Der Morgige
Voller Erfolg für neues Veranstaltungsformat

Das außergewöhnliche Kulinarik-Event, *Der Morgige*, begeisterte gestern rund 220 Gäste im Nikolaihof in Mautern. Sechs Top-Gastronomen der Region gepaart mit regionaler Heurigenkultur und charakterstarken Weinen verwöhnten mit Neuem und Altbekanntem. Initiiert wurde die Veranstaltung von der Tourismusdestination Donau Niederösterreich.

Spitz, 09.11.2026 – Wie schmeckt der Heurige von morgen? Diese Frage stellte das neue Tasting-Format *Der Morgige* gestern, 8. November 2026, im Nikolaihof in Mautern, dem ältesten Weingut Österreichs. In Form von sechs kulinarischen Duos trafen Wachauer Heurigenbetriebe und Restaurants aufeinander. Gemeinsam wurden Gerichte aufgetischt, die sich ihrer Wurzeln bewusst und gleichzeitig vollkommen neu sind. Die rund 220 Gäste zeigten sich begeistert von den neuen Kreationen und dem historischen Ambiente.

Bernhard Schröder, Donau Niederösterreich Tourismus: „Mit dem Nikolaihof haben wir ganz bewusst einen Ort gewählt, an dem jahrhundertealte Tradition und gelebte Innovation auf einzigartige Weise verschmelzen. Genau das ist auch der Kern unseres Formats ‚Der Morgige': Wie gelingt es uns, das Bewährte zu bewahren und uns gleichzeitig mutig für die Zukunft zu rüsten? Das großartige Feedback der Gäste bestärkt uns darin, dass der Heurige als kulturelles Fundament der Wachau wichtig ist, aber er auch zugleich Ausgangspunkt für Neues sein kann."

6 × 2: das waren die kulinarischen Duos

- *Landhaus Bacher × Weinhauer Brustbauer*: Spitzenkoch Thomas Dorfer im Dialog mit Weinhauer Max und Kathi Brustbauer
- *Landgasthaus Essl × Weingut Rehrl-Fischer:* Marie-Theres Essl und Niko Rehrl-Fischer - beide vom Südufer der Wachau. Beide große Gastgeber.
- *Weißes Rössl, Wirtshaus & Hotel × Weingut Christoph Donabaum:* Das Duo aus dem Spitzer Graben – Roman Siebenhandl und Christoph Donabaum
- *Hofmeisterei Hirtzberger × Bioweingut Schmidl:* Große Küche von Hartmuth Rameder mit den naturnahen Weinen des Bioweinguts Schmidl
- *Restaurant JOLA Wien × Adam-Mühle Spitz*: Gemüse in den Mittelpunkt! Zeitgenössische vegane Küche trifft hier auf Wachauer Handwerk
- *Weinstube im Nikolaihof × Bio-Winzerhof Pöchlinger*: Heimspiel für die Gastgeberin am Nikolaihof

Neben der Kulinarik gab es im *Salon 77* die Möglichkeit zur Verkostung unterschiedlicher Weine aus der Wachau, dem Kremstal und Kamptal. Mit dabei waren das Weingut Nikolaihof, die Domände Wachau, Hager Matthias & die Weinbeisserei, Weingut Christoph Hoch, Weingut Nord & Süd, Landgut Schöne Erde, Weingut Robert Herbst und Weinhof Kräutner.

Bildmaterial zum Thema:
https://noew.px.media/share/1794230077Wbbovdcq5ab7DH
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