

wachau GOURMETfestival von 5. bis 19. April 2018:

Sterne, Hauben & Kronen über der Wachau

Nach Ostern startet in diesem Jahr das 11. wachau GOURMETfestival. Wieder mit geballter Dichte an spannenden kulinarischen und vinophilen Events. Gleich drei 3-Sterne-Chefs werden diesmal in der Wachau aufkochen, wo von 5. bis 19. April 2018 Sterne, Hauben und Kronen strahlen werden.

Gleich vorweg: Mit **Jan Hartwig** (36) vom Restaurant Atelier im Luxushotel Bayerischer Hof in München kommt am 9. April 2018 der jüngste Zugang unter Deutschlands insgesamt nur elf Dreisterne-Chefs sozusagen zum Antrittsbesuch in die Wachau. Genauer gesagt zu **Thomas Dorfer** ins **Landhaus Bacher**, dem Flaggschiff der Wachauer Gastronomie. Dorfer & friends nennt sich die Eventserie, die alljährlich für einen Höhepunkt beim wachau GOURMETfestival sorgt. Spitzenstars der internationalen Kulinarik waren in den vergangenen elf Festival-Jahren dabei zu Gast.

Shootingstar - Der 3. Stern für Jan Hartwig war eine kleine Sensation als im Spätherbst der Guide Michelin Deutschland 2018 erschien. Der junge Topkoch marschierte im Eilzugstempo zur Höchstwertung, hatte davor bereits sensationell zwei Sterne in zwei Jahren erobert. Keine Frage, dass Hotelchefin Innegrit Volkhardt, die Doyenne der deutschen Hotellerie, besonders stolz auf ihren Küchenchef ist.

Seine Küchenstilistik begeistert 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, allesamt selbst Dreisterner.

Und auch ein vinophiler Event der Spitzenklasse wird im Landhaus Bacher in Mautern steigen, gemeinsam mit Vinaria: 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 (18.04.). Niemand Geringerer als Comtesse-Generaldirektor **Nicolas Glumineau** wird anreisen, eine Auswahl dieser großen Weine persönlich vorstellen und im Rahmen eines Dinners von Thomas Dorfer 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**, „damals noch mit der „Madame General“ May Elaine de Lencquesaing, die das Château ihres Vaters mit eiserner Hand führte.“ Und sich gehörigen Respekt verschaffte in der einst rein von Männern dominierten Weinbranche Frankreichs. Das war gleichzeitig der letzte große Auftritt von Château Comtesse de Lalande in Österreich. Die Moderation des von Vinaria präsentierten Gala-Abends übernimmt der **Willi Klinger**, Chef der Österreichischen Weinmarketing (ÖWM).

Die beliebte **Habanos-Zigarrengala** (06.04.) und die große **Champagner-Soirée** (14.04.), die mit einem Feuerwerk an prickelnden Raritäten aufwartet, runden das eindrucksvolle Festivalprogramm im Landhaus Bacher ab.

Jan Hartwig kommt, wie gesagt, am 9. April 2018 ins Landhaus Bacher. Der pralle Terminkalender der Topstars wollte es, dass just am selben Tag auf **Schloss Dürnstein** ein anderer Großmeister in der Küche das Zepter schwingen wird: **Enrico „Chicco“ Cerea** vom legendären **Da Vittorio** in Italien, seit gut 25 Jahren mit drei Michelin-Sternen geadelt. Das wunderschöne Landhaus im kleinen Ort Brusaporto bei Bergamo liegt am Weg vom Gardasee ins Piemont.

Family Business - Enrico Cerea steht mit seinem Bruder Roberto an der Spitze eines kulinarischen Familien-Imperiums, das noch immer von Mama Cerea kommandiert wird. Die beiden Chefs herrschen über eine Küche, durch die schon Legionen an Spitzenköchen gewandert sind. Neben dem Da Vittorio gehören noch einige weitere Restaurants zur Familie, darunter eines in St. Moritz (Schweiz) sowie eine in Italien weithin bekannte Patisserie.

Da Vittorio steht für präzise produktbezogene Gerichte auf höchstem Niveau aus ebensolchen Zutaten. Ohne Schnickschnack, aber mit dem berühmten Wow-Erlebnis. Fisch und Meeresgetier spielt eine große Rolle, alles geprägt von der authentischen italienischen Küche. In diesem Fall eine lombardische Passion. Enrico Cerea ist am 9. April 2018 bei **Christian** und **Maria-Katharina Thiery** auf Schloss Dürnstein zu Gast.

Die Legende kehrt zurück - Apropos Schloss Dürnstein. Dieses startet mit dem wachau GOURMETfestival ins Jubiläumsjahr, feiert den 50. Geburtstag. Neben Da Vittorio gratuliert dazu im Rahmen des Festivals noch ein anderer ganz Großer der weltweiten Kulinarik: **Dieter Müller**, über Jahrzehnte Leuchtturm der deutschen Kulinarik, mit allen denkbaren Auszeichnungen und Höchstwertungen bedacht: 3 Sterne, 4 Hauben, 19,5 Gault Millau-Punkte, oftmals Koch des Jahres, des Jahrzehnts und vieles mehr. Wenn sein Name fällt, bekommen Gourmets feuchte Augen. Seine Kochschule ist legendär, seine Bücher erreichten Rekordauflagen.

„Die Legende kehrt zurück“, freuen sich denn auch Festival-Veranstalter Erwin Goldfuss und Claudia Altrichter, die Dieter Müller schon einmal, vor zehn Jahren, damals in der Startphase, in der Wachau begrüßen durften. Dieter Müller hat sich nach seinem Abschied von Schloss Lerbach in Bergisch-Gladbach bei Köln in der Szene rar gemacht, ehe er wieder an Bord gegangen ist. Im wahrsten Sinne des Wortes nämlich, an Bord des Luxus-Kreuzfahrtschiffes MS Europa 2, wo er das beste Bordrestaurant der Welt betreibt, das seinen Namen trägt: Dieter Müller. Viele Monate im Jahr steht er dort in der Küche, ein Landausflug am 11. April 2018 führt ihn direkt in die Wachau.

Auf Schloss Dürnstein weiters am Festivalprogramm: Die traditionelle **Küchenparty** (15.04.) unter Leitung von Küchenchef **Hans Zusser** mit Gastwinzern Josef Högl und Matthias Hirtzberger (Weinhofmeisterei), **Culinaire legère** im Vinothekskeller (05.04.) und einen hochinteressanten Winzerabend mit **Gerhard Markowitsch** aus Carnuntum, einem der besten Winzer Österreichs. Markowitsch präsentiert ein „Best of“ seiner 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.

Liebesgeschichten & Latin Pop – Hoch her gehen wird es auch in der **Hofmeisterei Hirtzberger** in Wösendorf, wo Patron **Hartmuth Rameder** und Küchenchef **Erwin Windhaber** gleich zweimal ihre kulinarisch-vinophilen Liebesgeschichten auftischen werden (12.+13.04.). Ein unglaublich aufwendiges Dinnererlebnis, das erfahrungsgemäß ob der Darbietung staunende Gäste zurück lässt.

Bereits am 8. April 2018 bietet die Hofmeisterei Gelegenheit, sich in die lateinamerikanische Küche zu verlieben. Einen Shootingstar haben die beiden Hausherrn da zu Gast: **Diego Muñoz** aus Peru, der es mehrfach bis auf Platz 14 der Weltrangliste brachte. Das Astrid & Gastón in Lima führte Muñoz an die Weltspitze. Er arbeitete im legendären El Bulli ebenso wie im Baskenland und stieg zu einer Art Popstar der südamerikanischen Szene auf. 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.

Gourmetsafari - Hartmuth Rameder zeichnet zudem für die beliebte Gourmetsafari verantwortlich, die zu einem der Markenzeichen des wachau GOURMETfestival 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.

Aller guten Dinge sind 4 – Fixstern am Himmel des wachau GOURMETfestival sind die Events von **Josef „Graben“ Gritsch**, dem Topwinzer aus dem Spitzer Graben. Der deutsche Sterne- und Fernsehkoch **Frank Oehler** aus Stuttgart („Speisenmeisterei“) 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, dass diese ausverkauft sein werden. Michael Nährer führt sein Gasthaus in Kapelln bei St. Pölten und gilt dort als bester Chef der Region.

G 6-Gipfel ohne Donald Trump – Garantiert ohne den US-Präsidenten wird der G 6-Gipfel im Schatten der Basilika von Maria Taferl in Szene gehen, wenn sich sechs Spitzenköche im Restaurant Smaragd des Hotels Schachner treffen, um gemeinsam Großes auszuhecken (16.04.). 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** und **Stefan Csar** aus dem Südburgenland sowie Bärenhof-Topwirt **Michael Kolm** aus dem Waldviertel.

K+K = Kult – Schon Legende beim Festival sind die K+K-Abende der Cousins **Sepp** und **Emmerich Knoll**. Der eine kocht im Loibnerhof groß auf, der andere ist sowieso als Paradewinzer eine Klasse für sich, besser gesagt: die beiden. Denn Emmerich und Emmerich H. Knoll, Vater & Sohn, zeichnen ja gemeinsam für die Weine mit dem weltbekannten Hl. Urbanus am Etikett verantwortlich. Genauso wie Sepp und Josef Knoll in der Küche. Vor dem großen Dinner am 5.

April 2018 steigt die Jahrzehnt-Vertikale, die sich diesmal so gegensätzlichen Jahrgängen wie 1996, 2006 und 2016 widmet. Spannendes Wein-Kino.

Gleich in unmittelbarer Nachbarschaft schwingt **Gerald Diemt** in seiner **Wachauer Stube** das Zepter. Er hat vor einigen Jahren begonnen, gemeinsam mit Tegernseerhof-Winzer **Martin Mittelbach** Sommelier-Events zu etablieren. Mit großem Erfolg. Unter dem Motto „Club 2.18“ werden am 9. April einige Top-Sommeliers aus dem In- und Ausland ihre aktuellen Lieblingsweine präsentieren und diskutieren.

„Big bottles & best products“ by **Tim Raue** und **Bernd Pulker** (13.04.) – Der Berliner Superstar ist mit 2 Michelin-Sternen, 4 Hauben und 19 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet. Seine asiatische Küchenstilistik verschafft ihm europaweit eine Alleinstellung. Raue zählt international zu den aufregendsten Chefs und ist bereits Stammgast beim wachau GOURMETfestival und in Bernd Pulkers Edel-Heurigem in Rossatz. Der Hausherr präsentiert einen Querschnitt der besten Weine Österreichs aus der Magnum oder aus noch größeren Formaten in Form eines erlesenen Weinbuffets. Mit dabei: die New Orleans Dixieland Band von Wolfgang Friedrich.

Riesling-Giganten - Zwei der allerbesten Weißweingüter Europas und Riesling-Winzer von Weltformat duellieren sich bei diesem exquisiten Event (16.04.) am Südufer der Wachau: Lokalmatador **Willi Bründlmayer** aus Langenlois (Kamptal) stellt seine besten Rieslinge der Toplage Heiligenstein gegen die großen Lagenweine vom Halenberg seiner deutschen Kollegen Frank und Werner **Schönleber** vom Weingut Emrich-Schönleber in Rheinland-Pfalz (Deutschland). Ebenfalls in Bernd Pulkers Heurigen.

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.

Den Auftakt bei Pulker macht ein Wine & dine mit Winzer des Jahres **Anton Bauer** aus Feuersbrunn am Wagram (10.04.): Er wird einen Auszug aus seinem breiten Sortiment, an gereifte Großflaschen, etwa Anton Bauers Legendar 2012 und 2013 und Raritäten aus der privaten Schatzkammer des Winzers präsentieren und kommentieren. 5 Gang-Gourmetmenü, Livemusik.

Essl hoch 3 – Der Topwirt des Jahres 2016 der NÖ Wirtshauskultur, **Philipp Essl**, lässt es gleich 3 x kulinarisch krachen: „Der Pfefferberg ist Loos(en)“ bringt in der Küche Vater & Sohn Essl mit dem Salzburger Pfefferschiff-Koch **Jürgen Vigne** zusammen, während sich in den Gläsern die Weingüter Bergkirchner (Wachau, Südufer) und **Dr. Loosen** (Rheinland-Pfalz) zusammen finden (09.04.).

Wenn das „Wald4tel zu Gast“ ist bei Philipp Essl, dann ist auch diesmal (11.04.) Bärenwirt **Michael Kolm** dabei. Die Weine kommen vom Neckenmarkter Projekt Arachon T.FX.T und dessen Regisseuren. – Das Trio komplettiert der Event „Lustige Kuch'l“ (13.04.). Dabei biegen sich die Tische vor lauter kleinen Köstlichkeiten, die in vier Durchgängen serviert werden. Dazu feinste Weine von **Franz-Josef Gritsch** (Mauritiusshof).

Pastorale im LATE - 2 Sterne-Chef Sebastian Sandor vom Restaurant Pastorale in Rumst (Belgien) ist Gastkoch im LATE von Charly Teuschl im Kloster Und in Krems (14.04.). Das Pastorale ist ein trendiges Aufsteigerlokal und gilt als einer des besten Restaurants Belgiens. Kreative, produktbezogene Küche, vieles aus dem Meer, auch vegetarische Gerichte. Auch im LATE mit Weinbegleitung.

Spurensuche – Auf Spurensuche begeben sich die **Winzer Krems** und die Schüler der **HLF Krems** samt Gastkoch **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff, Salzburg). Vigne legte den Grundstein seiner Karriere in der HLF. Die Winzer Krems wiederum greifen in ihre Schatzkiste und bestreiten eine Vertikale ihrer besten Lagen Sandgrube, Wachtberg und Pfaffenberg. Aperó im historischen Vintothekeller Bründlgraben.

Finale Grande – Den Schlusspunkt des diesjährigen wachau GOURMETfestival am 19. April 2018 setzen zwei besondere Events. **Sepp & Josef Dockner** laden zur Kellertour um den Göttweiger Berg. Start in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund, Stationen im neuen JOE-Keller, im wein.genuss.göttweig und dem Sacra-Keller.

An Bord geht das Festival zum Finale bei der **MS Austria**, wo Brandner Schifffahrt und Gastropartner **Transgourmet** zum Event „Die Wachau am Teller, aus dem Fenster und im Glas“ laden. Fürs Dinner zeichnet 2-Hauben-Chef **Sebastian Schinko** vom Heurigenhof Bründlmayer verantwortlich.

Klein & fein – Das wachau GOURMETfestival steht für eine breite Palette an kulinarisch-vinophilen Events, von gut & günstig bis rar & exklusiv. Dies bezieht sich auf die Größe der Events ebenso wie auf die Preisklasse. Eine ganze Reihe exzellenter Gastgeber laden im Rahmen des Festivals zu bemerkenswerten Abenden, jeder für sich eine Delikatesse. Zum Beispiel:

Die **Familie Hipfinger** lädt im Hotel Wachau in Melk zum Bio-Hofkulinarium mit Winzer Karl Stierschneider vom Karthäuserhof (07.04.) und zum bodenständigen Winzer-Stammtisch mit Biomenü (09.04.). - Im Gasthaus von **Martin Prankl** in Spitz zelebrieren die Küchenchefs Florian Fink und Daniel Petz die Kunst des Garens in 7 Gängen, zu Bioweinen von Schmidl aus Dürnstein (07.04.).

In **Harry Schindleggers „Schmid’s“** in Krems steigt ein Bierkulinarium (11.04.), das präsentiert wird von Bierpapst **Conrad Seidl** und Schmid’s-Chefin Daniela Winter. Am Herd Topwirt **Harald Pollak** (Retzbacherhof, Obmann der NÖ Wirtshauskultur) als Gast von Küchenchef Niki Lackner. – Im 2Stein-Weinkeller in Krems-Stein steigt eine kulinarische Rind-Reise (14.04.) mit Beef von fünf Kontinenten, das Top-Chef **Sören Herzig** gemeinsam mit 2-Stein-Chef Daniel Harter zubereiten wird. Dazu Weine aus jenen Ländern, aus denen das Beef kommt.

Ebenfalls im 2Stein-Keller: Best of Grüner Veltliner & Riesling 2016, eine Degustation durch den Jahrgang mit Weinen von Spitzengütern, Schwerpunkt Wachau und Kamptal. Es kommentieren die Sommelier Shorty Schwanzer und Manfred Huth. Von Edelfleischer Manfred Höllerschmid kommen beste Schweinereien auf die Teller (18.04.).

Weitere Events in der Pipeline. Alle Details und das laufend aktuelle Programm finden Sie unter www.wachau-gourmet-festival.at.

Vinaria Messe in Krems & Vingustatio in Mautern

Genussvoll degustieren

WEIN & GENUSS Krems – Im prächtigen Rahmen der Dominikanerkirche zu 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 Bundesländern; aus der Steiermark zum Beispiel das Weingut von Vinaria Lebenswerk-Preisträger Manfred Tement. Und dem Ausland, etwa La Spinetta und Casanova della Spinetta aus dem Piemont beziehungsweise der Toskana. Österreichische Naturweine (natural wines) präsentiert Christoph Hoch, eine Palette verschiedener Winzer, hoch interessant.

Verkostet wird ausschließlich aus Zalto Universal Gläsern der Denk'Art-Serie. Im Kreuzgang der Dominikanerkirche laden diverse Alimentari-Stände zum gustieren, kosten & kaufen ein.

Tickets sind ab sofort erhältlich über die Systeme von Ö-Ticket, auf www.vinaria.at und bei LWmedia, T: +43 2732 82000-10. Im Vorverkauf um 25,00 Euro, an der Tageskasse um 28,00 Euro. Ermäßigung für Vinaria-Abonnenten und Club Ö1-Mitglieder (22,00 bzw. 25,00 Euro).
www.weingenusskrams.at

VINGUSTATIO in Mautern – Nur eine Woche später, am 14. April 2018 (14.00 bis 20.00) findet in der Römerhalle in Mautern die Jahrgangs-Präsentation der Winzervereine des Wachauer Südufers statt. Ebenfalls in Kooperation mit Vinaria und im Rahmen des wachau GOURMETfestival.

Dabei sind die gesammelten Werke von über 30 Winzern zu probieren, 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, lebendiges Federspiel oder kraftvoller Smaragd. 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 und Smaragde zeigen, was für ein Potenzial in der Region steckt.

Um 15.00 Uhr findet an diesem Tag eine kommentierte Verkostung in
Zusammenarbeit mit Vinaria und Landhaus Bacher-Patron Klaus Wagner statt.
Tickets bereits erhältlich im Vorverkauf um 13,00 Euro (kontakt@vingustatio.at),
Tageskasse 15,00 Euro. – www.vingustatio.at