

26. Januar 2016

LH Pröll prämierte „Top-Wirt des Jahres 2016“ Wirtshäuser als „Oasen der Gastlichkeit“

Im Rahmen eines Festes für die Wirte in der Reitschule in Grafenegg wurde gestern, Montag, der „Top-Wirt des Jahres 2016“ gekürt. Die begehrte Auszeichnung ging dabei an die Familie Essl aus Rührsdorf in der Wachau mit ihrem Landgasthaus Winzerstüberl. Zum „Einsteiger des Jahres“ wurde die Familie Stocker aus Sulz im Wienerwald mit ihrem Landgasthaus Stockerwirt gewählt, die Auszeichnung „Aufsteiger des Jahres“ ging an die Familie Bsteh aus Wulzeshofen mit ihrem Gasthaus mit Gästehaus Bsteh. Die Ehrungen nahmen Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll und Landesrätin Dr. Petra Bohuslav vor.

„Sie sind von unschätzbarem Wert“, bedankte sich Landeshauptmann Pröll herzlich bei den Wirtinnen und Wirten. Diese seien „Oasen der Gastlichkeit“. Wirtshäuser seien ein Ort, wo man zusammenkommen und die Lebensart pflegen könne. Wo gebe es solche Orte noch, fragte Pröll, der betonte, dass man die Wirtinnen und Wirte in der derzeitigen schwierigen Situation nicht im Stich lassen werde. Seitens des Landes Niederösterreich habe man ein „Aktionspaket geschnürt, um ein wenig behilflich zu sein“. Der Landeshauptmann betonte, dass man auch eine Ombudsstelle bei Finanzkontrollen ins Leben gerufen habe.

„Ich möchte Sie bitten, an die Zukunft zu glauben“, machte Pröll den Wirtinnen und Wirten Mut. Es gebe gerade in der Gastronomie so viele junge Nachwuchstalente, man müsse diesen eine Chance geben. Der Landeshauptmann betonte: „Es gibt kein zweites Land, wo die Wirtshauskultur auf einem so hohen Niveau steht und wo so viel Geschichte und Tradition spürbar ist.“

Landesrätin Bohuslav betonte, dass, wenn etwas 20 Jahre Bestand habe wie die Wirtshauskultur, zeige das, wie wichtig das sei. Das Land Niederösterreich sei seit 20 Jahren Partner, bedankte sich Bohuslav für die „großartige Zusammenarbeit“. „Die Wirtshauskultur ist ein internationales Aushängeschild“, so Bohuslav, die betonte, dass die Wirtshauskultur „Qualität, Regionalität und Engagement“ bedeute. Wirtshäuser seien eine „Kommunikationsdrehscheibe“, die Wirtinnen und Wirte wüssten, was die Menschen bewege. Als klares Signal, dass man die Wirtinnen und Wirte nicht im Stich lasse, habe man seitens des Landes ein Wirte-Paket geschnürt. „Wir sind auch weiterhin euer Partner“, so Bohuslav.

Der Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur Harald Pollak bedankte sich bei allen langjährigen Partnern und Sponsoren, allen voran dem Land Niederösterreich, der Wirtschaftskammer Niederösterreich, der Niederösterreich Werbung und vor allem bei den

NIK Presseinformation

Wirten. In Zeiten wie diesen müsse man nach vorne schauen und „zeigen, wie stark die Wirtshauskultur in Niederösterreich ist, denn ohne Wirte gibt's keine Wirtshauskultur“, so Pollak.

Man sei gerne Partner, denn die Wirtshauskultur zeige, „welche großartigen Leistungen die Gastronomie in Niederösterreich bietet“, so Mario Pulker, Spartenobmann Tourismus und Freizeitwirtschaft in Niederösterreich. Das heutige Fest sei ein „Familienfest“, so Christof Kastner, Geschäftsführer der Kastner Gruppe. „Wir sind stolz so lange Partner der Wirtshauskultur zu sein“. Es seien zwei Dinge, die die Wirte auszeichnen: das Persönliche und die Regionalität, so Kastner. „Kaffee ist der perfekte Abschluss nach einem guten, von Ihnen zubereiteten, Essen“, betonte Mario Kranister, dass La Cimbali gerne Partner sei.

Die Jurysitzung habe wieder einmal gezeigt, dass sich die Qualität nach oben entwickelt habe, so Prof. Christoph Madl, MAS, Geschäftsführer der NÖ Werbung. Es habe dieses Mal eine neue Form der Testung gegeben, und zwar hätten Gäste getestet - ein System, das sich die Wirte gewünscht hätten. Die 15 Tester hätten ihre Aufgabe sehr gut gemacht, so Madl.

Nähere Informationen: Niederösterreich Werbung, Marlies Frey, Telefon 02742/9000-19844, e-mail marlies.frey@noe.co.at, <http://www.wirtshauskultur.at/>.