

Wachau GOURMETfestival 2014 Sternereigen in der Wachau

Einige der Top Küchenchefs der obersten Liga sind dieses Jahr wieder beim wachau GOURMETfestival zu Gast, das in der Wachau vom 27. März bis zum 10. April über die Bühne gehen wird. Internationale Höhepunkte des Festivals sind Drei-Sterne-Chef Christian Jürgens sowie Berlins Nr. 1 Tim Raue, beide aus Deutschland, sowie der Niederländer Jacob Jan Boerma. Mit den Top-Chefs Rasmus Kofoed und Thomas Rode Andersen sind auch zwei Stars der Nordic Kitchen am Festival vertreten.

Spitz, 12. März 2014. Das diesjährige wachau GOURMETfestival spricht wieder gleichermaßen Weinliebhaber und Gourmets mit außergewöhnlichen kulinarischen Erlebnissen an. Bei 38 Terminen, die an 24 besonderen Locations über die Bühne gehen, treffen Top Köche in der Weltkulturerberegion aus verschiedensten Ecken Europas mit Österreichs kulinarischen Größen an einem Herd zusammen. Neben der kulinarischen Weltklasse, die sich von 27. März bis 10. April in der Wachau versammelt, spielt auch der Wein beim wachau GOURMETfestival – einzigartig in Europa – eine große Rolle, mit einer unglaublichen Bandbreite an teilnehmenden Spitzenwinzern aus dem In- und Ausland.

Top-Chefs aus Deutschland

Einige der besten Top-Küchenchefs der obersten Liga sind diesmal in der Wachau zu Gast. Deutschlands jüngster Zugang im erlesenen Zirkel der Drei-Sterne-Chefs, Christian Jürgens (45) vom gleichnamigen Restaurant im Grand Hotel „Überfahrt“ am bayrischen Tegernsee kocht am 7. April im Kremser Restaurant „LATE“ von Charly Teuschl, ebenso wie Berlins Nummer 1, **Tim Raue**, der am 8. April seine unvergleichliche Interpretation asiatischer Küche präsentieren wird. Top Chef **Christian Jürgens** hingegen verwandelt die besten Produkte der Alpenregion und aus aller Welt zu überraschenden Menüfolgen. Der „Koch des Jahres 2013“ schlägt die Brücke zwischen Raffinesse und Rustikalem und setzt mit seinem kreativen Stil beste Produkte in Szene. Michelin ist das aktuell drei Sterne wert, Gault Millau 19 Punkte und vier Hauben.

Thomas Dorfer kocht mit Jacob Jan Boerma

Beim Topevent „Thomas Dorfer & friends“ in der Römerhalle Mautern am 31. März hat einer der allerbesten Chefs Österreichs den Niederländer Jacob Jan Boerma zu Gast! Der kulinarische Kosmopolit führt sein Restaurant „De Leest“ in Vaassen und wird von Michelin mit drei Sternen gewürdigt. Dazu kommen 4 Hauben und 19,5 Punkte von Gault Millau sowie die Aufnahme in die Liste der allerbesten Restaurants der Welt.

Nordic Kitchen Schwerpunkt

Christian Thiery vom Relais & Chateaux Schloss Dürnstein setzt neben der legendären Küchenparty am 6. April ganz auf die angesagte Nordic Kitchen. Top-Chef **Rasmus Kofoed** (39) vom weltbekanntesten „Geranium“ in Kopenhagen inszeniert am 9. April einen großen Dinner Event, der exklusiv von Weinen der Winzer **Franz-Josef Gritsch** aus Spitz und **Reinhard Heymann-Löwenstein** aus Winingen an der Mosel begleitet wird. Rasmus Kofoed zog durch die besten Küchen Skandinaviens und machte bereits in jungen Jahren eine steile Karriere. Die Liebe zum Kochen lernte er von seiner Mutter, die er als „beste vegetarische Köchin der Welt“ bezeichnet. Mittlerweile werkt er im eigenen Restaurant „Geranium“ und wurde von Michelin mit zwei Sternen geadelt.

Fischköpfe zelebrieren den Frühling

Nur einen Tag später, am 10. April zelebrieren auf Schloss Dürnstein die dänischen „Fischköpfe“ den Frühling in der Wachau: Thomas Rode Andersen vom Sternerrestaurant-Klassiker „Hans Kong Kaelder“ in Kopenhagen und Per Hallundbaek vom Restaurant „Falsled Kro“ in Millinge setzen in ihrem Menü auf weitgehend kohlehydratfreie Zutaten und inszenieren Wildfang-Meeresfrüchte, Gemüse und Kräuter.

Gipfeltreffen der Köche

Zum exquisiten Dinner laden Michaela und Ferdinand Schachner am 8. April in ihr Hotel in Maria Taferl, der höchstgelegenen Location des Festivals. Dort versammeln sich an diesem Tag in der Küche gleich neun Hauben und zünden einen kulinarischen Turbo: Küchenchef **Wolfgang Bauer** (1 Haube) hat **Heinz Hanner** (3 Hauben), **Roland Huber** (3 Hauben) und **Uwe Machreich** (2 Hauben) vom „Triad“ in Bad Schönau zu Gast. Für Roland Huber ein Comeback beim Festival, das er einst schon als „Junger Wilder“ gerockt hatte.

Gourmet-Safari

Die von Vinaria präsentierte und von Hartmuth Rameder inszenierte **GOURMET-Safari** feiert nach der erfolgreichen Premiere im Vorjahr eine Neuauflage mit gleich zwei Terminen und je sieben Stationen, die im Luxus-Autobus angesteuert werden. Am 1. April startet die Tour im Weingut Undhof der Familie Salomon in Krems, wo Erwin Schwarz (Nöhagen) den ersten Gang servieren wird. Weiter geht's zum Nigl nach Senftenberg, ins „LATE“ in Krems, zur Domäne Wachau in Dürnstein, ins Gasthaus Jamek in Joching, zum Dessert in den Loibnerhof Knoll und zum Abschluss in das legendäre „Wein & So“. Am 8. April startet die Safari im Weingut Aigner in Krems und führt zu Nigl, „Kaiser von Österreich“, Schloss Dürnstein, Jamek und Knoll mit Endstation in der „LATE“-Weinbar im Kloster UND.

Weindegustationen am wachau GOURMETfestival

Am wachau GOURMETfestival finden eine Reihe herausragender Degustationen und Vertikalen statt: Österreichs einzige drei (von weltweit knapp 300) **Master of Wine** verkosten am 28. März im Dürnsteiner Kellerschlüssel der Domäne Wachau ihre persönlichen Wein-Favoriten aus aller Welt. **Raritätenspezialist Martin Buttinger** hat eine einmalige Vertikale in zwei Teilen mit über 40 Jahrgängen des Bodelaiser Ausnahme – Weinguts Chateau Latour zusammengestellt. Termine sind 3. und 4. April. Eine Lagen-Vertikale von Vinothekar Franz Noitz mit Weinen von Leo Alzinger und der Domaine Auguste Clape aus Cornas schafft am 29. März den Spannungsbogen von der Wachau in das südfranzösische Rhonetal.

Alle aktuellen Informationen zu vielen weitere Terminen am wachau GOURMETfestival finden sich auf der Website www.wachau-gourmet-festival.at

Attraktive Nächtigungspackages und touristische Informationen zur Tourismusregion Wachau finden sich auf www.wachau.at oder können direkt bei Donau Niederösterreich Tourismus GmbH, Tel: +43(0)2713-30060-60 oder email urlaub@donau.com angefragt werden.

Infos und Rückfragen

Mag. Jutta Mucha-Zachar, Donau Niederösterreich, Tourismus GmbH, Tel: +43(0)2713 30060-24, email: jutta.mucha-zachar@donau.com

Wachau GOURMETfestival-Board

LW Werbe- und Verlags GmbH, Mag. (FH) Claudia Altrichter, Tel: +43(0)273282000-50, email:
claudia.altrichter@lwmedia.at