

10. November 2022

Herbstgenuss bei der NÖ Wirtshauskultur

LR Danninger: Traditionsreiches Ganslessen begeistert Gäste im In- und Ausland

Knusprig gebratenes Gansl, dazu Erdäpfelknödel und Kraut - was gibt es Besseres rund um Martini? Wildschwein-Schnitzel, Hirschragout, Rehbraten oder Erdäpfelstrudel und Steinpilz-Risotto: In den Küchen der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wird auf Tradition, Qualität und typische Gerichte aus der Region geachtet.

Tourismuslandesrat Jochen Danninger meint dazu: „Nirgendwo schmeckt das Gansl besser als in Niederösterreich. Diese traditionsreiche Speise begeistert alle Jahre wieder Gäste aus dem In- und Ausland. Ich bin sehr froh, dass viele Gastgeber in Niederösterreich versuchen, die Preissteigerungen aufgrund der Energiekosten moderat an ihre Gäste weiterzugeben. Die Vorreservierungen zeigen uns, dass viele Gäste auch heuer nicht auf diese Köstlichkeit verzichten wollen. Denn viele Menschen wissen: Ein Besuch bei den Wirtsleuten in Niederösterreich ist nicht nur ein kulinarisches Hochamt, sondern stärkt auch wirtschaftlich einen Ort der Geselligkeit und des Genusses, der das Selbstverständnis unser Bundesland prägt.“

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung betont: „Vom traditionellen Martinigansl bis zu neuen Kreationen beim Kürbisdessert, die ‚weite Land-Küche‘ kombiniert die landschaftlichen Besonderheiten Niederösterreichs mit der speziellen regionalen Produkt- und Weinkultur. Bei der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gipfelt alles zusammen in genialen Menüs.“

Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur ergänzt: „Die Wirtinnen und Wirte freuen sich darauf, ihre Gäste persönlich zu begrüßen. Rechtzeitig Tisch reservieren, damit die gesellige Runde auch wirklich im Lieblingswirtshaus in den Genuss kommt! Über unsere Website erfahren Sie alle aktuellen Angebote und Veranstaltungen.“

Der amtierende Top-Wirt aus dem Mostviertel 2022/ 23 serviert im Landgasthof Bachlerhof in Kematen a.d. Ybbs derzeit traditionelle und moderne Gansl-Gerichte. Auch beim aktuellen Top-Wirt aus dem Waldviertel, Martin Huber aus Niederstrahlbach, werden im Wirtshaus im Demutsgraben bis 20. November traditionelle und „neue“ Gansl-Gerichte aufgetischt. Im Landgasthaus zur Linde in Laaben, beim Top-Wirt aus dem Wienerwald 2022/23, wird bis Mitte November Mostviertler Weidegans serviert. „Gans frei“ wird dagegen beim Top-Wirt aus den Wiener Alpen in Niederösterreich, dem Triad in Krumbach, gekocht: Noch bis 12. November wird wie jedes Jahr keine Gans, sondern

NK Presseinformation

feine österreichische Bauern-Ente verarbeitet. Freiland-Gänse gibt es beim Top-Wirt aus dem Weinviertel in der Gastwirtschaft Neunläuf in Wilfersdorf-Hobersdorf bis 20. November. Ofenfrisches Gansl bis Martini und danach Spezialitäten aus Wild oder Waldviertler Karpfen verschönern den Gästen im Stadtwirtshaus Hopferl in Gmünd die Wartezeit bis Weihnachten. Natürlich werden auch an der Donau, z.B. beim Top-Wirt Niederösterreich in der Gastwirtschaft Floh in Langenlebarn, saisonale Spezialitäten kredenzt.

Kulinarische Anregungen und viele Lokaltipps für die herbstliche Küche finden Feinschmeckerinnen und Feinschmecker auf www.wirtshauskultur.at/gans-vielfaeltig und auf www.wirtshauskultur.at/wildbret.

Weitere Informationen: Markus Steinmaßl, Wirtschaftsagentur ecoplus, 02742/9000-19619, e-mail m.steinmassl@ecoplus.at