



Zweimal Niederösterreich, zweimal Burgenland. Die besten Winzer kommen nach Linz  
Philipp Braun, p.braun@nachrichten.at

# Kunst, Kultur und Kulinarik

Zum dritten Mal verwandeln Genießer das WIFI in eine Welt der Kulinarik

**D**as kulinarische Konzept hat sich bewährt und wird in gewohnt hoher Qualität beibehalten. Vier Top-Winzer, mehrere Haubenköche und ein Künstler nehmen Gäste auf eine Reise in die Kulinarik-Welt mit. „Wir wollen darstellen, auf welchem kulinarischen Niveau wir im WIFI arbeiten“, sagt

Organisator Hans Stoll, der am 16. November wieder ein bemerkenswertes Team aus Köchen, Künstlern und Winzern zusammengestellt hat.

Neben den ausgezeichneten Weinmachern Nikolaus Saahs, „John“ Nittnaus, Franz Weninger und Willi Bründlmayer heißen die Köche Reinhard Andor-

fer, Karl Auinger, Siegfried und Gerhard Fehrer den Herd ein. Die Pâtissière Tina Hehenberger zaubert Süßes auf die Teller und der Salzburger Künstler Thomas Selinger präsentiert verschiedenste Kunstwerke. Talkrunden mit Fachleuten runden die Veranstaltung ab: „Ein Leckerbissen für Gourmets und

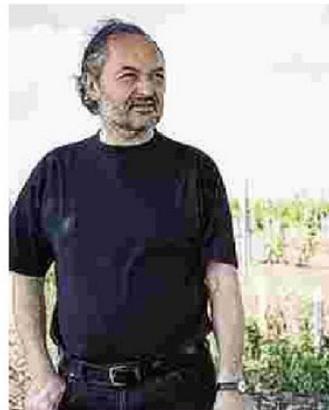
alle, die immer dem Geschmack des Besten auf der Spur sind.“

**WIFI Kulinarik Welt:** 16. November, 18 Uhr, Panorama-saal. Verkostungsbeitrag inkl. Wein und Essen all inclusive: 69 Euro (OÖNcard: 64 Euro). Anmeldung: 057000-77, kundenservice@wifi-ooe.at



**NIKOLAUS SAAHS**

Das Weingut in Mautern steht für eine Zahl: 100 Punkte. Das ist das absolute Maximum, was ein Wein erzielen kann. Der Nikolaihof hat es geschafft. Doch abseits vom Vinotheks Riesling des Jahrgangs 1995 ist die Familie Saahs auch für ihren ganzheitlichen Zugang bekannt, der als ebenso einzigartig gesehen werden kann. Der Nikolaihof ist mit seiner fast 2000-jährigen Geschichte das älteste Weingut Österreichs und international eines der ersten Weingüter (seit 1971), welches begonnen hat, nach biodynamischen Richtlinien zu wirtschaften.  
[www.nikolaihof.at](http://www.nikolaihof.at)



**JOHN NITNAUS**

Vor 23 Jahren fasste Hans „John“ Nittnaus einen Entschluss, der den österreichischen Rotwein wieder in die richtige Spur brachte: Der Winzer aus Gols gründete die Bewegung der Pannobile Winzer – ein Zusammenschluss aus neun Betrieben, die heimische Rebsorten wieder zu etwas Besonderem machen wollten. „Pannobile soll einfach der beste Wein aus heimischen Rebsorten von der Ostseite des Neusiedler Sees sein“, wird Nittnaus zitiert. Der Winzer ist ebenso ein Qualitätsverfechter und hat 1999 die Güte des Leithagebirges für sich entdeckt.  
[www.nittnaus.at](http://www.nittnaus.at)



**FRANZ WENINGER**

„Seensucht“ wird geweckt wenn Blaufränkisch im burgenländischen Horitschon und im ungarischen Balf mit oberösterreichischem Charme produziert wird. Franz Weninger wuchs im Mittelburgenland auf, seine Frau Petra in Oberösterreich. Beide verbindet die Nähe zum See und die Liebe zur Ganzheitlichkeit. Seit 1828 ist die Familie Weninger den Böden verpflichtet, die aktuell nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet werden. Dadurch sind die Weine klar, von tiefer Seele, feingliedrig und zart nuanciert. „Wachstum nach innen. Weninger ist mehr.“  
[www.weninger.com](http://www.weninger.com)



**WILLI BRÜNDLMAYER**

Einmal Lamm bitte. Die Riede am östlichen Hangfuß des Heiligensteins besteht aus einer Mischung von tiefgründigen, sandigen Lehmböden. Die beste Voraussetzung für würzige Veltliner Trauben. Die Familie Bründlmayer setzt noch eines drauf. Nur durch qualitätsorientierte Arbeit in den Weingärten (Herbizide und Kunstdünger werden abgelehnt) verschmelzen Rieden und Spitzenweine. Der Bründlmayer Lamm zählt zu den Ikonen der heimischen Weinszene. Genauso wie die Weine der Lage Zöbinger Heiligenstein und die formidablen Schaumweine.  
[www.bruendlmayer.at](http://www.bruendlmayer.at)