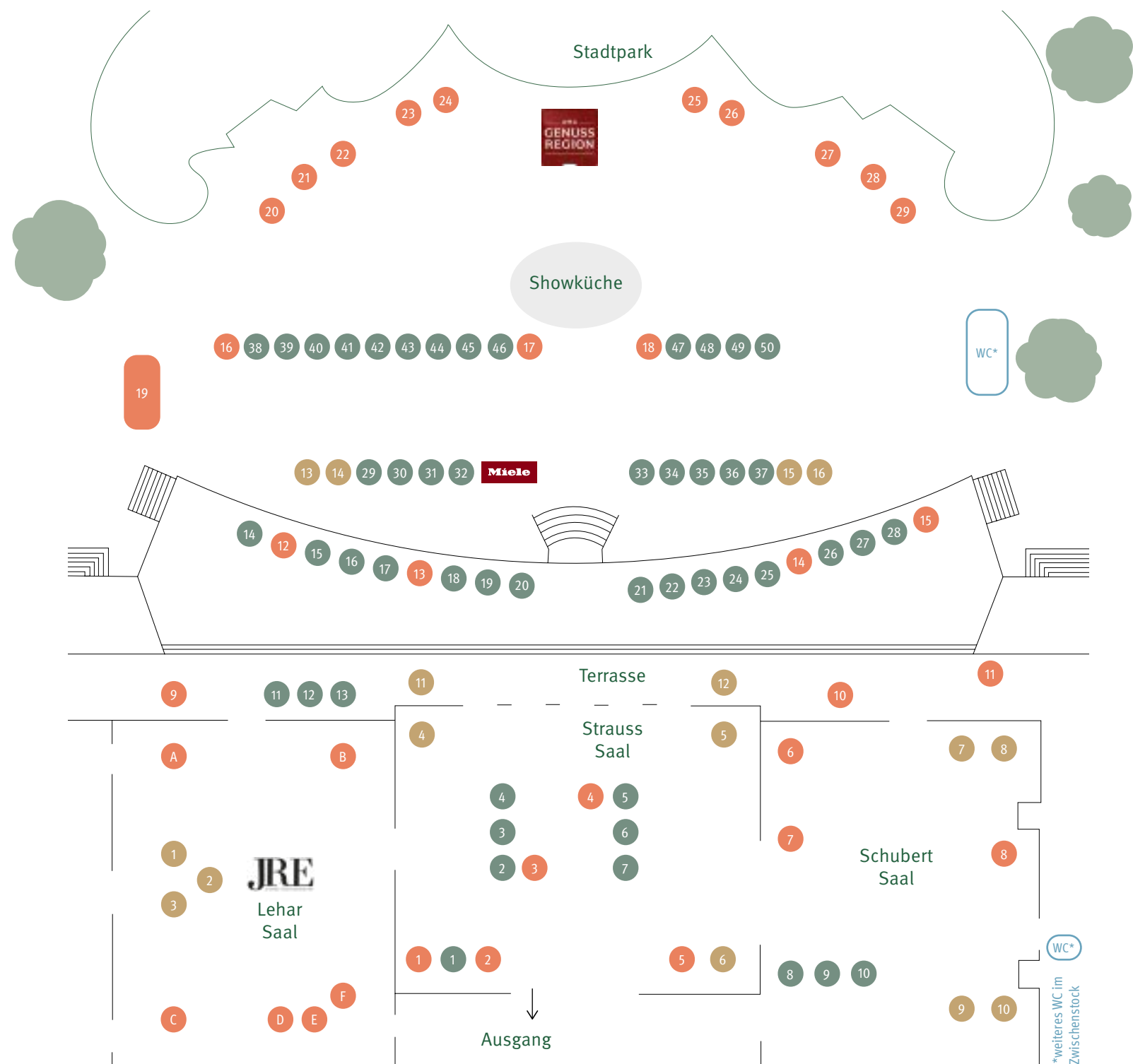


Samstag 17. September



Weingüter

1 Kattus	26 Wutzl
2 Cobenzl	27 Steiningner
3 Mayer am Pfarrplatz & Rotes Haus	28 Ludwig Ehn
4 Fuhrgassl Huber	29 Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein
5 Philipp Schmidt	30 Frank
6 Gruber Röschitz	31 Staringer
7 Faber-Köchrl	32 StephanO
8 Domäne Wachau	33 Aigner
9 FJ Gritsch	34 Salomon Undhof
10 Hiedler	35 Setzer
11 ZANTHO & Umatham	36 Zederbauer
12 Juris	37 Esterhazy
13 Pöckl	38 RWB Renommierete Weingüter Burgenland
14 Schlumberger	39 Feiler Artinger
15 Junge Wilde Winzer	40 Sommer
16 Ott	41 Haider
17 Josef Fritz	42 Michael Bauer
18 Winzer Krems Sandgrube 13	43 Stefan Bauer
19 Waldschütz	44 Leth
20 Dolle	45 Stift Klosterneuburg
21 Alphart am Mühlbach	46 Schuster
22 Gebeshuber	47 Ecker-Eckhof
23 Domaines Kilger	48 Schabl
24 Schloss Gobelsburg	49 Wimmer-Czerny
25 Rosner	50 Wess

Aussteller

1 Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.	11 Ottakringer
2 Staud's	12 Meiko
3 Berkel	13 Berger Schinken
4 Gugumuck	14 Fleischerei Hofmann
5 Grapos	15 CulturBrauer
6 Lvdwig Bar (Hotel Beethoven)	16 Martina – Mein Kochsalon
7 De'Longhi	17 ReinerWein
8 Anker	18 METRO
9 Österreichischer Teeverband	19 Reisetbauer Blue Gin
10 Gurkerl X JOLA	

Samstag 17. September

AMA GENUSS REGION

20 Die Wurmfarm- Andreas Koitz
21 Thorhof Fisch und Wild
22 Bio-Obstgut Fatteringerhof
23 Biofisch GmbH
24 GroBarler Genuss GmbH
25 meineWeideGans
26 Biohof Hubicek Fleisch- und Wurstmanufaktur KG
27 Biohof Trimmel
28 Die Kaslabn Bäuerliche Erzeugnisse Nockberge eGen
29 Hilkatier Biokäse

JRE-Saal

A Jeunes Restaurateurs
B Moët Hennessy
C Poet Audio System
D Steirische Terroir- und Klassikweingüter
E Bründlmayer
F Trumer

JRE-Kochstationen

1 12-16 Uhr Peter Pichler Gaumenkitzel
1 16-18 Uhr Simon Petutschnig Fera
2 12-16 Uhr Thomas Gruber Seespitz Restaurant & Living
3 12-14 Uhr Thomas Hofer Culinariat by Bergergut
3 14-18 Uhr Andreas Herbst Riederalm / Dahoam
Miele 12-14 Uhr Michael Kolm Bärenhof
Miele 14-16 Uhr Lukas Kapeller Kapeller
Miele 16-18 Uhr Roman Pichler Moritz

powered by 

Gault&Millau Kochstationen

4 Peter Reithmayr Aqarium
5 Martin Sieberer Paznaunerstube
6 Paul Ivić & Thomas Scheiblhöfer Tian
7 Hannes Tschida Zum fröhlichen Arbeiter
8 Sascha Hoffmann Schubert
9 Christian Wölkart Das James
10 Theresia Palmethofer Gasthaus zur Palme
11 Mike Johann Johanns Living
12 Heinz Reitbauer Steirereck im Stadtpark
13 Toni Mörwald Mörwald
14 Eduard Dimant Mochi
15 Daan de Val Deval
16 Gerasimos Kavalieris Das Schick

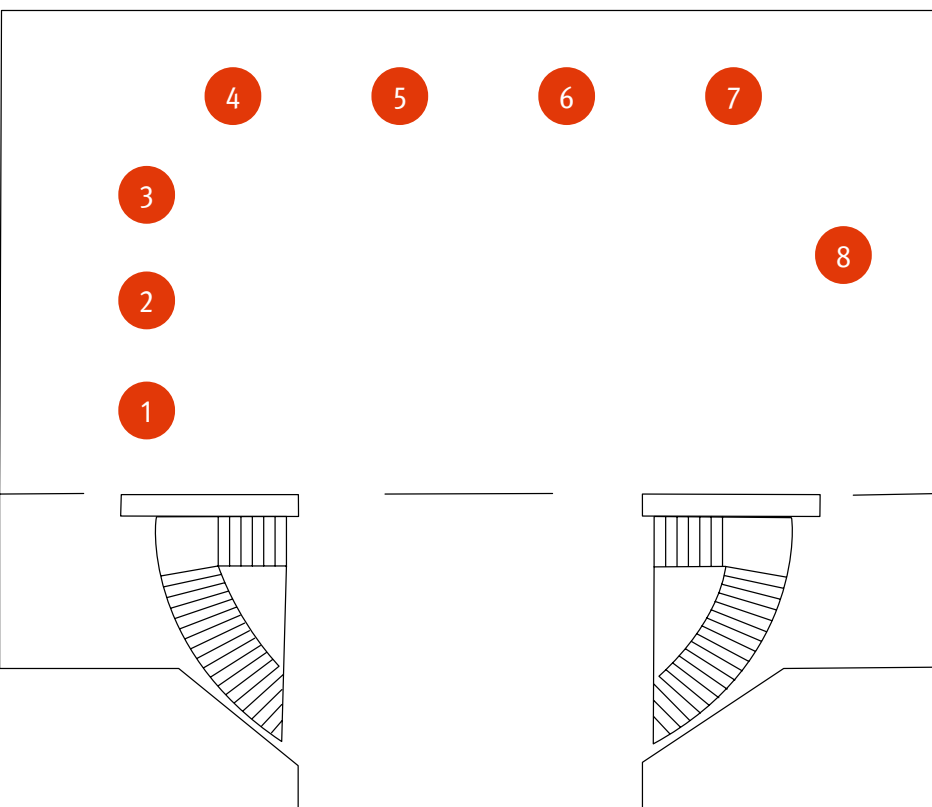
4 Christoph Schuch Vestibül Restaurant
5 Tina Marcelli Artifex (Hotel Feuerstein)
6 Alois Traint & Gerhard Bernhauer Shiki
7 Michael Mayr Quellenhof Gourmetstube 1897
8 Sebastian Slavicek Brasserie Poldie
9 Daniela Huber Gasthaus Wolf
10 Igor Jagodic Strelec
11 Konstantin Filippou Konstantin Filippou
12 Erwin Windhaber Hofmeisterei Hirtzberger
13 Emilia Eppensteiner Rosa&Blau
14 Alain Weissgerber taubenkobel
15 Patrick Friedrich Gasthaus Figl
16 David Wagger Post Lech „Jägerstube“

4 Stephan Zippl Restaurant 1908
5 Stefan Speiser Apron
6 Ernst Moser Saluti
7 Alexander Michlfeit Gasthaus Seidl
8 Matthias Kirchler Lunaris 1964
9 Robert Letz & Walter Winkler Winklers zum Posthorn
10 Sascha Kemmerer Kilianstuba
11 Lukas Kaiblinger & David Grandegger GAFA Gastronomiefachschule
12 Patrick Mühlbacher Mühlbacher
13 Max Stiegl Gut Purbach
14 Marian Link Brasserie Casino Zögernitz
15 Andreas Spindler Ludwig van
16 Yawen Sun One Night In Beijing

Samstag 17. September

Bar-Area im 1. Stock

1 Undone
2 Beer Buddies
3 Diageo
4 Fleischerei Dormeyer
5 Zwiesel
6 Remy Martin
7 Hämmerle Schnaps
8 Ammersin



Samstag 17. September

Showküche

Folgende Köche präsentieren ihre besten Kreationen:

Max Natmessnig
12:30-13:00 Uhr
Taschenkrebs | Entenleber | Sanddorn | Kohlrabi
Tee-Empfehlung: Taiwan Honey Black

Im Zuge der Gault&Millau Genussmesse wird heuer unser Koch des Jahres geehrt.
Ein großes Dankeschön geht an METRO und Lohberger, welche die Patronanz für diese Auszeichnung übernommen haben.

Konstantin Filippou
14:00-14:30 Uhr
Krustentier-Trahanas | Soutzoukakia | Fetacreme | Basilikum
Tee-Empfehlung: Ostfriesenmischung
PuErh fermentiert

Max Stiegl
15:30-16:00 Uhr
Nutria
Tee-Empfehlung: Nepal Himalayan Imperial

Sebastian Slavicek
17:00-17:30 Uhr
Confierter Saibling | Kalbsbries | Flageolet Bohnen | Kraut Beurre Blanc
mit Zutaten von Thorhof Fisch und Wild aus der AMA GENUSS REGION
Tee-Empfehlung: Kaltaufguss Holunder-Minze