

wachau
GOURMET festival
19. März – 2. April **2020**

Weltklasse-Chefs und -Winzer in der Welterberegion

Das Depot mit Sahnehäubchen.

Depot Premium: das Wertpapierdepot mit Zusatzservices für hohe Ansprüche.

Für jeden das Passende, für alle transparent: die Wertpapierdepots von Raiffeisen. Jetzt mit dem neuen Online-Depotfinder noch schneller zum passenden Depot:
www.raiffeisenbank.at/depotmodelle



Raiffeisen
Meine Bank



Impressum: Medieninhaber: RLB NO-Wien AG, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien.

Wichtige Hinweise: Marketingmitteilung gemäß Wertpapieraufsichtsgesetz. Diese Information ist keine Finanzanalyse und stellt weder eine Anlageberatung noch ein Angebot oder eine Empfehlung beziehungsweise eine Einladung zur Angebotsstellung zum Kauf oder Verkauf von Finanzinstrumenten oder Veranlagungen dar. Diese Information ersetzt nicht die persönliche Beratung und Risikoaufklärung durch die Kundenbetreuerin oder den Kundenbetreuer im Rahmen eines Beratungsgesprächs. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass Finanzinstrumente und Veranlagungen teilweise erhebliche Risiken bergen, bis hin zum Verlust oder Totalverlust des eingesetzten Kapitals. Stand: Jänner 2020

In der Wachau schlägt's 13

Dreizehn ist die sechste Primzahl und eine zentrierte Quadratzahl. Eine Zahl ist genau dann durch 13 teilbar, wenn ihre alternierende 3er-Quersumme durch 13 teilbar ist. So weit die Mathematik.

13 gilt Optimisten als Glückszahl, die Pessimisten wollen wir hier mal beiseite lassen. 13 ist aber auch die Zahl des wachau GOURMETfestival 2020, das in diesem Jahr eben zum 13. Mal in Szene geht. Pures Glück also.

Zur Eventreihe von internationalem Format, die in der obersten Gourmet-Liga Europas spielt, ist das Festival längst gereift. Einzigartig durch die Bespielung einer ganzen Region, mit Alleinstellung durch die starke Weinkompetenz.

Einmal mehr mit vielen Superlativen. Sterne, Hauben und Kronen strahlen von 19. März bis 2. April 2020 über der Tourismusregion Wachau zwischen Maria Taferl und dem Göttweiger Berg. Darunter gleich drei Weltklasse-Küchenchefs, die jeweils mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet sind: Paolo Casagrande, Shootingstar aus Barcelona (Mentor: Martin Berasategui), zu Gast auf

Schloss Dürnstein. Jean-Philippe Blondet vom Restaurant Alain Ducasse at The Dorchester in London, eines der ultimativsten Luxushotels der Welt, als Gastchef bei Thomas Dorfer im Landhaus Bacher (Dorfer & friends). Und Österreichs einziger Vertreter dieser erlauchten Gilde, Juan Amador (bei Bernd Pulker).

Dazu Wine & Dine-Events am laufenden Band. Von klein & fein bis groß & rar, in allen Kombinationen. Der Verantwortung sind wir uns bewusst. Logische Konsequenz ist die Breite des Angebots. Auch Preis-Leistungs-Events gibt es viele, das ist uns besonders wichtig.

Mit dem wachau GOURMETfestival wird in der Wachau die Saison eröffnet. Neben den kulinarisch-vinophilen Highlights ist das Festival mit seinen rund 40 Einzelevents zum touristischen und wirtschaftlichen Faktor geworden. Zwei Wochen lang sind die Gästezimmer in der Wachau ausgebucht.

Herzlichst,

Erwin Goldfuss
Vorsitzender
wachau GOURMETfestival Board

Mag. (FH) Claudia Altrichter
Projektleiterin
LW Werbe- und Verlags GmbH

Mag. Bernhard Schröder
Geschäftsführer
Donau Niederösterreich Tourismus GmbH

Programmüberblick wachau GOURMETfestival 2020

				Seite
FR	20.03.	Dürnstein, Domäne Wachau	111 Weine aus Österreich	8
FR	20.03.	Unterloiben, Loibnerhof Familie Knoll	Große Knoll-Vertikale & K + K-Menü	8
FR	20.03.	Rührsdorf, Landgasthaus Essl	Pegel Rührsdorf 10,5	9
FR	20.03.	Senftenberg, Restaurant Nigl	Reise durch die Nigl-Vinothek	9
SA	21.03.	Krems, Poldi Fitzka	Ella's zu Gast im Poldi Fitzka	10
SA	21.03.	Spitz, Restaurant Prankl	Künstler & Knoll – Rheingau & Wachau	10
SA	21.03.	Mautern, Römerhalle	Vinaria präsentiert: Vingustatio Wachau, die Winzer des Südufers	11
SO	22.03.	Krems, Steigenberger Hotel & Spa	Kulinarisches Ländermatch Österreich ... Deutschland	12
MO	23.03.	Mautern, Landhaus Bacher	Dorfer & friends mit Jean-Philippe Blondet	14
MO	23.03.	Dürnstein, Domäne Wachau	Authentisches Seoul-Food von HAN am Stadtpark	15
MO	23.03.	Spitz, Donauschlössel	„naTurTrüb“ by mike nährer	15
MI	25.03.	Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger	Große Singerriedel-Vertikale	16
DO	26.03.	Spitz, Graben-Gritsch	Michael Nährer & Peter Zinter	16
DO	26.03.	Krems, Poldi Fitzka	Kunst und Kulinarik in der Landesgalerie	17
DO	26.03.	Kremser Frauengrund, Sektmanufaktur Dockner	Dockner-Gala mit Eva Koppensteiner & Christian Schickh	18
DO	26.03.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	Kulinarisch-vinophile „Liebesgeschichten“	18

				Seite
FR	27.03.	Spitz, Graben-Gritsch	Michael Nährer & Peter Zinter	16
FR	27.03.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	Kulinarisch-vinophile „Liebesgeschichten“	18
FR	27.03.	Krems, Dominikanerkirche	Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems	19
FR	27.03.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Bernard Antony	20
FR	27.03.	Rührsdorf, Landgasthaus Essl	Pegel Rührsdorf 10,5	20
SA	28.03.	Krems, Dominikanerkirche	Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems	19
SA	28.03.	Spitz, Donauschlössel	Michael Nährer & Peter Zinter	16
SA	28.03.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Wine & Dine mit Krutzler & Pichler-Krutzler	22
SA	28.03.	Melk, Hotel Wachau	Hipfinger's Frühlingsküche	22
SA	28.03.	Mautern, Landhaus Bacher	Was ist großer Wein? Wein-philosophischer Abend mit Willi Klinger	23
SO	29.03.	Spitz, Donauschlössel	Michael Nährer & Peter Zinter	16
SO	29.03.	Kremser Frauengrund, Sektmanufaktur Dockner	Dockner + Ruhm = Nikkei vom Feinsten!	24
SO	29.03.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Küchen(steh)party	26
MO	30.03.	Maria Taferl, Hotel-Restaurant Schachner	G6-Gipfel in Maria Taferl	27
MO	30.03.	Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger	Sterne-Dinner mit Juan Amador	28
MO	30.03.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	Sven Wassmer & Amanda Wassmer-Bulgin	29

Programmüberblick wachau GOURMETfestival 2020

				Seite
DI	31.03.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Sterne-Gala mit Paolo Casagrande (Barcelona)	30
MI	01.04.	Spitz, Restaurant Prankl	April, April!	31
MI	01.04.	Rührsdorf, Bernd Pulker's Heuriger	Bigbottle-Party mit Hubert Wallner	32
MI	01.04.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Sicily-Masterclass „Don Serafino“	34
DO	02.04.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Sizilien-Gala auf Schloss Dürnstein	35
DO	02.04.	Krems, Poldi Fitzka	Closing Party powered by Transgourmet	34

Das jeweils aktuelle Programm, ausführliche Infos u.v.m. unter www.wachau-gourmet-festival.at.

THE X6



bmw.at/X6

Jürgen Auer GesmbH & Co. KG

Gewerbeparkstraße 37, 3500 Krems
Tel. 0 27 32/78 200-0, info@auer.bmw.at
www.auer.bmw.at

BMW X6: von 195 kW (265 PS) bis 390 kW (530 PS), **Kraftstoffverbrauch** gesamt von 7,5 l bis 12,1 l/100 km, CO₂-Emissionen von 196 g bis 274 g CO₂/km. Angegebene Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte ermittelt nach WLTP.

111 Weine aus Österreich



Daniela Dejnega und Luzia Schrampf

Fr. 20. März, 14.30 Uhr
Dürnstein, Domäne Wachau,
Kellerschlüssel

EUR 105,–

Anmeldung:
Domäne Wachau
3601 Dürnstein 107
Tel. +43 2711 37110
event@domaene-wachau.at

111 Weine aus Österreich – so der Titel des Buches der Weinjournalistinnen **Daniela Dejnega** und **Luzia Schrampf** – sind an einem Nachmittag schwer zu schaffen. Daher präsentieren die Autorinnen eine Auswahl von 18 tollen Weinen, inspirierend, vielfältig und hochklassig. Fixstarter sind die Wachauer Weine aus dem Buch. Ergänzt um Dazupassendes, Gegensätzliches, Unerwartetes – in jedem Fall Köstliches. Kurzweiliger Nachmittag mit spannenden Weinen aus Österreich und Hintergrund-Geschichten dazu.

Große Knoll-Vertikale & K + K-Menü



Emmerich sen., Josef jun., Josef sen. & Emmerich Knoll jun. (v.l.)

Fr. 20. März, 16.00 Uhr
Unterloiben, Loibnerhof
Familie Knoll
(Menü: Beginn 18.00 Uhr)

EUR 200,–

(Degustation, 5-Gang-Menü inkl. Getränke)

Anmeldung:
Loibnerhof Familie Knoll
Unterloiben 7, 3601 Dürnstein
Tel. +43 2732 82890
office@loibnerhof.at

Das **Knoll + Knoll**-Menü der Familien **Emmerich Knoll** (Weingut) und **Josef Knoll** (Restaurant) im Loibnerhof hat schon Tradition beim wachau GOURMETfestival. Start mit einer kommentierten Verkostung über drei Jahrzehnte der Jahrgänge **1998, 2008** und **2018**, wobei Grüne Veltliner und Rieslinge das Herzstück bilden. Kommentiert von Emmerich Knoll sen. Anschließend 5-Gang-Menü von Josef Knoll mit ausgewählten Knoll-Weinen dazu, jung und gereift.

Pegel Rührsdorf 10,5



Philipp Essl

Fr. 20. März, 18.00 Uhr
Rührsdorf,
Landgasthaus Essl

EUR 149,–

Anmeldung:
Landgasthaus Essl
Rührsdorf 17, 3602 Rossatz
Tel. +43 2714 6384, info@landgasthaus-essl.at

Philipp Essl und **Christoph Essl** laden zu einem hochwertigen Weinabend nach Rührsdorf ins Landgasthaus Essl, um „den Pegelstand zu erhöhen“! Große Weine aus großen Flaschen, u. a. von F. X. Pichler, Gesellmann, Knoll und Hirsch, werden von einem 6-gängigen Menü begleitet. Magnums (1,5 l), Doppelmagnums (3 l) und Imperiale (6 l) stehen bereit, um den Rührsdorfer Pegel auf 10,5 (l) steigen zu lassen!

Reise durch die Nigl-Vinothek



Familie Nigl

Fr. 20. März, 18.30 Uhr
Senftenberg, Restaurant Nigl

EUR 119,–

Anmeldung:
Restaurant Nigl
Kirchenberg 1, 3541 Senftenberg
+43 2719 2609-500

Bertram Nigl lädt zu einer vinophil-kulinarischen Reise durch die bestens bestückte Nigl-Vinothek nach Senftenberg, wo zahlreiche Schätze mit großer Jahrgangstiefe lagern. Serviert wird ein 6-gängiges Gourmet-Menü, begleitet mit 10 Top-Weinen aus dem vielfältigen Sortiment des eigenen Weinguts.

Ella's zu Gast im Poldi Fitzka



Christoph Nägele

Sa. 21. März, 18.00 Uhr
Krems, Poldi Fitzka

EUR 119,-

Anmeldung:
Poldi Fitzka
Museumsplatz, 3500 Krems
Tel. +43 664 1528094, gastwirtschaft@poldifitzka.at

Vorarlberg trifft Griechenland in Krems. **Christoph Nägele**, aus Vorarlberg stammender Haubenkoch im Wiener Szene-Griechen „Ella's“ kocht ein 6-gängiges Menü mit Gerichten aus seiner Heimat und aus Griechenland. Analog dazu österreichisch-griechische Weinbegleitung von und mit **Manfred Huth**.

Künstler & Knoll – Rheingau & Wachau



Martin Prankl

Sa. 21. März, 18.15 Uhr
Spitz, Restaurant Prankl

EUR 165,-

Anmeldung:
Restaurant Prankl
Altes Schiffmeisterhaus
Hinterhaus 16, 3620 Spitz
Tel. +43 2713 2323, gasthaus.prankl@aon.at

Ein K&K-Dinner präsentiert Haubenwirt **Martin Prankl** zum wachau GOURMETfestival. Wer dabei an die alte Monarchie denkt, liegt völlig falsch: Die edle Weinbegleitung zum 7-gängigen Galamenu der Küchenchefs **Florian Fink** und **Daniel Petz** wird von den beiden Ausnahmewinzer **Gunter Künstler** (Rheingau/Deutschland) und **Emmerich Knoll** (Loiben/Wachau) bestritten. Beide greifen dazu tief in ihre Schatzkisten.

Vingustatio Wachau



Winzer der Vingustatio Wachau

Das **südliche Donauufer** der Wachau hat sich zu einem Geheimtipp unter den Entdeckungsreisenden in Sachen Wein entwickelt. In der Römerhalle können Gäste die gesammelten Werke jener Winzer verkosten, deren Rieden sich von Mautern bis Arnsdorf spannen. Ein breites Spektrum unterschiedlicher Weine steht zur Verkostung bereit, deren Protagonist fast immer Grüner Veltliner heißt: egal ob als fruchtige Steinfeder, Federspiel oder kraftvoller Smaragd.

Sa. 21. März, 14.00–20.00 Uhr
Mautern, Römerhalle

EUR 15,-
EUR 13,- im Vorverkauf

Anmeldung:
Weinbauverein Mautern
St. Pöltner Straße 15, 3512 Mautern
Tel. +43 664 2109715, kontakt@vingustatio.at
www.vingustatio.at

Raum für gewichtige Nebenrollen gibt es dennoch genug. Riesling hat längst den Part neben dem Veltliner eingenommen, Muskateller & Co sind ebenfalls keine Statisten mehr. Abgerundet wird der Streifzug durch die südliche Wachau mit einem doppelten Blick: Jungweine weisen den Weg in die Zukunft, während gereifte Federspiele & Smaragde zeigen, was für ein Potenzial in der Region steckt.

Kulinarisches Ländermatch Österreich – Deutschland



Anton Gschwendtner



Steigenberger Hotel & Spa Krems

So. 22. März, 15.00 Uhr
Krems, Steigenberger Hotel & Spa

EUR 99,-
EUR 169,- inklusive Übernachtung pro Person

Anmeldung:
Steigenberger Hotel & Spa
Am Goldberg 2
3500 Krems
Tel. +43 2732 71010
reservations@krems.steigenberger.at

Österreich gegen Deutschland – das kulinarisch-vinophile Freundschaftsspiel. Küchenchefs aus der Steigenberger-Familie in beiden Ländern verwöhnen an ihren Kochstationen, darunter Sterne-Chef **Anton Gschwendtner** vom Steigenberger Hotel Graf Zeppelin in Stuttgart, **Dominic Lichius**, Küchenchef Steigenberger Hotel Krems, und **Stefan Schartner**, Küchenchef Steigenberger Hotel Herrenhof sowie Köche von Transgourmet Cook.

Dazu Topwinzer, u. a. aus Deutschland das **Schlossweingut Diel** (Nahe), einer der bekanntesten Betriebe des Verbands deutscher Prädikatsweingüter (VdP), und das junge, auf Weltklasse-Pinot Noirs und -Chardonnays spezialisierte Rheingau-Gut **Chat Sauvage**. Livemusik von **Holy Moly Jazzband Deluxe**. Powered by Steigenberger und Transgourmet.

STEIGENBERGER
HOTEL & SPA
KREMS



WELTKULTURERBE TRIFFT SPITZENKÖCHE.

22. MÄRZ 2020 ab 15:00 UHR

Das Steigenberger Hotel & Spa Krems lädt am 22. März 2020 ab 15:00 Uhr zu einer Genuss-Veranstaltung der Extraklasse ein: Spitzenköche aus Österreich und Deutschland verwöhnen mit ausgefallenen Kreationen.

Der kulinarische Nachmittag und Abend mit Wein-Verkostung und Live-Musik ist um 99 € pro Person erhältlich. Zum Preis von 169 € pro Person ist eine Übernachtung im Doppelzimmer im Steigenberger Hotel & Spa Krems inkludiert.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Steigenberger Hotel & Spa Krems
Am Goldberg 2 | 3500 Krems, Österreich
T +43 2732 71010 | E reservations@krems.steigenberger.at

Dorfer & friends mit Jean-Philippe Blondet ❀❀❀



Thomas und Susanne Dorfer



Jean-Philippe Blondet

Mo. 23. März, 18.30 Uhr
Mautern, Landhaus Bacher

EUR 390,-

Anmeldung:
Landhaus Bacher
Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern
Tel. +43 2732 82937
info@landhaus-bacher.at

Der mit 3 Michelin-Sternen höchstdekorierte **Jean-Philippe Blondet** kommt zu **Thomas Dorfer** ins Landhaus Bacher in Mautern. Eine würdige Fortsetzung der Sterne-Galas „Dorfer & friends“. Blondet stammt aus Nizza in Südfrankreich und entwickelte seine steile Karriere an der Seite des großen Alain Ducasse, unter anderem in dessen weltberühmtem Restaurant Louis XV. in Monte Carlo und im Spoon

in Hong Kong. Seit 2016 ist Jean-Philippe Blondet Executive Chef im Restaurant Alain Ducasse at The Dorchester in London an der Park Lane, eines der ultimativsten Luxushotels der Welt. 4 der 6 Gänge wird Jean-Philippe Blondet zur Sterne-Gala beisteuern, 2 kommen von Gastgeber Thomas Dorfer.

Authentisches Seoul-Food von HAN am Stadtpark



Myungsoon Chong & Bora Höllermeier

Mo. 23. März, 18.30 Uhr
Dürnstein, Domäne Wachau,
Kellerschlössel

EUR 95,-

Anmeldung:
Domäne Wachau
3601 Dürnstein 107
Tel. +43 2711 37110
event@domaene-wachau.at

Geschmackstief, feurig-aromatisch, aufregend. Die Küche Südkoreas ist abenteuerlich anders, entführt in neue Geschmackswelten. Die Domäne Wachau überlässt **Bora Höllermeier** und ihren kochenden Eltern **Myungsoon Chong** und **Kwangsik Lim** die „Bühne“ im Kellerschlössel. Die drei führen das HAN, das angesagteste Südkorea-Restaurant Wiens am Stadtpark. Zu dieser kompromisslos authentischen Küche öffnet die **Domäne Wachau** eine Selektion der besten Weine, die sich fantastisch mit den exotischen Köstlichkeiten ergänzen.

„naTurTrüb“ by mike nährer



Michael Nährer

Mo. 23. März, 19.00 Uhr
Spitz, Donauschlössel

EUR 149,-
Abendkasse: EUR 169,-

Anmeldung:
office@gasthaus-naehrer.com

Der frühere „Junge Wilde“ (2006) **Michael Nährer**, Haubenwirt in Rassing bei St. Pölten, hält beim wachau GOURMETfestival **Josef „Graben“-Gritsch** die Treue. Neben den Events in Vießling bekocht er auch das neue Gritsch-Domizil Donauschlössel in Spitz: 8-gängiges fliegendes Menü und 18 ausgesuchte Weine zum Thema „naTurTrüb“ aus Österreich und international, darunter einige Stars der Szene, zum Beispiel: Bornard, Muster, Hager, Matassa, Hoch, Derain, Christian Tschida, Clai, Schnabel, Brand Bros, Zillinger, Ganevat und Pranzegg.

Große Singerriedel-Vertikale



Franz Hirtzberger sen. und jun.

Mi. 25. März, 17.30 Uhr
Rührsdorf, Pulker's Heuriger

EUR 339,-

Anmeldung:
Pulker's Heuriger
Rührsdorfer Kellergasse
3602 Rührsdorf
Tel. +43 664 3935312, heuriger@pulkers.at

Bernd Pulker kredenzt in seinem Nobel-Heurigen eine große Singerriedel-Vertikale! 21 Jahre Riesling Singerriedel aus der Magnum (1998 bis 2018), kommentiert durch Topwinzer **Franz Hirtzberger**. Das dazupassende Menü kocht **Günther Steinhauer** vom Waldviertler Wegscheiderhof, früher lange Jahre Lisl Wagner-Bachers Souschef. *Aperitif: 2019 Grüner Veltliner Rotes Tor.*

Michael Nährer & Peter Zinter



Peter Zinter



Michael Nährer

Do. 26. & Fr. 27. März
Spitz, Weingut Graben-Gritsch
Sa. 28. & So. 29. März
Spitz, Donauschlössel

EUR 129,-

Anmeldung:
Weingut Graben-Gritsch
Vießling 21, 3620 Spitz
Tel. +43 2713 8478
weingut@josef-gritsch.net

Fixstern am Himmel des wachau GOURMETfestivals sind die Events von **Josef „Graben“-Gritsch**, dem Topwinzeraus dem Spitzer Graben. Haubenkoch **Michael Nährer** aus Kapelln bei St. Pölten sorgt gemeinsam mit 3-Hauben-Koch **Peter Zinter** (früher: Heunisch & Erben) für den kulinarischen Rahmen. Gemeinsam bereiten die „Jungen Wilden“ ein 6-gängiges Menü. Von Graben-Gritsch die aktuellen Jahrgänge und gereifte Raritäten. *Start: 18.00 Uhr.*

Kunst & Kulinarik in der Landesgalerie



David Daxner

Do. 26. März, 17.00 Uhr
Krems, Poldi Fitzka

EUR 99,-

Anmeldung:
Poldi Fitzka
Museumsplatz, 3500 Krems
Tel. +43 664 1528094, gastwirtschaft@poldifitzka.at

Man nehme die Landesgalerie Niederösterreich in Krems für eine Führung durch das angesagte Museum und Aperio im kultigen Obergeschoß 3, die Küchenbrigade von **Harry Schindleggers** Poldi Fitzka unter Leitung von **David Daxner** und eine coole Weinbegleitung der Domäne Wachau. Das ist Kunst & Kulinarik pur. *Start Kulinarik: 18.00 Uhr.*

vinaria



27. & 28. 3. 2020

Dominikanerkirche Krems, 14 bis 20 Uhr



BESTE
WINZER
BESTE
WEINE

www.weingenusskrams.at

Dockner-Gala am Kremser Frauengrund



Christian Schickh, Eva Koppensteiner
und Sepp Dockner

Do. 26. März, 18.30 Uhr
Kremser Frauengrund,
Sektmanufaktur Josef Dockner

EUR 189,-

Anmeldung:
Winzerhof Familie Dockner
Ortsstraße 30, 3508 Höbenbach
Tel. +43 2736 7262, winzerhof@dockner.at

Die musterhafte Kellergasse am Kremser Frauengrund, gleichzeitig Heimstätte der Sektmanufaktur Dockner, ist Schauplatz eines speziellen 6-Gang-Dinners. Den Löffel schwingen Dockners Küchenchefin **Eva Koppensteiner** und Haubenkoch **Christian Schickh**, begleitet von den schönsten Raritäten von **Sepp** und **Josef Dockner**.

Kulinarisch-vinophile „Liebesgeschichten“



Elena Rameder

Do. 26. & Fr. 27. März,
19.00 Uhr
Wösendorf,
Hofmeisterei Hirtzberger

EUR 199,-

Anmeldung:
Hofmeisterei Hirtzberger
Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf
Tel. +43 2715 22931, restaurant@hofmeisterei.at

Besondere GustostückerInnen versprechen die beiden Abende „Liebesgeschichten“ von Chef **Erwin Windhaber** & Patron **Hartmuth Rameder** in der Hofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf. Kein Aufwand ist zu groß, kein Detail ist zu klein, um an diesen Abenden nicht liebevoll in bis zu 18 Gängen inszeniert zu werden. **Elena Rameder** präsentiert tolle Wine-Pairings. Großes Kino.

Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems



Wein & Genuss Krems in der Dominikaner Kirche



Fr. 27. & Sa. 28. März
14.00–20.00 Uhr
Krems, Dominikanerkirche

EUR 30,-
Vorverkauf EUR 27,-

Ihre Vorverkaufstickets erhalten Sie auf
www.vinaria.at oder www.oeticket.com
und bei LWmedia, Ringstraße 44, 3500 Krems,
Tel. +43 2732 82000, office@lwmedia.at

Im prächtigen Rahmen der Dominikanerkirche Krems steigt am 27. und 28. März 2020 (14.00 bis 20.00 Uhr) wieder die feine Vinaria-Messe **WEIN & GENUSS Krems**. Gut 70 Spitzenwinzer „Best of“ Niederösterreich und namhafte Gastwinzer präsentieren ihre besten Weine. Verkostet

wird ausschließlich aus Zalto-Universalgläsern der Denk'Art-Serie. Im Kreuzgang der Dominikanerkirche laden Alimentari-Stände zum Gustieren, Kosten & Kaufen ein.

Bernard Antony



Bernard Antony

Fr. 27. März, 18.30 Uhr
Dürnstein, Relais & Châteaux
Schloss Dürnstein

EUR 149,-

Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
Tel. +43 2711 212, hotel@schloss.at

Bernard und **Jean-François Antony** sind die wohl berühmtesten Käse-Affineurs Frankreichs. Gleich 13 3-Sterne-Köche beziehen den Käse, den sie von Hand veredelt haben. Im Laden im unscheinbaren Vieux-Ferrette im Dreiländereck F-CH-D stehen neben Gourmets auch Staatsgäste und andere Prominente Schlange. **Katharina Wolf** (Kate & Kon) wird diesen Abend mit großen Weinen perfekt begleiten.

Pegel Rührsdorf 10,5



Landgasthaus Essl

Fr. 27. März, 18.00 Uhr
Rührsdorf,
Landgasthaus Essl

EUR 149,-

Anmeldung:
Landgasthaus Essl
Rührsdorf 17, 3602 Rossatz
Tel. +43 2714 6384, info@landgasthaus-essl.at

Philipp Essl und **Christoph Essl** laden zu einem hochwertigen Weinabend nach Rührsdorf ins Landgasthaus Essl, um „den Pegelstand zu erhöhen“! Große Weine aus großen Flaschen, u. a. von F. X. Pichler, Gesellmann, Knoll und Hirsch, werden von einem 6-gängigen Menü begleitet. Magnums (1,5 l), Doppelmagnums (3 l) und Imperiale (6 l) stehen bereit, um den Rührsdorfer Pegel auf 10,5 (l) steigen zu lassen!

IPP HOTELS

arte-hotel.at

be Leib und Seele.
be art.



Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Guter Schlaf mitunter auch. Darum bieten wir allen KulinarikerInnen des **Wachau GOURMET Festivals 2020** gut verdauliche Sonderkonditionen auf erholsame Nächtigungen – inklusive Frühstück und allem Komfort!

Doppelzimmer statt € 169,- nur € 145,-
Einzelzimmer statt € 109,- nur € 91,-

Aktionspreise nur buchbar direkt über das **arte Hotel Krems**

mit dem Stichwort „Wachau Gourmet Festival“ unter:

☎ +43 (0)2732 711 23 ✉ willkommen@arte-hotel.at

Wien
Krems
Linz
Salzburg
Kufstein

arte hotels

Wine & Dine mit Krutzler & Pichler-Krutzler



Erich Krutzler und Elisabeth Pichler-Krutzler

Sa. 28. März, 18.30 Uhr
Dürnstein, Relais & Châteaux
Schloss Dürnstein

EUR 129,-

Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
Tel. +43 2711 212, hotel@schloss.at

Elisabeth (Tochter des großen F.X. Pichler) und **Erich Krutzler** betreiben in der Wachau ein ebenso junges wie höchst erfolgreiches Weingut in Unterloiben. Bruder/Schwager Reinhold führt das elterliche Weingut in Deutsch-Schützen im Südburgenland („Perwolff“). Beide Top of Austria. Schloss Dürnstein setzt mit diesem Pairing die Wine & Dine-Serie zum wachau GOURMETfestival fort. Dazu 21 Gänge Flying Buffet aus der haubengekrönten Schlossküche.

Hipfinger's Frühlingsküche



Jochen Hipfinger

Sa. 28. März, 19.00 Uhr
Melk, Hotel Wachau

EUR 119,-
(Menü und Weinbegleitung)

EUR 179,-
(Menü, Weinbegleitung, Übernachtung pro Person im Doppelzimmer)

Anmeldung:
Hotel Wachau
Am Wachberg 3, 3390 Melk
Tel. +43 2752 525 31, info@hotel-wachau.at

Küchenchef **Jochen Hipfinger** kreiert ein 5-gängiges Menü mit Dry Aged Beef aus seiner eigenen Rinderzucht, überraschende und einzigartige Köstlichkeiten stehen am Programm. **Josef Donabaum** aus Spitz präsentiert und kommentiert persönlich dazupassende junge und gereifte Weine aus seinem preisgekrönten Sortiment.

Preis-Leistungs-Tipp: Nächtigungs-Package direkt im Hotel Wachau.

Was ist großer Wein? Wo stehen Österreichs beste Weine?



Willi Klinger



Thomas Dorfer

Sa. 28. März, 18.00 Uhr
Mautern, Landhaus Bacher

EUR 495,-

Anmeldung:
Landhaus Bacher
Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern
Tel. +43 2732 82937
info@landhaus-bacher.at

Das Landhaus Bacher lädt zu einem Wein-philosophischen Abend mit **Willi Klinger** (Geschäftsführer, Wein & Co) rund um die Frage „Wo stehen Österreichs beste Weine international?“. Der langjährige ÖWM-Chef Willi Klinger präsentiert die Weine in spannenden 3er

Pairings. Küchenchef **Thomas Dorfer** (4 Hauben, Gault&Millau) serviert ein 6-gängiges Gala-Menü, begleitet von 18 großen Weinen aus Österreich, Südtirol, Deutschland, Burgund, Bordeaux und Sauternes.

Dockner + Ruhm = Nikkei vom Feinsten!



Sascha & Marcel Ruhm



Sepp Dockner

So. 29. März, 11.00 Uhr
Kremser Frauengrund,
Sektmanufaktur Josef Dockner

EUR 199,-

Anmeldung:
Winzerhof Familie Dockner
Ortsstraße 30, 3508 Höbenbach
Tel. +43 2736 7262, winzerhof@dockner.at

Besonderer Gourmetabend von Topwinzer **Sepp Dockner** und den ebenfalls aus Höbenbach stammenden Brüdern **Sascha** und **Marcel Ruhm**, die in Wien das bekannte 2-Hauben-Lokal „DiningRuhm“ etabliert haben. Mit einer der besten Asia-Fusion-Küchen des Landes, die auf japanisch-peruanischen Rezepten und Einflüssen basiert. **Josef Dockner** serviert die

besten Tropfen aus seinem vielfach ausgezeichneten Winzerhof, die Ruhm-Brüder werden ein großartiges Nikkei-Dinner in sechs Gängen auftragen.

Bei Dockner immer dabei:
Wolfgang Friedrichs New Orleans Dixieland Band



Roman Brandhofer

Diese in **Wieselburg** gelegene Fruchtsaft **Manufaktur** hat sich auf die Produktion qualitativ **höchstwertiger Direktsäfte** für die Premium-Gastronomie spezialisiert. Zum exklusiven Kundenkreis von BRANDHOF zählen sowohl Sterne- als auch Haubenbetrieb in ganz Österreich. BRANDHOF führt **11 Direktsäfte** und einen **Eistee** aus Traubensaft, Bio-Kräutertee und Kalamansi-Direktsaft. Unsere Vision liegt in der konsequenten Bewahrung der **Qualität** unserer **Direktsäfte** - dies geschieht durch



eine schonende Verarbeitung der besten regionalen Rohstoffe. Exotischen Früchte werden ausschließlich zu **Fair-Trade-Konditionen** direkt von philippinischen Kleinbauern bezogen. Die Produktion unserer Säfte ist bestmöglich mittels optimierter Transportwegen und Strom aus Wasserkraft **nachhaltig** gestaltet. In Produkten der **BRANDHOF** Fruchtsaft Manufaktur steckt ausschließlich der ausgepresste Saft von Früchten ohne jegliche Zusätze. www.Brandhof-Genuss.at

Küchen(steh)party



Terrasse Schloss Dürnstein

So. 29. März, 17.00 Uhr
Dürnstein, Relais & Châteaux
Schloss Dürnstein

EUR 99,-

Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
Tel. +43 2711 212, hotel@schloss.at

Kein wachau GOURMETfestival ohne große Küchenparty auf Schloss Dürnstein! Das ganze Schloss ist Bühne, alle Räume, die große Küche und die magische Terrasse mit Wintergarten, der schönste Platz der Wachau. Hausherr **Christian Thiery** lädt sich Gastköche ein, dazu präsentieren **Gastwinzer** ihre besten Tropfen. Tolle Stimmung und hoher Genussfaktor garantiert.

Partner-Hotels des wachau GOURMETfestivals

arte Hotel Krems
Dr. Karl Dorrek-Straße 23
3500 Krems
Tel. +43 2732 711-23
willkommen@arte-hotel.at
www.arte-hotel.at



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



Relais & Châteaux
Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
Tel. +43 2711 212
hotel@schloss.at
www.schloss.at



Steigenberger Hotel and Spa
Am Goldberg 2
3500 Krems
Tel. +43 2732 71010
krem@steigenberger.at
www.steigenberger.at



Weitere Nächtigungsangebote unter: www.donau.com

G6-Gipfel in Maria Taferl



Wolfgang Bauer und Dominik Moser



Bernd Knöllner



Johannes Fuchs



Uwe Machreich



Thomas Naderer

Unter dem Motto „G6-Gipfel in Maria Taferl“ laden **Familie Schachner**, Küchenchef **Wolfgang Bauer** und Souschef **Dominik Moser** Gastköche der Spitzenklasse ein: **Bernd Knöllner** vom Sternerestaurant RIFF in Valencia (Spanien), **Johannes Fuchs** (Schloss Fuschl), **Uwe Machreich** (Triad), **Thomas**

Naderer (Pâtisserie Naderer). Dazu ein „Klassentreffen“ früherer Souschefs (Stefan Hueber, Stefan Hofer, Roland Kogler). Meet & greet der Küchenchefs, spannende Weinbegleitung (Jamek/Joching; Auer/Tattendorf) und Destillate (Schüller/Maria Taferl).

Mo. 30. März, 18.30 Uhr
Maria Taferl,
Hotel-Restaurant Schachner

EUR 209,-

Anmeldung:
Hotel-Restaurant Schachner
3672 Maria Taferl 24
Tel. +43 7413 6355
office@hotel-schachner.at

Sterne-Dinner mit Juan Amador ❀❀❀



Juan Amador



Bernd Pulker

Mo. 30. März, 18.00 Uhr
Rührsdorf, Pulker's Heuriger

Preis auf Anfrage!

Anmeldung:
Pulker's Heuriger
Rührsdorfer Kellergasse
3602 Rührsdorf
Tel. +43 664 3935312, heuriger@pulkers.at

Großes Wine & Dine-Kino im vielfach ausgezeichneten Edel-Heurigen von **Bernd Pulker** in Rossatz-Rührsdorf: Österreichs einziger 3-Sterne-Chef **Juan Amador** vom gleichnamigen Gourmetlokal in Wien-Döbling begleitet mit einem großartigen Menü, darunter einige Signature Dishes, eine phänomenale Weinserie der Sonderklasse, u. a. mit den Domaines Co-

che Dury, Thénard, Rousseau und Jayer (Burgund) sowie Pétrus, Cheval Blanc, Latour, Rothschild (Bordeaux) und Masseto (Toskana). Einzigartig und streng limitiert für 14 Gäste.

AUSVERKAUFT!

Sven Wassmer & Amanda Wassmer-Bulgin ❀❀



Hartmuth Rameder & Erwin Windhaber



Sven Wassmer & Amanda Wassmer-Bulgin

Mo. 30. März, 19.00 Uhr
Wösendorf,
Hofmeisterei Hirtzberger

EUR 275,-

Anmeldung:
Hofmeisterei Hirtzberger
Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf
Tel. +43 2715 22931, restaurant@hofmeisterei.at

Der junge Fricktaler **Sven Wassmer** (33) hat die neue Schweizer Küche revolutioniert. Gemeinsam mit seiner Frau und Sommelière **Amanda Wassmer-Bulgin** (35), einer gebürtigen Britin, vermittelt Sven Wassmer ein neues Verständnis moderner Kulinarik. Seit Mitte 2019 leiten Amanda und Sven Wassmer Küche und Weinkeller im exklusiven Grand Resort in Bad Ragaz in der Schweiz, „Memories“

heißt ihr Signature-Restaurant. Zwei Sterne hat der Chef bereits erkocht, Kritiker sehen ihn am Weg zum dritten Stern. Amanda Wassmer-Bulgin startete ihre Karriere im Londoner Luxuskaufhaus Harrods, ist Weinakademikerin und absolviert die Ausbildung zum Master of Wine.

Sterne-Gala mit Paolo Casagrande (Barcelona)



Paolo Casagrande



Geschwister Maria Katharina Thiery-Schroll und Christian Thiery

Di. 31. März, 19.00 Uhr
Dürnstein, Relais & Châteaux
Schloss Dürnstein

EUR 245,–

Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
Tel. +43 2711 212, hotel@schloss.at

Dacapo eines höchst erfolgreichen Gastspiels beim vergangenen Festival: **Paolo Casagrande** vom gehypten Restaurant „Lasarte“ in Barcelona kommt zur Neuauflage seiner Sterne-Gala auf Schloss Dürnstein. Der Chef trimmte das „Lasarte“ schon nach einem Jahr auf 2, kurz danach auf 3 Sterne. Das Lokal gehört Paolos Mentor Martin Berasategui, dem Aushängeschild der Gourmet-Hochburg rund um San

Sebastian im spanischen Baskenland. Casagrandes Küche ist modern-innovativ, sehr präzise und auf die Produkte bezogen. Der gebürtige Italiener liebt und lebt einen mediterranen Küchenstil. Großer Wow-Effekt und ebensolche Weinbegleitung aus Spanien.

April, April!



Martin Prankl



Restaurant Prankl

Mi. 1. April, 18.00 Uhr
Spitz, Restaurant Prankl

EUR 149,–

Anmeldung:
Restaurant Prankl
Altes Schiffmeisterhaus
Hinterhaus 16, 3620 Spitz
Tel. +43 2713 2323, gasthaus.prankl@aon.at

Solche Überraschungen lässt man sich am 1. April gerne gefallen: Das Alte Schiffmeisterhaus in Spitz, das Restaurant Prankl, lädt zum exquisiten 7-gängigen Festivalmenü, das die beiden Haubenchefs **Florian Fink** und **Daniel Petz** servieren. Dazu hat Patron **Martin Prankl** eine vinophile Weltreise vorbereitet, die über österreichische Weinregionen ins Friaul und nach Venetien, an die Mosel, in die Champagne und das Burgund führt. Finale mit Ron Johan Rum von Gölles.

Bigbottle-Party mit Hubert Wallner



Hubert Wallner



Bernd Pulker

Mi. 1. April, 18.00 Uhr
Rührsdorf, Pulker's Heuriger

EUR 349,-

Anmeldung:
Pulker's Heuriger
Rührsdorfer Kellergasse
3602 Rührsdorf
Tel. +43 664 3935312, heuriger@pulkers.at

Bernd Pulker lädt wieder zu einer seiner legendären Bigbottle-Partys im Edel-Heurigen in Rossatz-Rührsdorf am Südufer der Wachau. Zur imposanten und einzigartigen Weinliste serviert der aktuelle Gault&Millau-„Koch des Jahres“ **Hubert Wallner** (See Restaurant Saag, Wörthersee, 3 Hauben) ein großes Menü. Die New Orleans Dixieland Band von **Wolfgang Friedrich** spielt dazu auf. Pulkers Domizil wurde mehrfach als „Bester Heuriger Niederösterreichs“ ausgezeichnet.



JETZT
NEU!


Wieselburger
Bier
GEBRAUT MIT LEIDENSCHAFT.

Am Wachau Gourmet Festival Vielfalt entdecken:

WIESELBURGER
ZWICKL

www.wieselburger.at

Sicily-Masterclass „Don Serafino“ ✿



Vincenzo Candiano

Mi. 1. April, 15.00 Uhr
Dürnstein, Relais & Châteaux
Schloss Dürnstein

Preis auf Anfrage!

Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
Tel. +43 2711 212, hotel@schloss.at

Einen Tag vor seiner Dinner-Gala auf Schloss Dürnstein bittet Sterne-Chef **Vincenzo Candiano** von der Locando de Don Serafino in Ragusa (Sizilien) maximal 15 Gäste zur Masterclass am Nachmittag in die Schlossküche. Neben edlen Produkten aus seiner Heimat aus Land & Meer gewährt Vincenzo Candiano Einblick in seine Küchentechnik. Mitkochen, kosten, Weine aus Sizilien genießen. Nur für Fachpublikum!

Closing Party powered by Transgourmet



David Daxner und Harald Pollak



Do. 2. April, 18.00 Uhr
Krems, Poldi Fitzka

EUR 79,-

Anmeldung:
Poldi Fitzka
Museumsplatz, 3500 Krems
Tel. +43 664 1528094
gastwirtschaft@poldifitzka.at

Alles hat einmal ein Ende, auch das wachau GOURMETfestival 2020: Harry Schindlegger lädt dazu ins Poldi Fitzka, powered by Transgourmet: Viele Gerichte auf kleinem Geschirr, made by **David Daxner & Erwin Morgeditsch** (Poldi Fitzka), Top-Wirt Aufsteiger des Jahres 2020 **Patrick Friedrich** (Gasthaus Figl, Wolfpassing), **Harald Pollak** (Retzbacherhof), **Dominik Hayduck** (Cook), **Lukas Öfferl**, **Julia Meixner & Walter Kaindl** – los geht die Stehparty! Winzer schenken aus Magnums ein, dazu eine Gin- & Cocktailbar, DJ & Saxbeats.

Sizilien-Gala auf Schloss Dürnstein ✿



Vincenzo Candiano



Terrasse Schloss Dürnstein

Vincenzo Candiano heißt der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küchenchef der Locando de Don Serafino in der Stadt Ragusa im Südosten Siziliens, der Gourmet-Hauptstadt der Insel. Die Locanda ist ein Relais & Châteaux-Kollegenbetrieb von Schloss Dürnstein und verfügt über ein einzigartiges Restaurant in der Ruine eines ehemaligen Klosters. Vincenzo Candiano kocht mit besten und frischen Produkten seiner Heimat aus Land & Meer; er bringt zum Dinner-Abend seine Lieblingsweine aus der Trendregion Sizilien mit.

Do. 2. April, 19.00 Uhr
Dürnstein, Relais & Châteaux
Schloss Dürnstein

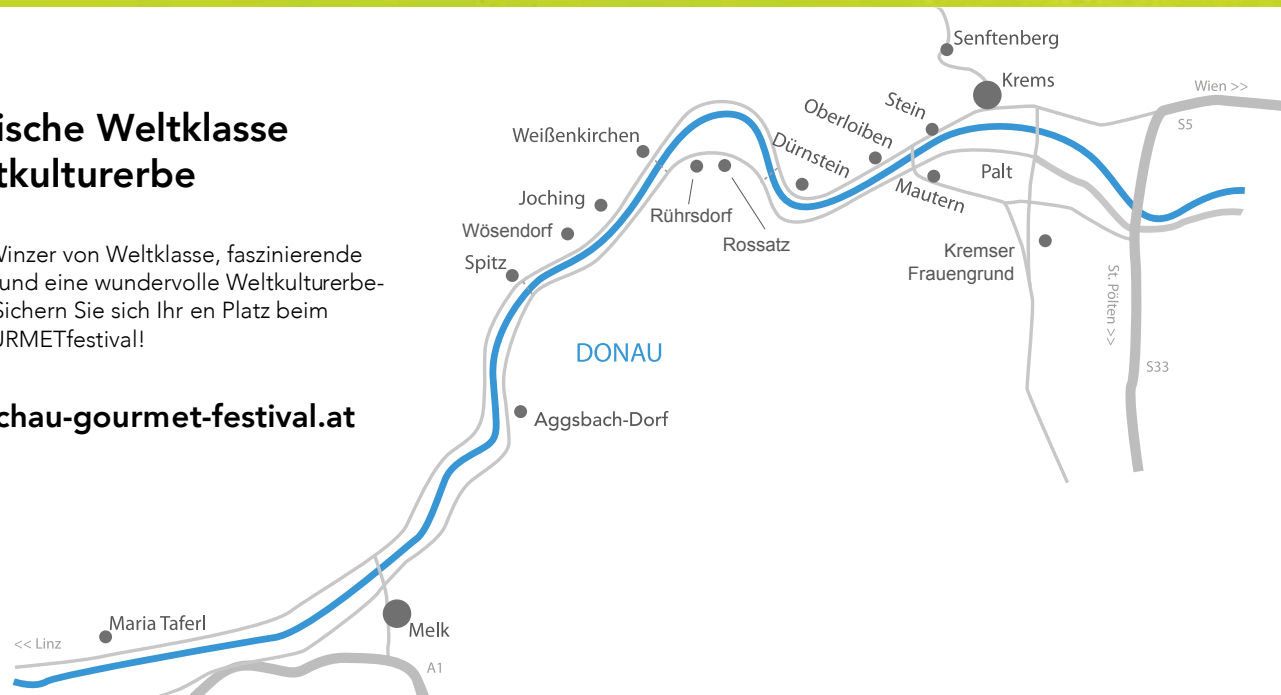
EUR 220,-

Anmeldung:
Relais & Châteaux Schloss Dürnstein
3601 Dürnstein 2
Tel. +43 2711 212, hotel@schloss.at

Kulinarische Weltklasse im Weltkulturerbe

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

www.wachau-gourmet-festival.at



Vinaria ABO bestellen!

Geld sparen
und Prämie
sichern.

**1-Jahres-Abo Vinaria
+ WEINWISSEN-BUCH um € 49,-**



Weitere Abopremien
& Abopreise unter:
www.vinaria.at



VINARIA-Abo bestellen: office@lwmedia.at | T +43 2732 82000

Das Jahresabonnement ist problemlos mit sechswöchiger Frist vor Ablauf der Bezugszeit kündbar. Ansonsten erhalte ich danach Vinaria zum jeweils gültigen Abopreis. Preise inklusive MwSt. und Versand.

Top-Chefs

Auszug jener österreichischen und internationalen Spitzenköche, die das wachau GOURMETfestival 2020 inszenieren:



Juan Amador



Wolfgang Bauer



J.-Philippe Blondet



Vincenzo Candiano



Paolo Casagrande



David Daxner



Thomas Dorfer



Philipp Essl



Florian Fink



Johannes Fuchs



Anton Gschwendner



Dominik Hayduck



Jochen Hipfinger



Bora Höllermeier



Sepp Knoll jr.



Bernd Knöllner



Eva Koppensteiner



Uwe Machreich



Dominik Moser



Thomas Naderer



Christoph Nägele



Michael Nährer



Bertram Nigl



Daniel Petz



Harald Pollak



Marcel Ruhm



Christian Schickh



Lisl Wagner-Bacher



Hubert Wallner



Sven Wassmer



Erwin Windhaber



Peter Zinter



Hans Zusser

IMPRESSUM | Medieninhaber, Redaktion, Gestaltung, Produktion LW Werbe- und Verlags GmbH, 3500 Krems, Ringstraße 44, office@lwmedia.at | **Geschäftsführung** Erwin Goldfuss, Claudia Altrichter **Grafik** Ines Fiedler | **Fotos** Weingut Knoll, Manuel Tauber-Romieri, Restaurant Prankl, Leonardo Ramirez Castillo, Steigenberger, Steigenberger Hotel Graf Zeppelin, Restaurant Lasarte, Herbert Lehmann, Robert Herbst, Rupert Pessl, Gasthaus Nährer, Martin Skopal, Petr Blaha, Jean-Philippe Blondet, Pmonetta, Lasarte, Philip Baumgartner, Rita Newman, Domäne Wachau, Daniela Dejnega, Luzia Schrapf, Hotel Wachau, Florian Schulte, Landhaus Bacher, JRE, Triad, Peter Apflauer, Gerald

Lechner, See Restaurant Saag, Gregor Semrad, Langasthaus Essl, Hofmeisterei Hirtzberger, Weingut Hirtzberger, Peter Zinter, Poldi Fitzka, Han am Stadtpark, Memories, Sebastian Binder, Don Serafino, Johannes Fuchs, Xavier Moller, Restaurant Nigl, Georg Titz, Weingut Pichler-Krutzler, L. Jodlbauer, Winkelmann, Amador, photo-graphic-art, Vinaria-Archiv, Shutterstock, z.V.g.

Das jeweils aktuelle Programm, ausführliche Infos u.v.m. unter www.wachau-gourmet-festival.at. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Redaktionsschluss: 31. 01. 2020. Für die Durchführung der einzelnen Programmpunkte sind jeweils die veranstaltenden Betriebe verantwortlich. Alle Rechte vorbehalten.



Waldviertel pur.

EIN GUTES FESTIVAL. EIN GUTES BIER.

Die Privatbrauerei Zwettl ist stolzer Partner des Wachau Gourmetfestivals – weil die Genusskultur der Wachau mit der Bierkultur des Waldviertels wunderbar harmoniert.

zwettler.at



Das gesamte Programm mit allen aktuellen Details unter:
www.wachau-gourmet-festival.at



CASA MODA.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

