

## wachau GOURMETfestival feiert 10. Geburtstag Geballte Frauenpower beim Wachauer Genussfestival

Am 23. März startet wieder das wachau GOURMETfestival: das kulinarisch vinophile Feuerwerk geht bis 6. April in der Weltkulturerberegion über die Bühne. Zum Jubiläum zeigt sich das wachau GOURMETfestival von seiner weiblichen Seite: Top-Gastköchinnen aus Slowenien, Taiwan, Kroatien und Spanien machen Station in der Wachau. Auch bewährte Namen wie der Schweizer Andreas Caminada, Tim Raue aus Berlin oder Juan Amador sind beim Jubiläums-Festival dabei.

Spitz, 16. März. Tourismuslandesrätin Dr. Petra Bohuslav betont: "Niederösterreich bietet als Land für Genießerinnen und Genießer eine reichhaltige, kulinarische Vielfalt. Das wachau GOURMETfestival ist das Genussevent-Highlight in der Wachau zur Frühlingszeit, das internationale Starköche und die heimische Kochelite vereint und allen Freunden des Genusses unvergessliche Erlebnisse beschert. Es ist eine etablierte Veranstaltungsreihe, die für die Qualität der Region steht und Wertschöpfung und Übernachtungen bringt. Ich gratuliere zum Jubiläum!"

Erstmals kochen beim wachau GOURMETfestival bemerkenswerte Gastköchinnen auf: an der Spitze **Ana Roš** aus Slowenien, eben zur weltbesten Köchin 2017 gekrönt, und die Taiwanerin **Lanshu Chen**, 2014 zur besten Köchin Asiens gekürt. Roš ist zu Gast in der **Hofmeisterei Hirtzberger**: Die einst gefeierte Skifahrerin im slowenischen Nationalteam und gelernte Diplomatin, übernahm als Autodidaktin im Jahr 2000 das Restaurant der Schwiegereltern in Kobarid im kleinen Soa-Tal und wurde nun für ihre unverwechselbare Regionalküche in ihrem Restaurant „Hiša Franko“ ausgezeichnet.

**Lanshu Chen** vom Restaurant Le Moût in Taiwan kocht bei **Christian Thiery** auf Schloss Dürnstein auf. Sie hat sich der Symbiose aus taiwanesischer und französischer Küche verschrieben und stellt sinnliche Gerichte aus asiatischen Produkten zusammen. Sie ist dabei ständig auf der Suche nach dem Gleichgewicht zwischen süß, salzig, sauer, bitter und umami. Ebenfalls auf Schloss Dürnstein zu Gast ist die kreative Spanierin **Fina Puigdevall** aus Olot nahe der Gourmet-Hochburg Girona, deren Küche zwei Sterne krönen. Sie 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.

### Bewährte Top-Chefs am Festival

Mit dem Schweizer 3-Sterne-Chef **Andreas Caminada** kommt ein ganz Großer als Gast von Thomas **Dorfer** zu „**Dorfer & friends**“ ins Landhaus Bacher. Ein weiterer Fixpunkt des Festivals ist wieder **Tim Raue**, Top-Aufsteiger in Deutschland. Auch Spanien steht bei diesem Festival hoch im Kurs, neben Fina Puigdevall gibt sich auch **Marcel Reß** im Late von Charly Teuschl die Ehre. **Frank Öhler** – Stuttgarter Sterne-Chef und TV-Star (Die Kochprofis –

Einsatz am Herd) kocht aufgrund des großen Erfolgs der Vorjahre gleich dreimal im Weingut von Josef „Graben“ Gritsch in Spitz auf. **Daniel Petz** wird auf einer kulinarischen Riedenfahrt mit dem modernsten DDSG-Schiff „Dürnstein“ aufkochen.

### Von der „Safari“ zu den „Liebesgeschichten“

Für die Hofmeisterei Hirtzberger planen Erwin Windhaber und Hartmuth Rameder – neben dem Gastspiel von Ana Roš – die Neuauflage der im Vorjahr so erfolgreichen kulinarisch-vinophilen „Liebesgeschichten“ in sechs Kategorien und 18 Gängen. Ein Fixpunkt des wachauGOURMETfestivals ist auch diesmal wieder die Gourmet Safari: jeder Gang in einem anderen Toplokal, jeweils mit feinen Weinen und Transfers mit dem Luxusbus.

### Top-Weine sind die Stars

Der Wein spielt traditionell eine dominante Rolle beim wachau GOURMETfestival und macht dieses auch international einmalig. Besondere Veranstaltungen steigen in Bernd Pulkers Edelheurigen in Rossatz, in Gerald Diemts Wachauerstube in Loiben, in der Domäne Wachau und – erstmals – in der Kremser Sandgrube.

### Seltene Top- Rieslinge verkosten

In Bernd Pulkers Heurigen verspricht der Vertikale-Abend mit 10 Rieslingen „Offenberg“ von Johann Donaubaum im Vergleich mit den Rieslingen „Reiburg“ von Uwe Schiefer Hochgenuss. Die Winzer führen persönlich durch den Abend, **Daniel Pez** kocht auf. Pulkers Heuriger ist auch Location für eine Singerriedel-Vertikale und die Unendlich-Vertikale von **F.X. Pichler**, bei der Starkoch **Juan Amador** aufkocht.

Im Club 2.17 präsentieren in der Wachauerstube von Gerald Diemt **zehn internationale Topsommeliers** ihre Lieblingsweine und laden zum Mitkosten und Diskutieren ein. Mit dabei sind u.a. Willi Schlögl (Cordobar) aus Berlin oder aus Wien Matthias Pitra (Tian) und Rene Antrag (Steirereck).

Auf eine „Riesling-Reise um die Welt“ begeben sich im Kellerschlüssel der **Domäne Wachau** Master of Wine Roman Horvath und Önologe Heinz Frischengruber, während die **Winzer Krems** ihre weitläufigen Schatzkeller öffnen und zu 70 Jahre Kremser Sandgrube einladen. Die besten Winzersekte von Josef Dockner präsentiert der Winzer in seiner wunderbaren Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund gemeinsam mit Top-Champagnern von **Blaise-Laurdez & Fils aus Damery**, dem Herzen der Champagne.

Wie auch in den letzten Jahren ist der Verkostungsreigen von 70 Top- Winzern aus Niederösterreich auf der „**Wein.Genuss.Krems**“ und die Präsentation der aufstrebenden Winzer des Wachauer Südufers auf der „**Vinogustatio**“ Fixpunkt beim Festival.

Das täglich aktuelle Programm finden Sie unter [www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at) mit ausführliche Beschreibungen, Menüs, Portraits der Gastköche und alle Infos & Preise.

---

**Presserückfragen:**

**LW Media:** Mag. (FH) Claudia Altrichter, Tel: +43(0)273282000-50, email:

[claudia.altrichter@lwmedia.at](mailto:claudia.altrichter@lwmedia.at);

**Donau Niederösterreich Tourismus GmbH:** Mag Jutta Mucha-Zachar, Tel: +43(0)2713-30060-

24, email: [jutta.mucha-zachar@donau.com](mailto:jutta.mucha-zachar@donau.com)