Presseinformation

28. Januar 2014

Niederösterreichische Wirtshauskultur kürte Top-Wirte des Jahres

LR Bohuslav: „Wirtinnen und Wirte stehen für das Genießen der kulturellen und kulinarischen Reichtümer der Region"

Spannung und Begeisterung herrschte auch dieses Jahr wieder, bei der bereits 16. Prämierung der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zum Top-Wirt des Jahres. In den stilvollen Räumlichkeiten der ehemaligen Reithalle von Schloss Grafenegg wurden gestern Abend 50 der rund 260 Mitgliedsbetriebe der Wirtshauskultur mit dem ehrenvollen Prädikat „Top-Wirt 2014" ausgezeichnet. Prämiert wurden außerdem die Besten in den drei Kategorien „Einsteiger", „Aufsteiger" und „Top-Wirt des Jahres". Je drei Anwärter waren in diesen Bereichen nominiert gewesen, jeweils einer von ihnen bekam nun die Trophäe von Tourismus-Landesrätin Dr. Petra Bohuslav überreicht. „Die Wirtshäuser, die sich in dieser Vereinigung zusammengefunden haben, stehen für Tradition, familiäre Führung, bodenständige Gerichte aus regionalen Spezialitäten und ein attraktives Preis-/Leistungsverhältnis. Die Wirtshauskulturbetriebe haben einen großen Beitrag dazu geleistet, dass Niederösterreich als das ‚Land für Genießer' wahrgenommen wird", so Bohuslav über die NÖ Wirtshauskultur.

Besonders viel Anlass zur Freude gab es außerdem, da die NÖ Wirtshauskultur in diesem Jahr auch ihr 20-jähriges Bestehen feiert. Was 1994 mit einer Handvoll engagierter Wirte und viel gutem Willen begann, ist heute aus der kulinarischen Landkarte Niederösterreichs nicht mehr wegzudenken. „Der Weg der Wirtshauskultur zeigt, dass man sich mit Krisen nicht abfinden muss, dass man auch die Ärmel aufkrempeln und als kleine Initiative Großes bewirken kann. Die Wirtinnen und Wirte Niederösterreichs stehen dafür, was Niederösterreich immer schon geprägt und für Gäste attraktiv gemacht hat - das Genießen der kulturellen und kulinarischen Reichtümer der Region", so Bohuslav.

Prominent besucht war das Fest der Wirte heuer mit Gerhard Zadrobilek, Anton Pfeffer, Gary Howard, Stefanie Schwaiger, Waltraut Haas, Andreas Wojta, Georg Riha und Werner Auer. Verwöhnt wurden die Gäste mit Köstlichkeiten aus den Küchen der Vorjahressieger, Harald und Sonja Pollak (Retzbacherhof, Unterretzbach), Patrick Friedrich und Sebastian Pesau (Wein-gut Hutter, Krems) und Alexander und Suzana Rehberger (Landgasthof zum Schwarzen Adler, Altenmarkt an der Triesting).

Die Ehrenpreise wurden heuer wieder von einer handverlesenen, kompetenten Jury zuerkannt. Wer bei der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zum Top-Wirt aufsteigen will, muss sich strengen Tests unterziehen - anonym und nicht nur auf Speis und Trank beschränkt. Letzteres sollte sich natürlich nicht nur als köstlich, sondern auch als regional und saisonal präsentieren, mit viel Know-how in Weinberatung und Service. Bewertet

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at

werden aber auch die Ausstattung des Betriebs und die kleinen Extras, die den großen Unterschied machen - Kinderspiele, Hausgemachtes wie Bier oder Brot oder besonders liebevoll gestaltete Speisekarten.

In der Kategorie „Einsteiger des Jahres 2014" gewannen der Klosterneuburger Michael und die Kärntnerin Dagmar Galler, mit ihrem Wirtshaus Blumenstöckl in Klosterneuburg. Die beiden haben das historische Gasthaus aus dem Jahr 1863 im August 2012 übernommen und konnten damit unter den erstmals getesteten Betrieben die meisten Punkte erringen. Die Karte im Blumenstöckl ist ein klares Bekenntnis zur traditionellen Küche, in der Klassiker wie Zwiebelrostbraten, Beuschl oder Krautstrudel nicht fehlen dürfen. Die Weinkarte ist die besondere Passion des Wirtspaares, eingekauft wird direkt beim Winzer. Mehr Infos: http://www.wirtshaus-blumenstoeckl.at/.

Den Titel „Aufsteiger des Jahres 2014" holten sich Monika und Josef Hag mit ihrem Stadtwirtshaus Hopferl in Gmünd. Ihr Betrieb konnte sich seit dem letzten Test am meistern steigern. Begonnen haben die beiden Wirtsleute vor vielen Jahren mit einem kleinen Bierbeisl, heute wird mitten in Gmünd nicht nur delikat, sondern auch bemerkenswert regional gekocht. Nicht ohne kreative und zeitgemäße Interpretationen. Hinter den Töpfen steht mit Günter Scheuerer ein exzellenter Koch mit Tiroler Wurzeln, der mit den Waldviertler Ikonen wie Karpfen, Mohn, Blunzen oder auch Schwammerl virtuos umzugehen versteht. Mehr Infos: http://www.hopferl-gmuend.at/.

Als „Top-Wirt des Jahres 2014" ist der Landgasthof zur Linde von Gerti Geidel mehr denn je beliebter Treffpunkt für Genießer. Hier in Laaben im Wienerwald wird in der Lindenküche aus Bodenständigem überraschend Raffiniertes, wie etwa Ganslbratensaft-Mousse, Roastbeef vom Hirschrücken oder alles rund um die Elsbeere gezaubert. Gerti Geidel, die sich als Vollblutgastronomin am liebsten um ihre Gäste kümmert, hat mit ihrem Mann Robert die „Linde" im Jahr 2000 übernommen und behutsam renoviert. Nun hat sie mit ihrem Küchenteam das höchste Lob der heimischen Wirtshauskultur erhalten. Mehr Infos: http://www.landgasthof-zur-linde.at/.

Nähere Informationen: Büro LR Bohuslav, Mag. Lukas Reutterer, Telefon 02742/9005-12026, e-mail lukas.reutterer@noel.gv.at oder Niederösterreich-Werbung, Marian Hiller, Telefon 02742/9000-19844, e-mail marian.hiller@noe.co.at.

Presseinformation

\"Top-Wirt des Jahres 2014\" ist Gerti Geidel (links) mit ihrem Landgasthof zur Linde in Laaben. Tourismus-Landesrätin Dr. Petra Bohuslav, Ulli Amon-Jell, Obfrau der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, (beide in der Mitte) und Prof. Christoph Madl, Geschäftsführer der NÖ-Werbung (rechts) gratulierten.

© NLK

Weitere Bilder

In der Kategorie „Einsteiger des Jahres 2014\" gewannen Michael und Dagmar Galler mit ihrem Wirtshaus Blumenstöckl in Klosterneuburg.

© NÖ Landespressedienst/Filzwieser

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at