

vinaria präsentiert:

LWNmedia

# 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

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.

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

© Resort das Achental



*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 Gala-dinner-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 Lamy Armand Rousseau, Colin-Morey, Noëllat, Marquis d'Angerville und Liger-Belair in Kooperation mit KATE & KON (21. März).



*Edip Sigl holt das Beste aus jeder Komponente eines Gerichts.*



*Schauplatz des JRE  
Super-Events: Landesgalerie  
Niederösterreich*



*Andreas Döllerer*



*Dominik Utassy*



*Hans-Jörg Unterrainer*



*Stefan Birnbacher*



*Katrin & Sabrina Steindl*



*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** (Döllerer's Genusswelten ☼☼), **Dominik Utassy** (Geigeralp ☼), **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 Mauritius Hof nach Spitz.*

© Schwarzer Adler



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

© Wörgötter



*Florian Wörgötter aus Ligest (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**.



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

### Große Wine & Dines im Quartett am Mauritius Hof Gritsch

Der Mauritius Hof 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 Edelimporateur 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 Mauritius Hof: **Florian Wörgötter** aus Ligest, 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.

© LWmedia



*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](https://diepresse.com/sonntagsabo)



© Adobe Stock

*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-Schönle-  
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 Donauschlössel 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



*Prof. 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**

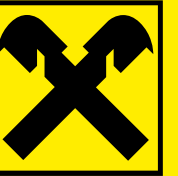
Im prächtigen Rahmen der Dominikanerkirche im Herzen der Wachau Stadt Krems steigt am 27. und 28. März 2026 (14:00 bis 20:00 Uhr) wieder die feine Vinaria Messe **WEIN & GENUSS Krems**. Rund 70 Spitzenwinzer (Best of Niederösterreich + steirische Sauvignon Blanc Weltmeister) präsentieren ihre besten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

**TICKETS SIND  
AB SOFORT  
ERHÄLTICH**  
über den Ticketshop unter  
[www.weingenusskrams.at](http://www.weingenusskrams.at), auf  
[www.vinaria.at](http://www.vinaria.at) und bei LWmedia,  
[office@lwmedia.at](mailto: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](http://www.weingenusskrams.at)

**Raiffeisen  
Niederösterreich-Wien**



LWmedia

# WEIN & GENUSS KREMS

27. | 28. MÄRZ 2026

Dominikanerkirche, 14 bis 20 Uhr

[www.weingenusskrams.at](http://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](https://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.



© Leonardo Ramirez

**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](mailto:office@lwmedia.at)  
oder telefonisch unter  
**+43 2732 82000**  
[www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at)



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.