

Viel Neues beim wachau GOURMETfestival

Sternenhimmel über der Wachau! Stars aus Deutschland, Italien, Spanien, Großbritannien und Dänemark geben sich beim 6. wachau GOURMETfestival von 4. bis 18. April 2013 die Ehre. „Heimspiel“ für die Besten der Wachau mit Weinmesse und Gourmet-Safari.

Die 6. Auflage des erfolgreichen wachau GOURMETfestivals wird wieder zum besonderen kulinarischen Highlight: **Von 4. bis 18. April 2013** geht der hochkarätige Eventreigen in der Tourismusregion Wachau in Szene. Das ebenso einmalige wie umfassende Programm ist bereits weitgehend fix, Details sind aktuell auf der Homepage www.wachau-gourmet-festival.at abrufbar. Neu ist die Gourmet-Safari, bei der jeder Gang in einem anderen Toplokal serviert wird. Fixpunkt ist auch heuer wieder die Messe „wein.genuss.krems“ mit Verkostungsmöglichkeit bei über 50 Starwinzern!

Soviel vorweg: Einen derartigen Sterne- und Haubenreigen gab es bisher noch nie! Gut 17 Michelin-Sterne (Stand bei Redaktionsschluss) werden sich nach Ostern in der Wachau versammeln. Die Länder Deutschland und Italien dominieren die Liste der ausländischen Gastköche. Je ein „Sahnehäubchen“ kommt aus London und aus Spanien dazu. Auch die Nordic Kitchen feiert ein „da capo“ in der Wachau.

Deutschland x 4

An der Spitze steht Deutschlands Nummer 1, Joachim Wissler: Seine 3 Sterne strahlen – unterlegt mit 19,5 Gault Millau-Punkten – über dem „Vendôme“ in Bergisch-Gladbach bei Köln und beim wachau GOURMETfestival im **Schloss Dürnstein** (8. April). Seine Kollegen, die höchstdekorierten Küchenchefs Deutschlands, haben ihn bereits mehrmals zum „top of the tops“ – zum Besten der Besten – gewählt.

Erstmals gastieren die Lokalmatadore aus Berlin und München in der Wachau: **Tim Raue**, Shootingstar in der Hauptstadt und neuerdings mit zwei Sternen und 18 Punkten ausgezeichnet, wird seine Interpretation der Asia-Küche, die mit den besten Weinen Österreichs hervorragend harmoniert, ebenfalls im Schloss Dürnstein vorstellen (15. April). Mit dabei sein wird Küchenchef Christian Singer, langjähriger Sous-Chef im „Landhaus Bacher“.

Shootingstars aus Italien

Italien bildet den zweiten Gast-Schwerpunkt beim diesjährigen Festival: Die „Baumgartner Brothers“ aus Schöneck in Südtiroler Pustertal werden das **Hotel Schachner** in Maria Taferl in Beschlag nehmen (9. April): Karl ist der Top Chef und verteidigt seit Jahren einen Michelin-Stern mit einer bodenständigen, aber höchst kreativen Küche. Bruder Siegfried leitet das heimatliche Restaurant und ist nebenbei Chef der Südtiroler Sommeliers. Bruder Hansi werkt als renommierter Käseaffineur Südtirols.

DER Shootingstar der italienischen Küche kommt erstmals nach Österreich: **Gennaro Esposito** vom sagenumwobenen „La Torre del Saracino“ an der Amalfiküste eilen

kulinarische Lobgesänge voraus. Der Exzentriker und Perfektionist wird im Kremsener „Late“ von Charly Teuschl groß aufkochen (16. April). Sein Ristorante in der Nähe Neapels thront in einem 1.300 Jahre alten Wachturm. Seit 2008 zieren zwei Michelin-Sterne Espositos Vita. Gennaros Küchenstil ist sehr von Fischen und Meeresfrüchten geprägt. Pasta, Risotto, Kräuter, bis hin zu Trüffel: Produktbezogen und geschmacksecht ist Esposito „heilig“. Er selbst beschreibt es so: „Aus Fisch aus meiner Gegend kuche ich Gänge, die Sinne und Geist meiner Gäste verzaubern!“

Sterne aus Katalonien

Vom weltbekannten „Can Fabes“ in Sant Celoni, nördlich der Gourmet-Hochburg Barcelona, kommt **Top Chef Ivan Solà**, der dort das Zepter des leider viel zu früh verstorbenen Santi Santamaría übernommen hat. Ivan war über elf Jahre Souschef des großen Santi und entwickelt seine tolle Küche laufend weiter. Zwei Michelin-Sterne sind der Lohn dafür. Zum Wachauer Festival kommt er mit Patronne Regina Santamaría. Die moderne, geradlinige Küchenstilistik der spanischen Top Chefs sorgt weltweit für Eurore. Die Weinbegleitung wird spanisch-österreichisch sein. Termin: 10. April, „Late“ in Krems-Stein.

Ein Franzose aus London

Premiere beim wachau GOURMETfestival feiert ein Franzose, der in London den großen Durchbruch schaffte: Toni Mörwald holt sich als Gast **Claude Bosi** vom legendären „Hibiscus“ in London-Mayfair. Der in der französischen Gourmet-Hochburg Lyon geborene Bosi durchlief eine klassisch-große Ausbildung in Frankreich, zuletzt in Paris unter anderen bei Alain Ducasse. 1997 zog es ihn nach England, wo er 2000 in Ludlow das erste „Hibiscus“ eröffnete. Dem ersten Stern folgte 2003 der zweite und 2007 der Umzug ins noble Mayfair in London. Das einflussreiche Magazin „Restaurant“ fragte 2010: „Is Bosi the best Chef in UK?“. Nach Festivals in Großbritannien, Frankreich, Japan und Australien freut sich Claude Bosi auf das wachau GOURMETfestival und das **Kloster Und** (18. April).

Da capo für Nordic Kitchen

Wegbereiter der gehypten Nordic Kitchen war das wachau GOURMETfestival schon vor drei Jahren, heuer wird dieser rote Faden weiter gesponnen: **Mads Refslund**, einst Mitbegründer des laut San Pellegrino-Guide weltbesten Restaurants „**Noma**“ (Kopenhagen) und derzeit in New York auf Spurensuche, gibt sein drittes Gastspiel in der Wachau. Mads hat hier bereits eine echte Fangemeinde. Am 5.4. macht Mads Refslund mit seiner Nordic kitchen in der Minoritenkirche Krems Station. DJ on the turntables.

Neu: Gourmet-Safari

Von Hartmuth Rameder ging auch die Initiative zu einer besonderen Innovation aus: Erstmals wartet das wachau GOURMETfestival mit einer Gourmet-Safari auf. Am 9. April werden sich maximal 30 Gäste per Bus zur **kulinarischen Safari** durch die Wachau aufmachen. Begleitet und kommentiert von Patron Rameder lauten die Stationen: Weingut der Stadt Krems, Nigl in Senftenberg, „Late“ in Stein, Schloss Dürnstein, Gasthaus Prankl in Spitz, „Florianihof“ in Wösendorf und open end im „Wein & So“, Krems-Stein. Pro Station ein Gang und ein Topwein. Die Plätze sind rar!

Alle Termine und Details zum Programm sind immer aktuell auf www.wachau-gourmet-festival.at verfügbar. Der Programmfolder kann im Büro der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH Tel: 02713-30060-60 angefordert werden.

Infos und Rückfragen:

claudia.altrichter@lwmedia, Tel. +43 2732 82000-50

erwin.goldfuss@lwmedia, Tel. + 43 2732 82000-60

jutta.mucha-zachar@donau.com, Tel. +43 2713 300 60-24

bernhard.schroeder@donau.com, Tel. + 43 2713 300 60-12

Urlaubs-Information und Prospektanforderung

Donau-Niederösterreich Tourismus GmbH

A- 3620 Spitz, Schlossgasse 3

(T) +43(0)2713/30060-60, (F) +43(0)2713/30060-30

(E) urlaub@donau.com, (U) www.wachau.at; www.donau.com