

## Thomas Dorfers kulinarische Reise mit JRE -Topchefs & 21 Hauben durch die Landesgalerie Niederösterreich

*Die Gerichte der Top-Köche der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) werden  
an verschiedenen Schauplätzen in der Kunstmeile Krems serviert.*

Apero-Häppchen

### **Philip Rachinger**

Gegrilltes Frühlingsgrün mit Sauerampfer und Kaviar  
Jungzwiebel, Cime di Rapa, Kohlrabiblätter, Puntarelle, Liebstöcklpesto, Beurre Blanc

*Schauplatz: Ausstellung „Thomas Reinhold“ im Obergeschoss 3  
mit Terrasse mit Blick über die Dächer von Stein und auf Göttweig*

### **Hans-Jörg Unterrainer, Stefan Birnbacher**

Lachs vom Fuße des Steinernen Meeres  
Leoganger Safran, im Bienenwachs gereifter Lardo, Mönchsbart

*Schauplatz: „Alpine Seilschaften. Bergsport um 1900“ im Untergeschoss*

### **Thomas Dorfer**

Rote Forono Rübe, Räucheraal & Kren-Burrata  
mit Dattelsirup eingelegte rote Rübe, geröstete Sonnenblumenkerne,  
grüne Oliven & Bachkresse-Petersilien-Marinade

*Schauplatz: Ausstellung „Angela Glajcar“ im Erdgeschoss*

### **Michael Kolm**

Waldviertler Erdäpfel & Kaviar

*Schauplatz: Ausstellung „The New African Portraiture. Shariat Collections“ in der Zentrale Halle*

### **Hubert Wallner**

Zerlei Lamm Bauch gefüllt, Rücken rosa gebraten  
Brunnenkresse, Speck, grüne Bohnen, Gnocchi

*Schauplatz: Ausstellung „The New African Portraiture. Shariat Collections“ in der Zentrale Halle*

### **Eveline Wild**

Schokolade 70 % Uganda – Banane & Tonkabohne

*Schauplatz: Ausstellung „The New African Portraiture. Shariat Collections“ in der Zentrale Halle*

Veranstalter: Harry Schindlegger (Poldi Fitzka)  
powered by Transgourmet, Landesgalerie Niederösterreich, Vinaria