

9. Oktober 2020

### **Niederösterreichische Wirtshauskultur erhält prominenten Zuwachs** **LR Danninger: Sechs neue Mitgliedsbetriebe führen ab sofort das begehrte ovale Schild**

Die Niederösterreichische Wirtshauskultur ist ein Garant für typische, authentische und regionale Küche, gemütliche Wirtshäuser und gepflegte Gastlichkeit. Und sie ist bei Gästen und Wirten gleichermaßen gefragt; allein in den letzten Wochen wurden sechs neue Betriebe mit dem grünen ovalen Schild am Eingang ausgezeichnet. In Niederösterreich laden damit rund 220 Wirtshäuser in 200 Orten zu einem kulinarischen Besuch.

Jedes Jahr bewerben sich viele Wirtinnen und Wirte um die Aufnahme in den Verein der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Diese ist jedoch an eine Reihe von Qualitätskriterien geknüpft, die erst einmal erfüllt, kontrolliert und garantiert werden müssen. Bewertet werden dabei Küche, Service und Ambiente. Tourismuslandesrat Jochen Danninger meint dazu: „Das begehrte ovale Schild über dem Eingang ist zu einem Aushängeschild für die ganze Lebens- und Esskultur in unserem Land geworden. Gemütliche Wirtshäuser der Wirtshauskultur finden sich überall in unserem Niederösterreich, und das ist gut so. Sie sind das berühmte ‚Tüpfelchen auf dem I‘ bei einer Entdeckungsreise durch Niederösterreich.“

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, ergänzt: „Der kulinarische Genuss gehört zu einem gelungenen Ausflug oder Urlaub in Niederösterreich ebenso dazu wie die landschaftliche Schönheit oder die Kulturschätze, die man erlebt. Gutes Essen, guter Wein, herzliche Gastlichkeit in der Wirtshauskultur steckt Kultur drin; nicht nur im Namen, auch im Alltag. Geselligkeit, kulturelles Leben, Tradition und Genuss sind in den Gaststuben der Wirtshauskultur selbstverständlich. Ich freue mich über sechs neue Qualitätsbetriebe in der größten kulinarischen Landesinitiative Österreichs.“

„Das heurige Jahr ist auch für uns in der Gastronomie mehr als herausfordernd. Aber ich freue mich sehr, dass es so viele engagierte Kolleginnen und Kollegen gibt, die trotz aller Widrigkeiten nach vorne schauen, auf Qualität und regionale Küche setzen, ihre Gäste nach bestem Wissen und Gewissen verwöhnen“, betont Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Mike Nährer, Küchenchef im Gasthaus Nährer, erklärt: „Unser Wirtshaus befindet sich fast im geografischen Mittelpunkt von Niederösterreich, und mit der Küche halten wir es genauso. Im Zentrum stehen Klassiker der niederösterreichischen Wirtshausküche, aber moderne Elemente haben ebenso Einzug gehalten, wenn Saibling mit Buttermilch und Buchweizen kombiniert oder veganes Granite-Trio serviert wird.“

## **NK** Presseinformation

Aufgenommen in den letzten Wochen und Monaten wurden Gasthaus Nährer in Rassing, Schlossküche Walpersdorf, Eisenbocks Strasser Hof in Straß, Hotel Restaurant Zur Post in Melk, Gasthaus Mathe in Groß Gerungs und Weissis Gaststub'n in Emmersdorf. Bereits im zweiten Halbjahr 2019 dazugekommen sind Schlosskeller Bockfließ, altes Backhaus in Wiener Neustadt und Hirschenwirt Nölling.

Nähere Informationen: Büro LR Danninger, Mag. Andreas Csar, Telefon 02742/9005-12253, E-Mail [andreas.csar@noel.gv.at](mailto:andreas.csar@noel.gv.at), bzw. Niederösterreich-Werbung, Marcella Maurer, Tel. 02742/9000-19844, E-Mail [marcella.maurer@noe.co.at](mailto:marcella.maurer@noe.co.at), [www.niederoesterreich.at](http://www.niederoesterreich.at), [www.wirtshauskultur.at/neue-mitgliedsbetriebe](http://www.wirtshauskultur.at/neue-mitgliedsbetriebe), [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)