

31. Januar 2001

NÖ „Top-Wirt 2001“ kocht in der Buckligen Welt Heimische Wirtshäuser besser denn je

Von den bereits 234 Mitgliedsbetrieben der „NÖ Wirtshaus-Kultur“ können heuer 57 – fast doppelt so viel wie im Jahr 2000 – den Titel „Top-Wirt“ tragen. Sie wurden von einer unabhängigen Fachjury ausgewählt, die Überreichung der begehrten Urkunden erfolgte gestern Abend in der Römerhalle von Mautern. Landesrat Ernest Gabmann, Landes-Tourismusmanager Klaus Merkl und der Obmann der NÖ Wirtshaus-Kultur, Herbert Bonka, konnten sich über einen Qualitätssprung freuen: Das NÖ Wirtshaus hat als „kulinarisches Kulturinstitut“ nicht nur verschiedenen widrigen Strömungen standgehalten, sondern ist besser als je zuvor.

Aus dem Kreis der 57 Top-Wirte hat die Jury den NÖ Top-Wirt des Jahres 2001 ermittelt, es ist Gerald Jeitler aus Oberschlatten, Gemeinde Bromberg, in der Buckligen Welt. Der 40-jährige leidenschaftliche Wirt hat eigentlich nur die Kellnerlehre absolviert, als Koch ist er Autodidakt. Allerdings ein Herausragender, er hat sich auch schon eine Gault Millau-Haube erkocht. Ausgezeichnet wurden auch die Familie Kalteis aus Kirchberg an der Pielach als „Aufsteiger des Jahres“ und das „Landgasthaus zum Blumentritt“ (Familie Johann-Hollerer) in St.Aegyd am Neuwalde.

Von der Qualität der niederösterreichischen Wirtshäuser konnten sich die Festgäste gestern in Mautern auch bei einem Menü überzeugen, das von vier Top-Wirten aufgetischt wurde: Verhakertes vom Waldviertler Räucherforellenfilet auf Dillrahmgurken und Forellenkavier, Rote Rübensuppe mit Krennockerl, Gesurte Schweinsgustostückerl in Rosmarin gebraten auf Marillen-Paprika-Röster und kleinen Grammelknödeln und Nusskoch mit Gewürzwein.

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