

## Presseinformation

18. Oktober 2021

### Landesrat Danninger zu Besuch im Stadtwirtshaus Hopferl in Gmünd

#### „Gastgeber bestechen mit Kulinarik und Regionalität“

Landesrat Jochen Danninger überzeugte sich kürzlich selbst vom mehrfach ausgezeichneten Wirtshauskultur-Betrieb „Stadtwirtshaus Hopferl“ in Gmünd. Er wurde von den Wirtsleuten Josef und Monika Hag herzlich empfangen und bekam beim gemeinsamen Gespräch mit den Gastgebern Einblicke in ihr Wirtshaus.

Ist man im Waldviertel unterwegs, empfiehlt sich unbedingt ein Abstecher in einen NÖ Wirtshauskultur-Betrieb. „Zu einem gelungenen Ausflug gehört ein Besuch im Wirtshaus oder beim Heurigen mit dazu. Ich freue mich sehr, dass wir in Niederösterreich über so viele engagierte Gastgeberinnen und Gastgeber verfügen, die unsere Gäste mit feinsten regionaler Kulinarik verwöhnen. Man merkt es sofort, dass hier frisch und mit viel Leidenschaft gekocht wird“, so Landesrat Danninger. Michaela Zeiler, Bereichsleiter-Stellvertreterin der Niederösterreich Werbung, ergänzt: „Niederösterreichs Kulinarik steht für Vielfalt und Überraschung. Ein sorgsamer Umgang mit regionalen Produkten und Traditionen ist in der niederösterreichischen Küche selbstverständlich. Mit so großartigen Initiativen wie der Wirtshauskultur prägen wir das Markenimage unseres Landes bei in- und ausländischen Gästen.“

Das Stadtwirtshaus Hopferl in Gmünd ist seit 1996 Mitglied der niederösterreichischen Wirtshauskultur. Familie Hag betreibt ihr bodenständiges Wirtshaus, das auch über eine Brasserie und Vinothek verfügt, mit viel Engagement und Liebe zur Region. Die Wirtin Monika Hag ist darüber hinaus im Vereinsvorstand der niederösterreichischen Wirtshauskultur als Schriftführerin aktiv. Ihr eigenes Wirtshaus führt die Familie mit kreativer Küche am Stadtplatz von Gmünd. Besonders bekannt sind sie unter anderem für ihr exklusives Haus-Bier, das „Gmündner Stadtbier“, zumal Josef Hag auch diplomierter Bier-Sommelier ist. Für ihre Karpfen-Gerichte und ihre Bemühungen, den Karpfen als Leitprodukt aus dem Waldviertel zu etablieren, wurden sie mit der „Karpfen-Haube“ ausgezeichnet. Natürlich dürfen aber auch die klassische Erdäpfelroulade und der ofenfrische Schweinsbraten nicht auf der Speisekarte fehlen. Nicht umsonst ist der Top-Wirt, der auch über das AMA Genussregion Gütesiegel verfügt, durch die tagtäglich

## Presseinformation

gelebte Gastfreundschaft in der Region sehr beliebt.

Für Interessierte gibt es unter [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at) sowie im neuen Wirtshaus Guide Informationen. Er vereint auf 96 Seiten alle Mitgliedsbetriebe und die besten Rezepttipps aus den Regionen. Der kostenlose Guide enthält auch Hintergrundstorys zu den Wirtinnen und Wirten.

Nähere Informationen bei der Niederösterreich-Werbung unter 02742/9000-19844, Marcella Maurer, und E-Mail [marcella.maurer@noe.co.at](mailto:marcella.maurer@noe.co.at), bzw. beim Büro LR Danninger unter 02742/9005-12253, Andreas Csar, und E-Mail [andreas.csar@noel.gv.at](mailto:andreas.csar@noel.gv.at), <http://www.niederoesterreich.at>, [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)



Im Bild von links nach rechts: Josef Hag vom Stadtwirtshaus Hopferl, Michaela Zeiler von der NÖ Werbung, Monika Hag vom Stadtwirtshaus Hopferl und Tourismuslandesrat Jochen Danninger

© NLK Burchhart