

Ein Genuss-Feuerwerk zum 10. Geburtstag

Happy birthday, wachau GOURMETfestival: Sterne & Hauben & beste Weine

Das wachau GOURMETfestival feiert 10. Geburtstag und alle Gäste feiern mit, in den besten Lokalen der Wachau. Mit einem einmaligen kulinarisch vinophilen Feuerwerk von 23. März bis 6. April 2017. Dazu die edle Messe WEIN & GENUSS Krems in der Dominikanerkirche und die „Vingustatio“, das Winzer-Schaufenster des Wachauer Südufers.

Mit dem Schweizer 3-Sterne-Chef **Andreas Caminada** kommt ein ganz Großer als Gast von **Thomas Dorfer** zu „Dorfer & friends“ ins Landhaus Bacher nach Mautern. Caminada schwingt das Zepter auf Schloss Schauenstein und gilt international als Trendsetter. Neben den 3 Sternen führt er noch 4 Hauben und 19 Punkte als Insignien. Andreas Caminada schaffte es bereits zum 7. Mal auf die „The World’s 50 Best Restaurants“-Liste.

Thomas Dorfer und **Klaus Wagner** bereiten zudem das beliebte Habanos Zigarren-Dinner und einen Vergleichskampf Österreich gegen Deutschland mit 15 der allerbesten Weißweine vor.

LADY POWER - Erstmals tritt das wachau GOURMETfestival mit einer starken Phalanx an Gastköchinnen an: an der Spitze **Ana Roš** aus Slowenien, eben zur weltbesten Köchin 2017 gekrönt, und die Taiwanerin **Lanshu Chen**, 2014 zur besten Köchin Asiens gekürt und mit einem Fixplatz in „The World’s 50 Best Restaurants“ versehen. **Roš ist zu Gast in der Hofmeisterei Hirtzberger bei Erwin Windhaber und Hartmuth Rameder**, Lanshu Chen bei **Christian Thiery** auf Schloss Dürnstein.

Ana Roš wird für ihre unverwechselbare Regionalküche in ihrem Restaurant „Hiša Franko“ ausgezeichnet. Einst gefeierte Skifahrerin im slowenischen Nationalteam, danach gelernte Diplomatin, übernahm die Autodidaktin im Jahr 2000 das Restaurant der Schwiegereltern in Kobarid im kleinen Soa-Tal.

Lanshu Chen vom Restaurant Le Moût in Taiwan hat sich der Symbiose aus taiwanesischer und französischer Küche verschrieben. Sie stellt sinnliche Gerichte aus asiatischen Produkten zusammen und ist dabei ständig auf der Suche nach dem Gleichgewicht zwischen süß, salzig, sauer, bitter und umami.

Ebenfalls auf Schloss Dürnstein zu Gast sein wird die überaus kreative Spanierin **Fina Puigdevall** aus Olot nahe der Gourmet-Hochburg Girona, deren Küche zwei Sterne krönen. Ihr Stil ist ebenso spannend wie die Architektur ihres Lokals zwischen Tradition und Avantgarde. Fina Puigdevall verarbeitet in ihrer Küche ausschließlich nach einer speziellen Philosophie ausgesuchte Produkte, die im nordspanischen Vulkangebiet Garrotxa vor ihrer Haustür zu finden sind.

Das Lady-Quartett komplettiert die Kroatin **Marina Gaši**, die mit zwei Hauben im Gepäck aus Novigrad ins Kremser LATE kommen wird. Sie vereint in ihrer Küche Produktsicherheit und Experimentierfreude zu einer kreativen Genussküche.

OLÉ, OLÉ, OLÉ - Spanien steht bei diesem Festival hoch im Kurs, neben Fina Puigdevall gibt sich auch **Marcel Reß** im LATE von **Charly Teuschl** die Ehre: Der Deutsche schwingt in Palma de Mallorca die Kochlöffel und wurde 2015 „Bester Koch Spaniens“, indem er die beliebte TV-Show „Top-Chef“ gegen über 180 Spitzenköche gewann.

Ebenfalls aus Palma kommt **Emilio Castrejón**, der dort das angesagte Trendlokal Emilio Innobar betreibt. Seine Küche umspannt die Welt, enthält Elemente aus Peru, Japan, Süd-asien und der mediterranen Welt. Weil er einen Großteil seiner Weine unter dem Label „Emilio y Clemente“ anbietet, kommt Clemente gleich mit: das ist der Wagramer Winzer **Clemens Strobl**, ein enger Freund Emilios. Ort des Genusses: Pulker's Edelheuriger in Rossatz.

TIM RAUE, SUPERSTAR - Fixpunkt des Festivals ist einmal mehr **Tim Raue**, Top-Aufsteiger in Deutschland und klare Nummer 1 in Berlin. Die asiatische Küche des Wachau-Fans begeistert immer wieder. 2 Sterne, 4 Hauben und 19 Punkte sind der Lohn von Talent und Mühe. „Freundschaftsspiel“ nennt Tim Raue diesmal seinen Auftritt in **Bernd Pulkers** Edelheurigem, weil er am Teller antritt gegen die Gläser von einigen seiner besten Winzerfreunde: Bernhard Ott, Anton Bauer und Albert Gesellmann.

OEHLER X 4 - Eine Klasse für sich ist auch der Stuttgarter Sterne-Chef und TV Star Frank Oehler („Die Kochprofis – Einsatz am Herd“, RTL 2), der wegen des großen Erfolgs in den Vorjahren gleich dreimal im Weingut von Josef „Graben“ Gritsch in Spitz aufkochen wird. Ihm zur Seite der junge Michael Nährer aus Kapelln bei St. Pölten. Seinen vierten Einsatz fährt Frank Oehler mit Christian Schickh in dessen Restaurant in Klein-Wien bei Göttweig.

„LIEBESGESCHICHTEN“ - Besonders ins Zeug legt sich wieder die Hofmeisterei Hirtzberger: Erwin Windhaber und Hartmuth Rameder planen – neben dem Gastspiel von Ana Roš – die Neuauflage der im Vorjahr so erfolgreichen kulinarisch-vinophilen „Liebesgeschichten“ in sechs Kategorien und 18 Gängen. Und den „Lazy Sunday“ mit Gast-Chef Lukas Kapeller aus Steyr. Zutaten und Weine kommen von jungen Produzenten und Winzern.

EINMAL SAFARI, IMMER SAFARI - Ein Fixpunkt des wachau GOURMETfestivals ist auch diesmal wieder die Gourmet Safari, präsentiert von Vinaria: jeder Gang in einem anderen Toplokal, jeweils mit feinen Weinen, Transfers mit dem Luxusbus, Leitung: Hartmuth Rameder, ein Zalto-Glas für jeden Teilnehmer.

Der Elsässer Käsepapst Maître **Bernard Antony** gibt sich diesmal im Küffer-Keller des Schlosses Dürnstein die Ehre und wird das Beste aus seinem „Kaskeller“ servieren. Die Weine stellt der belgische Top-Sommelier **Jan Rots** aus Frankreich zusammen.

Die Küchenparty auf Schloss Dürnstein ist jedes Jahr ein Besuchermagnet und erlebt auch diesmal eine Neuauflage. Küche, Riesen-Terrasse und das halbe Schloss sind Schauplatz dieser Stehparty mit Schmankerln am laufenden Band und einigen Gastwinzern.

WEITERE HIGHLIGHTS - Diese steigen im Landgasthaus von Topwirt **Philipp Essl** (Rührsdorf), im Loibnerhof **Knoll** (samt großer Knoll-Vertikale 1995-2005-2015), im Gasthof Prankl (Spitz), im Fischrestaurant **Heinzle** (Weißkirchen) und natürlich beim G6-Gipfel im Hotel **Schachner** in Maria Taferl, wo Küchenchef **Wolfgang Bauer** gleich fünf Kollegen zu Gast haben wird. **Fritz Hutter** hat im Mauterner Silberbichlerhof das „Langostinos“ vom Attersee zu Gast.

Das modernste DDSG-Schiff „**Dürnstein**“ ist Location für eine kulinarische Riedenfahrt, die **Daniel Petz** bekochen wird. Die Tourismusfachschule HLF möchte beweisen, wie „Genuss Schule macht“ (mit **Toni Mörwald** und **Roland Huber**).

WINE & DINE - Der Wein spielt traditionell eine dominante Rolle beim wachau GOURMETfestival, macht dieses auch international einmalig. Die meisten Dinner-Events werden von tollen Weinen aus Österreich und der Welt begleitet. Besondere Veranstaltungen steigen wie gehabt in Bernd Pulkers Edelheurigen in Rossatz, in Gerald Diemts Wachauerstube in Loiben, in der Domäne Wachau und – erstmals – in der Kremser Sandgrube.

Bernd Pulker hat sich mächtig ins Zeug gelegt. **Tim Raues** Freundschaftsspiel begleiten Best-of-Weine, von Otts 1000 Rosen bis Gesellmanns „G“. Dass Apero und Digestif von Hans Reisetbauer kommen, möchte man da fast schon annehmen. – Hochgenuss verspricht auch der Vertikale-Abend von Uwe Schiefer (Reihburg) und Johann Donabaum (Offenberg), den Daniel Petz beim Pulker bekochen wird.

Absolute Ereignisse sind bei Bernd Pulker die beiden Mega-Vertikalen von **F. X. Pichlers** Riesling Unendlich mit sämtlichen 14 je gefüllten Jahrgängen von 1998 bis 2015 sowie die ultimative Riesling Singerriedel-Vertikale von **Franz Hirtzberger** mit allen 28 je gefüllten Jahrgängen von 1988 bis 2015. Da beide Vertikalen überwiegend aus Magnums serviert werden, liegt der Verdacht nahe, dass es diese Juwelle in dieser Dichte niemals wieder zu verkosten geben wird.

Die Unendlich-Vertikale bekocht niemand Geringerer als der legendäre **Juan Amador** (Amadors Wirtshaus, Wien, davor 3 Sterne in Mannheim). Jene vom Singerriedel Lisl Bacher-Schüler **Günter Steinhauer** aus dem Waldviertel.

Gerald Diemt und **Martin Mittelbach** haben für das wachau GOURMETfestival in den vergangenen Jahren ein hochinteressantes Format entwickelt, das sich diesmal Club 2.17 nennt und in Diemts Wachauerstube steigt: Rund zehn internationale Topsommeliers präsentieren ihre Lieblingsweine und laden ein zum Mitkosten und Diskutieren. Darunter aus Berlin **Willi Schlögl** (Cordobar), **Johannes Schellhorn** und **Anja Schröder**; aus Wien **Steve Breitzke** (Le Loft), **René Antrag** (Steirereck) und **Matthias Pitra** (Tian). Weiters **Julia Ortner** (Mühltalhof) und **Marco Franzelin** (Vendome, Joachim Wissler, Bergisch-Gladbach).

Auf eine Riesling-Reise um die Welt begeben sich im Kellerschlüssel der Domäne Wachau Master of Wine **Roman Horvath** und Önologe **Heinz Frischengruber**. – Die **Winzer Krems** öffnen ihre weitläufigen Schatzkeller und laden zu 70 Jahre Kremser Sandgrube. Die besten Weine aus sieben Jahrzehnten, kommentiert von Vinaria Chefredakteur **Peter Schleimer**. Kulinarisch flankiert von den Brüdern Sicher aus Tainach in Kärnten, dem wahrscheinlich besten Fischlokal Österreichs mit eigener Fischzucht.

Josef Dockner wiederum präsentiert in seiner wunderbaren Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund seine besten Winzersekte und hat einen Champagner-Manufakturier zu Gast: **Blaise-Lourdez** & Fils aus Damery im Herzen der Champagne.

WEIN & GENUSS KREMS - Die Messe hat sich im vergangenen Jahrzehnt zur wohl stilvollsten Weinmesse des Landes gemausert. Rund 70 der allerbesten Winzer Niederösterreichs, von Vinaria ausgewählt, dazu einige hochkarätige Gastwinzer aus dem In- und Ausland – von Ernst E. T. Triebaumer bis zu La Spinetta aus dem Piemont – zeigen am 24. und 25. März ihre schönsten Weine im Ambiente der Kremser Dominikanerkirche. Verkostet wird ausschließlich aus Zalto-Universalgläsern. Dazu feine Alimentari im Kreuzgang – zum Kosten und Kaufen.

VINGUSTATIO - Die Winzer des aufstrebenden Wachauer Südufers präsentieren ihren aktuellen Jahrgang und einige gereifte Weine im Rahmen der „**Vingustatio**“ in der Mauterner Römerhalle (1. April 2017).

Das täglich aktuelle Programm finden Sie unter: www.wachau-gourmet-festival.at. Dort gibt es auch ausführliche Beschreibungen, Menüs, Portraits der Gastköche und alle Infos & Preise.

Rückfragen:

Mag. (FH) Claudia Altrichter, claudia.altrichter@lwmedia.at, +43 2732 82000-50
Andrea Hochauer, andrea.hochauer@lwmedia.at, +43 2732 82000-52