



genuss
festival
magazin



**Alles, ausser
gewöhnlich gut.**



genussfestival.li

Träger



V A D U Z





Arbeit cooler 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.: Markus Goop (Eventagentur Skunk AG), Adrian Schneider (VP Bank AG) und Philippe Nissl (Erlebe Vaduz).

Willkommen am Genussfestival 2026!

20 Michelin-Sterne, über 300 GaultMillau-Punkte und mehr als 30 Spitzenköchinnen und Spitzenköche, die regional und international Bekanntheit geniessen: Vom 5. bis 13. September vereint das Genussfestival Vaduz inspirierende Persönlichkeiten und ihre einzigartigen Kreationen.

Unter dem Motto «Alles, ausser gewöhnlich gut» wird Vaduz erneut zur Genussmetropole und zum Treffpunkt für alle, die grosse Küche unkompliziert und aus nächster Nähe erleben möchten.

Den ersten Akzent setzt bereits am Sonntag, 30. August, die Gourmetparty in der Fürstlichen Hofkellerei. Sechs Persönlichkeiten der Spitzengastronomie gestalten gemeinsam ein eigens für dieses Event kreiertes 9-Gang-Flying-Menü. Statt Sitzdinner erleben die Gäste die Gerichte an Genussstationen, Degustationsständen und per Flying Service. So entstehen besondere Geschmacksmomente und persönliche Begegnungen mit den Menschen hinter den Kreationen.

An den Wochenenden vom 5./6. und 12./13. September zieht das Festival auf den überdachten Rathausplatz. Dort servieren internationale Spitzenköche und Liechtensteiner Top-Chefs ihre Gerichte im Street-Food-Stil aus Gourmet-Foodtrucks.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten das vollständige Festivalprogramm mit allen Köchinnen und Köchen, Terminen, Side-Events und weiteren Highlights. Alle Infos finden Sie unter www.genussfestival.li.

Wir freuen uns auf genussvolle Begegnungen und kreative Geschmackserlebnisse!

Alles, ausser gewöhnlich gut.



Gourmet-Kreationen aus dem Foodtruck, internationale Spitzenköchinnen und Spitzenköche, Liechtensteiner Top-Chefs sowie ein neugieriges Publikum, das Kulinarik aktiv erlebt und Neues entdeckt: Das Genussfestival Vaduz 2026 macht grosse Kochkunst erlebbar und nahbar – vom exklusiven Auftakt in der Fürstlichen Hofkellerei bis zum Genusserlebnis auf dem Rathausplatz.

An den Wochenenden vom 5./6. und 12./13. September wird der überdachte Vaduzer Rathausplatz zur Gourmetmeile. Mehr als 30 Spitzenköchinnen und Spitzenköche, Liechtensteiner Top-Chefs sowie bekannte Persönlichkeiten der regionalen Gastronomie servieren ihre Gerichte im Street-Food-Stil aus Gourmet-Foodtrucks. Gemeinsam stehen sie für über 300 GaultMillau-Punkte und 20 Michelin-Sterne.

Internationale Spitzenküche trifft Liechtensteiner Gastronomie

Das internationale Line-up bringt zahlreiche renommierte Spitzenköchinnen und Spitzenköche sowie deren unterschiedliche kulinarische Handschriften nach Vaduz. Mit dabei sind die 2-Sterne-Köche Gerhard Wieser vom Hotel Castel in Dorf Tirol, Mitja Birlo vom The Counter Zürich, Christoph Rainer vom IKIGAI in Krün, gelegen im Schloss Elmau, Stefan Heilemann vom Widder Zürich, Sebastian Zier vom Einstein St. Gallen, Christian Kuchler von der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen und Joel Ellenberger vom IGNIV Bad Ragaz.

Bereichert wird das Aufgebot durch Florian Stolte vom Restaurant 1789 in Baiersbronn, Mattias Roock vom Castello del Sole in Ascona, Roger Kalberer vom Schlüssel Mels, Bernd Schützelhofer vom Bad Balgach by Schützelhofer, David Klocksinn-Ospelt von der Wötschi Zürich, Tobias Peyerl vom Verve by Sven im Grand Resort Bad Ragaz,

Niklas Oberhofer von noEvents, Antonio Colaiani vom Freilager in Zürich, Pascal Schwarz vom Klostersgasthaus Löwen in St. Urban und Privatchef Laurent Eperon. Für besondere süsse Akzente sorgen Katrin Wagenblast, Pâtisserie im Dolder Grand Zürich und André Siedl vom Widder, Zürich.

Den unverwechselbaren regionalen Ton setzen Hubertus Real vom Restaurant Marée, Martin Real vom Restaurant Weinlaube, Heiko Krüger vom Restaurant Vivid, Martin Weber vom Chapter Two, Christian Simon vom MIZU, Roger Nuss vom Landgasthof Mühle, Othmar Oehri von der Wirtschaft zum Löwen, Martha Bühler von Marthas Knöpflistudio, Michael Real vom Restaurant Altenbach, Giuseppe Albanese vom Restaurant Elisa's, Patcharida Dill vom Restaurant Engel und Jonas Grundner vom Gasthof Traube.

Für zusätzliche Stimmung sorgen die Rocking Chefs mit ihrem Drachengrill und die BBQ-Griller von Ridamm-City.

Gemeinsam stehen sie für die Vielfalt, die regionale Verbundenheit und die persönliche Nähe, die das Genussfestival prägen.

Gourmetparty in der Fürstlichen Hofkellerei zum Auftakt

Bereits am Sonntag, 30. August, eröffnet die Gourmetparty das Genussfestival in der Fürstlichen Hofkellerei in Vaduz. Von 12 bis 17 Uhr gestalten Mitja Birlo vom The Counter Zürich, Joel Ellenberger vom IGNIV Bad Ragaz, David Klocksinn-Ospelt von der Wötschi Zürich, Heiko Krüger vom Vivid Triesen, Niklas Oberhofer von noEvents und Chef-Pâtissière Franziska Baumann vom The Counter Zürich gemeinsam ein eigens für diesen Nachmittag kreiertes 9-Gang-Flying-Menü.

Statt eines klassischen Sitzdiners wechseln die Gäste zwischen Genussstationen, Ständen und Flying Service. Ausgewählte Weine der Fürstlichen Hofkellerei und von



Erstmals am Genussfestival Vaduz: Die 2-Sterne-Köche Christoph Rainer, Joel Ellenberger und Mitja Birlo.



Von Salis, die Champagner-Bar von Laurent-Perrier, ein Kaviar-Degustationsstand von Oona, Graved Lachs von Rageth sowie Cocktails des Teams der Widder Bar Zürich begleiten den Nachmittag.

Für die passende musikalische Atmosphäre sorgt die Soulband «Three for Blues» mit Soulsängerin Janet Dawkins.

Reto Möhr begleitet Sie charmant als Moderator durch den genussvollen Nachmittag.

Die Gourmetparty vereint Spitzenkulinarik, preisgekrönte Barkultur, gelebte Gastfreundschaft und erstklassige Unterhaltung zu einem Erlebnis für alle Sinne.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann reservieren Sie Ihr Ticket noch heute unter [genussfestival.li/gourmetparty](https://www.genussfestival.li/gourmetparty).

Starke Partner

Veranstaltet wird das Genussfestival vom Verein Genussfestival in Zusammenarbeit mit Erlebe Vaduz und der Eventagentur Skunk AG. Träger sind die Gemeinde Vaduz und die VP Bank. Weitere Partner sind Laurent-Perrier, Altherr AG, Oona Caviar und von Salis.

Vaduzer Top-Events im September

Genussfestival Vaduz

5./6. und 12./13. September 2026, 11 bis 19 Uhr
überdachter Rathausplatz, Städtle Vaduz
www.genussfestival.li

Princely Tattoo Parade

5. September 2026, 11 Uhr
Städtle Vaduz
www.princely-tattoo.li

Oldtimer-Treffen

6. September 2026, 11 bis 15 Uhr
Städtle Vaduz
www.erlebevaduz.li

Liechtensteiner Winzerfest

19. September 2026, 15 bis 22 Uhr
Rathausplatz, Städtle Vaduz
www.erlebevaduz.li/winzerfest

Der Eintritt ist für alle Veranstaltungen kostenlos.



Folgen Sie dem Genussfestival auf Instagram:



Scan me!

Der Anfang von aussergewöhnlich.

Die Gourmetparty eröffnet das Genussfestival Vaduz mit neun Gängen, besonderen Begegnungen und einem all-inclusive-Gourmeterlebnis in der Fürstlichen Hofkellerei.

Am Sonntag, den 30. August 2026, beginnt das Genussfestival in der besonderen Atmosphäre der Fürstlichen Hofkellerei in Vaduz. Bei der Gourmetparty präsentieren Spitzenköche aus Liechtenstein und der Schweiz ihre persönlichen Handschriften und verwöhnen die Gäste mit einem eigens für diesen Nachmittag kreierten 9-Gang-Flying-Menü.

Statt eines klassischen Sitzdiners bewegen sich die Gäste zwischen Genussstationen und Degustationsständen. Weitere Kreationen werden per Flying Service serviert. So entsteht ein lebendiger Nachmittag mit viel Raum für persönliche Begegnungen und den direkten Austausch mit den Köchinnen und Köchen.

Sechs Handschriften, ein Menü

Mitja Birlo vom The Counter Zürich, Koch des Jahres Schweiz, ist mit 2 Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Joel Ellenberger vom IGNIV Bad Ragaz bringt ebenfalls 2 Michelin-Sterne und 18 Gault-Millau-Punkte mit. Gemeinsam stehen sie für zwei unterschiedliche Handschriften der Schweizer Spitzenköche.

Niklas Oberhofer, Gründer von noEvents und einst jüngster Sternekoch der Schweiz, ergänzt das Team mit seiner Erfahrung in besonderen kulinarischen Formaten. Liechtenstein wird von David Klocksins-Ospelt von der Wöschli Zürich mit einem Michelin-



Stern und 16 Gault-Millau-Punkten sowie von Heiko Krüger vom Vivid in Triesen mit 14 Gault-Millau-Punkten vertreten. Für die süßen Höhepunkte sorgt Chef-Pâtissière Franziska Baumann vom The Counter Zürich.

Zum Auftakt stossen die Gäste mit einem Welcome-Champagner von Laurent-Perrier auf die Gourmetparty an. Ausgewählte Weine der Gastgeberin, der Fürstlichen Hofkellerei, sowie des Weinpartners von Salis begleiten das exklusive Menü.

Weitere Höhepunkte sind die Champagner-Bar von Laurent-Perrier, eine Kaviar-Degustation von Oona Caviar sowie Graved Lachs von Rageth. An der Cocktailbar begeistern Wolfgang Mayer und Silvan Hug vom Team der Widder Bar Zürich mit eigens kreierten Signature Drinks. Für die musikalische Begleitung sorgen «Three for Blues» mit Soulsängerin Janet Dawkins. Durch den Nachmittag führt Moderator Reto Möhr.

Exklusives all-inclusive Gourmet-Erlebnis

Das Ticket umfasst das 9-Gang-Flying-Menü sowie die begleitenden Wein-, Champagner-, Cocktail- und Degustationsangebote. Die Gourmetparty findet am Sonntag, 30. August 2026, von 12 bis 17 Uhr in der Fürstlichen Hofkellerei Vaduz statt. Die Tickets kosten CHF 350.- pro Person und sind stark limitiert.

Die Gourmetparty ist mehr als ein Dinner, sie ist ein Statement!

Jetzt Tickets für
die exklusive
Gourmetparty sichern:



Scan me!

Das Miteinander macht das Genussfestival und Vaduz so besonders.

Das Genussfestival steht 2026 unter dem Motto «Alles, ausser gewöhnlich gut». Was bedeutet dieses Motto für Sie und für Vaduz?

Das Motto passt perfekt zu Vaduz. Eine Mischung zwischen Genuss, Qualität und Gastfreundschaft. Das Genussfestival ist alles andere als gewöhnlich, weil hier Spitzenküche, Begegnungen und das besondere Ambiente unseres Städtles auf einzigartige Weise zusammenkommen.

Über 30 Köchinnen und Köche bringen internationale Spitzenküche und Liechtensteiner Genuss nach Vaduz. Welche Mischung reizt Sie dabei besonders?

Gerade die Verbindung macht den Reiz aus: internationale Spitzenküche trifft auf regionale Qualität. So entstehen neue Genussmomente und gleichzeitig rückt unsere heimische Kulinarik ins Rampenlicht.

Spitzenküche wird mitten im Städtle und in einer offenen, ungezwungenen Atmosphäre erlebbar. Warum passt dieses Konzept so gut zu Vaduz?

Bei uns begegnet man sich auf Augenhöhe – und das gilt auch für ein Genussfestival. Dass man Spitzenköchinnen und Spitzenköche ganz entspannt erleben und mit ihnen ins Gespräch kommen kann, macht den besonderen Charme aus.

Während des Festivals wird nicht nur auf dem Rathausplatz gekocht. Auch Restaurants und Geschäfte gestalten das Programm mit. Wie wichtig ist dieses gemeinsame Engagement für Vaduz?

Es ist ein tolles Beispiel dafür, was entsteht, wenn viele gemeinsam mitmachen. Genau dieses Miteinander macht das Genussfestival und Vaduz so besonders.

Hand aufs Herz: Probieren Sie möglichst viele Gerichte oder haben Sie bereits einen persönlichen Favoriten im Line-up?

Ich nehme mir jedes Jahr vor, möglichst viel zu probieren – und scheitere regelmässig daran, weil das Angebot einfach zu verlockend ist.

Einen einzigen Favoriten möchte ich deshalb gar nicht nennen. Das Schöne am Genussfestival ist ja gerade, dass man immer wieder etwas Neues entdeckt und überrascht wird.



Florian Meier
Bürgermeister
Gemeinde Vaduz



Adrian Schneider

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

Gemeinschaft stärken, Vielfalt sichtbar machen.

Genuss bedeutet oft, sich bewusst Zeit für Qualität zu nehmen. Wie entsteht Qualität bei einer Bank?

Qualität entsteht selten zufällig. Sie ist das Ergebnis von Erfahrung, Leidenschaft und langfristigem Denken. Das gilt in der Kulinarik genauso wie im Banking. Unsere Kundinnen und Kunden wünschen sich Orientierung, Verlässlichkeit und eine Bank, die ihre Bedürfnisse wirklich versteht. Deshalb setzen wir auf persönliche Beratung, fundierte Expertise und einen Service, auf den man sich jederzeit verlassen kann.

Wie erleben Sie die Entwicklung von Liechtenstein als Lebens- und Wirtschaftsstandort?

Liechtenstein bietet eine hohe Lebensqualität und viele schöne Facetten. Meine Familie und ich schätzen besonders die kurzen Wege und das persönliche Miteinander. Ob auf dem Tennisplatz, in Malbun oder einfach im Städtle, man trifft immer wieder

bekannte Gesichter. Gleichzeitig verfügt Liechtenstein über eine starke, international ausgerichtete Wirtschaft und hat sich dennoch seine regionale Identität bewahrt. Diese Verbindung aus Offenheit, Stabilität und Gemeinschaft macht unseren Standort besonders attraktiv. Mit der Unterstützung des Genussfestivals Vaduz leisten wir gerne einen Beitrag dazu, das gesellschaftliche Miteinander durch kulinarischen Genuss zu stärken und die Vielfalt unserer Region über die Grenzen hinweg sichtbar zu machen.

Wie wichtig sind persönliche Begegnungen heute noch in einer zunehmend digitalen Welt?

Digitale Angebote erleichtern unseren Alltag und sind heute selbstverständlich. Vertrauen und echte Beziehungen entstehen jedoch vor allem im persönlichen Austausch. Gemeinsam etwas zu erleben, miteinander ins Gespräch zu kommen oder ein gutes Essen gemeinsam zu geniessen, schafft Er-

innerungen und verbindet Menschen. Genau das macht Veranstaltungen wie das Genussfestival so einzigartig.

Wo findet man Sie am Genussfestival eher: bei den Spezialitäten oder beim Netzwerken?

Ich werde das Genussfestival gemeinsam mit meiner Familie besuchen und die kulinarischen Spezialitäten, die besondere Atmosphäre und die vielen Begegnungen geniessen.

Spannend wird es auch deshalb, weil parallel die traditionelle Alpabfahrt der Alpgenossenschaft Pradamee sowie das Oldtimertreffen stattfinden. Im Städtle wird also bestimmt wieder einiges los sein. Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall.



Soll oder Haben



Warum
nicht
beides?

Egal, ob Sie das passende Finanzierungsmodell suchen oder Ihre Anlagestrategie optimieren möchten – wir helfen Ihnen, die richtige Balance zu finden.



vpbank.com/haben



**Mit Herzblut für
die Gäste**

Hubertus Real vom
Restaurant Marée in Vaduz
serviert seine Topfenknö-
del mit Zwetschgenröster.



Präzision auf höchstem Niveau

Zwei-Sterne-Koch Gerhard Wieser vom Castel
Fine Dining in Dorf Tirol bereitet seine Lasagnette
Bolognese mit schwarzem Trüffel zu.



Spitzenküche aus dem Gourmet-Foodtruck

Sternkoch Bernd Schützelhofer vom Bad Balgach by Schützelhofer
begeistert die Gäste mit seinen kulinarischen Kreationen.



**Tradition und Herz
auf dem Teller**

Martha Bühler verwöhnt die Gäste
mit ihren berühmten Käsknöpfle.



Alle Events im Überblick.

Eventkalender
anschauen 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 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.

Sonntag, 30. August

Gourmetparty: «Der Anfang von aussergewöhnlich»
Eröffnungsanlass des Genussfestivals
Fürstliche Hofkellerei, 12-17 Uhr

Samstag, 5. September

Genussfestival: «Alles, ausser gewöhnlich gut» –
Auftakt furioso
Rathausplatz, 11-19 Uhr

White Disco – Genussfestival Afterparty
Altenbach, ab 17 Uhr

Sonntag, 6. September

Genussfestival: «Oldtimer tiftt Genuss»
Rathausplatz, 11-19 Uhr

Donnerstag, 10. September

Wine & Vibes
Fürstliche Hofkellerei, 17-21 Uhr

Liechtensteiner Weinmomente
Hofstätte, Hintergass 35/37, ab 18.30 Uhr

Kochkurs «Fisch und Meer»
Kochstudio Kochwelt der Greber AG, 18-21 Uhr

Samstag, 12. September

Genussfestival: «Spitzenköchinnen und Spitzenköche
in Gourmet-Foodtrucks»
Rathausplatz, 11-19 Uhr

Mayvie live – Musik trifft BackStage
Hoi-Laden, 12, 13.30 und 15 Uhr

Sonntag, 13. September

Genussfestival: «Alles, ausser gewöhnlich gut» –
Finale Grande
Rathausplatz, 11-19 Uhr

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



13. September

André Siedl
Widder,
Zürich



Gault+Millau
15/20

6. September

Antonio Colaiani
Freilager,
Zürich



Gault+Millau
16/20
✳

13. September

Bernd Schützelhofer
Bad Balgach by
Schützelhofer,
Balgach



Gault+Millau
18/20
✳ ✳

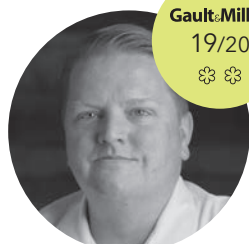
12. September

Christian Kuchler
Taverne zum Schäfli,
Wigoltingen



12. September

Christian Simon
MIZU,
Vaduz



Gault+Millau
19/20
✳ ✳

6. September

Christoph Rainer
IKIGAI, Krün,
Schloss Elmau



Gault+Millau
15/20
✳

5./6. September

David Klocksinn-Ospelt
Wöschi,
Zürich



Gault+Millau
17/20
✳

12./13. September

Florian Stolte
1789 im Hotel Traube
Tonbach,
Baiersbronn



Gault+Millau
19/20
✳ ✳

6. September

Gerhard Wieser
Castel Fine Dining,
Dorf Tirol



12./13. September

Giuseppe Albanese
Elisas -
Taste Of Italian,
Vaduz



Gault+Millau
14/20

12./13. September

Heiko Krüger
Vivid,
Triesen



Gault+Millau
16/20

12. September

Hubertus Real
Marée,
Vaduz



Gault+Millau
18/20
✳ ✳

12./13. September

Joel Ellenberger
IGNIV,
Bad Ragaz



12. September

Jonas Grundner
Gasthaus Traube,
Buchs



13. September

Katrin Wagenblast
Dolder Grand,
Zürich



5. September

Laurent Eperon
Privatchef



5. September

Martha Bühler
Marthas Knöpflistudio,
Triesenberg



Gault+Millau
15/20

12. September

Martin Real
Weinlaube,
Schellenberg



13. September

Martin Weber
Chapter Two,
Vaduz



Gault+Millau
18/20
✳

6. September

Mattias Rook
Castello del Sole,
Ascona



5./12. September

Michael Real
Altenbach,
Vaduz



Gault:Millau
18/20
✿ ✿

6. September

Mitja Birlo
The Counter,
Zürich



5./6. September

Niklas Oberhofer
no Events,
Zürich



5. September

Othmar Oehri & Team
Wirtschaft zum Löwen,
Schellenberg



Gault:Millau
16/20

5. September

Pascal Schwarz
Klostergasthaus
Löwen,
St. Urban



5./6. September

Patcharida Dill
Engel,
Vaduz



12./13. September

Pascal & Philipp Luder
Ridamm-City,
Vaduz



5./6. September

Rocking Chefs
Showgriller



Gault:Millau
17/20
✿

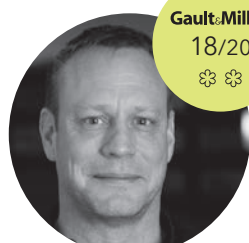
6. September

Roger Kalberer
Schlüssel,
Mels



5. September

Roger Nuss
Landgasthof Mühle,
Vaduz



Gault:Millau
18/20
✿ ✿

13. September

Sebastian Zier
Einstein,
St. Gallen



Gault:Millau
18/20
✿ ✿

6./13. September

Stefan Heilemann
Widder,
Zürich



Gault:Millau
15/20
✿

5./12. September

Tobias Peyerl
verve by sven,
Grand Resort Bad Ragaz



Internationale Spitzenköchinnen und Spitzenköche, Liechtensteiner Top-Chefs sowie bekannte Persönlichkeiten der regionalen Gastronomie bringen gemeinsam über 300 GaultMillau-Punkte und 20 Michelin-Sterne nach Vaduz – ein kulinarisches Line-up, das in dieser Form einzigartig ist.

An den Wochenenden vom 5./6. und 12./13. September verwandelt sich der überdachte Rathausplatz in Vaduz jeweils von 11 bis 19 Uhr in eine Gourmet-Hochburg. Die Portionsgrößen laden dazu ein, verschiedene Kreationen zu

probieren und die Vielfalt unterschiedlicher kulinarischer Handschriften zu erleben. Um Frische und Qualität zu gewährleisten, sind einzelne Speisen nur erhältlich, solange der Tagesvorrat reicht.

Zusätzlich gibt es exklusive Events in Vaduzer Restaurants und Geschäften während zehn Tagen. **Der Eintritt ist frei.**

Die gesamte Übersicht aller 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 zeigt Ihnen, wann Spitzenköchinnen und Spitzenköche sowie regionale Gastronomen die Bühne betreten und Sie Kulinarik live erleben können.

Samstag, 5. September, jeweils von 11 bis 19 Uhr

David Klocksinn-Ospelt: Hotdog mit Rostbratwurst, Brioche Bun, gepickelte Gurken

Laurent Eperon: Chicken Roll, Tiramisu mit Popcorn

Martha Bühler: Käsknöpfe mit Apfelmus/Krautsalat

Michael Real: Arancini, Spicy Lobster Roll im Brioche Bun, Nuss Schoko Kuchen

Niklas Oberhofer: Japanese Crispy Chicken, Bratapfel «Trompe-l'œil Fruits»

Pascal Schwarz: Pastrami Burger (Fleisch oder Sellerie), mariniertes Rotkraut, Zopf Bun

Patcharida Dill: Asiatische Spezialitäten

Rocking Chefs: Currywurst mit Brotsticks

Othmar Oehri: Wagyu-Hacktätschchen, Wagyu-Kartoffelpüree und Portwein-Jus

Roger Nuss: Gebratene Wildfleisch Ravioli im Kartoffelteig Mantel, Trüffelschaum, Belper Knolle

Tobias Peyerl: Hot Dog mit hausgemachter BBQ-Sauce

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

Antonio Colaanni: Rindstatar mit Eigelbcreme und warmem Kartoffelschaum, Tiramisu

Christoph Rainer: Miso Hot Duck, Kyoto Cake

David Klocksinn-Ospelt: Hotdog mit Rostbratwurst

Gerhard Wieser: Bio-Ei, Nudelteigblätter, Carbonara-Schaum, Schwarzer Trüffel

Mattias Roock: Tessiner Flammkuchen

Mitja Birlo: Poulet-Spiesse mit Kräutersalat, Bienenstich

Niklas Oberhofer: Japanese Crispy Chicken, Bratapfel «Trompe-l'œil Fruits»

Patcharida Dill: Asiatische Spezialitäten

Rocking Chefs: Currywurst mit Brotsticks

Roger Kalberer: Sommerrehabolognese mit Kartoffelschaum und Zwetschgen, Eiskaffee

Stefan Heilemann: Bao Buns mit Thai Entenkeule, Gerstenrisotto mit Trüffel, Glacé

Samstag, 12. September, jeweils von 11 bis 19 Uhr

Christian Kuchler: Hacktätschli, Kartoffelgurkensalat

Christian Simon: Biang Biang Nudeln mit Wagyu Pulled Beef, Sushi Taquitos mit Tuna oder Lachs, Tiramisu

Florian Stolte: Maultasche «Asia-Style», spicy Gemüsesalat, Soja-Ingwer-Marinade

Giuseppe Albanese: Tiramisu, Cannoli Siciliani, Kaffee

Heiko Krüger: Knusperpommes mit Parmesan/Trüffel

Hubertus Real: Apfelstrudel mit Vanillesauce & Rumeis

Joel Ellenberger: Brathendl-Tortellini, Spinattortellini

Jonas Grundner: Pommes mit Rindstatar und Trüffel

Martin Real: Garnelen, Ribelmals-Polenta, Dreierlei aus Tonis Zwetschgengarten

Michael Real: Arancini, Spicy Lobster Roll im Brioche Bun, Nuss Schoko Kuchen

Ridamm-City: Smokehouse Ribs mit Mac 'n' Cheese

Tobias Peyerl: Hot Dog mit hausgemachter BBQ-Sauce

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

André Siedl: Waffeln mit Knuspernougat und Vanillesahne, Tonkabohnencannelé mit Passionsfruchtcreme

Bernd Schützelhofer: Black Truffle Wagyu Dog

Florian Stolte: Maultasche «Asia-Style», spicy Gemüsesalat, Soja-Ingwer-Marinade

Giuseppe Albanese: Tiramisu, Cannoli Siciliani, Kaffee

Heiko Krüger: Knusperpommes mit Parmesan, Jalapeño oder Herbsttrüffel

Joel Ellenberger: Brathendl-Tortellini, Spinattortellini

Katrin Wagenblast: Tiramisu mit Marsala-Kaffee Glace und Mascarpone-Schaum

Martin Weber: «Trüffel-Ei» mit Blattspinat, Gewürzwaffel mit Zwetschgenröster

Ridamm-City: Smokehouse Ribs mit Mac 'n' Cheese

Sebastian Zier: Wagyu-Schlemmerschnitte

Stefan Heilemann: Bao Buns mit Thai Entenkeule, Gerstenrisotto mit Trüffel, Glacé

Stefan Heilemanns «Pork Belly Bun Brioche Thai Style»



Sebastian Ziers «Appenzeller Rinderbacke»



Bernd Schützelhofers «Thunfisch-Tataki»



Hubertus Reals «Topfenknödel mit Zwetschgenröster»



Niklas Oberhofers «Crispy Chicken Teriyaki»



Gerhard Wiesers «Lasagnette Bolognese mit schwarzem Trüffel»



WEIN schauen *lohnt sich.*

In der neuen
von Salis Vinothek
in Maienfeld.

von Salis Vinothek

Industriestrasse 18, 7304 Maienfeld
T +41 81 300 60 60, vonsalis-wein.ch

Öffnungszeiten

MO – FR, 10.00 – 18.30 Uhr
SA, 09.00 – 16.00 Uhr

Ausfahrt
Maienfeld
A13



OONA CAVIAR

*The Original.
Swiss Mountain Caviar.*

**OONA CAVIAR N°103 –
TRADITIONNEL
-20%**

Promocode: GFV26

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

GENUSSFESTIVAL VADUZ OFFIZIELLER MOBILITÄTSPARTNER

g
genussfestival.li

ALTHERR
Familientradition seit 1969.

DER WEG IST TEIL DES GENUSSES.

Offizieller Mobilitätspartner des Genussfestival Vaduz

ALTHERR AG | ESCHEN | ALTHERRAG.LI

AUSERWÄHLT VON
DEN BESTEN

Automobile Zeitzeugen zu Gast im Vaduzer Städtle.

Rund 60 sorgfältig gepflegte Oldtimer aus verschiedenen Jahrzehnten werden beim diesjährigen Oldtimer-Treffen am Sonntag, 6. September 2026 erwartet. Das beliebte Treffen findet bereits zum 14. Mal statt und wird vom Verein Standortmarketing Vaduz gemeinsam mit den Oldtimer-Experten Renate und Peter Hürlimann vom Automuseum Lömmenschwil organisiert.

Den Auftakt bildet um 11 Uhr die gemeinsame Einfahrt der Fahrzeuge vor dem Rathaus ins Städtle. Anschliessend werden die Oldtimer vom Rathausplatz bis zur Postgasse aufgestellt. Dort können die historischen Fahrzeuge aus nächster Nähe betrachtet und ihre besonderen Details entdeckt werden.

Dabei ist auch die Meinung der Besucherinnen und Besucher gefragt. Diese können für ihren persönlichen Favoriten abstimmen und mitentscheiden, welcher Oldtimer am Ende den Publikums Wettbewerb gewinnt. Die Preisverleihung findet um 15 Uhr auf dem Rathausplatz, auf der Bühne des Genussfestivals, statt.

Der Eintritt ist kostenlos.



Liechtensteiner Weinvielfalt im Herzen von Vaduz.

Am Samstag, 19. September 2026, verwandelt sich der überdachte Rathausplatz in Vaduz von 15 bis 22 Uhr in einen Treffpunkt für Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber. Beim Liechtensteiner Winzerfest präsentieren Winzerinnen und Winzer aus dem ganzen Land ihre Weine und laden zum Entdecken, Probieren und persönlichen Austausch ein.

Das Liechtensteiner Winzerfest bietet die Gelegenheit, die heimische Weinvielfalt in geselliger Atmosphäre zu entdecken und direkt mit den Produzentinnen und Produzenten ins Gespräch zu kommen. Ausgeschenkt werden unter anderem klassische Pinot Noirs, frische Roséweine, Schaumweine sowie biologische Weine und besondere Raritäten aus heimischer Produktion.

Mit dabei sind die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, die Winzergenossenschaften Vaduz und Balzers-Mäls, PR Weine, Vinöre Balzers, Familie Weinbau Sprenger, das Weingut Güedega, das Weingut Castellum, Zaungässler Weine, Weinbau Elmar Zerwas, die Weinmanufaktur Campus Rheni von Karl-Heinz Oehri, Hobbywinzer Heeb aus Schaan, Wy vom Stieg / Mýsner Weingärten, Wein und Sektgut Hoop / Wine by A.M.

Für die kulinarische Begleitung mit regionalen Spezialitäten sorgt der Neufeldhof Vaduz und verschiedene Musiker schaffen die passende Atmosphäre.

Der Eintritt ist kostenlos.



Save the Date: Die Erlebe Vaduz-Events im Herbst und Winter.

5. September 2026: Princely Tattoo Parade im Vaduzer Städtle

Seit 2012 verbindet das «The Princely Liechtenstein Tattoo» auf der Burg-ruine Schellenberg Dudelsackmusik, Trommelwirbel, Marschmusik, traditionelle Tänze und Blasmusik.

Ein Höhepunkt ist die «Princely Tattoo Parade» im Vaduzer Städtle. Bei freiem Eintritt erleben die Besucherinnen und Besucher hochklassige Formationen aus nächster Nähe. Gleichzeitig bietet die Parade Jugendmusiken, Musikvereinen sowie Liechtensteiner und regionalen Vereinen eine attraktive Plattform.

www.princely-tattoo.li/parade

6. November 2026: Eröffnung von «Vaduz on Ice»

Am 6. November 2026 startet «Vaduz on Ice» in eine neue Saison. Während rund acht Wochen können Kinder, Jugendliche und Erwachsene auf dem Eisfeld auf dem Rathausplatz ihre Runden drehen. Auch abseits der Eisfläche lädt der festlich gestaltete Platz zum Verweilen ein.

An den vier Marktständen rund um den Eislaufplatz erwartet die Besucherinnen und Besucher eine Auswahl an warmen Getränken, Snacks und kleinen Köstlichkeiten. Die Vadozner Alphötta bietet zudem einen stimmungsvollen Treffpunkt für gesellige Stunden in gemütlicher Atmosphäre.

www.vaduz-on-ice.li

12. und 13. Dezember 2026: Vaduzer Weihnachtsmarkt mit regionalem Fokus

Am 12. und 13. Dezember 2026 verwandelt sich der Peter-Kaiser-Platz in Vaduz bereits zum 31. Mal in ein festlich geschmücktes Weihnachtsdorf. Zahlreiche liebevoll gestaltete Marktstände, ein abwechslungsreiches Kinderprogramm, Livemusik und die stimmungsvolle Kulisse sorgen für besondere Wintermomente im Herzen von Vaduz.

Ein Schwerpunkt des Weihnachtsmarktes liegt auf regionalen, kreativen und handgefertigten Produkten sowie einem vielseitigen kulinarischen Angebot. Wer den Markt als Ausstellerin oder Aussteller mitgestalten möchte, kann sich noch bis zum 1. September 2026 online bewerben:

www.erlebevaduz.li/weihnachtsmarkt





honegger

Ihr Gebäudedienstleister

TÄGLICH IM EINSATZ FÜR LIECHTENSTEINS GEBÄUDE

→ honegger.ch/schaan



Facility Management | Cleanroom | Healthcare | Food

Mitmachen und gewinnen!

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 13. September 2026 den QR-Code auf den Tischstellern in einem der teilnehmenden Betriebe **scannen**, Formular **ausfüllen, abschicken**, fertig!

Diese Vaduzer Betriebe sind dabei: Balu Bäckerei Konditorei, Restaurant Engel, Café Etagere der Greber AG, Chapter Two, Restaurant MIZU, Restaurant Torkel, Landgasthof Mühle und Restaurant/Bar Altenbach



Exklusive Gourmetparty.

Verpassen Sie nicht das exklusive Opening Event des Genussfestivals 2026 in der Fürstlichen Hofkellerei in Vaduz am Sonntag, **30. August von 12-17 Uhr**.

Freuen Sie sich auf ein aussergewöhnliches 9-Gang-Flying-Menü, kreiert von unseren Spitzenköchen. Flanieren Sie zwischen verschiedenen Genussstationen und lassen Sie sich von erlesenen Degustationserlebnissen verwöhnen. Sämtliche Getränke sind im Preis inbegriffen, sodass Sie den Nachmittag in vollen Zügen geniessen können.

Sichern Sie sich jetzt die begehrten, stark limitierten Tickets unter genussfestival.li/gourmetparty und geniessen Sie einen aussergewöhnlich lukullischen Nachmittag.

Jetzt Tickets für
den exklusiven
Eröffnungsanlass sichern:



Scan me!



Netzwerkmacher.
Profis für grosse Erlebnisse.



Auszug unserer Grossanlässe:

BUSINESSTAG für Frauen



Unternehmertag



digital-liechtenstein.li



Eventagentur **WWW.SKUNK.LI**

Ein starkes Festival dank starker Partner!

Träger



Partner



Kooperationspartner



Medienpartner



Dienstleistungspartner



Veranstalter

