

Presseinformation

7. Juni 2023

LH Mikl-Leitner kürte den "Top-Wirt Niederösterreich 2023/24"

Wirtshauskultur-Betriebe sind die Speerspitze der Gastronomie

Im feierlichen Ambiente der alten Reitschule im Schloss Grafenegg fand gestern im Rahmen des Sommerfestes der Niederösterreichischen Wirtshauskultur die 24. Top-Wirt-Prämierung statt. Zunächst wurde der Sonderpreis der Jury zum Thema "Gelungener Generationenwechsel" vergeben und anschließend sechs Preisträger aus den Tourismusregionen prämiert, aus denen schließlich das Landgasthaus Essl zum "Top-Wirt Niederösterreich 2023/24" gekürt wurde.

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner gratulierte allen Prämierten und sagte: "Wir sind stolz, dass über 200 Betriebe Teil dieser Wirtshauskultur sind, denn sie sind die Speerspitze der Gastronomie." Das Besondere an der Wirtshauskultur sei einerseits das Nachhaltige, Traditionelle und Regionale, aber auch das Innovative, gepaart mit Professionalität und einem unglaublich schönen Ambiente, alles eingebettet in unsere wunderschöne Natur Niederösterreichs. "Unsere Wirtinnen und Wirte bewahren Tradition, stehen für Gastfreundschaft, entwickeln sich immer weiter, generieren Innovationen, bleiben immer authentisch und zukunftsfit", so die Landeshauptfrau und weiter: "Deshalb freue ich mich, dass wir diese Menschen jährlich bei der Top-Wirt Verleihung vor den Vorhang holen."

Im Interview mit Moderator Rainer Pariasek sagte Harald Pollak, seit zehn Jahren Obmann der NÖ Wirtshauskultur, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Wirtshauskultur-Betriebe "sind mit Leib und Seele Gastgeberinnen und Gastgeber, die ihrer Arbeit mit Leidenschaft und Gespür nachgehen, und das macht uns einzigartig."

Michael Duscher, Geschäftsführer der NÖ Werbung, unterstrich die sehr gute Partnerschaft mit der niederösterreichischen Wirtshauskultur. Sie sei eine wichtige Säule der blau-gelben Kulinarikstrategie. "Die Marke Wirtshauskultur ist ein "Qualitätsversprechen" und eine Marke, die es so österreichweit nur in unserem Bundesland gibt", so Duscher.

Die Preisträgerinnen und Preisträger der heurigen Top-Wirt-Veranstaltung sind: In der Destination Donau Niederösterreich das Landgasthaus Essl der Familie Essl in Rührsdorf, in der Destination Mostviertel Stefan Hueber und Silvia Aigner und

Doris Zöger

Tel.: 02742/9005-13314

E-Mail: presse@noel.gv.at



Presseinformation

ihrem Hueber der Wirt in Bründl in St. Georgen an der Leys, in der Destination Waldviertel das Restaurant Kolm von Michael Kolm in Arbesbach, in der Destination Weinviertel Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof von Sonja und Harald Pollak in Unterretzbach, in der Destination Wiener Alpen in Niederösterreich Der Krumbacherhof von Karin und Andreas Ottner in Krumbach und in der Destination Wienerwald Katharina und Georg Stockers Landgasthaus Stockerwirt in Sulz im Wienerwald. "Top-Wirt Niederösterreich 2022/23" ist die Familie Essl mit ihrem Landgasthaus Essl. Mit dem Sonderpreis der Jury wurde der Puchegger-Wirt der Familie Egger in Winzendorf für den gelungenen Generationenwechsel ausgezeichnet.

Weitere Informationen: www.wirtshauskultur.at



"Top-Wirt 2023/24" - das Landgasthaus Essl: Franz und Christine Essl, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Marie-Theres Weichslbaum, Philipp Essl, Obmann NÖ Wirtshauskultur Harald Pollak und Michael Duscher, Geschäftsführer NÖ Werbung (v.l.n.r.).

© NLK Filzwieser

Weitere Bilder



Unter großem Applaus der Gäste überreichte Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner die Top-Wirt Auszeichnung an Philipp Essl vom Landgasthaus Essl. Mit ihm auf der Bühne seine Marie-Theres Weichslbaum, es gratulierten auch der Obmann der NÖ Wirtshauskultur Harald

Doris Zöger

Tel.: 02742/9005-13314

E-Mail: presse@noel.gv.at

Niederösterreichische Landeskorrespondenz



Presseinformation

Pollak und Michael Duscher, Geschäftsführer NÖ Werbung (re.). Moderator des Abends war (li.) Rainer Pariasek.

Doris Zöger

Tel.: 02742/9005-13314 E-Mail: presse@noel.gv.at

© NLK Filzwieser