

Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur

Die starke Marke im Land für Genießer

Die Niederösterreichische Wirtshauskultur ist ein wesentlicher Grund dafür, dass Niederösterreich als „Land für Genießer“ bezeichnet wird. Rund 220 Wirte bekennen sich zur regionalen Küche und zur typisch niederösterreichischen Gastfreundlichkeit.

1994 wurde der Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur ins Leben gerufen, um Partnerschaften zwischen regionsbewussten Wirtsleuten und qualitätsbewussten Landwirten zu fördern und den Gästen kulinarische Erlebnisse mit großer Authentizität zu bieten. Mehr als 100 Wirtshäuser engagierten sich anfangs für die Ideale der Kooperation, heute sind es etwa 220 in rund 200 Orten in ganz Niederösterreich. Damit ist die Niederösterreichische Wirtshauskultur die mit Abstand stärkste Gruppe unter allen derartigen Vereinigungen in Österreich.

Der Wirt persönlich

Die Aufnahme in die Gruppe der Wirtshauskultur-Wirtshäuser ist an eine Reihe von Qualitätskriterien geknüpft, die Küche, Keller, Ambiente und Service betreffen. Wirtshauskultur-Wirte bieten regionstypische Speisen an und nutzen bevorzugt die Spezialitäten der regionalen Landwirtschaft. Die Wirtshäuser verfügen meistens noch über die traditionelle Einrichtung mit Stammtisch und Schank. Und nicht zuletzt betreuen in einem Wirtshauskultur-Wirtshaus die Wirtsleute persönlich ihre Gäste. Dass diese Richtlinien eingehalten werden, darüber wacht ein qualifiziertes Testerteam.

Der Weg zum Wirt

Wirtshauskultur-Wirtshäuser erkennt man an einem grünen Schild, das am Wirtshaus selbst und am Ortsanfang angebracht ist. Neuigkeiten aus der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, sowie Veranstaltungen und alle Adressen, Telefonnummern und Internetadressen der Wirtshauskultur-Wirte finden Sie in der von der Niederösterreichischen Wirtshauskultur herausgegebenen Wirtshauszeitung bzw. im Internet unter www.wirtshauskultur.at.

Das macht die Niederösterreichische Wirtshauskultur aus

Abgesehen von den strengen Qualitätskriterien gibt es auch Werte die mit der Niederösterreichischen Wirtshauskultur eng verknüpft sind.

1) Tradition

Beständigkeit, Verlässlichkeit und Tradition sind wichtige Werte. Wirt und Wirtin bemühen sich persönlich um die Gäste, diese fühlen sich gut und persönlich betreut. Tradition bedeutet nicht Stillstand. Im Gegenteil, unsere Betriebe sind nicht nur Qualitätspartner, sondern oft auch Innovatoren.

2) Nachhaltigkeit

Die Niederösterreichische Wirtshauskultur legt hohen Wert auf regionale und saisonale Zutaten, sowie auf die Förderung regionaler Kreisläufe und der heimischen Landwirtschaft

3) Authentizität & „das Typische“

Der Gast schätzt die sprichwörtliche Gemütlichkeit und den guten Geschmack, die Regionalität und die hohe Qualität, den persönlichen Service und die gepflegte Gastlichkeit.

Zudem heben sich die Wirtinnen und Wirte aber von ihren Mitbewerbern ab – sie bieten ein bisschen mehr. Dieses „gewisse Extra“ macht es aus → z.B die eigene Brauerei, selbst gebrannte Schnäpse, Produkte aus der hauseigenen Landwirtschaft, eigene Kochbücher usw.

20. Top-Wirte Prämierung

Die Top-Wirt Verleihung kann auf eine lange Historie zurückblicken. 1998, vor genau 20 Jahren, wurde der erste Top-Wirt-Sieger ausgezeichnet. Erwin Schwarz, aus dem Gasthaus Schwarz in Nöhagen gewann als erster diese Auszeichnung.

Heute, 2018, hat die Auszeichnung keinerlei Glanz verloren. Noch immer zeigen die Mitgliedsbetriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur Jahr für Jahr ihr Können und beweisen damit, dass sie Auszeichnungen wie diese mehr als verdient haben.

Die Top-Wirte der letzten 20 Jahre:

1998	Gasthaus Schwarz, Erwin Schwarz	Nöhagen	www.gasthaus-schwarz.at
1999	<i>keine Verleihung</i>		
2000	Gasthaus Jell, Ulli Amon-Jell	Krems	www.amon-jell.at
2001	Landgasthof Jeitler, Gerald Jeitler	Weikersdorf	www.einfachjeitler.at
2002	Landgasthof zum Blumentritt, Christa Hollerer & Ulli Hollerer-Reichl	St. Aegyden/Neuwalde	www.zumbumentritt.at
2003	Gasthaus Kalteis, Sonja & Hubert Kalteis	Kirchberg/Pielach	www.kalteis.at
2004	Gasthof Zum Lustigen Bauern, Norbert C. Payr	Zeiselmauer	www.zumlustigenbauern.at
2005	Gastwirtschaft Floh, Josef Floh	Langenlebarn	www.derfloh.at
2006	DERjungWIRT, Johannes Jungwirth	Göttlesbrunn	www.derjungwirt.at
2007	Gasthaus Schmutzer, Ute und Josef Schmutzer	Winzendorf	www.gasthaus-schmutzer.at
2008	Gasthaus Goldenes Bründl, Regine & Gerhard Knobl	Oberrohrbach	www.goldenesbruendl.at
2009	Haslauerhof, Roland Lukesch	Haslau / Donau	www.haslauerhof.at
2010	Triad, Veronika & Uwe Machreich	Bad Schönau	www.triad-machreich.at
2011	Bittermann Vinarium, Bettina & Adi Bittermann	Göttlesbrunn	www.bittermann-vinarium.at
2012	Gasthaus Amstätter, Gabi & Franz Amstätter	Hausleiten	www.amstaetter.com
2013	Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof, Sonja & Harald Pollak	Unterretzbach	www.retzbacherhof.at
2014	Landgasthof zur Linde, Gerti & Robert Geidel	Laaben	www.landgasthof-zur-linde.at
2015	Bärenhof Kolm, Michael Kolm	Schönfeld	www.baerenhof-kolm.at
2016	„ESSL“ Landgasthaus, Christine & Franz und Philipp Essl	Rosatz	www.winzerstueberl.at
2017	Puchegger - Wirt, Sylvia & Johann und Christoph Puchegger	Winzendorf	www.puchegger.at
2018	Gaststätte Figl, Ulrike Mesner und Matthias Strunz	St. Pölten-Ratzersdorf	www.gaststaettefigl.at

Kriterien für die Auszeichnung

Wer mit dem Prädikat „**Top-Wirt**“ ausgezeichnet werden will, muss sich strengen Tests unterziehen. Diese Tests beschränken sich nicht nur auf Speis und Trank, sondern inkludieren unter anderem auch die Ausstattung des Betriebs und „Extras“, die den Unterschied ausmachen, wie z.B. Hausgemachtes oder besonders liebevoll gestaltete Speisekarten. Anonym und unbemerkt überprüft ein fachkundiges Testerteam die Kochkünste der heimischen Wirtinnen und Wirte. Auf Basis der Testergebnisse bestimmt danach eine Top-Wirte-Expertenjury die Top-Wirte. Jahr für Jahr qualifizieren sich rund 60 Wirtshäuser zum Top-Wirt. Aus diesem Reigen gibt es drei Leuchtturm-Auszeichnungen:

- _ Wird der Mitgliedsbetrieb das erste Mal getestet und erzielt die höchsten Punkte, wird er zum „**Einsteiger des Jahres**“ gekürt.
- _ Den Titel „**Aufsteiger des Jahres**“ hat jener Betrieb verdient, der sich im vergangenen Jahr am meisten steigern konnte.
- _ **Top-Wirt des Jahres** wird der beste der Besten.

Der Zauberlehrling – eine Auszeichnung für den Gastronomienachwuchs

Jahr für Jahr zeigen Niederösterreichs Jungköche ihr Können im Rahmen des Lehrlingswettbewerbs Zauberlehrling. Erstmals im Jahr 2009 veranstaltet, erfreut er sich auch 9 Jahre danach großer Beliebtheit. Insgesamt haben sich bereits mehr als 100 Lehrlinge der Herausforderung gestellt. 2018 feiert der Wettbewerb sein 10-jähriges Jubiläum.

Die Idee hinter der Initiative „Zauberlehrling“

- _ Motivation für die Lehrlinge
- _ Die Lehrlinge können Ihr Können mit anderen Lehrlingen ihres Lehrjahres vergleichen
- _ Die Niederösterreichische Wirtshauskultur bietet rund 220 Top-Ausbildungsstätten
- _ Es handelt sich um solide Familienbetriebe, bei denen sich die Wirtsleute persönlich um den Lehrling kümmert

Weitere Informationen finden Sie unter www.wirtshauskultur.at

Presserückfragen:

Niederösterreich-Werbung, Carina Kitir, Tel. 02742/9000-19844, carina.kitir@noe.co.at
Büro LR Petra Bohuslav, Christoph Fuchs, Tel. 02742/9005-12322, c.fuchs@noel.gv.at