeisterei.com

Freitag, 27. März – 18.30 Uhr und
Sonntag, 29. März – 12.00 Uhr
Mautern, Weingut Hutter, Silberbichlerhof

EUR 155,–

Wenn **Werner Punz** (Vinzenz Pauli, St. Pölten) im Rahmen des wachau GOURMETfestivals im Silberbichlerhof den Herd übernimmt, trifft moderne Handschrift auf klare Herkunft. Im Mittelpunkt stehen Produkte aus der Region – handwerklich verarbeitet, präzise komponiert und fein abgestimmt auf die Weine des **Weingutes Hutter**. Ein 5-Gang-Menü mit Weinbegleitung führt durch den Abend – zwei Weine pro Gang, gekrönt von einem besonderen Reifwein-Special. Dazu Aperitif, Wasser und Kaffee – und als stimmiger Abschluss selbstgebrannte Spirituosen.

ANMELDUNG

Weingut Hutter Silberbichlerhof
3512 Mautern/Wachau | St. Pöltnerstraße 385
+43 664 735 43 143
info@hutter-wachau.at | hutter-wachau.at

© Weingut Hutter



Familie Hutter: v.l.n.r.: Elfriede, Fritz IV, Richard und Fritz Hutter III

„Tradition ist nicht
das Bewahren der Asche,
sondern die Weitergabe
von Zündhölzern.“

Werner Punz

© JTP Pictures



Werner Punz

Innovation – Region – Tradition

Große Stücke – große Flaschen

© Gasthof Prankl



Samstag, 28. März – 18.00 Uhr
Spitz, Gasthof Prankl

EUR 270,–

Patron **Martin Prankl** und Küchenchef **Daniel Petz** (2 Hauben) laden zu einem Abend unter dem Motto „Große Stücke – große Flaschen“. Eine Veranstaltung für Liebhaber des authentischen Geschmacks: Fleisch und Fisch werden im Ganzen zubereitet und direkt am Tisch präsentiert – pur, kraftvoll und aromatisch. Dazu schenkt Martin Prankl ausgewählte Weine aus Großflaschen vom **Weingut Prager** aus Weißenkirchen sowie von **Château Phélan Ségur** (Bordeaux) aus.

ANMELDUNG

Gasthof Prankl
3620 Spitz | Hinterhaus 16
+43 2713 2323
office@gasthof-prankl.at | gasthof-prankl.at

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**.

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

arte krems

Weißkirchen
Spitz
Mautern
Krems

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

WACHAU
TOP WINZER
STERNEKÖCHE
GENUSS-HOTEL
arte krems

Finesse der Regionen

© Weingut Hofstätter



© Hotel Wachau



Samstag, 28. März – 18.00 Uhr
Melk, Hotel Wachau

EUR 159,-
(Menü und
Weinbegleitung)

Jochen Hipfinger zeigt unter dem Motto „Finesse der Regionen“, wie spannend echte Regionalität schmecken kann. Er kombiniert Wagyu- und Highland-Beef aus eigener Zucht mit ausgewählten Zutaten aus den umliegenden Regionen – von zarter Seeforelle bis hin zu edlem Wachauer Safran. Jeder Gang wird harmonisch von den Weinen der **Weingüter Hofstätter** (Spitz) und **Klein** (Andau) begleitet.

Tipp: Spezielles Nächtigungs-Package
direkt im Hotel Wachau verfü  im Doppelzimmer.
EUR 224,- inklusive Übernachtung

ANMELDUNG

Hotel Wachau
3390 Melk | Am Wachberg 3
+43 2752 525-31
info@hotel-wachau.at | hotel-wachau.at

wachau
GOURMETfestival
2026

Vinaria GOURMET-SAFARI by Hartmuth Rameder

Sonntag, 29. März – 14.00 Uhr
Krems, Winzer Krems (Start)

EUR 275,–

Mit original Landrover Defender jeden Gang in einem anderen Gourmetlokal, dazu passende Weine. Start/Ziel bei Winzer Krems mit der Verkostung einer ultimativen Rarität. Auf der Tour fix eingeplant sind **Winzer Krems, Gasthof Prankl, Hofmeisterei Hirtzberger** sowie **Schloss Dürnstein**. Wie immer, ist Hofmeisterei Hirtzberger Patron **Hartmuth Rameder** der Safari-Ranger. Einmaliges Erlebnis.

ANMELDUNG

LWmedia
3500 Krems | Ringstraße 44/1
+43 2732 82000,
office@lwmedia.at | lwmedia.at



Christian Thiery (Schloss Dürnstein) und Safari-Ranger Hartmuth Rameder

Florian Wörgötter im Mauritiushof bei FJ Gritsch



Florian Wörgötter



Mauritiushof Spitz



Gerhard Markowitsch

Sonntag, 29. März – 19.00 Uhr
Spitz, Mauritiushof am Weingut FJ Gritsch

EUR 250,–

Noch ein Shootingstar zu Gast im Mauritiushof in Spitz: **Florian Wörgötter** aus Ligist holte sensationell einen Michelin-Stern in die Weststeiermark, kocht innovativ-bodenständig-weltoffen und kompromisslos aufs Produkt fixiert. Erstmals kocht er in der Wachau, begleitet von feinsten Weinen des Hausherrn **Franz-Josef Gritsch** (Spitz) sowie vom Gastwinzer **Gerhard Markowitsch** (Göttlesbrunn) – beides 5-Vinaria-Kronen-Betriebe.

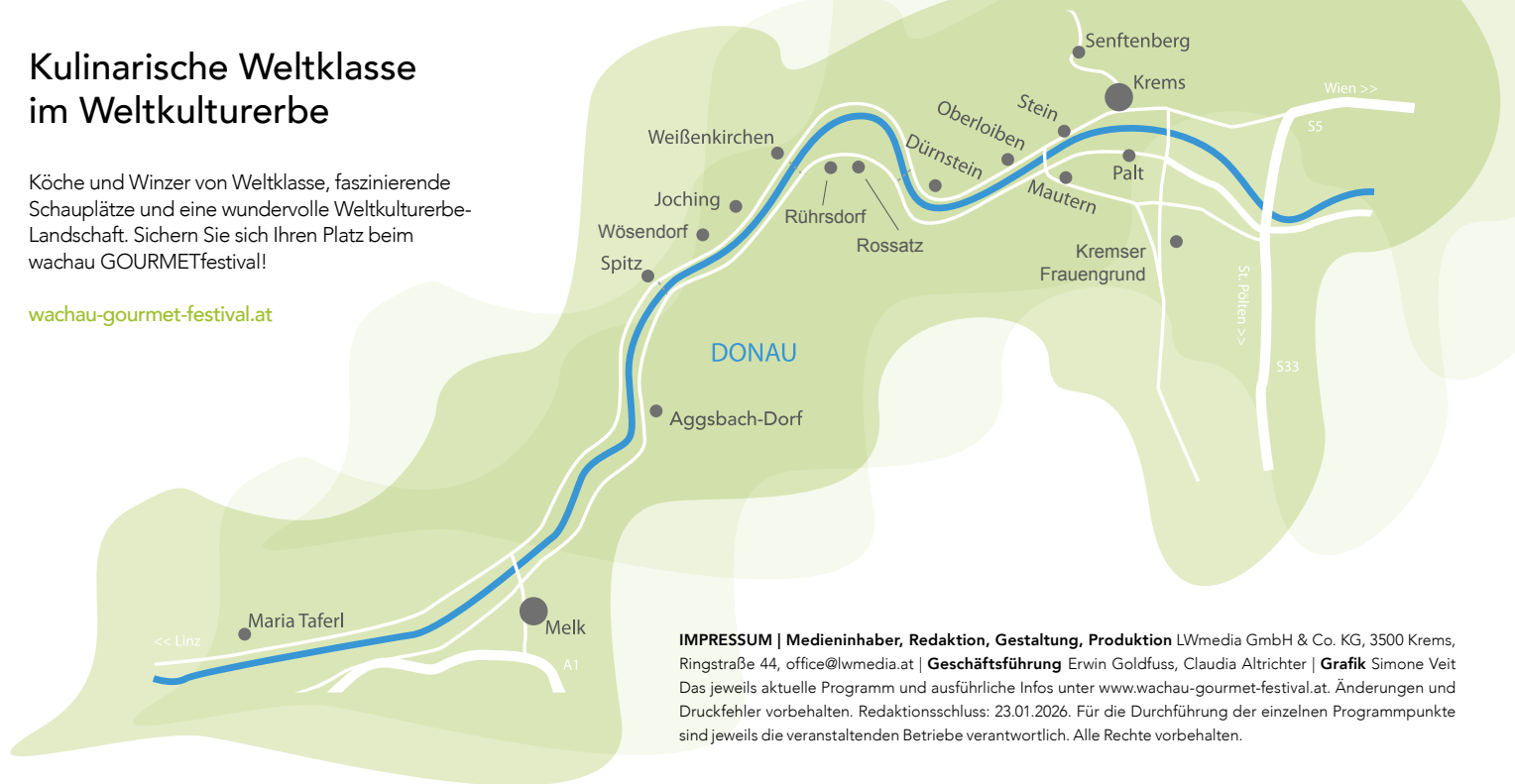
ANMELDUNG

Weingut FJ Gritsch
3620 Spitz | Kirchenplatz 13
+43 2713 2450
office@gritsch.at | gritsch.at

Kulinarische Weltklasse im Weltkulturerbe

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

wachau-gourmet-festival.at



IMPRESSUM | Medieninhaber, Redaktion, Gestaltung, Produktion LWmedia GmbH & Co. KG, 3500 Krems,
Ringstraße 44, office@lwmedia.at | **Geschäftsführung** Erwin Goldfuss, Claudia Altrichter | **Grafik** Simone Veit
Das jeweils aktuelle Programm und ausführliche Infos unter www.wachau-gourmet-festival.at. Änderungen und
Druckfehler vorbehalten. Redaktionsschluss: 23.01.2026. Für die Durchführung der einzelnen Programmpunkte
sind jeweils die veranstaltenden Betriebe verantwortlich. Alle Rechte vorbehalten.



Zwettler

Die Seele des Waldviertels
ist goldgelb.

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



Raiffeisen
Niederösterreich-Wien



NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



Zwettler



vinaria



ÖSTERREICH WEIN

CASA MODA.



Die täglich aktuelle Version des Programms finden Sie hier:
wachau-gourmet-festival.at