Presseinformation

25. Februar 2003

NÖ „Top-Wirt 2003“ in Kirchberg/Pielach

LR Gabmann: Erfolgreiche Wirtshausaktion

„Ein gutes Wirtshaus ist die Seele des Ortes und ein unverzichtbares Angebot im Tourismus“, erklärte Landesrat Ernest Gabmann gestern im Schloss Grafenegg. Aus den 261 Mitgliedern der NÖ Wirtshauskultur hat eine Jury 53 „Top-Wirte“ ausgewählt, sie bilden die „Speerspitze der Wirtshauskultur“, so Landes-Tourismusmanager Klaus Merkl. Drei Wirtsfamilien wurden besonders ausgezeichnet: Niederösterreichs „Top-Wirt 2003“ ist das Gasthaus Kalteis in Kirchberg an der Pielach, „Aufsteiger des Jahres“ Gruber’s Wirtshaus in Stockerau und „Neueinsteiger des Jahres“ der Gasthof „Grüner Baum“ in Kirchberg am Wechsel.

Der neue „Top-Wirt 2003“, die Familie Kalteis in Kirchberg an der Pielach, war schon 2001 „Aufsteiger des Jahres“. Der Familienbetrieb überzeugte die Jury durch die sorgfältig ausgewählten Grundprodukte, die mit „Eleganz und Finesse“ veredelt werden, aber dennoch ihre Bodenständigkeit nie verleugnen. Eine Spezialität ist das Hochlandrind von den umliegenden Mostviertler Almen.

Gruber’s Wirtshaus in Stockerau wurde von der Jury als „wirtshäuslichstes“ Haus der Wirtshauskultur beurteilt. Die Familie Gruber tischt vorwiegend Klassiker aus Niederösterreich auf, auch hier spielt das Rindfleisch eine besondere Rolle, schließlich hat Günter Gruber sein Handwerk beim „Rindfleischpapst“ Plachutta gelernt.

Der Gasthof „Grüner Baum“ der Familie Donhauser in Kirchberg am Wechsel ist eines der ältesten Gasthäuser Niederösterreichs und befindet sich bereits seit 1732 im Familienbesitz. Neben der guten Küche beeindruckt vor allem die stilvolle, originale Wirtshausstube.

Laudator ORF-Sportchef Elmar Oberhauser outete sich als Niederösterreich-Fan und vor allem als Anhänger der NÖ Wirtshauskultur. NÖN-Chefredakteur und NÖ Pressehaus-Geschäftsführer Harald Knabl präsentierte die ersten druckfrischen Exemplare eines neuen NÖ Wirtshauskultur-Führers in drei Ausgaben (Mitte, Süd und Nord). Die zahlreichen Gäste konnten sich im Schloss Grafenegg selbstverständlich auch von den Leistungen der niederösterreichischen Kochkünstler überzeugen. Das „Top-Wirte-Team“ begeisterte mit einem viergängigen Menü: Petersiliensulz mit eingelegten Paprika und Waldviertler Lachsforelle, Klassische Stoßsuppe, in Zweigelt geschmorte Kalbsbackerl auf Polenta, Mousse vom Graumohn im Glas.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse
E-Mail: presse@noel.gv.at
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at

E-Mail: presse@noel.gv.at