

Presseinformation

30. April 2025

LH Mikl-Leitner beim Fest der Wirtshauskultur Niederösterreich 2025

„Unsere Wirtshauskultur zeichnet sich durch Regionalität, Qualität, Gastlichkeit und vor allem durch Authentizität aus“

Beim gestrigen Fest der Wirtshauskultur Niederösterreich 2025 im Congress Center Luberegg in Emmersdorf an der Donau feierten Wirtinnen, Wirte, Gastgeberinnen und Gastgeber sowie Gäste aus Tourismus, Wirtschaft, Kultur und Politik den Start in das vierte Jahrzehnt des Vereins. Dabei wurden Neuerungen nach einem umfassenden Markenentwicklungsprozess vorgestellt.

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner sprach eingangs über die Bedeutung der Wirtshauskultur für Niederösterreich: „Wir haben an die 200 Mitgliedsbetriebe und jeder Besuch in einem dieser Wirtshauskultur-Betriebe ist ein Erlebnis.“ Sie betonte: „Unsere Wirtshauskultur zeichnet sich durch Regionalität, Qualität, Gastlichkeit und vor allem durch Authentizität aus.“ Kein anderes Bundesland schaffe es so wie Niederösterreich, „Wirtshauskultur in dieser Dimension und Qualität zu bieten“, deshalb könne die Wirtshauskultur auch auf die volle Unterstützung durch das Land Niederösterreich zählen. Mikl-Leitner erklärte: „Wir unterstützen unsere Wirtinnen und Wirte gezielt mit unseren Gastgeber-Calls und haben es mittlerweile geschafft, das über 70 Millionen Euro in unsere Betriebe investiert worden sind. Das schafft Qualität auf höchstem Niveau.“

Die Landeshauptfrau hob zudem die Leistungen der Wirtshauskultur-Lehrlinge hervor, die beim gestrigen Fest ebenfalls in den Mittelpunkt gestellt wurden. „Ich durfte mich im Vorjahr selbst beim ‚Wirtshaus-Battle – Young Talents‘ davon überzeugen, wie beeindruckend Eure Leistungen sind. Ihr seid der beste Beweis, wie vielseitig und spannend eine Zukunft in der Gastronomie ist.“ Um noch mehr junge Menschen für Wirtshauskultur zu begeistern, „um wieder mehr junge in unsere Wirtshäuser zu bringen“, habe man zwei neue Initiativen gestartet: „Das Young Double Date, wo junge Menschen zwischen 16 und 25 Jahren gemeinsam im Sinne des Foodsharings ein viergängiges Menü zu einem fairen Preis

Presseinformation

genießen können.“ Die zweite Initiative sei Young Cooking/Young Dining: „Workshops, bei denen in kleinen Gruppen gemeinsam gekocht, verkostet und gedeckt wird, wo wir Qualität, Regionalität und Gastfreundschaft in den Mittelpunkt stellen, um unsere Jungen für Kulinarik, Tisch- und Weinkultur zu begeistern.“

Die Landeshauptfrau sprach abschließend über die Herausforderungen des Arbeits- und Fachkräftemangels in der Gastronomie und betonte: „Wir müssen gemeinsam die Berufe in der Branche attraktiv gestalten und dazu gehört auch das Trinkgeld – eine ganz wichtige Wertschätzung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die tagtäglich mit Herzblut für unsere Gäste da sind.“ Deshalb werde man gemeinsam mit der Wirtschaftskammer dafür kämpfen, dass die im Regierungsprogramm angekündigte Evaluierung der Trinkgeldregelung nicht zu einer Verschlechterung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter führe. Mikl-Leitner: „Ich sage ganz klar: Hände weg vom Trinkgeld! Das verdienen sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit harter Arbeit.“

Die derzeit diskutierten Steuern und Abgaben auf Trinkgeld seien derzeit großes Thema „und stellen eine weitere große Herausforderung für unsere Betriebe dar“, unterstrich auch der Spartenobmann der Wirtschaftskammer Mario Pulker und bedankte sich beim Land für die Unterstützung. Zur Wirtshauskultur selbst sagte er, sie sei für Niederösterreich „wie die Butter aufs Brot“ und man müsse „den Stolz darauf nach außen tragen, um sie erfolgreich in die Zukunft zu führen.“

Der Obmann des Vereins Wirtshauskultur Niederösterreich Harald Pollak sprach u.a. über den durchgeführten Markenprozess und den Weg zum neuen Logo: „Wir haben die Verantwortung aus der Tradition mitgenommen und in die Zukunft gedacht.“ Pollak erklärte auch die neuen sechs Leitprinzipien der Wirtshauskultur: „Gelebte Vielfalt, Qualitätsanspruch mit Charakter, Kompromisslose Transparenz, Bekenntnis zu den Wurzeln, vertrautes Wirtshaus und gemeinsam weitergehen.“ Man wolle künftig die Kommunikation in Richtung der Gäste aber auch intern in Richtung der eigenen Wirtshauskultur-Betriebe verstärken.

Michael Duscher, Geschäftsführer der NÖ Werbung, die den Markenprozess der Wirtshauskultur unterstützt hat, betonte: „Niederösterreich ist Spitzenreiter bei Weinkultur, regionaler Produktkultur und in der Wirtshauskultur.“ Er sprach über

Presseinformation

eine bevorstehende neue Kampagne und bedankte sich auch bei der Österreich Werbung für die überregionale Unterstützung. „Die Wirtshauskultur Niederösterreich vereint Tradition und Innovation, hier wird traditionelle Küche zeitgenössisch interpretiert – bei uns ist vom Schnitzel bis zur Haubenküche alles dabei.“ Das wolle man vor allem auch jungen Menschen näherbringen.

Zu Wort kamen auch Wirtinnen und Wirte der Wirtshauskultur Niederösterreich Betriebe sowie erfolgreiche und ausgezeichnete Lehrlinge. Wirtinnen und Wirte aller sechs Tourismusdestinationen sorgten mit Speisenstationen für einen Streifzug durch Niederösterreichs Kulinarik, dabei wurde eine Station durch Gold- und Silber-Lehrlinge des „Wirtshaus Battle – Young Talents 2025“ gestaltet.



Beim „Fest der Wirtshauskultur Niederösterreich 2025“: Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner mit (re.) Wirtshauskultur-Obmann Harald Pollak und (li.) Michael Duscher, Geschäftsführer der NÖ Werbung.

© NLK Pfeiffer

Weitere Bilder



(v.l.n.r.) Michael Duscher, Geschäftsführer der NÖ Werbung, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Obmann der Wirtshauskultur Harald Pollak und Mario Pulker, Spartenobmann Wirtschaftskammer.

© NLK Pfeiffer

Presseinformation



(v.l.n.r.) Mario Pulker, Spartenobmann Wirtschaftskammer, Michael Duscher, Geschäftsführer der NÖ Werbung, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Astrid Steharnig-Staudinger, Geschäftsführerin der Österreich Werbung, Wirtshauskultur-Obmann Harald Pollak und Dietmar Schöner, neuer Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der WKNÖ.

© NLK Pfeiffer



Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Obmann der Wirtshauskultur Harald Pollak (hintere Reihe Mitte) und Dietmar Schöner, neuer Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der WKNÖ (li. außen) mit Lehrlingen der Wirtshauskultur Niederösterreich.

© NLK Pfeiffer