



genuss
festival
magazin



**Wo Sterne
und Talente
leuchten.**



genussfestival.li

Träger



V A D U Z





Arbeit oder Leben

Warum
nicht
beides?

Mit unserer Beratung helfen wir Ihnen, Ihre finanziellen Lebensziele zu erkennen und zu erreichen. Gemeinsam entwickeln wir Anlagestrategien mit dem richtigen Lösungsmix.



vpbank.com/leben





Die Träger und Organisatoren des Genussfestivals v.l.n.r.: Philippe Nissl (Erlebe Vaduz), Melanie Öhri (Erlebe Vaduz), Florian Meier (Bürgermeister Gemeinde Vaduz), Adrian Schneider (VP Bank AG) und Markus Goop (Eventagentur Skunk AG).

Willkommen am Genussfestival 2025!

Wo Stars und Talente leuchten – das grösste Kulinarikfestival der Region verwandelt Vaduz vom 6. bis 14. September 2025 in eine Genussmetropole.

Wenn sich 34 Köchinnen und Köche mit über 300 GaultMillau-Punkten und 26 Michelin-Sternen auf dem überdachten Rathausplatz versammeln, entstehen Geschmackserlebnisse der Extraklasse. Das hochkarätige Line-Up vereint internationale Spitzenköche, Liechtensteiner Top-Chefs und bekannte TV-Köche – eine einzigartige Mischung, die es so noch nie gab.

An zwei Wochenenden verwandeln sie stylische Gourmet-Foodtrucks in kleine Genusswelten. Ergänzend laden während zehn Tagen spezielle Anlässe in Vaduzer Restaurants und Geschäften zum Entdecken ein. Ein Höhepunkt erwartet Sie am Donnerstag, 4. September: Marcel Skibba (Schloss Schauenstein), Star-Pâtissière Stephanie Mittler (Mammertsberg), Niklas Oberhofer, 2022 jüngster Sternekoch der Schweiz, und Reto Jenal (Salz & Pfeffer) präsentieren am exklusiven Eröffnungsanlass ihre Kreationen.

Das vollständige Line-Up aller Köchinnen und Köche finden Sie im Magazin auf den Seiten 10-11 und unter www.genussfestival.li

Seien Sie dabei und erleben Sie unvergessliche Genussmomente in Vaduz.

Wo Sterne und Talente leuchten.

Vom 6. bis 14. September 2025 findet unter dem Motto «Wo Sterne und Talente leuchten» das bereits vierte Genussfestival in Vaduz statt. 34 Spitzenköche und Liechtensteiner Top-Chefs vereinen über 300 GaultMillau-Punkte und 26 Michelin-Sterne – eine kulinarische Konzentration der Extraklasse. Zudem gibt es unter der Woche exklusive Side-Events in den Vaduzer Restaurants und Geschäften.

Das grösste Kulinarikfestival der Region verwandelt den Vaduzer Rathausplatz an den Wochenenden 6./7. und 13./14. September in eine Gourmetmeile. Spitzenköchinnen und -köche präsentieren gemeinsam mit liechtensteinischen Top-Chefs, jeweils von 11 bis 19 Uhr, auf dem überdachten Rathausplatz ihre besonderen Kreationen. Der Eintritt zum Genussfestival ist frei.

Internationale Stars und lokale Grössen

Das hochkarätige Line-Up vereint internationale Spitzenköche wie Sven Wassmer (Sven Wassmer Memories Bad Ragaz), Gerhard Wieser (Hotel Castel, Meran), Stefan Heilemann (Widder, Zürich), Silvio Germann (Mammertsberg), Patrick Mahler (Parkhotel Vitznau), Sebastian Zier (Einstein St. Gallen), Laurent Eperon (Privatchef), Kevin Romes (Skin's Lenzburg), Mattias Roock (Castello del Sole Ascona), Roger Kalberer (Schlüssel Mels), Dominique Schrotter (La Riva Lenzerheide), David Klocksinn-Ospelt (Wöschi Zürich), Bernd Schützelhofer (Bad Balgach by Schützelhofer) und Pascal Schwarz (Klostergasthaus Löwen). Zum Staraufgebot gehört auch der renommierte deutsche TV-Koch Johann Lafer.

Die einheimischen Top-Chefs Ivo Berger (Torkel), Hubertus Real (Marée), Martin Real (Weinlaube), Heiko Krüger (Vivid), Martin Weber (Chapter Two/Residence), Reto Jenal (Salz &

Pfeffer), Patcharida Dill (Engel), Martha Bühler (Marthas Knöpflistudio), Michael Real (Altenbach), Giuseppe Albanese (Elisa's), Lovro Balind (MIZU) und Yunyun Ye stehen für authentische Küche mit regionaler Tradition.

Weitere Highlights sind die Rocking Chefs, TV-Koch Grill Ueli und Elad Kahlon vom Kaffieggä Bad Ragaz.

Exklusiver Eröffnungsabend

Am Donnerstag, 4. September, präsentieren Marcel Skibba (Schloss Schauenstein, 3 Michelin-Sterne), Star-Pâtissière Stephanie Mittler (Mammertsberg, 2 Michelin-Sterne), Niklas Oberhofer (1 Michelin-Stern, 2022 jüngster Sternekoch der Schweiz) und Reto Jenal (Salz & Pfeffer) ihre Kreationen.

Vaduzer Restaurants und Geschäfte bereichern das Genussfestival mit Side-Events wie Degustationen, Kochkursen und Genussabenden. Eine besondere Synergie ergibt sich für Besucherinnen und Besucher zudem mit dem Oldtimer-Treffen am Sonntag, 7. September.

Der grösste Kulinarikanlass der Region wird vom Verein Genussfestival in Kooperation mit Erlebe Vaduz und der Eventagentur Skunk organisiert. Träger des Events sind die Gemeinde Vaduz und die VP Bank. Zu den Partnern zählen Laurent Perrier, Altherr AG, G. Bianchi sowie Oona Caviar.





Vaduzer Top-Events im September

Genussfestival Vaduz

6./7. und 13./14. September 2025, 11 bis 19 Uhr
überdachter Rathausplatz, Städtle Vaduz
www.genussfestival.li

Oldtimer-Treffen

7. September 2025, 11 bis 15 Uhr
Städtle Vaduz
www.erlebevaduz.li

Liechtensteiner Winzerfest

20. September 2025, 15 bis 22 Uhr
Rathausplatz, Städtle Vaduz
www.erlebevaduz.li/winzerfest

Der Eintritt ist für alle Veranstaltungen kostenlos.



Erstmals am Genussfestival Vaduz: 3-Sterne Koch
Sven Wassmer und TV-Starkoch Johann Lafer



Folgen Sie
dem Genussfestival
auf Instagram:



Scan me!

6 Sterne, 4 Talente, 1 Abend

Der exklusive Eröffnungsanlass des Genussfestivals bringt die neue Generation der Spitzenküche zusammen – eine Bühne für kreative Kochkünste und neue kulinarische Impulse auf höchstem Niveau.

Das Genussfestival Vaduz 2025 beginnt mit einem Paukenschlag und zeigt, warum es als grösster Kulinarikanlass der Region gilt. Wenn am 4. September die Sterne über dem Rathausplatz leuchten, wird deutlich: Die Zukunft der Spitzenküche hat bereits begonnen. Vier junge Spitzenköche mit insgesamt sechs Michelin-Sternen verwandeln den überdachten Rathausplatz in Vaduz in eine Bühne für kulinarische Höchstleistungen und setzen mit dem exklusiven Eröffnungsanlass ein kraftvolles Zeichen für die neue Generation der Gastronomie.

Die Protagonisten des Abends

Marcel Skibba führt als Chefkoch das legendäre Schloss Schauenstein, welches mit drei Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet ist. Das Restaurant belegt Platz 52 der weltbesten Restaurants – und Skibba ist noch keine 40 Jahre alt.

Stephanie Mittler hat sich als Star-Pâtissière vom Mammertsberg (2 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau-Punkte) einen Namen gemacht. Ihre Dessertkreationen sind kleine Kunstwerke, die alle Sinne ansprechen. Mit ihrer Präzision und Kreativität gehört sie zur absoluten Weltspitze ihres Fachs.

Niklas Oberhofer war 2022 der jüngste Sternekoch der Schweiz und führt heute «no Events» mit einem



Marcel
Skibba

Stephanie
Mittler

Niklas
Oberhofer

Reto
Jenal

Gault:Millau
19/20

Gault:Millau
18/20
**

Gault:Millau
17/20
*

Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkten. Seine innovative Küche überrascht mit unerwarteten Kombinationen und modernen Interpretationen klassischer Gerichte.

Reto Jenal bietet mit Salz & Pfeffer Street Food, Catering und Pop-up Restaurants an, stets mit hoher Qualität und viel Leidenschaft.

Ein Abend der Superlative

Das exklusive Angebot lässt keine Wünsche offen: Gourmet-Kreationen aller vier Köche, sämtliche Getränke inklusive Champagner-Begrüssung, ein professionell begleitetes Wine-Tasting sowie eine exklusive Kaviar- und Austern-Degustation. Livemusik sorgt für die perfekte Atmosphäre unter dem Dach des Rathausplatzes. Die Köche repräsentieren zusammen 54 GaultMillau-Punkte und sechs Michelin-Sterne – eine Konzentration kulinarischer Exzellenz, die in dieser Form selten zu erleben ist.

Exklusivität garantiert

Die Tickets für diesen aussergewöhnlichen Abend sind stark limitiert und ausschliesslich unter www.genussfestival.li erhältlich.

Der Eröffnungsanlass ist mehr als nur ein Dinner – er ist ein Statement.

Jetzt Tickets für
den exklusiven
Eröffnungsanlass sichern:



Scan me!

Die Mischung macht den Reiz des Genussfestivals aus.

Welche Rolle spielt das Genussfestival für die Positionierung von Vaduz als Ort für Genuss, Kultur und Begegnung?

Das Genussfestival hat sich in wenigen Jahren zu einem festen und beliebten Treffpunkt in Vaduz entwickelt. Es belebt das Städtle, bringt Menschen zusammen und schafft Raum für Austausch und neue Geschmackserlebnisse. Das freut uns als Gemeinde sehr.

Was bedeutet es für Sie als Bürgermeister, wenn Vaduz im September zur Gourmet-Hauptstadt der Region wird?

Dass unsere Gemeinde für zwei Wochen zur kulinarischen Bühne der Region wird, schätze ich sehr. Für mich persönlich ist das Genussfestival eine ideale Gelegenheit, mit den Einwohnerinnen und Einwohnern von Vaduz ins Gespräch zu kommen. Gleichzeitig ergeben sich schöne Begegnungen mit Gästen aus der Region, die Vaduz im Rahmen des Festivals (neu) entdecken.

Die Side-Events unter der Woche schaffen kulinarische Erlebnisse abseits des Rathausplatzes. Wie wichtig sind Ihnen diese Formate?

Die Side-Events sind für mich ein zentraler Bestandteil des Festivals. Sie bringen Kulinarik direkt in unsere Betriebe und machen Genuss auch im

Alltag erlebbar. Wenn sich Handel, Gewerbe und Gastronomie mit eigenen Ideen einbringen, entsteht genau das, was Vaduz auszeichnet: ein vielfältiges Miteinander.

Lassen Sie sich vom Festival konkret für Ihre Küche inspirieren?

Ich lasse mich gerne inspirieren, auch wenn ich die hochkarätige Küchenkunst gerne den Profis überlasse. Ein paar Ideen fürs eigene Kochen nehme ich aber gerne mit nach Hause.

Gibt es einen Namen im Line-up, auf den Sie sich besonders freuen?

Ich freue mich vor allem auf die kulinarische Vielfalt. Die Mischung macht für mich den Reiz des Festivals aus. Ich versuche von möglichst vielen Köchinnen und Köchen eine Kostprobe zu ergattern, unabhängig vom Namen.

Besonders gespannt bin ich natürlich auf unsere lokalen Talente, aber auch auf internationale Gäste, die neue Impulse mitbringen.



Florian Meier

Bürgermeister
Gemeinde Vaduz



Adrian Schneider

Leiter der Region Liechtenstein und Mitglied der Geschäftsleitung der VP Bank Gruppe

Das Genussfestival unterstreicht die Attraktivität unserer Region.

Herr Schneider, die VP Bank ist von Beginn an Trägerin des Genussfestivals. Was macht dieses Engagement für Sie besonders?

Das Genussfestival ist für uns weit mehr als ein kulinarisches Highlight. Es ist zu einem festen Termin im Veranstaltungskalender geworden, den wir mit Begeisterung unterstützen – ganz im Sinne unseres Anspruchs, die Region aktiv mitzugestalten, Austausch zu fördern und durch Partnerschaft zu überzeugen.

Welche Werte verkörpert das Genussfestival aus Sicht der VP Bank besonders gut?

Das Genussfestival steht für Kompetenz, Nähe zur Region und Begeisterung. Es zeigt eindrucksvoll, wie Leidenschaft und Verantwortung zu herausragenden Ergebnissen führen – sei es in der Kulinarik oder in der Finanzwelt. Diese Haltung teilen

wir als Bank: Auch wir möchten mit fundierter Beratung und echter Begeisterung für Finanzthemen unsere Kundinnen und Kunden überzeugen.

Inwiefern beeinflusst das aktuelle wirtschaftliche Umfeld die Verantwortung der VP Bank gegenüber ihrer Kundschaft?

Klassische Sparformen bringen heute kaum noch Ertrag. Umso wichtiger ist eine ganzheitliche Beratung, die unseren Kundinnen und Kunden hilft, ihre individuellen finanziellen Ziele zu erreichen. In einem zunehmend anspruchsvollen Umfeld rückt dabei vor allem das Bedürfnis nach Sicherheit in den Vordergrund. Unser Anspruch ist es, Orientierung zu bieten und vorausschauende Anlagelösungen aufzuzeigen – unabhängig davon, ob es um grössere oder kleinere Anlagesummen geht. Mit «VP Vida Go» haben wir genau dafür ein neues

Angebot entwickelt. Im Rahmen des Genussfestivals verlosen wir ein entsprechendes Vermögensverwaltungsmandat im Wert von CHF 10'000.

Was verbindet Sie ganz persönlich mit Vaduz – über den Finanzplatz hinaus?

Vaduz ist für mich nicht nur der Sitz der VP Bank, sondern auch meine Heimat – ein Ort, an dem sich berufliches Engagement und persönliche Verbundenheit vereinen. Das Genussfestival unterstreicht die Lebendigkeit und Attraktivität unserer Region, in die viel investiert wird. Wir nehmen als Familie gerne aktiv am Gemeindeleben teil und freuen uns, auch in diesem Jahr wieder beim Genussfestival dabei zu sein.



CHF 10'000 Investment gewinnen



vpbank.com/go



Partnerschaft, die voranbringt.



Impressionen 2024



Ein Meister seines Fachs

2-Sterne Koch Stefan Heilemann wurde 2021 zum Koch des Jahres ausgezeichnet.

Teamwork

Sterne Koch Roger Kalberer und sein Team im Einsatz.



Präzision ist gefragt

Ivo Berger beim Zubereiten seines Orkney Lachs Tartars.



Charmantes Trio

Martha Bühler verwöhnt die Gäste mit ihren berühmten Käsknöpfe.



Alle Events im Überblick.

Eventkalender
checken und gleich
anmelden:



Scan me!

Das Genussfestival verwandelt ganz Vaduz in eine kulinarische Erlebniswelt. Während auf dem Rathausplatz das Herzstück der Veranstaltung pulsiert, öffnen Restaurants und Geschäfte ihre Türen für exklusive Genussmomente. Von intimen Kochkursen bis hin zu besonderen Degustationen – die Vielfalt ist so verlockend wie die Plätze begehrt. Tipp: Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl empfiehlt sich eine **frühzeitige Anmeldung**.

Donnerstag, 4. September

Exklusiver Eröffnungsanlass des Genussfestivals
Rathausplatz, 19 Uhr

Freitag, 5. September

Muschelessen à discretion
Made in Italy, 18-22 Uhr

Japan Tasting Night
Café im Kunstmuseum, 19 Uhr

Ibiza Night
Altenbach, ab 18 Uhr

Samstag, 6. September

«Wo Sterne und Talente leuchten» – Auftakt furioso
Rathausplatz, 11-19 Uhr

Workshop «Fermentierung»
Kochstudio Kochwelt der Greber AG, 13-16 Uhr

Endless Summer Disco Night
Altenbach, ab 16 Uhr

Sonntag, 7. September

Oldtimer treffen auf Genuss
Rathausplatz, 11-19 Uhr

Mittwoch, 10. September

Grill-Tapas Kurs mit John Daly
Kochstudio Kochwelt der Greber AG, 18-22 Uhr

Donnerstag, 11. September

«Perlen & Aromen»
Chapter Two x Laurent Perrier x Bianchi
Chapter Two, ab 18 Uhr

Live Bluefin Tuna Cutting Experience
MIZU, 19 Uhr

Samstag, 13. September

Spitzenköche und Top-Chefs in Gourmet-Foodtrucks
Rathausplatz, 11-19 Uhr

Workshop «Natives Olivenöl» mit Elisa Massi
Kochstudio Kochwelt der Greber AG, 12-14 Uhr

Balearic Sound Ibiza
Altenbach, ab 16 Uhr

Sonntag, 14. September

«Wo Stars und Talente leuchten» – Finale grande
Rathausplatz, 11-19 Uhr

Mehr Infos zu den Side-Events und Anmeldemöglichkeiten finden Sie unter genussfestival.li/eventkalender



7. September

André Siedl
Widder,
Zürich



Gault+Millau
16/20
✿

14. September

Bernd Schützelhofer
Bad Balgach by
Schützelhofer,
Balgach



Gault+Millau
15/20
✿

7. September

**David
Klocksins-Ospelt**
Wöschi,
Zürich



Gault+Millau
17/20
✿

14. September

**Dominique
Schrotter**
La Riva,
Lenzerheide



Gault+Millau
19/20
✿ ✿

7. September

Gerhard Wieser
Castel Fine Dining,
Dorf Tirol



6./7. September

Giuseppe Albanese
Elisas –
Taste Of Italian,
Vaduz



Gault+Millau
13/20

13./14. September

Heiko Krüger
Vivid,
Triesen



Gault+Millau
16/20

13. September

Hubertus Real
Marée,
Vaduz



Gault+Millau
16/20
✿

6. September

Ivo Berger
Torkel,
Vaduz



6. September

Johann Lafer
TV-Starkoch



Gault+Millau
17/20
✿ ✿

6./7. September

Kevin Romes
Skin's,
Lenzburg



13. September

Laurent Eperon
Privatchef



6. September

Lovro Balind
MIZU,
Vaduz



13. September

Martha Bühler
Marthas Knöpflistudio,
Triesenberg



Gault+Millau
15/20

6. September

Martin Real
Weinlaube,
Schellenberg



6. September

Martin Weber
Chapter Two,
Vaduz



Gault+Millau
18/20
✿

7. September

Mattias Rook
Castello del Sole,
Ascona



7./13. September

Michael Real
Altenbach,
Vaduz



14. September

Nicole Lüthi
Sven Wassmer Memories,
Bad Ragaz



Gault+Millau
17/20
✿

6./7. September

Niklas Oberhofer
no Events



Gault:Millau
16/20

7./13. September

Pascal Schwarz
Klostergasthaus
Löwen,
St. Urban



6./13. September

Patcharida Dill
Engel,
Vaduz



Gault:Millau
18/20
✿ ✿

14. September

Patrick Mahler
Park Hotel,
Vitznau



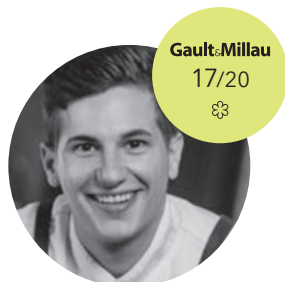
6. September

Reto Jenal
Salz & Pfeffer,
Ruggell/Nendeln



6./7. September

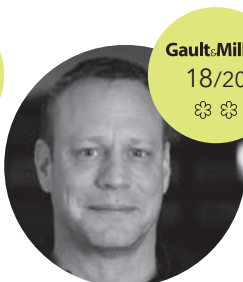
Rocking Chefs
Showgriller



Gault:Millau
17/20
✿

14. September

Roger Kalberer
Schlüssel,
Mels



Gault:Millau
18/20
✿ ✿

7./14. September

Sebastian Zier
Einstein,
St. Gallen



Gault:Millau
18/20
✿ ✿

13. September

Silvio Germann
Mammertsberg,
Freidorf



Gault:Millau
18/20
✿ ✿

7./14. September

Stefan Heilemann
Widder,
Zürich



Gault:Millau
18/20
✿ ✿ ✿

14. September

Sven Wassmer
Sven Wassmer Memories,
Bad Ragaz



13./14. September

Ulrich Bernold
TV-Koch, Grill Ueli GmbH,
Schübelbach



13. September

Yunyun Ye
Tang,
Ruggell



Spitzenköche, aufstrebende Talente und Liechtensteiner Top-Chefs bringen gemeinsam über 300 GaultMillau-Punkte und 26 Michelin-Sterne nach Vaduz – ein kulinarisches Line-up, das in dieser Form einzigartig ist.

An den Wochenenden vom 6./7. und 13./14. September verwandelt sich der überdachte Rathausplatz jeweils von 11 bis 19 Uhr in eine lebendige Gourmetmeile voller Geschmack, Kreativität und Atmosphäre. Der Eintritt ist frei.

Zehn Tage lang laden zudem exklusive Events in Vaduzer Restaurants und Geschäften zum Entdecken, Probieren und Geniessen ein.

Die gesamte Übersicht der Events, Details zu den Kochstars und Infos rund um das Genussfestival finden Sie unter www.genussfestival.li

Wer kocht was und wann?

Ein Blick in die Rathausplatz-Übersicht verrät Ihnen, wann Stars und Talente die Bühne betreten und Sie kulinarische Highlights hautnah geniessen können.

Samstag, 6. September, jeweils von 11 bis 19 Uhr

Giuseppe Albanese: Tiramisu, Cannoli Siciliani
Ivo Berger: Orkney Lachs Tatar
Johann Lafer: Short Rip-Asia Sud mit Andenkartoffelpüree, Kaiserschmarrn, Salat Niciose 2.0, Auberginensteak Teriyaki Style
Kevin Romes: Pulled Pork Bun «Asia Style»
Lovro Balind: Umami Mushroom Gyoza, Wagyu Bao Buns, Balfego Bluefin Handroll
Martin Real: Brasato, Gremolata, Polenta
Martin Weber: Pulled Beef und süsse Waffeln
Niklas Oberhofer: Crispy Chicken, Trompe-l'œil
Patcharida Dill: Poulet Satay, Rotes Curry, Frühlingsrollen
Reto Jenal: Swiss Wagyu Tatar, Auberginentatar, Stracciatellacreme
Rocking Chefs: Fregola Sarda Flanksteak

Sonntag, 7 September, jeweils von 11 bis 19 Uhr

André Siedl: Mandelkuchen, Canelé de Bordeaux
David Klocksinn-Ospelt: Schweizer Wagyu Brisket
Gerhard Wieser: Lasagnette Bolognese mit schwarzem Trüffel
Giuseppe Albanese: Tiramisu, Cannoli Siciliani
Kevin Romes: Pulled Pork Bun «Asia Style»
Mattias Rook: Tessiner Flammkuchen
Michael Real: Zander Ceviche, Orangenrahmgefrorenes mit Orangenkuchen
Niklas Oberhofer: Crispy Chicken, Trompe-l'œil
Pascal Schwarz: Rindfleisch Pastrami Burger, Knollensellerie Pastrami Burger
Rocking Chefs: Fregola Sarda Flanksteak
Sebastian Zier: Wagyu-Maultasche
Stefan Heilemann: Pork Belly Bun Brioche Thai Style, Gerstenrisotto mit Sommertrüffel

Samstag, 13. September, jeweils von 11 bis 19 Uhr

Heiko Krüger: Knusperpommes mit Parmesan, Jalapeño oder Herbsttrüffel
Hubertus Real: Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Rum-Eis
Laurent Eperon: Chicken Caesar Summer Roll, Crunchy Tiramisu
Martha Bühler: Käsknöpfe mit Apfelmus
Michael Real: Zander Ceviche, Orangenrahmgefrorenes mit Orangenkuchen
Pascal Schwarz: Rindfleisch Pastrami Burger, Knollensellerie Pastrami Burger
Patcharida Dill: Poulet Satay, Rotes Curry, Frühlingsrollen
Silvio Germann: Gnocchi mit Kastanie und Nussbutter
Ulrich Bernold: Pastrami BBQ Sandwich, geräuchertes Lachstartar Sandwich
Yunyun Ye: Frühlingsrolle, Dimsum mit Garnelen Papayasalat, Pouletspiesse

Sonntag, 14. September, jeweils von 11 bis 19 Uhr

Bernd Schützelhofer: Pulled Pork Tostada, Trüffel
Dominique Schrotter: «Summer Rolls» mit Dip
Heiko Krüger: Knusperpommes mit Parmesan, Jalapeño oder Herbsttrüffel
Nicole Lüthi: Sauerampferreis mit Holunderschaum und kandierten Tannenzapfen
Patrick Mahler: Schmorbratenravioli, Madeleines
Roger Kalberer: Alpsteinpoulet auf Toast mit Madras-Curry, gerührter Eiscafé
Sebastian Zier: Appenzeller Rinderbacke mit Semmelknödel
Stefan Heilemann: Pork Belly Bun Brioche Thai Style, Gerstenrisotto mit Sommertrüffel
Sven Wassmer: Knuspriges Buttermilch-Huhn mit Tannen-Emulsion
Ulrich Bernold: Pastrami BBQ Sandwich, geräuchertes Lachstartar Sandwich

Ivo Bergers «Orkney Lachs Tartar»



Impressionen 2024



Hubertus Reals «Topfenknödel mit Zwetschgenröster»

Bernd Schützelhofers «Thunfisch-Tataki»



Kevin Romes «Pulled Pork mit Baked Potato und Jalapeño»



Sebastian Ziers «Wagyu-Frikadelle»

Sepp Manser:
Alpstein Geflügel Bauer



Maximal engagiert für Nachhaltigkeit und Qualität.

Für Bianchi ist Nachhaltigkeit nicht nur eine Floskel. Ob aus der Region oder Übersee – wir pflegen persönliche Beziehungen zu unseren Lieferanten und wissen genau woher unsere Produkte stammen.
Wählen Sie Bianchi für Qualität und Nachhaltigkeit – heute und für die kommenden Generationen.

Weitere Informationen unter
www.bianchi.ch/engagement

A collage of images showing various scenes related to Altherr. It includes a white car with a blue charging cable, a modern lounge area with people, a man in a suit talking to a woman, a man working on a car wheel, a red sports car, a woman at a reception desk, a man working on a car, a man talking on a phone, a car in a service area, and a car on a lift.

Mobility-Partner
am Genussfestival
Vaduz

ALTHERR

Offizieller Jaguar Land Rover Partner

Altherr AG | Wirtschaftspark 2 | FL-9492 Eschen | +423 320 20 00 | info@altherrag.li | www.altherrag.li



DO OCE
OONA  CAVIAR

*The Original.
Swiss Mountain Caviar.*

Special Deal

OONA CAVIAR N°103 –
TRADITIONNEL
-20%

Promocode: GFV25

+41 33 672 11 44 | sales@oona-caviar.ch | oona-caviar.ch



CHOSEN BY
THE BEST

13. Oldtimer-Treffen im Vaduzer Städtle.

Am Sonntag, 7. September 2025, wird Vaduz erneut zum Treffpunkt für Autoliebhaber aus nah und fern. Rund 60 Raritäten werden beim diesjährigen Oldtimer-Treffen erwartet.

Bereits zum 13. Mal lädt der Verein Standortmarketing Vaduz zusammen mit den Oldtimer-Experten Renate und Peter Hürlimann vom Automuseum Lömmenschwil zu diesem besonderen Event ein.

Der Konvoi startet in Ruggell und fährt um 11 Uhr im Vaduzer Städtle ein. Die Besucherinnen und Besucher können die Fahrzeuge aus nächster Nähe bewundern und sich mit den Besitzerinnen und Besitzern austauschen. Jeder Wagen ist automatisch im Publikums-Wettbewerb vertreten, bei dem das beliebteste Fahrzeug prämiert wird. Die Preisverleihung findet um 15 Uhr auf dem Rathausplatz im Rahmen des Genussfestivals statt.



Wo der Wein zuhause ist – das Liechtensteiner Winzerfest in Vaduz

Am Samstag, 20. September 2025, lädt das Liechtensteiner Winzerfest von 15 bis 22 Uhr auf den überdachten Rathausplatz in Vaduz ein. In stimmungsvoller Atmosphäre präsentieren Winzerinnen und Winzer aus dem ganzen Land ihre besten Tropfen – von klassischen Pinot Noirs über biologische Raritäten bis zu frischen Rosés und Sekten.

Mit dabei sind: die Hofkellerei Liechtenstein, die Winzergenossenschaften Vaduz und Balzers-Mäls, PR Weine, die Vinöre Balzers, Fam. Weinbau Sprenger, Weingut Guedega, Weingut Castellum, Zaungässler Weine, Weinbau Göpf & Silvy Bettschen-Schädler, Weinbau Elmar Zerwas, die Winzer am Eschnerberg sowie die Weinmanufaktur Campus Rheni von Karl-Heinz Oehri.

Für die kulinarische Begleitung sorgt der Neufeldhof Vaduz. Die passende Musik liefert Hans Lachinger mit seiner Handorgel. Das Winzerfest bietet die optimale Gelegenheit, die Weinvielfalt Liechtensteins zu entdecken – und dabei direkt mit den Produzenten ins Gespräch zu kommen.



Die «Erlebe Vaduz»-Veranstaltungen im Herbst und Winter.

27. September 2025 - Hääs & Hodla: Näh-Werkstatt und gratis ins Kino

Das Erdgeschoss des Vadozner Huuses wird von Lokal + Fair in eine lebendige Näh-Werkstatt verwandelt. Von 10 bis 16 Uhr haben Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, mit Unterstützung erfahrener Schneiderinnen kaputte Kleidungsstücke kostenlos zu reparieren oder an der Kleidertausch-Stange nach neuen Lieblingsstücken zu stöbern.

Ausserdem finden im Alten Kino zwei kostenlose Filmvorführungen inklusive Podiumsdiskussion mit Apéro statt. erlebevaduz.li/hodla

7. November 2025 - Eröffnung Vaduz on Ice

Die 12. Saison von Vaduz on Ice wird von 18 bis 22 Uhr feierlich eröffnet. Neben dem Eislaufvergnügen stehen in dieser Saison auch wieder zahlreiche Verpflegungsmöglichkeiten zur Verfügung, sowohl an den Marktständen als auch in der gemütlichen Vadozner Alphötta. Tischreservierungen sowie Buchungen für das Eisstockschiessen sind bequem online unter vaduz-on-ice.li möglich.

13. und 14. Dezember 2025 - Vaduzer Weihnachtsmarkt mit regionalem Fokus

Am 13. und 14. Dezember 2025 verwandelt sich der Peter-Kaiser-Platz in Vaduz bereits zum 30. Mal in ein festlich geschmücktes Weihnachtsdorf. Zahlreiche liebevoll gestaltete Stände, ein abwechslungsreiches Kinderprogramm, Live-Musik und die stimmungsvolle Kulisse sorgen für zauberhafte Wintermomente.

Wer selbst Teil des Markttreibens sein möchte, hat noch bis zum 30. September die Möglichkeit, sich online als Ausstellerin oder Aussteller zu bewerben: erlebevaduz.li/weihnachtsmarkt





honegger

Ihr Gebäudedienstleister

TÄGLICH IM EINSATZ FÜR LIECHTENSTEINS GEBÄUDE

→ honegger.ch/schaan



Facility Management | Cleanroom | Healthcare | Food

Mitmachen und gewinnen



Jetzt am Gastro-Wettbewerb des Genussfestivals 2025 teilnehmen!

Gewinnen Sie mit etwas Glück einen von zwei Gutscheinen von «Erlebe Vaduz» im Wert von je **CHF 500.-** oder einen Gutschein von **CHF 100.-** von einem der teilnehmenden Betriebe.

So einfach geht's:

Bis zum 15. September den QR-Code auf den Tischstellern in einem der teilnehmenden Betriebe **scannen**, Formular **ausfüllen**, **abschicken**, fertig!

Diese Vaduzer Betriebe sind dabei: Balu Bäckerei Konditorei, Elisas taste of Italian Food, Restaurant Engel Café Etagere der Greber AG, Brasserie Burg, Restaurant Adler Vaduz 1908, made in Italy, Café im Kunstmuseum, Chapter Two, Restaurant MIZU, Restaurant Torkel und Restaurant/Bar Altenbach

genussfestival.li

Exklusiver Eröffnungsanlass



Verpassen Sie nicht das exklusive Opening Event des Genussfestivals 2025 auf dem überdachten Rathausplatz am **4. September um 19 Uhr**.

In vier Gourmet-Foodtrucks kochen für Sie die jungen Spitzenköche Marcel Skibba, Stephanie Mittler, Niklas Oberhofer und Reto Jenal.

Sichern Sie sich jetzt die begehrten, stark limitierten Tickets und geniessen Sie Gourmet-Streetfood-Gerichte auf besondere Art und Weise.

genussfestival.li

Jetzt Tickets für
den exklusiven
Eröffnungsanlass sichern:



Scan me!



Wir sehen uns nächstes Jahr.
27. – 29. August 2026

Unterstützt von



Ein starkes Festival dank starker Partner!

Träger



Partner



Kooperationspartner



Medienpartner



Dienstleistungspartner



Veranstalter

