Presseinformation

27. Juni 2022

Niederösterreichische Wirtshauskultur setzt Fokus auf Mitarbeiter

LR Danninger zu Betriebsbesuch im Retzbacherhof

Am 24. Juni trafen sich Tourismuslandesrat Jochen Danninger, Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung und Harald Pollak, Obmann des Vereins Niederösterreichische Wirtshauskultur zum fachlichen Austausch im Retzbacherhof in Unterretzbach. Neben dem Potenzial der Sommersaison wurden auch die Themen Lehrlingsförderung und der aktuelle Mitarbeiterschwerpunkt der Niederösterreichischen Wirtshauskultur angesprochen.

Vor Ort haben sich Tourismuslandesrat Jochen Danninger und Geschäftsführer Michael Duscher ein Bild über einen der Spitzenbetriebe im Weinviertel gemacht. Gemeinsam mit Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wurde über die Stimmung der Wirtinnen und Wirte und aktuelle Herausforderungen gesprochen, aber auch über das Kochhandwerk gefachsimpelt.

„Der persönliche Austausch mit unseren Gastgeberinnen und Gastgebern ist mir ein besonderes Anliegen. Denn das Wirtshaus gehört zu Niederösterreich wie die Marille zur Wachau. Die Wirtinnen und Wirte leisten einen entscheidenden Beitrag zur Landesidentität des Genusslandes Niederösterreich. Wir sind sehr stolz auf ihre kulinarischen Leistungen und das Lebensgefühl, das sie damit vermitteln. Das Land Niederösterreich, der Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur und die Niederösterreich Werbung unterstützen die Wirtinnen und Wirten in vielen Belangen, unter anderem mit Weiterbildungsmöglichkeiten und ganz aktuell mit diversen Werbeaktivitäten für den Sommer sowie ab Herbst mit einem neuen Gastgebercall. Damit leisten wir einen Beitrag, dass kein Gast an der niederösterreichischen Wirtshauskultur vorbeikommt“, unterstreicht Tourismuslandesrat Jochen Danninger.

Heuer wurde bereits eine Vielzahl an Maßnahmen umgesetzt, wie zum Beispiel die Ausarbeitung des neuen Kulinarik-Leitthemas „Die weite Land-Küche“, die Entwicklung neuer Kulinarik-Reisen, die dem Gast ein authentischeres und genussvolles Erlebnis bieten sowie die Videoserie „Kultur im Wirtshaus“, welche Einblicke in die vielfältige Kulinarik in Niederösterreich gibt. Manuel Rubey, Robert Stadlober, Adele Neuhauser, Dirk Stermann, Yasmo, Faris Rahoma, Bibiana Beglau und Mavie Hörbiger treffen in genannter Kurzfilmreihe als Gäste auf Wirtinnen und Wirten der Niederösterreichischen Wirtshauskultur als Gastgeberinnen und Gastgeber auf. Harald und Sonja Pollak waren Teil der Kampagne und der Retzbacherhof diente als Drehort.

Die regionale Kulinarik spielt auch für den Urlaubsgast eine wichtige Rolle. Im Sommer ist

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

Philipp Hebenstreit
Tel.: 02742/9005-13632
E-Mail: presse@noel.gv.at

die Produktvielfalt groß – der perfekte Zeitpunkt, um die weite Land-Küche mit all ihren Facetten zu entdecken.

„Die rund 200 Mitglieder der Niederösterreichischen Wirtshauskultur sind die besten kulinarischen Adressen im Land und die Wirtinnen und Wirte tragen mit ihren Spitzenleistungen wesentlich zur Positionierung Niederösterreichs als DAS Kulinarik-Land bei. Unsere Gastgeberinnen und Gastgeber freuen sich auf eine gute Sommersaison und darauf ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen!“, ergänzt Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung.

Die größte Herausforderung stellt derzeit der Mitarbeitermangel dar. Während dieses Phänomen sich durch viele Branchen zieht, ist der Tourismus besonders stark betroffen. In den Betrieben gibt es zahlreiche offene Stellen und trotz großen Bemühens vonseiten der Wirtinnen und Wirte bleiben die Bewerbungen aus.

„Mit dem Mitarbeiterschwerpunkt und gezielter Nachwuchsförderung der Niederösterreichischen Wirtshauskultur stellen wir uns der derzeit größten Herausforderung: dem Fachkräftemangel. Gemeinsam müssen wir daran arbeiten, Jobs in der Gastronomie als attraktive Arbeitsplätze zu positionieren“, so Tourismuslandesrat Jochen Danninger.

Lehrlingsinitiativen wie der Zauberlehrling werden Jahr für Jahr gut angenommen und rücken die Nachwuchstalente aus Küche und Service in den Vordergrund. Diese Initiativen sind wichtig, weiß Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur Harald Pollak: „Der Slogan unseres Betriebs lautet ‚Charakter kann man essen‘! Damit wollen wir die Individualität des Berufs, der Persönlichkeiten und der Gäste zum Ausdruck bringen. In der Gastronomie gleicht kein Tag dem anderen. Wer einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag sucht und seine Individualität und Kreativität ausleben will, ist in der Gastronomie genau richtig!“

Auch beim Sommerfest der Niederösterreichischen Wirtshauskultur spielte das Thema Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine wichtige Rolle. So wurde heuer von der Jury der Sonderpreis „Ausgezeichneter Arbeitgeber“ verliehen. Über diesen durften sich stellvertretend für all die engagierten Wirtsleute der Niederösterreichischen Wirtshauskultur Monika und Josef Hag vom Stadtwirtshaus Hopferl in Gmünd freuen. Alle ausgezeichneten Wirte unter: www.wirtshauskultur.at/top-wirte.

Weitere Informationen: Presseteam der Niederösterreich Werbung, Tel: 02742/9000-19844, presse@noe.co.at, Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar, Tel: 02742/9005-12253, andreas.csar@noel.gv.at