

24. Januar 2017

LH Pröll kürte die „Top-Wirte 2017“

„Tolle Botschafterinnen und Botschafter des Bundeslandes Niederösterreich“

Seit 1994 gibt es die „Niederösterreichische Wirtshauskultur“. Sie wurde ins Leben gerufen, um das typisch Niederösterreichische in der Gastronomie zu bewahren, Partnerschaften zwischen regionsbewussten Wirtsleuten und qualitätsbewussten Landwirten zu fördern und lokalen Gästen sowie Genussreisenden kulinarische Erlebnisse mit großer Authentizität zu bieten. Mehr als 100 Wirtshäuser engagierten sich anfangs in der NÖ Wirtshauskultur, heute es sind es 230 in 200 Orten im ganzen Land. Zum 19. Mal wurde nun gestern, Montag, das „Fest für die Wirte“ abgehalten. Dabei wurden die Top-Wirtinnen und Wirte der NÖ Wirtshauskultur gekürt. Die Verleihung der Auszeichnungen erfolgte durch Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll und Landesrätin Dr. Petra Bohuslav.

„Sie sind im schönsten und wahrsten Sinn des Wortes tolle Botschafterinnen und Botschafter des Bundeslandes Niederösterreich“, bedankte sich Landeshauptmann Pröll bei den anwesenden Wirtinnen und Wirten: „Sie haben eine unglaublich wichtige Rolle am Weg in die Zukunft.“ Die Wirte zeichneten sich aus durch die „Liebe zu den Produkten, mit denen sie so ausgezeichnet kochen“, die „Liebe zu den Gästen“ und die „Liebe zu dieser schönen Heimat“, so Pröll: „Sie sind Persönlichkeiten, die in der Heimat verwurzelt und verankert sind. Sie sind auf einem Zukunftsweg, von dem ich überzeugt bin, dass er auch den nächsten Generationen noch sehr viel bringen wird. Tun Sie bitte auf diesem Weg weiter.“

Die Wirtshauskultur habe für Niederösterreich als „Land der Genießer“ eine sehr große Bedeutung, betonte Landesrätin Bohuslav im Gespräch mit der Moderatorin des Abends, Mag. Nadja Mader. Die Wirtshausbetriebe seien auch „wichtige Motoren für den Nächtigungstourismus“, so die Landesrätin, die „die Regionalität, die Qualität und den Charme der niederösterreichischen Wirtinnen und Wirte“ hervorhob.

Der Obmann der NÖ Wirtshauskultur, Harald Pollak, meinte, es mache stolz, „dass in den letzten Jahren sehr viele Junge Betriebe übernommen haben“. Das sei für die Wirtshauskultur „eine wichtige Zukunftsperspektive“. Zu Wort kamen im Zuge des Festaktes auch Prok. Stefan Bauer von der NÖ Werbung, Geschäftsführer Jürgen Brettschneider (Mautner Markhof) und Anton Haubenberger von der Firma „Haubis“ sowie Uwe Machreich vom „Triad“ in Krumbach mit den „Zauberlehrlingen“ des Jahres 2017.

Zum „Top-Wirt des Jahres 2017“ wurde im Zuge des Galaabends der Puchegger-Wirt aus

NÖK Presseinformation

Winzendorf ausgezeichnet. Ansässig in der idyllischen Gegend rund um den Schneeberg und der Hohen Wand und 1896 errichtet, steht das Wirtshaus seit jeher für regionsbezogene Küche mit viel Liebe zum Detail. Mittlerweile wird das Haus in fünfter Generation geführt: Das liebevolle Service wird bestimmt durch die beiden Inhaber Johann und Sylvia Puchegger, für die Gourmetküche verantwortlich zeichnet ihr Sohn Christoph. Weiters nominiert waren in der Kategorie „Top-Wirt des Jahres“ die Gaststätte Figl von Andreas Hettegger und Matthias Strunz in St. Pölten-Ratzersdorf sowie das Gasthof Grüner Baum der Familie Donhauser in Kirchberg/Wechsel.

Zum „Aufsteiger des Jahres 2017“ wurde das Gasthaus Trefflingtalerhaus von Gabi und Ferry Heinz in Puchenstuben gekürt. Weiters waren in dieser Kategorie der Gasthof „Zur Roten Säge“ der Familie Bamberger in St. Oswald und das Gasthaus „Zum Grünen Baum“ der Familie Kruder in Zisterdorf nominiert.

Der Titel „Einsteiger des Jahres 2017“ ging an die Familie Hueber vom Gasthof Hueber in St. Georgen an der Leys. Nominiert waren hier auch das Gasthaus zum grünen Baum von Renate Kummer in Gresten sowie das Klostergasthaus Thallern von Florian Fritz in Gumpoldskirchen.

Nähere Informationen: Niederösterreich-Werbung, Marlies Frey, Telefon 02742/9000-19844, e-mail marlies.frey@noe.co.at; Büro LR Dr. Petra Bohuslav, Christoph Fuchs, Telefon: 02742/9005-12322, e-mail .