

Hier gibt 's das perfekte Gansl!

GEFÜLLT, GLASIERT ODER EINFACH NUR GEBRATEN

Das kulinarische Brauchtum rund um das Martinigansl wird traditionell am 11. November gefeiert. Für das perfekte Gansl gibt es zahlreiche Rezepte. Als Klassiker dürfen die Beilagen Rotkraut und Erdäpfelknödel nicht fehlen. Wer sich für den vollen Ganslgenuss allerdings nicht selbst stundenlang zum Herd stellen möchte, besucht am besten einen der vielen Wirtshäuser der Niederösterreichischen Wirtshauskultur!

St. Pölten, 5. November 2021. „Erfrischend kulinarisch ist der Herbst in Niederösterreich! Die über 200 Wirtshäuser der Niederösterreichischen Wirtshauskultur tischen im Herbst nicht nur regional sondern durchaus herzlich auf: Gansl-, Enten-, und Wildgerichte stehen dabei im Mittelpunkt!“, so Landesrat Jochen Danningner.

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, ergänzt: „Ob Martini-Gansl mit Erdäpfelknödel und Rotkraut, Reh-Schnitzerl oder ein vegetarisches Steinpilz-Risotto: Der Herbst hat in Niederösterreich kulinarisch unglaublich viel zu bieten! Dass die Speisen in der Niederösterreichischen Wirtshauskultur mit viel Liebe zur Region und frisch zubereitet werden, schmeckt man.“

Gans vielfältig

In Niederösterreich haben sich gleich mehrere Wirtshäuser auf Weidegänse spezialisiert. Zum Beispiel der [Bachlerhof](#) in Kematen an der Ybbs, wo sich der [Seniorchef Johann Bachler](#) ganz persönlich um die Aufzucht der Weidegänse kümmert. Um auch wirklich alle Teile der Gans sinnvoll zu verwerten, gibt es beispielsweise im [Gasthof Martinek](#) in Baden auch die Suppe von der

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR

Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

tel +43 (0)2742 – 9000 – 19883 **mail** wirtshauskultur@noe.co.at
fax +43 (0)2742 – 9000 – 19802 **www** wirtshauskultur.at

ZVR-Zahl: 463239418, UID: ATU60603369, Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien
IBAN: AT49 3200 0000 0048 2455, BIC/Swift-Code: RLNWATWW

Mostviertler Weidegans sowie Gänseschmalz aufs Brot. Die flaumigen original Waldviertler Knödel mit traditionellem Apfelrotkraut gibt es unter anderem auch in Maria Taferl beim [Gasthof „Zum Goldenen Löwen“](#).

Alle Wirtinnen und Wirte mit Gänse- und Enten-Menüs finden Interessierte unter: www.wirtshauskultur.at/gans-vielfaeltig

Wild auf Wild

Die Spezialitätenwochen rund ums Wild haben bereits begonnen. Im [Gasthaus Langthaler](#) in Pömling oder beim Gasthaus „[Die Hochriess](#)“ gelangt das Wild ohne Umwege in die Wirtshausküche. Denn die Wirtsleute dort halten eigenes Wild im Gehege - noch frischer geht es nicht! Auch Karl Donhauser, Seniorchef im [Gasthaus Grüner Baum](#) und passionierter Jäger, überlässt nichts dem Zufall und versorgt das eigene Wirtshaus mit Wild. Daraus entstehen Gerichte wie sämiges Ragout oder Rouladen vom Reh und sogar Wildwurst in eigener Produktion!

Mehr Infos über Wild-Brunch, Wildbret-Tage und Wildwochen finden Interessierte unter www.wirtshauskultur.at/wildbret.

Vom Einmachen, Einkochen und Einwecken

Das Einkochen gehört für [Markus Bsteh](#) vom [Gasthaus mit Gästehaus Bsteh](#) in Wulzeshofen schon lange zur Tradition. So gelingt es ihm auch, den Geschmack des Sommers und Herbstes mit in den Winter zu nehmen. Wildschweinbraten mit eingelegten Weichseln, Wildcremesuppe mit karamellisierten Maroni und Haselnüssen sind nur einige der einzigartigen Speisekombinationen, mit denen er seine Gäste verwöhnt.

Mehr Infos und Rezepte für ´s Einkochen finden Interessierte unter: www.wirtshauskultur.at/einkochen

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR
Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

tel +43 (0)2742 – 9000 – 19883 **mail** wirtshauskultur@noe.co.at
fax +43 (0)2742 – 9000 – 19802 **www** wirtshauskultur.at

ZVR-Zahl: 463239418, UID: ATU60603369, Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien
IBAN: AT49 3200 0000 0048 2455, BIC/Swift-Code: RLNWATWW

Tipp

Der neue „Mein Wirtshaus Guide“ mit den besten Wirtshäusern Niederösterreichs liegt in den Wirtshäusern der Niederösterreichischen Wirtshauskultur auf, kann gratis bestellt oder online geblättert werden:
www.wirtshauskultur.at/wirtshaus-guide

Bildlink

<https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pinaccess/pinaccess.do?pinCode=jrRBt2llqm3q>

Bitte Copyrights beachten!

Presserückfragen:

Niederösterreich Werbung, Marcella Maurer, Tel: 02742/9000-19844, marcella.maurer@noe.co.at
Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar, Tel: 02742/9005-12253, andreas.csar@noel.gv.at

1994 wurde der Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur ins Leben gerufen, um damit das typisch Niederösterreichische in der Gastronomie zu bewahren, Partnerschaften zwischen regionsbewussten Wirtsleuten und qualitätsbewussten Landwirten zu fördern und lokalen Gästen sowie Genussreisenden kulinarische Erlebnisse mit großer Authentizität zu bieten. Mehr als 100 Wirtshäuser engagierten sich anfangs für die Ideale der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, heute sind über 200 in ganz Niederösterreich. Damit ist die Niederösterreichische Wirtshauskultur die mit Abstand stärkste Gruppe unter allen derartigen Vereinigungen in Österreich. Diese Verbreitung von Wirtshauskultur-Betrieben ist ein wesentlicher Grund dafür, dass Niederösterreich als „Land für Genießer“ bezeichnet wird. Neben den in aller Vielfalt und höchster Qualität gekelterten Weinen, den zahlreichen Bierbrauereien, den unzähligen landwirtschaftlichen Delikatessen und den bestens bewerteten Gourmetrestaurants sind es vor allem die von engagierten Wirten geführten Wirtshauskultur-Wirtshäuser, die eine Reise durch Niederösterreich so genussvoll, abwechslungsreich und angenehm machen. www.wirtshauskultur.at

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR

Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

tel +43 (0)2742 – 9000 – 19883 **mail** wirtshauskultur@noe.co.at
fax +43 (0)2742 – 9000 – 19802 **www** wirtshauskultur.at

ZVR-Zahl: 463239418, UID: ATU60603369, Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien
IBAN: AT49 3200 0000 0048 2455, BIC/Swift-Code: RLNWATWW