

wachau  
**GOURMET** festival  
5. – 19. April **2018**

Weltklasse-Chefs und -Winzer in der Welterberregion



*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.

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



# Genießen Sie die Wachau!

Im ersten Jahrzehnt seines Bestehens hat das wachau GOURMETfestival kulinarisch-vinophile Geschichte geschrieben. Vom zarten Pflänzchen zur Eventreihe von internationalem Format, die in der obersten Gourmet-Liga Europas spielt.

Mit der 11. Auflage startet das wachau GOURMETfestival ins zweite Jahrzehnt. Einmal mehr mit vielen Superlativen. Sterne, Hauben und Kronen strahlen von 5. bis 19. April 2018 über der Tourismusregion Wachau zwischen Maria Taferl und dem Göttweiger Berg. Darunter gleich drei Weltklasse-Küchenchefs, die jeweils mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet sind. Dazu rare Wine & Dine-Events am laufenden Band.

Mit dem wachau GOURMETfestival wird in der Wachau die Saison eröffnet. Neben den kulinarisch-vinophilen Highlights ist das Festival mit seinen fast

40 Einzelevents zum touristischen und wirtschaftlichen Faktor geworden. Zwei Wochen lang, nach Ostern und zum Saisonauftakt, sind die Gästezimmer in der Wachau weitgehend ausgebucht.

Der Verantwortung sind wir uns bewusst. Logische Konsequenz ist die Breite des Angebots, von klein & fein bis groß & rar, in allen Kombinationen.

Auch Preis-Leistungs-Events gibt es viele, das ist uns besonders wichtig. Um Barrieren abzubauen und Einsteigern in die faszinierende Welt der Kulinarik und des Weines das Schnuppern zu ermöglichen. Um die Gäste von morgen kümmern sich junge Küchenchefs und junge Winzer. Selbst die Schüler der HLF Krems sind in das diesjährige Festival mit eingebunden.

Herzliche Grüße,



**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 2018

Seite

DO	05.04.	Wachau	Vinaria präsentiert: GOURMET-SAFARI mit Hartmuth Rameder	8
	05.04.	Unterloiben, Loibnerhof Knoll	K+K (= Sepp Knoll + Emmerich Knoll)	9
	05.04.	Dürnstein, Küfferkeller – Schloss Dürnstein	Culinaire légère	9
FR	06.04.	Krems, Dominikanerkirche	Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems	10
	06.04.	<i>(Info unter <a href="http://www.wachau-gourmet-festival.at">www.wachau-gourmet-festival.at</a>)</i>	Willi Klingers Weltwein-Reise	11
	06.04.	Mautern, Landhaus Bacher	Habanos-Gala	12
SA	07.04.	Krems, Dominikanerkirche	Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems	10
	07.04.	Melk, Hotel Wachau	Hofkulinarium	12
	07.04.	Spitz, Restaurant Prankl	Die Kunst des Garens	13
	07.04.	Dürnstein, Küfferkeller – Schloss Dürnstein	Wine & Dine	13
SO	08.04.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	Diego Muñoz: Latin Pop meets Hofmeisterei	14
MO	09.04.	Unterloiben, Wachauerstube	Club 2.18	15
	09.04.	Rührsdorf, Landgasthaus Winzerstüberl Essl	Der Pfefferberg ist Loos(en)!	15

	09.04.	Mautern, Landhaus Bacher	Dorfer & friends: Jan Hartwig zu Gast!	16
	09.04.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Lombardische Passion – Da Vittorio*** zu Gast auf Schloss Dürnstein	18
	09.04.	Melk, Hotel Wachau	Hipfinger's Winzer-Stammtisch	19
DI	10.04.	Rührsdorf, Pulker's Heuriger	Wine & Dine mit Anton Bauer, Winzer des Jahres	19
MI	11.04.	Krems, Schmid's	Bierkulinarium in 5 Gängen	20
	11.04.	Rührsdorf, Landgasthaus Winzerstüberl Essl	Wald4tel zu Gast 2.0	20
	11.04.	Spitz, Weingut Graben-Gritsch	Frank Oehler & Michael Nährer	21
	11.04.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Die Legende kehrt zurück: Dieter-Müller-Gala auf Schloss Dürnstein	22
DO	12.04.	Spitz, Weingut Graben-Gritsch	Frank Oehler & Michael Nährer	21
	12.04.	Krems, Vinothekeller Bründlgraben	Winzer Krems, Jürgen Vigné und HLF Krems – VERWURZELT	23
	12.04.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	Kulinarisch-vinophile „Liebesgeschichten“	23
FR	13.04.	Spitz, Weingut Graben-Gritsch	Frank Oehler & Michael Nährer	21
	13.04.	Wösendorf, Hofmeisterei Hirtzberger	Kulinarisch-vinophile „Liebesgeschichten“	23


# Programmüberblick wachau GOURMETfestival 2018

			Seite	
	13.04.	Rührsdorf, Landgasthaus Winzerstüberl Essl	Lustige Kuch'l	24
	13.04.	Rührsdorf, Pulker's Heuriger	Big bottles & best products by Tim Raue und Bernd Pulker	25
SA	14.04.	Spitz, Weingut Graben-Gritsch	Frank Oehler & Michael Nährer	21
	14.04.	Mautern, Römerhalle	Vinaria präsentiert: Vingustatio Wachau	26
	14.04.	Krems, 2stein-Keller	Eine „beefige“ Weltreise mit Sören Herzig	28
	14.04.	Krems, LATE im Kloster UND	Sebastian Sandor zu Gast im LATE	28
	14.04.	Mautern, Landhaus Bacher	Champagner-Soirée	29
SO	15.04.	Dürnstein, Schloss Dürnstein	Küchen(steh)party	29
MO	16.04.	Maria Taferl, Hotel-Restaurant Schachner	G6-Gipfel in Maria Taferl	30
	16.04.	Rührsdorf, Pulker's Heuriger	Vinaria präsentiert: Best of Riesling – Halenberg meets Heiligenstein	32
DI	17.04.	Unterloiben, Wachauerstube	Christian Wöber & Georg Luger	33
MI	18.04.	Mautern, Landhaus Bacher	Große Gala: Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	34
	18.04.	Krems, 2stein-Keller	Best of Grüner Veltliner & Riesling 2016	36
DO	19.04.	Kremser Frauengrund, Sektmanufaktur Dockner	Dockner's Kellertour um den Göttweiger Berg	36
	19.04.	Krems, Brandner Schifffahrt	Transgourmet & BRANDNER: Die Wachau auf dem Teller, aus dem Fenster und im Glas	37



6. & 7. 4. 2018

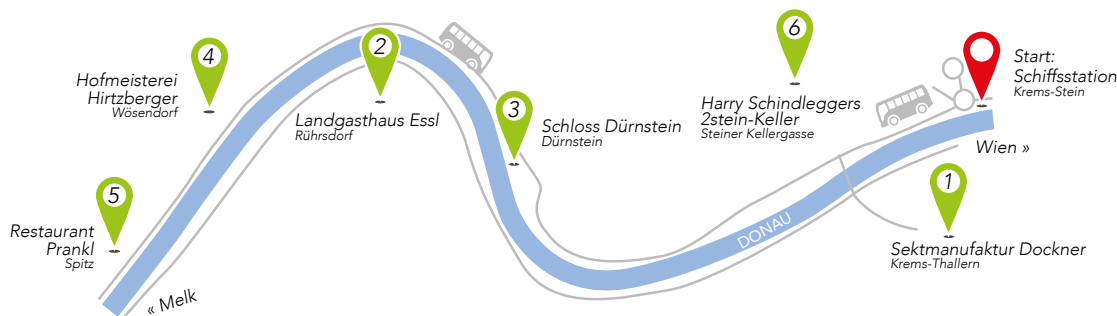
Dominikanerkirche Krems  
14 bis 20 Uhr

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

Raiffeisen  
Meine Bank



## Vinaria präsentiert: GOURMET-SAFARI mit Hartmuth Rameder



Do. 5. April, 17.30 Uhr  
Start: Krems-Stein,  
Schiffstation

EUR 185,-  
inklusive Bus-Shuttle

Anmeldung: LWmedia  
Ringstraße 44, 3500 Krems  
Tel. +43 2732 82000-52  
office@lwmedia.at

**Hartmuth Rameder** zeichnet für die beliebte **GOURMET-SAFARI** verantwortlich, die mittlerweile zu einem der Markenzeichen des wachau GOURMETfestivals wurde. Diese steigt am 5. April 2018 und führt wieder zu jedem Gang in ein anderes Toplokal der Wachau. Die Wege dazwischen werden im Luxusbus zurückgelegt. Stationen: Treffpunkt beim Parkplatz der Schiffstation in Krems-Stein. Aperitif und erster

Gang in der **Sektmanufaktur Dockner** am Kremser Frauengrund, jeweils ein Gang mit Top-Weinbegleitung im **Landgasthaus Essl** (Top-wirt 2016) in Rühsdorf, im **Schloss Dürnstein** (mit nagelneuem Terrassen-Wintergarten!), in der 2-Hauben-**Hofmeisterei Hirtzberger** in Wösendorf, im **Restaurant Prankl** in Spitz und in Harry Schindleggers **2stein-Keller** in Krems-Stein.



## K+K (= Sepp Knoll + Emmerich Knoll)



Sepp und Emmerich Knoll jun.

Do. 5. April, 16.00 Uhr  
Unterloiben, Loibnerhof  
Familie Knoll

EUR 196,-

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

Legende beim Festival: die K+K-Abende der Cousins **Sepp & Emmerich Knoll**. Der eine kocht im Loibnerhof groß auf, der andere ist als Paradewinzer eine Klasse für sich, macht die Weine mit dem weltbekannten hl. Urbanus am Etikett. Großes Dinner am 5. April 2018, davor Jahrzehnt-Vertikale: 1996, 2006 und 2016.

## Culinaire légère



Christian Thiery

Do. 5. April, 19.00 Uhr  
Dürnstein, Küfferkeller  
Schloss Dürnstein

EUR 149,-

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

Schloss-Dürnstein-Hotelier **Christian Thiery** lädt gemeinsam mit dem führenden Gastro-Ausstatter Transgourmet zu „Culinaire légère“ in den Küfferkeller, den Vinothekskeller des Schlosses am romantischen Biotop mit Blick über die Donau. Leger soll es dabei sein, aber auf Herd & Grill kommen nur feinste Produkte. Schöne Weinbegleitung.

## Vinaria präsentiert: WEIN & GENUSS Krems



Spitzenweine in ehrwürdigem Ambiente



Fr. 6. und Sa. 7. April  
14.00–20.00 Uhr  
Krems, Dominikanerkirche

EUR 28,–  
Vorverkauf EUR 25,–

Ihre Vorverkaufstickets erhalten Sie auf  
[www.vinaria.at](http://www.vinaria.at) oder [www.oeticket.com](http://www.oeticket.com)  
und bei LWmedia, Ringstraße 44, 3500 Krems,  
Tel. +43 2732 82000-10, [office@lwmedia.at](mailto:office@lwmedia.at)

Im prächtigen Rahmen der Dominikanerkirche in Krems steigt am 6. und 7. April 2018 (14.00 bis 20.00 Uhr) wieder die feine Vinaria-Messe **WEIN & GENUSS Krems**. Rund 75 Spitzenwinzer präsentieren ihre besten Weine, viele davon aus dem Traumjahrgang 2017. Den Schwerpunkt bilden traditionell die besten Weingüter Niederösterreichs, die von Vinaria im Weinguide 2017/18 am besten bewertet wurden. Dazu spannende Gastwinzer aus den anderen Bun-

desländern und aus dem Ausland. Österreichische Naturweine (natural wines) präsentiert Christoph Hoch, eine Palette verschiedener Winzer und hochinteressant. Verkostet wird ausschließlich aus Zalto-Universalgläsern der Denk'Art-Serie. Im Kreuzgang der Dominikanerkirche laden diverse Alimentari-Stände zum Gustieren, Kosten & Kaufen ein.

## Willi Klingers Weltwein-Reise



Willi Klinger

Fr. 6. April  
19.00 Uhr

Location und Details unter  
[www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at)

**Willi Klinger**, Wein-Globetrotter und Chef der Österreichischen Weinmarketing (ÖWM), ist Mastermind dieses Events: eine Weinreise mit 16 Weltklasse-Weinen, die in 2er-Flights aufeinandertreffen. Je ein bester österreichischer Sortenvertreter trifft auf einen weltbekannten Wein der gleichen oder einer vergleichbaren Sorte. Dazu werden passende Gerichte serviert.



# Vinaria ABO

## bestellen!

Geld sparen  
und Prämie  
sichern.



**1-Jahres-Abo Vinaria um € 49,- (EU-Ausland € 65,-)**  
**Inklusive VINARIA WEINGUIDE 2017/18**

Die 3.600 besten Weine Österreichs und 350 Weingüter auf 570 Seiten –  
getestet, beschrieben und bewertet.

**VINARIA-Abo bestellen:**

**office@lwmedia.at | T +43 2742 802-1212**

Jahresabonnement ist mit sechswöchiger Frist vor Ablauf der Bezugszeit kündbar. Ansonsten erhalte ich danach Vinaria zum jeweils gültigen Sonderpreis. Preise inklusive MwSt. und Versand. Zusendung des Zusatzartikels etwa 2 Wochen nach Zahlungseingang.

## Habanos-Gala

Fr. 6. April, 18.00 Uhr  
Mautern, Landhaus Bacher

EUR 210,-  
für Vinaria-, Falstaff-, A la Carte-,  
Cigar Cult Journal-Abonnenten  
(sonst: EUR 235,-)

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



Klaus Wagner

Die feine Gourmetküche des Landhauses Bacher in Mautern präsentiert Küchenchef **Thomas Dorfer** (18 Gault&Millau-Punkte, 2 Michelin-Sterne 2009) mit einem 5-gängigen Gala-Menü. Patron **Klaus Wagner** legt den Zigarren-Klassiker neu auf. Nach dem Dinner wird geraucht: Mehrere Zigarren pro Gast stehen bereit; sehr schöne Weinbegleitung, kommentiert vom Hausherrn.

## Hofkulinarium

Sa. 7. April, 19.00 Uhr  
Melk, Hotel Wachau

EUR 99,-  
Menü und Weinbegleitung

EUR 149,-  
Menü, Weinbegleitung, Übernachtung  
pro Person im Doppelzimmer

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



Jochen Hipfinger

**Jochen Hipfinger** kreiert ein 5-gängiges Menü mit Bioprodukten aus der Region und vom eigenen Biohof. Dazu präsentiert Winzer **Karl Stierschneider** aus Weißenkirchen aus seiner privaten Vintothek Spitzenweine aus den Terrassenlagen der Rieden Achleiten, Klaus, Steinriegl und Pichl-Point. Unter den Gästen werden zwei Magnumflaschen Smaragd verlost!

## Die Kunst des Garens



Martin Prankl

Sa. 7. April, 18.00 Uhr  
Spitz, Restaurant Prankl

EUR 155,-

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

**Florian Fink**, Küchenchef im Restaurant Prankl, präsentiert gemeinsam mit Souschef **Daniel Petz** ein 7-gängiges Menü mit Weinbegleitung unter dem Motto „Die Kunst des Garens“. Diese Kunst wird an verschiedenen Produkten und Zutaten feinsten Qualität zelebriert. Begleitet wird das Menü von Weinen vom **Bio-Weingut Schmidl** aus Dürnstein.

## Wine & Dine



Gerhard Markowitsch

Sa. 7. April, 19.00 Uhr  
Dürnstein, Relais & Châteaux  
Schloss Dürnstein

EUR 99,-

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

Winzerabend mit **Gerhard Markowitsch** aus Carnuntum, einem der besten Winzer Österreichs. Markowitsch präsentiert ein „Best of“ seiner tollen Weine. Dazu großes Flying Buffet aus der Schlossküche. Mit dem Eventreigen wird auch der neue Wintergarten eröffnet, der der atemberaubenden Terrasse des Schlosses künftig Wetterschutz bieten wird. Musikalische Begleitung von „**The Unterlagsreben**“.

## Diego Muñoz: Latin Pop meets Hofmeisterei



Diego Muñoz



Erwin Windhaber

So. 8. April, 17.00 Uhr  
Wösendorf,  
Hofmeisterei Hirtzberger

EUR 235,-

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

**Diego Muñoz** zu Gast in der Hofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf. Der südamerikanische Spitzenkoch, der es mehrfach bis auf Platz 14 der Weltrangliste brachte, kommt auf Einladung von **Erwin Windhaber** und **Hartmuth Rameder** direkt aus seiner Heimatstadt Lima (Peru) in die Hofmeisterei. Das Astrid & Gastón in Lima führte Diego Muñoz an die Weltspitze. Er arbeitete im legendären El Bulli ebenso wie im Baskenland und stieg zu einer Art Popstar der

südamerikanischen Szene auf. Berühmt wurde Muñoz' Kochkunst unter anderem durch die Art und Weise, wie der Chef am Teller Geschichten erzählt. Der Meister liebäugelt mit der Naturküche und kocht am liebsten mit regionalen Produkten, die er dort findet, wo er gerade ist. Große Weinbegleitung, unter anderem aus dem Hause **Hirtzberger**.

## Club 2.18



Martin Mittelbach und Gerald Diemt

Mo. 9. April, 17.30 Uhr  
Unterloiben, Wachauerstube

EUR 109,-

Anmeldung:  
Tegernseerhof  
Tel. +43 2732 85362, office@tegernseerhof.at

Wachauerstube  
Unterloiben 24, 3601 Dürnstein  
Tel. +43 2732 85950, bestellen@wachauerstube.at

**Gerald Diemt** und das **Weingut Tegernseerhof** laden zum „Club 2.18“: Top-Sommeliers & ihre Highlight-Weine. Mit Difan Xu (Restaurant Obauer, Werfen), Steve Breitzke & Matthias Pitra (MAST, Wien), Lukas Krenn (Palais Coburg, Wien), Peter Wahrstätter (Restaurant Neuwirt, Kitzbühel), Marco Franzelin (Vendôme, Bensberg), André Drechsel (Restaurant TIAN), Markus Winkler (Hotel & Chalet Aurelio, Lech am Arlberg), Markus Winkler (Gasthof Auwirt, Aurach) und Stefan Gabler (Grapes Weinbar, München).

## Der Pfefferberg ist Loos(en)!



Jürgen Vigné

Mo. 9. April, 18.00 Uhr  
Rührsdorf, Landgasthaus  
Winzerstüberl Essl

EUR 111,-

Anmeldung:  
Landgasthaus Winzerstüberl Essl  
Rührsdorf 17, 3602 Rossatz  
Tel. +43 2714 6384, winzerstueberl@aon.at

2-Hauben-Koch **Jürgen Vigné** vom Pfefferschiff in Salzburg setzt die Segel von Söllheim Richtung Wachau, **Martin Bergkirchner** verlässt den Berg in Arnsdorf und **Dr. Loosen** lässt die Mosel hinter sich. Alle drei treffen sich bei **Philipp Essl** in der Wachau. Unter dem Motto „Der Pfefferberg ist Loos(en)!“ kreieren die vier Fanatiker einen Abend der Superklasse.



## Dorfer & friends: Jan Hartwig zu Gast!



Jan Hartwig



Thomas Dorfer

Mo. 9. April, 18.30 Uhr  
Mautern, Landhaus Bacher

EUR 355,-  
Zwei aus einem Glas  
2. Person EUR 250,-

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

Mit **Jan Hartwig** vom Restaurant Atelier im Luxushotel Bayerischer Hof in München kommt am 9. April der jüngste Zugang unter Deutschlands insgesamt nur elf 3-Sterne-Chefs zum Antrittsbesuch in die Wachau. **Dorfer & friends** nennt sich die Eventserie, die stets für einen Höhepunkt beim wachau GOURMETfestival sorgt. Der dritte Stern für Jan Hartwig war eine kleine Sensation. Der junge Topkoch

marschierte im Eilzugstempo zur Höchstwertung, hatte davor bereits sensationell zwei Sterne in zwei Jahren erobert. Seine Küchenstilistik begeistert die Gäste immer wieder aufs Neue, Kollegen streuen Jan Hartwig Rosen. Sein Credo: „Der Gast soll beim Essen vor allem Spaß haben!“ Er ist durch beste Schulen gegangen, unter anderem bei Klaus Erfort, Sven Elverfeld und Christian Jürgens.



Raiffeisen  
Meine Bank



Online Banking neu erleben:

**Entdecken Sie Österreichs  
persönlichstes Finanzportal.**

[raiffeisen.at/meinelba](https://raiffeisen.at/meinelba)



200

## Lombardische Passion – Da Vittorio zu Gast auf Schloss Dürnstein



Enrico & Roberto Cerea



Enrico Cerea

Mo. 9. April, 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](mailto:hotel@schloss.at)

**Enrico „Chicco“ Cerea** vom legendären Da Vittorio in Italien, seit gut 25 Jahren mit drei Michelin-Sternen geadelt, schwingt am 9. April im Schloss Dürnstein das Zepter. Das wunderschöne Landhaus im kleinen Ort Brusaporto bei Bergamo liegt am Weg vom Gardasee ins Piemont. Enrico Cerea steht mit seinem Bruder Roberto an der Spitze eines kulinarischen Familienimperiums, das noch immer von Mama Cerea kommandiert wird. Die beiden Chefs herrschen über

eine Küche, durch die schon Legionen an Spitzenköchen gewandert sind. Da Vittorio steht für präzise, produktbezogene Gerichte auf höchstem Niveau. Ohne Schnickschnack, aber mit dem berühmten Wow-Erlebnis. Fisch und Meeresgetier spielen eine große Rolle, alles authentisch italienisch. Gala-Dinner by Da Vittorio in 6 Gängen, große Weinbegleitung.

## Hipfinger's Winzer-Stammtisch



Ilse Maier, Weingut Geyerhof

Mo. 9. April, 19.00 Uhr  
Melk, Hotel Wachau

EUR 69,-  
Menü und Weinbegleitung

EUR 119,-  
Menü, Weinbegleitung, Übernachtung  
pro Person im Doppelzimmer

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

**Jochen Hipfinger** kocht im familieneigenen Hotel Wachau exklusiv für 20 Gäste ein „bodenständiges Winzermenü“ mit Weinbegleitung vom **Bio-weingut Geyerhof!** Die Winzer persönlich kennenlernen, ihre Weine trinken, darüber diskutieren und das 4-gängige Menü des jungen Küchenchefs genießen. Unter allen Teilnehmern werden einige Produkte vom hauseigenen Biohof verlost!

## Wine & Dine mit Anton Bauer, Winzer des Jahres



Anton Bauer

Di. 10. April, 18.00 Uhr  
Rühsdorf, Pulker's Heuriger

EUR 198,-

Anmeldung:  
Pulker's Heuriger  
Rühsdorfer Kellergasse, 3602 Rühsdorf  
Tel. +43 664 3935312, [heuriger@pulkers.at](mailto:heuriger@pulkers.at)

Winzer des Jahres **Anton Bauer** aus Feuersbrunn wird einen Auszug aus seinem Sortiment an Spitzenweinen kredenzen und kommentieren. Dazu viele gut gereifte Großflaschen, etwa Legendär 2012 und 2013. Und weitere Raritäten aus der privaten Schatzkammer. Ein 5-gängiges Menü dazu kocht **Günther Steinbauer** vom Waldviertler Wegscheiderhof. Musik: Quatschbergtrio.

## Bierkulinarium in 5 Gängen

Mi. 11. April, 18.30 Uhr  
Krems, Schmid's

EUR 119,-

Anmeldung:  
Schmid's  
Schmidgasse 8, 3500 Krems  
Tel. +43 2732 21164, office@schmid.s.at



Conrad Seidl

Der Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und Haubenkoch **Harald Pollak** (Retzbacher Hof) und der „tanzende Küchenchef“ des Schmid's, **Niki Lackner**, kochen gemeinsam ein 5-gängiges Menü. Die bierige Begleitung wird präsentiert vom Bierpapst himself, **Conrad Seidl**, und von **Daniela Winter** (Biersommelière und Chefin des Schmid's).

## Wald4tel zu Gast 2.0

Mi. 11. April, 18.00 Uhr  
Rührsdorf, Landgasthaus  
Winzerstüberl Essl

EUR 111,-

Anmeldung:  
Landgasthaus Winzerstüberl Essl  
Rührsdorf 17, 3602 Rossatz  
Tel. +43 2714 6384, winzerstueberl@aon.at



Michael Kolm

**Michael Kolm** vom Bärenhof Kolm in Arbesbach (NÖ Top-Wirt 2015) und **Philipp Essl** (NÖ Top-Wirt 2016) präsentieren ein 6-gängiges Gourmet-Menü mit allem, was die moderne Wirtshausküche hergibt. Vinophil begleitet vom Weingut **Arachon T.FX.T** mit Dietmar Steininger für die drei Regisseure **Tibor & Illa Szemes**, **F.X. Pichler** und **Manfred Tement**.

## Frank Oehler & Michael Nährer



Frank Oehler



Michael Nährer



Mi. 11., Do. 12., Fr. 13.,  
Sa. 14. April, 18.00 Uhr  
Spitz, Weingut Graben-Gritsch

EUR 119,-

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 Topwinzer aus Vießling im Spitzer Graben. Der deutsche Sterne- und Fernsehkoch **Frank Oehler** aus Stuttgart („Speisemeister“) sorgt stets mit seinem Kollegen **Michael Nährer** für den kulinarischen Rahmen der Graben-Gritsch-Weinpräsentation. Das funktioniert über die Jahre derart gut, dass es in

diesem Jahr gleich vier Events in Serie geben wird (11.–14.04.). Und niemand zweifelt daran, dass diese wieder ausverkauft sein werden. Michael Nährer führt sein Gasthaus in Kapelln bei St. Pölten und gilt dort als bester Chef der Region. Gemeinsam bereiten die beiden ein 6-gängiges Menü. Beste Weine vom Graben-Gritsch: Präsentation des aktuellen Jahrgangs 2017 und gereifter Raritäten.

## Die Legende kehrt zurück: Dieter-Müller-Gala auf Schloss Dürnstein



Dieter Müller



Mi. 11. April, 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

Er war über Jahre der allerbeste Küchenchef Deutschlands, einer von Weltrang: Generationen von Sternechefs gingen durch seine Schule im damaligen Restaurant **Dieter Müller** auf Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach. Dieter Müller räumte serienweise Höchstwertungen (3 Sterne, 4 Hauben, 19,5 Punkte) und alle relevanten Auszeichnungen ab. Wenn sein Name fällt, bekommen Gourmets feuchte Augen. Seine Kochschu-

le ist legendär, seine Bücher erreichten Rekordauflagen. Später ging er im wahrsten Sinne des Wortes an Bord: Beim Luxus-Kreuzfahrtschiff MS Europa 2, wo er nun das beste Bordrestaurant der Welt führt, das seinen Namen trägt. Dem wachau GOURMETfestival ist Müller seit den Anfängen verbunden, nun kehrt die Legende zurück: Gala-Abend auf Schloss Dürnstein. Sechs Gänge, große Weinbegleitung.

## Winzer Krets, Jürgen Vigné & HLF Krets



Winzer-Krets-Führungsteam

Do. 12. April, 17.00 Uhr  
Krets, Vinothekeller  
Bründlgraben der WINZER  
KREMS & HLF Krets

EUR 99,-

Anmeldung:  
Vinothekeller Bründlgraben  
der WINZER KREMS  
Sandgrube 13, 3500 Krets  
Tel. +43 2732 85511, office@winzerkrets.at

Auf Spurensuche gehen die **Winzer Krets** und die Schüler der **HLF Krets** mit Gastkoch **Jürgen Vigné** (Pfefferschiff) am 12. April. Vigné legte den Grundstein zu seiner Karriere in der HLF. Die Winzer Krets greifen in ihre Schatzkiste für eine Vertikale ihrer besten Lagen Sandgrube, Wachtberg und Pfaffenberg. Aperó im historischen Vinothekeller Bründlgraben.

## Kulinarisch-vinophile „Liebesgeschichten“



Erwin Windhaber und Hartmuth Rameder

Do. 12. & Fr. 13. April,  
19.00 Uhr  
Wösendorf,  
Hofmeisterei Hirtzberger

EUR 199,-

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

Hoch hergehen wird es in der Hofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf, wo Patron **Hartmuth Rameder** und Küchenchef **Erwin Windhaber** gleich zweimal ihre kulinarisch-vinophilen Liebesgeschichten auftischen werden. Ein unglaublich aufwendiges Dinnererlebnis, das ob der Darbietung stauende Gäste zurücklässt. Tolle Wine-Pairings.

## Lustige Kuch'l



Philipp Essl

Fr. 13. April, 18.00 Uhr  
Rührsdorf, Landgasthaus  
Winzerstüberl Essl

EUR 111,-

Anmeldung:  
Landgasthaus Winzerstüberl Essl  
Rührsdorf 17, 3602 Rossatz  
Tel. +43 2714 6384, winzerstueberl@aon.at

Im Hauben-Landgasthaus **Essl** gib'ts heuer erstmals a lustige Kuch'l. Das heißt, den ganzen Tisch voller Kleinigkeiten zum Essen und das ganze vier Runden lang. Alles was die Küche hergibt, vom Wirtshausklassiker bis zur modernen, kreativen Küche, wird dabei sein. Dazu werden bestes Craft Beer und feine Weine vom **Weingut Gritsch-Mauritius** aus Spitz serviert.

## Partner-Hotels des wachau GOURMETfestivals

arte Hotel Kreams  
Dr. Karl Dorrek-Straße 23  
3500 Kreams  
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 Kreams  
Tel. +43 2732 71010  
kreams@steigenberger.at  
www.steigenberger.at



Weitere Nächtigungsangebote unter: [www.donau.com](http://www.donau.com)



## Big bottles & best products by Tim Raue und Bernd Pulker



Bernd Pulker



Tim Raue

Fr. 13. April, 18.00 Uhr  
Rühsdorf, Pulker's Heuriger

EUR 329,-

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

Der Berliner Superstar **Tim Raue** ist mit 2 Michelin-Sternen, 4 Hauben und 19 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet und findet sich auch im Ranking der 50 besten Restaurants der Welt. Seine asiatische Küchenstilistik verschafft ihm europaweit eine Alleinstellung. Raue zählt international zu den aufregendsten Chefs und ist bereits Stammgast beim wachau GOURMETfestival und im Edel-

heurigen von **Bernd Pulker** am Südufer der Wachau. Der Hausherr präsentiert einen Querschnitt bester Weine Österreichs aus der Magnum oder aus noch größeren Formaten in Form eines erlesenen Weinbuffets. Musikalische Begleitung durch die **New Orleans Dixieland Band** mit Wolfgang Friedrich. Höchster Genussfaktor!

## Vinaria präsentiert: Vingustatio Wachau



Vingustatio in der Römerhalle Mautern

Das **Wachauer Südufer** lebt, und wie: Am 14. April 2018 (14.00–20.00 Uhr) findet in der Römerhalle in Mautern die Jahrgangs-Präsentation der Winzervereine des Wachauer Südufers in Kooperation mit Vinaria statt. Dabei sind die Weine von über **30 Winzern** zu probieren, deren Rieden sich von Mautern bis Arnsdorf spannen. Ein breites Spektrum unterschiedlicher Wei-

Sa. 14. April, 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](http://www.vingustatio.at)

ne steht zur Verkostung bereit, egal ob als fruchtige Steinfeder, lebendiges Federspiel oder kraftvoller Smaragd. Aktueller Top-Jahrgang 2017 und gereifte Weine.

**Tip:** Um 15.00 Uhr findet an diesem Tag eine kommentierte Verkostung in Zusammenarbeit mit Vinaria und Landhaus-Bacher-Patron Klaus Wagner statt.



Das arte Hotel KREMS ist offizieller Partner des wachau GOURMETfestivals. Genießen Sie unsere Sonderkonditionen von € 141,- im Doppelzimmer (statt € 169,-) und € 91,- im Einzelzimmer (statt € 109,-), inklusive Frühstück.

wachau  
**GOURMET**festival

05. - 19.04.2018

- ◎ 90 Zimmer mit individuell regelbarer Klimaanlage
- ◎ Seminarräume mit Tageslicht bis 110 Personen
- ◎ kostenfreies WLAN
- ◎ 24h Rezeption & Hotelbar
- ◎ Fitnessclub
- ◎ öffentliche Tiefgarage



## arte Hotel KREMS

Dr. Karl Dorrek-Straße 23  
A-3500 KREMS  
T.: 0043/2732/711-23  
E.: [willkommen@arte-hotel.at](mailto:willkommen@arte-hotel.at)  
[www.arte-hotel.at](http://www.arte-hotel.at)

Das arte Hotel KREMS ist wie geschaffen für Menschen, die den Genuss – speziell den Weingenuß – lieben. Der ideale Ort, um von hier aus zu den kulinarischen und vinophilen Erlebnissen der Sonderklasse aufzubrechen. Die Schauplätze des wachau GOURMETfestivals liegen nur wenige Gehminuten bzw. nur eine kurze Autofahrt vom Hotel entfernt.

**arte Hotel KREMS** : Urbanität trifft feinste Kulinarik!

## Eine „beefige“ Weltreise



Shorty Schwanzer und Daniel Harter Sören Herzig

Sa. 14. April, 18.30 Uhr  
Krems, 2stein-Keller

EUR 195,-

Anmeldung:  
2STEIN  
Dr. Karl Dorrek-Straße 23, 3500 Krems  
Tel. +43 664 3360854, office@2stein.at

Vom heimisches Biorind bis zum japanischem Wagyu-Rind in verschiedensten Zubereitungsarten: Top-Chef **Sören Herzig**, bis Mai 2017 Küchenchef bei Juan Amador (\*\*\*) und einer der Shootingstars der Szene, und 2STEIN-Küchenchef **Daniel Harter** holen das Beste raus aus dem Beef. Den passenden Wein aus den jeweiligen Ländern präsentieren **Manfred Huth** und **Shorty Schwanzer**.

## Sebastian Sandor zu Gast im LATE



Sebastian Sandor

Sa. 14. April, 19.00 Uhr  
Krems, LATE im Kloster UND

EUR 198,-

Anmeldung:  
LATE im Kloster UND  
Undstraße 6, 3504 Krems-Stein  
Tel. +43 2732 74745, restaurant@late.at

**Charly Teuschl** lädt den 2-Sterne-Koch **Sebastian Sandor** vom Restaurant Pasturale in Rumst (Belgien) am 14. April zu sich ins LATE im Kloster UND ein. Gemeinsam werden die beiden Chefs ein 6-gängiges Menü kreieren, das regionale und internationale Produkte und Kochstile vereinen wird. Ebenfalls international ist die Weinbegleitung dazu.

## Champagner-Soirée

Sa. 14. April, 18.30 Uhr  
Mautern, Landhaus Bacher

EUR 575,-

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



Klaus Wagner

Große Champagner-Soirée mit **Peter Moser** & Patron **Klaus Wagner**: Falstaff-Chefredakteur Peter Moser kommentiert 11 erlesene Champagner. Höhepunkte sind Dom Pérignon 2009 Magnum, Krug, Bollinger RD 2007 und Dom Pérignon 2007 Rosé. Thomas Dorfer kocht dazu ein 6-gängiges Gala-Menü. Zur Hauptspeise wird 1985 Château L'Évangile in der Imperial (6 Liter) serviert.

## Küchen(steh)party

So. 15. April, 17.00 Uhr  
Dürnstein, Relais & Châteaux  
Schloss Dürnstein

EUR 85,-

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



Hans Zusser

Das ganze Schloss ist Bühne, alle Räume, die große Küche und die magische Terrasse, der schönste Platz der Wachau. Küchenchef **Hans Zusser** und Hausherr **Christian Thier** laden sich Gastköche ein. Dazu präsentieren Topwinzer ihre besten Tropfen, u.a. **Josef Högl** aus dem Spitzer Graben und Wachau-Shootingstar **Mathias Hirtzberger** (Weinhofmeisterei, Wösendorf).

## G6-Gipfel in Maria Taferl



Wolfgang Bauer



Stefan Langmann



Sascha Kemmerer



Jürgen Csencsits



Bernd Konrath und Stefan Csar



Michael Kolm

Mo. 16. April, 18.30 Uhr  
Maria Taferl,  
Hotel-Restaurant Schachner

EUR 195,-

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

Garantiert ohne den US-Präsidenten wird der G6-Gipfel im Schatten der Basilika von Maria Taferl in Szene gehen, wenn sich sechs Spitzenköche im Restaurant Smaragd des Hotels Schachner treffen. Gastgeber dazu ist neben der **Familie Schachner** Küchenchef **Wolfgang Bauer**. Er hat sich Freunde seiner Zunft eingeladen: **Stefan Langmann** etwa kommt direkt von der Vila Joya an der portugiesischen Algarve, wo er an der Seite des Titanen Dieter Koschina kocht. Weiters

im Sextett: Sterne-Chef **Sascha Kemmerer** vom Ifen-Hotel im Kleinwalsertal, **Jürgen Csencsits** aus Harmisch und **Bernd Konrath & Stefan Csar** aus dem Südburgenland sowie Bärenhof-Topwirt **Michael Kolm** aus dem Waldviertel. Destillate steuert die **Edelbrennerei Schüller** aus Maria Taferl bei. Weinbegleitung: **Weingut Kirnbauer** (Deutschkreutz) und **Weingut Gobelsburg** (Langenlois).

Sei einfach  
**du selbst.**  
alle anderen gibt  
es schon!

**janetschek**  
DRUCK | MEDIEN | DESIGN

„Unsere Mitarbeiter leben die  
**VIELFALT** und das spiegelt sich  
in unserer Arbeit wider.“

[www.janetschek.at](http://www.janetschek.at)

 Besuchen Sie uns  
auch auf Facebook!

## Vinaria präsentiert: Best of Riesling – Halenberg meets Heiligenstein



Willi Bründlmayer



Werner und Frank Schönleber



Andreas Wickhoff

Mo. 16. April, 17.00 Uhr  
Rührsdorf, Pulker's Heuriger

EUR 249,-

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

Zwei der allerbesten Weißweingüter Europas und Riesling-Winzer von Weltformat duellieren sich bei diesem exquisiten Event am Südufer der Wachau im Edelheurigen von Bernd Pulker: Lokalmatador **Willi Bründlmayer** aus Langenlois (Kamptal) stellt seine besten Rieslinge der Top-lage Heiligenstein gegen die großen Lagenweine vom Halenberg seiner deutschen Kollegen Frank und Werner Schönleber vom **Weingut**

**Emrich-Schönleber** in Rheinland-Pfalz. Ein Gipfeltreffen zweier Terroir-Fanatiker.

Kommentierung durch Master of Wine **Andreas Wickhoff** vom Weingut Bründlmayer und Frank Schönleber. Das große Dinnermenü dazu kreiert Top-Chef **Sören Herzig**, bis Mai 2017 Küchenchef bei Juan Amador (\*\*\*) und einer der absoluten Shootingstars der Szene. Prickelnder Aperó.



## Christian Wöber & Georg Luger



Christian Wöber

Di. 17. April, 18.30 Uhr  
*Unterloiben, Wachauerstube*

EUR 115,-

Anmeldung:  
Wachauerstube  
Unterloiben 24, 3601 Dürnstein  
Tel. +43 2732 85950, [bestellen@wachauerstube.at](mailto:bestellen@wachauerstube.at)

**Christian Wöber**, 2-Hauben-Koch vom Restaurant „Das Wolf“ in Langenlebar, und **Georg Luger**, Küchenchef der Wachauerstube, kreieren gemeinsam ein Menü in 6 Gängen. Die beiden Küchenchefs kennen einander seit ihrer Lehrzeit, hatten auch eine gemeinsame Station bei der Familie Sodoma in Tulln. Gewinner des Jahres **Toni Bauer** wird die passenden Weine kredenzen.

## ERLEBEN – VERANSTALTEN – GENIESSEN



KLOSTER  
UND

Kloster UND • Undstraße 6 • 3504 Krems/Stein  
☎ 0664/9112121 • [www.klosterund.at](http://www.klosterund.at) • [und@klosterund.at](mailto:und@klosterund.at)

Das Kloster UND bietet für eine Vielzahl von Veranstaltungen die optimale Location, maßgeschneidert nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen. Von der intimen Familienfeier bis zum Großevent für 300 Personen, vom sommerlichen Fest im Freien bis zur feierlichen Hochzeit oder zum Firmenseminar spannt sich ein breiter Bogen an Möglichkeiten. Gerne erstellen wir auf Anfrage ein individuelles Angebot.

## Große Gala: Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande



Nicolas Glumineau



Comtesse de Lalande

Mi. 18. April, 19.00 Uhr  
Mautern, Landhaus Bacher

EUR 495,-

Zwei aus einem Glas  
2. Person EUR 250,-

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

Das weltbekannte **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande** aus Pauillac bei Bordeaux kommt zu einer großen Gala und Präsentation erstmals seit Jahrzehnten wieder nach Österreich und da natürlich zum wachau GOURMETfestival, ins Landhaus Bacher. Comtesse-Generaldirektor **Nicolas Glumineau** wird anreisen, um eine tolle Auswahl dieser großen Weine persönlich vorzustellen und im Rahmen eines

Dinners von **Thomas Dorfer** zu kommentieren! Ein Leckerbissen für Freunde großer Rotweine. „Vor fast genau 30 Jahren hatten wir zuletzt ein Château-Fest mit Comtesse de Lalande bei uns im Haus“, erinnert sich Patron **Klaus Wagner**. Das war gleichzeitig der letzte große Auftritt von Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande in Österreich. Moderation: **Willi Klinger**, Chef der Österreichischen Weinmarketing.

IDYLLE IM WEINBERG \*\*\*\*S  
DAS WACHAU GOURMET FESTIVAL  
PARTNERHOTEL

Entspannung genießen, Natur entdecken, internationale „Top-Küchenchefs“ erleben und prämierte Weine verkosten.

**Das ist Genuss in der Wachau!**

**1 Übernachtung** inklusive Vitalfrühstück bis 11:30 Uhr, sowie Entschleunigen in der SPA World Luxury **ab € 84,- im Doppelzimmer pro Person.**

**KENNWORT: Gourmet Festival**  
Gültig vom 4. 4. - 19. 4. 2018

**STEIGENBERGER**  
HOTEL AND SPA  
KREMS



Steigenberger Hotel and Spa  
Am Goldberg 2, A-3500 Krems  
Tel. +43 2732 71010  
krems@steigenberger.at  
www.krems.steigenberger.at

## Best of Grüner Veltliner & Riesling 2016



Shorty Schwanzer und Manfred Huth

Mi. 18. April, 18.30 Uhr  
Krems, 2stein-Keller

EUR 165,-

Anmeldung:  
2STEIN  
Dr. Karl Dorrek-Straße 23, 3500 Krems  
Tel. +43 664 3360854, office@2stein.at

**Harry Schindlegger, Shorty Schwanzer** (2STEIN) und Sommelier **Manfred Huth** präsentieren in blinden Parallelverkostungen die je acht besten Rieslinge und Grünen Veltliner des Jahrgangs 2016 (u. a. Hirtzberger, F.X. Pichler, Prager, Ott, Hirsch, Gobelsburg, Donabaum, Alzinger, Knoll, Rudi Pichler, Högl). Kulinarische Unterlage: „Schweineereien“ von Höllerschmid.

## Dockner's Kellertour: Göttweiger Berg



Sepp Dockner

Do. 19. April, 18.00 Uhr  
Krems, Frauengrund,  
Sektmanufaktur Josef Dockner

EUR 129,-

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

Start bei der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund mit Aperitif und Einblick in die Produktion. Mit dem Bus nach Höbenbach zum neuen JOE-Keller zwecks Fassproben 2017, dazu 3 Gänge von **Peter Luf** & Haubenkoch **Christian Schickh**. Finale in der SACRA-Vinothek mit Vertikale der besten SACRA-Jahrgänge. Je eine Flasche JOE weiß & JOE rot für jeden Gast.

## Transgourmet & BRANDNER Schifffahrt: Die Wachau auf dem Teller, aus dem Fenster und im Glas



MS Austria

Abschluss des wachau GOURMETfestivals an Bord der MS Austria, der Königin der Wachau. An Bord des strahlend weißen Schiffes mit der goldenen Krone laden **Transgourmet** und **BRANDNER Schifffahrt** mit dem bewährten Gastro-Team Patzelt zum besonders genussvollen Abend auf dem Wasser. Zur Begrüßung wird ein herrliches Glas Frizzante Rosé aus dem Weingut BRANDNER in Rossatz gereicht. Während der Schifffahrt durch das bezaubernde Weltkulturerbe



Sebastian Schinko

verwöhnt man an Bord mit einem regionalen 5-Gänge-Menü, abgerundet mit edler Weinbegleitung. Einige Winzer werden ihre Weine persönlich kommentieren, während die MS Austria an den zugehörigen Lagen gemächlich vorbeigleitet. Die riesigen Panoramafenster der MS Austria bieten die besten Ausblicke. Küchenchef bei diesem Event: **Sebastian Schinko**, 2-Hauben-Chef im Heurigenhof Bründlmayer in Langenlois.

Do. 19. April, 18.00 Uhr  
Start: Krems-Stein, Schiffstation

EUR 129,-

Anmeldung:  
[andrea.hablik@transgourmet.at](mailto:andrea.hablik@transgourmet.at)  
Tel. +43 664 88302417

# Top-Chefs

Auszug jener österreichischen und internationalen Spitzenköche, die das wachau GOURMETfestival 2018 inszenieren:



Wolfgang Bauer



Enrico und Roberto Cerea



Stefan Csar



Jürgen Csencits



Thomas Dorfer



Philipp Essl



Jan Hartwig



Sören Herzig



Jochen Hipfinger



Sascha Kemmerer



Sepp Knoll jr.



Michael Kolm



Bernd Konrath



Stefan Langmann



Peter Luf



Diego Muñoz



Dieter Müller



Michael Nährer



Frank Oehler



Daniel Petz



Harald Pollak



Tim Raue



Sebastian Sandor



Christian Schickh



Sebastian Schinko



Günther Steinhauer



Charly Teuschl



Jürgen Vigné



Lisl Wagner-Bacher



Erwin Windhaber



Christian Wöber



Hans Zusser

**IMPRESSUM | Medieninhaber, Redaktion, Gestaltung, Produktion** LW Werbe- und Verlags GmbH, 3500 Krems, Ringstraße 44, office@lwmedia.at | **Projektleitung** Claudia Altrichter | **Projektkoordination** Andrea Hochauer | **Grafik** Uli Wögrath, Martin Bauer | **Fotos** Master of Wine, Paulaner, Florian Schulte, Wolfgang Stahr, François Poincet, Sandra Trauner, Restaurant Pfefferschiff, Gasthaus Prankl, Bruno Calado, Leonardo Ramirez Castillo, Hapag-Lloyd Cruises, POV Robert Herbst, Rohrbacher, Lukas Kirchgasser Fotografie, Herbert Lehmann, Wilhelm Betz Fotografie, Gasthaus Nährer, Blaha, GUSTO Dieter, Hotel Wachau, LW/Günter Kargl, Relais & Châteaux Schloss Dürnstein, Michael Winkelmann, Da Vittorio, Rita Newman, Heurigenhof Bründlmayer, Weingut Bründlmayer/Regina Hügli, punktfuenf, Weingut

Geyerhof, Ifen Hotel, das Wolf, Manuel Tauber-Romieri, Ian Ehm, photo-graphic-art, Klaus Engelmayer, Gilbert Weisbier, Retzbacherhof, Shutterstock, Petr Blaha, Michael Markl, Claus Muhr, Gerhard Fally, Gregor Semrad, Lutz Jäkel, Wolfgang Hummer, Matthias Hangst, Weingut Emrich-Schönleber, ÖWM / Lalo Jodlbauer, Vinaria-Archiv, z.V.g. | **Druck** Druckerei Janetschek GmbH

Das jeweils aktuelle Programm, ausführliche Infos u.v.m. unter [www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at). Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Redaktionsschluss: 28. 02. 2018. Für die Durchführung der einzelnen Programmpunkte sind jeweils die veranstaltenden Betriebe verantwortlich. Alle Rechte vorbehalten.



# BLADE

Das innovative Theken-Zapfsystem

Gut. Besser. **Gösler**

Das gesamte Programm mit allen aktuellen Details unter:  
[www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at)



NIEDERÖSTERREICH  
HINEIN INS LEBEN.



CASA MODA.



BRANDHOF  
PREMIUM FRUCHTSAFT

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDEMINISTERIUM  
FÜR NACHHALTIGKEIT  
UND TOURISMUS

LE 14-20

Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raumes  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

