

## Presseinformation

2. März 2012

### **„wachau GOURMETfestival“ heuer zum 5. Mal**

#### **Programmfolder ist bereits erhältlich**

Vom 12. bis 23. April dieses Jahres geht zum nunmehr fünften Mal das „wachau GOURMETfestival“ über die Bühne. Gestartet wird am 12. April im „Loibnerhof“ in Dürnstein mit einer Weinverkostung und einem 5-Gänge-Menü sowie mit einem VINARIA-Gala-Abend mit Mads Refslund und Ronny Emborg in der Brasserie LATE Stein in Krems. An den folgenden elf Festivaltagen können in zahlreichen Lokalen in verschiedenen Orten der Wachau - von Spitz bis Weißenkirchen - kulinarische Köstlichkeiten und ein umfangreiches Programm genossen werden. Der Vorverkauf hierfür hat bereits begonnen, die Kartenbestellung erfolgt direkt in den teilnehmenden Betrieben bzw. - für die [wein.genuss.krems](http://www.wein.genuss.krems) - bei Ö-Ticket und LW Media (<http://www.lwmedia.at/>) in Krems. Die genauen Termine und Programmdetails können auf der Homepage <http://www.wachau-gourmet-festival.at/> abgerufen oder auch unter der Telefonnummer 02713/300 60-60 im Büro der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH als Folder angefordert werden.

Zu den Neuheiten beim „wachau GOURMETfestival“ zählt dieses Jahr das Weingut und Gasthaus Jamek aus Weißenkirchen, das erstmals an dem Festival teilnimmt. Das Haus Jamek feiert heuer sein 100-jähriges Bestehen - dieses Fest wird am 17. April mit einem fünfgängigen Menü und großen Weinen aus fünf Jahrzehnten begangen. Ebenfalls neu in der Partnerliste des „wachau GOURMETfestivals“ sind der Nikolaihof und das Weingut der Familie Saahs in Mautern. Ein Kernstück des Festivals ist dagegen auch heuer wieder die Weinmesse [wein.genuss.krems](http://www.wein.genuss.krems). Dieses Jahr geben sich - zum ersten Mal in der Minoritenkirche in Krems-Stein - in diesem Rahmen die besten Winzerinnen und Winzer Niederösterreichs am 13. und 14. April ein Stelldichein.

Die Speerspitze der Weltklasse-Kulinarik in der Wachau bildet heuer exakt ein Viertel der insgesamt acht deutschen 3 Michelin-Sterneköche: Joachim Wissler ist die absolute Nummer 1 der Top Chefs in Deutschland. Er leitet seit dem Jahr 2000 das Restaurant „Vendome“ im Schlosshotel Bensberg in Bergisch-Gladbach bei Köln, seit dieser Zeit krönt ihn Michelin mit drei Sternen. Der Deutsch-Spanier Juan Amador gilt als Aromen-Jongleur, der immer wieder mit unorthodoxen Kombinationen einander fremder Element verblüfft und damit laut Gault Millau



## Presseinformation

seine Stellung als einer der besten experimentellen Köche Europas festigt.

Das „wachau GOURMETfestival“ wird vom Eventspezialisten und VINARIA-Herausgeber LW Werbe- und Verlagsgesellschaft veranstaltet und in enger Zusammenarbeit mit der Donau NÖ Tourismus GmbH umgesetzt.

Nähere Informationen: Donau Niederösterreich Tourismus GmbH, Mag. Jutta Mucha-Zachar, Telefon 02713/300 60, e-mail [jutta.mucha-zachar@donau.com](mailto:jutta.mucha-zachar@donau.com), bzw. LW-Media, Mag. (FH) Claudia Altrichter, Telefon 2732/820 00-50, e-mail [claudia.altrichter@lwmedia.at](mailto:claudia.altrichter@lwmedia.at).