



VieVinum – Von der Anreise bis zum Abendprogramm

Tipps für die Planung und Zeit für Spontanes

Wenn kommenden Samstag, den 16. Mai der Startschuss für die VieVinum 2026 fällt, warten rund 550 Aussteller:innen und eine Fülle an Sideevents auf die Besucher:innen. Um möglichst viel zu verkosten, an den spannendsten Masterclasses teilzunehmen und das Abendprogramm auszukosten, definiert man am besten vorab die persönlichen „Must-Haves“.

Gute Vorbereitung und ein roter Faden für das persönliche Programm sind der Schlüssel zum fruchtbaren Besuch der VieVinum. Die effizienteste Grundlage dafür bietet das [Ausstellerverzeichnis](#). Am besten sortiert man die Aussteller:innen nach Parametern wie „genauer verkosten“ versus „Hallo sagen“ aber auch „potenzielle Neuentdeckung“. Ähnlich verhält es sich bei den Masterclasses der [School of Wine](#), wo sich das persönliche Interesse sowohl auf eine Herkunft als auch auf ein Fachthema oder die Personen am Panel beziehen kann. Stefan Klettner, Head Sommelier der Griggeler Stub im Burg Vital Resort in Oberlech und amtierender „Bester Sommelier Österreichs“ rät dazu, auch Raum für Spontanes einzuplanen. Für jene, die wenig Zeit für die Vorbereitung hatten, empfiehlt er, anhand des Saalplans der VieVinum einfach mal einen Rundgang zu machen und dabei zu notieren (oder fotografieren), wo man verkosten möchte. Ansonsten lautet sein Tipp: genug schlafen, gut frühstücken und neugierig sein.

Wohin nach der VieVinum?

Wein und Gastronomie gehören zusammen. Daher haben wir unsere jungen Winzer:innen aus dem diesjährigen Cross-Mentoringprogramm, der [Gerd A. Hoffmann Akademie](#), auch mit ausgewählten Restaurants, Gasthäusern und Weinbars in Wien vernetzt, die ihre Weine bis zur VieVinum besonders hervorheben und ihnen so als gastronomische Homebase dienen. Schon jetzt lohnt sich dort ein Besuch, für die Zeit während der VieVinum empfiehlt sich eine Reservierung. Und natürlich freuen sich unsere Mentees über viele Besucher:innen an ihren Tischen auf der VieVinum.

Übersicht aller gastronomischen Homebases der Winzer:innen der diesjährigen Gerd A. Hoffmann Akademie:

Die Wachauerin, 1090 Wien, [diwachauerin.at](#)

Gastronomische Homebase von: Bioweingut Bergkirchner, Martin Bergkirchner

Heunisch und Erben, 1030 Wien, [heunisch.at](#)

Gastronomische Homebase von: Weinberghof Fritsch, Alexander Fritsch

kostbar, 1060 Wien, [instagram.com/die_kostbar](#)

Gastronomische Homebase von: Weinhof Leitner, Stefanie Leitner



Meixners, 1100 Wien, meixners-gastwirtschaft.at

Gastronomische Homepage von: Weingut Gerhard Deim, Gerhard Deim

MAST, 1090 Wien, mast.wine

Gastronomische Homepage von: Weingut Katharina Gessl, Katharina Gessl

Pichlmaiers zum Herkner, 1170 Wien, zumherkner.at

Gastronomische Homepage von: Weingut Masser, Florian Masser

Pub Klemo, 1050 Wien, pubklemo.com

Gastronomische Homepage von: Weingut Krutzler, Deutsch Schützen, Clemens Krutzler

Reznicek, 1090 Wien, reznicek.co.at

Gastronomische Homepage von: Weingut Lex Langmann, Verena Langmann

Sophie7, 1070 Wien, sophie7.at

Gastronomische Homepage von: Weingut Pröll, Maximilian Pröll

Stellas, 1030 Wien, stellas.at

Gastronomische Homepage von: Weingut Eichberger, Marcus Eichberger

Stern, 1110 Wien, gasthausstern.at

Gastronomische Homepage von: Weingut Skringer, Lena Skringer

Zum Bretschneider, 1120 Wien, zumbretschneider.at

Gastronomische Homepage von: Weingut Schmid, Verena Schmid

Zum Fuhrmann, 1080 Wien, restaurantfuhrmann.com

Gastronomische Homepage von: Wieninger.next, Sophie, Katharina & Maximilian Wieninger

Darüber hinaus finden sich hier weitere [Wein-Hotspots](#) in Wien.

Wein bei Nacht

Nach der VieVinum noch mehr Weine, Winzer:innen und Verbündete im Wein neu oder besser kennenlernen? Dafür bieten sich die After-Show-Veranstaltungen an, zu welchen österreichische Winzer:innen in spannende Locations einladen – von Rooftop-Partys mit Blick auf ganz Wien über gemütliche Get-togethers bis hin zu Big-Bottle-Partys und feinen Beats. Hier geht's zur [Übersicht](#).

Pausenplätze

Je nach Kondition sind zwischendurch immer wieder kleine Pausen sinnvoll – ein Schluck



Wasser in der Hydration-Lounge von Römerquelle (Vorsaal/1. Stock) ein Stück Brot von Anker (Foyer/Halle), ein bisschen frische Luft vor der HOFBURG Vienna. Für den kleinen oder großen Appetit holt man sich von den [Food Trucks](#) vor der HOFBURG Vienna einen Snack.

Mit der WESTbahn zum vergünstigten Ticket

Entspannt anreisen und sich dabei eine vergünstigte Eintrittskarte für die VieVinum sichern? So einfach geht's: Wer zwischen Freitag, 15. Mai und Montag, 18. Mai 2026 mit der WESTbahn nach Wien anreist und das entwertete Ticket am Kassenschalter der VieVinum abgibt, erhält ein vergünstigtes 1-Tages-Ticket (gültig ab 13:00 Uhr) zur VieVinum um nur € 65,- (statt € 75,-). Gleiches ist möglich, wenn man sich von 18. April bis 18. Mai 2026 ein [WESTbahn-Ticket](#) & damit einen VieVinum-Promotioncode holt.

Fakten VieVinum 2026

Ort: HOFBURG Vienna, Eingang Heldenplatz

Datum: Samstag, 16. Mai, bis Montag, 18. Mai 2026

Öffnungszeiten:

Sa. bis Mo. von 13:00 bis 18:00 Uhr

Fachpublikum & Presse: Sa. bis Mo. von 09:00 bis 18:00 Uhr

Eintritt:

Publikum: € 75,- unter www.vievinum.at/tickets

Fachpublikum: € 55,- nach Akkreditierung unter: vievinum.at/tickets/fachpublikum

Programm School of Wine: www.vievinum.at/school-of-wine

Programm Zone Zero: www.vievinum.at/school-of-wine/zone-zero

Programm Fokus Tasting Orchestergang: www.vievinum.at/fuer-besucherinnen/tasting-zone

Infos Gerd A. Hoffmann-Akademie: www.vievinum.at/aktuelles/gerd-a-hoffmann-akademie

www.vievinum.at

[Online-Ausstellerverzeichnis](#)

Presseakkreditierung

Das Akkreditieren für Vertreter:innen von Fachmedien ist unter dagmar@grosswerk.com möglich. Benötigt wird dafür eine schriftliche Akkreditierung (Schreiben der Chefredaktion oder namentliche Erwähnung im Impressum des Mediums zu einem Artikel über Wein, dessen Veröffentlichung nicht länger als sechs Monate zurückliegt).

Kontakt

Tina Patronovits | M.A.C. Hoffmann & Co. GmbH

+43 1 587 12 93 - 11 | t.patronovits@mac-hoffmann.com

www.mac-hoffmann.com

Pressekontakt

Dagmar Gross | Agentur grosswerk

+43 1 236 26 64 | werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com