

wachau GOURMETfestival 12. bis 29. März 2026

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.

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 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).

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.

Ikarus ** zu Gast im Edelheurigen von Bernd Pulker

Fixpunkt im wachau GOURMETfestival ist der vielfach ausgezeichnete Edel-Heurige von **Bernd Pulker** in Rossatz-Rührsorf 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.

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.

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.

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 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**.

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 Harmuth Rameder die Rolle des Safari-Rangers. Weitere Stationen und (Gast-)Köche folgen demnächst im Programm.

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 Aperó, 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.

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 Weinbaugebiet

Nahe. Das Weingut 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 Küchenchef **Willy Welser** (ein Dorfer-Schüler) auf seine Kollegen vom Restaurant Lameng in Miesenbach (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 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.

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.

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 GOURMETfestival zum Schenken

Genussgutscheine eignen sich für jeden erdenklichen Anlass – oder einfach so. Ein Gutschein für das wachau GOURMETfestival 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 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 Barabläse ist ausgeschlossen.

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

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

wachau GOURMETfestival

12. bis 29. März 2026

www.wachau-gourmet-festival.at

WEIN & GENUSS Krems

27. & 28. März 2026

Dominikanerkirche Krems, Körnermarkt 14, 3500 Krems

www.weingenusskREMS.at

>>> Bildmaterial unter folgendem [Link](#) <<<

LWmedia, Ringstraße 44/1, 3500 Krems

+43 2732 82000, office@lwmedia.at