

Der Morgige

Die Wachau neu erleben: sechs Stationen, sieben Gastwinzer, ein Nachmittag im Wandel

Das älteste Weingut Österreichs, sechs Top-Gastronomen gepaart mit regionaler Heurigenkultur und charakterstarken Weinen: Das sind die Zutaten für ein außergewöhnliches Kulinarik-Event am 8. November im Nikolaihof Mautern.

Spitz, 02.10.2026 – Wie schmeckt der Heurige von morgen? Diese Frage stellt das neue Tasting-Format *Der Morgige* am 8. November 2026. In Form von sechs kulinarischen Duos treffen Wachauer Heurigenbetriebe und Restaurants aufeinander. Gemeinsam werden Gerichte aufgetischt, die sich ihrer Wurzeln bewusst und gleichzeitig vollkommen neu sind.

Die Gäste streifen an dem Nachmittag von Station zu Station – und zwar im Nikolaihof in Mautern an der Donau. Welcher Ort wäre passender, um über das Morgen nachzudenken, als das älteste Weingut Österreichs? Mit knapp 2000 Jahren Geschichte macht es klar, wie tief die Region mit dem Wein verbunden ist. Neben dem Essen geht es natürlich auch um ihn: den Wein und seine Zukunft. So kann man bei jeder der sechs kulinarischen Stationen auch einen Wein des jeweiligen Weinguts probieren oder eine alkoholfreie Alternative.

Wein-Line-up & DJ-Sound

Noch mehr Weine stehen im *Salon 77* zur Verkostung bereit – vom Weingut Nikolaihof selbst und weiteren Betrieben aus der Wachau, dem Kremstal und Kamptal. Ein Wein-Line-up mit biodynamischen Pionieren, biologischen Betrieben und charakterstarken Handschriften – kuratiert in Kooperation mit den Naturweintagen *Natural Kamptal*, die parallel in Straß im Straßertal stattfinden. Kombitickets gibt es auch. Weinwissen ist da und dort übrigens keine Voraussetzung. Die Freude am Entdecken steht im Mittelpunkt.

Beim Morgigen gibt's zum Essen und zu den Weinen auch noch Beats von DJane Pia Fetz. Plus die Chance, mit den Köch:innen, Winzer:innen und den anderen Gästen ins Gespräch zu kommen. Genauso wie beim Heurigen. Und doch wieder ganz anders. Man kauft nämlich ein Ticket – darin sind die sechs Heurigen-Gerichte, ein Aperitif und eine Getränkeprobe inkludiert.

6 × 2: die kulinarischen Duos

- *Landhaus Bacher × Weinbauer Brustbauer*: An dieser Station trifft Spitzenkoch Thomas Dorfer auf Weinbauer Max Brustbauer – macht das die Haubenküche bodenständig? Wir werden sehen.
- *Landgasthaus Essl × Weingut Rehrl-Fischer*: Marie-Theres Essl und Niko Rehrl-Fischer. Beide vom Südufer der Wachau. Beide große Gastgeber. Feine Teller, ausdrucksstarke Weine.
- *Weißes Rössl, Wirtshaus & Hotel × Weingut Christoph Donabaum*: Das Duo aus dem Spitzer Graben – Roman Siebenhandl trifft auf Maria Denk, die Wirtshauskultur auf einen Heurigenbetrieb der neuen Generation.
- *Hofmeisterei Hirtzberger × Bioweingut Schmidl*: Große Küche Seite an Seite mit den naturnahen Weinen des Bioweinguts Schmidl: Hartmuth Rameder und Theresa Harm.

- *Restaurant JOLA Wien × Adam-Mühle Spitz:* Gemüse in den Mittelpunkt! Zeitgenössische vegane Küche trifft hier auf Wachauer Handwerk, Larissa Andres auf Monika Pölzer.
- *Weinstube im Nikolaihof × Bio-Winzerhof Pöchlinger:* Heimspiel für die Gastgeberin am Nikolaihof: Lisa Saahs geht in den Dialog mit Bio-Winzer Georg Pöchlinger aus Mitterarnsdorf.

Gut zu wissen

Der Morgige beginnt um 13 Uhr und endet um 19 Uhr. Die Speisen sind bis 16 Uhr verfügbar. Am besten plant man mehrere Stunden für den Besuch, um alle sechs Stationen und die Gastwinzer:innen erleben zu können. Mit dabei: Weingut Domäne Wachau, Hager Matthias & Die Weinbeisserei, Weingut Christoph Hoch, Weingut Nord & Süd, Landgut Schöne Erde, Weingut Robert Herbst, Weinhof Kräutner.

In Kooperation mit *Natural Kamptal*

Bei den Naturweintagen im Kamptal wird die kleine Ortschaft Straß im Straßertale zum Zentrum für Niederösterreichs Naturweinszene. Acht Weinregionen treffen hier in der Vinothek *Weinkontraste* und im *Mo's im Kaiser's Hof* aufeinander – inklusive Aftershow im *Esslokal* in Hadersdorf. Tickets sind online verfügbar auf www.natural-kamptal.at – auch als Kombi mit dem Morgigen.

Der Morgige

So, 8. November, 13 bis 19 Uhr

Nikolaihof, Mautern an der Donau, Wachau

Ticket: € 97 via ticketladen.at

Mehr Informationen auf www.donau.com/der-morgige

Bildmaterial zum Thema:

<https://noew.px.media/share/1790879434fQUVPe1fkZJ4h4>

Bitte beachten Sie die Copyright-Hinweise.

Presserückfragen:

Barbara Elser

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH

Schlossgasse 3, 3620 Spitz, Tel: T 43 664 3111 304,

E-Mail: barbara.elser@donau.com