

Gen Z trifft Wirtshauskultur bei yap&dine

16 BETRIEBE LADEN ANFANG MÄRZ ZU NEUEM EVENTFORMAT MIT SHARING-MENÜS

Die Gen Z tickt anders, so auch beim Essen. Die Wirtshauskultur will mit dem neuen Event-Format „yap&dine“ der „Gen Snack“ statt schneller Zwischenmahlzeiten und Fast Food gemeinsame Genusskultur im Wirtshaus schmackhaft machen. Die Zahl der beteiligten Betriebe ist dafür auf inzwischen 16 gestiegen. Sie servieren in der Aktionswoche von 2. bis 8. März Vier-Gänge-Menüs aus regionaler Küche im Sharing-Stil. Nicht Etikette, sondern miteinander probieren, teilen und austauschen – angeregt durch speziell entwickelte Conversation Starter Karten – stehen im Mittelpunkt des gemeinsamen Esserlebnisses.

St. Pölten, 18. Februar 2026. Wie sieht ein zeitgemäßer Wirtshausbesuch aus, der auch ein junges Publikum anspricht – dieser Frage hat sich die Wirtshauskultur Niederösterreich im vergangenen Jahr gewidmet. Die durch die Corona-Pandemie in ihrer Ausgehpase besonders geprägte **Generation Z** hat nicht nur neue Vorlieben für (anti-)alkoholische Getränke, sondern auch beim Essen: Statt ausgiebiger Hauptmahlzeiten werden lieber kleinere Portionen gesnackt – so weit, dass von „Snackification“ und der „Gen Snack“ gesprochen wird.

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner sieht darin Positives: „Dieser Trend heißt auch: Vieles wird probiert, geteilt und verkostet. Diese kulinarische Neugier und die zunehmende Vorliebe für gemeinsames Essen in größeren Gruppen bergen neue Chancen für das Wirtshaus von morgen. Die Wirtshauskultur Niederösterreich ist neben herzlicher Gastfreundschaft und traditionellem Handwerk gleichermaßen bekannt für frische Ideen. Unter dem Motto ‚Das Wirtshaus ist zum Teilen da‘ trifft sie mit ihrem **neuen Event-Format ‚yap&dine‘** genau den Puls der Zeit.“

Kein klassisches Dinner, sondern ein genussvolles Miteinander. Gebucht wird tischweise für vier bis sechs Personen. Vier **kreative, saisonale Gänge** mit regionalem Charakter werden in der Tischmitte eingestellt und man kostet, tauscht und entdeckt gemeinsam – auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan.

„Damit entsprechen wir ganz den Anforderungen der gesundheits- und umweltbewussten Gen Z“, erklärt **Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung**. „FOMO – ‚the fear of missing out‘ – wird am Tisch kein Platz gegeben, denn alles zu probieren, ist Teil des Vergnügens. Dafür wird aber viel Raum für

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

tel +43 (0)2742 9000 19883
fax +43 (0)2742 9000 19802

mail wirtshauskultur@noe.co.at
www wirtshauskultur.at

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

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



gute Gespräche geboten. Anreize dafür liefern die speziell entwickelten **Conversation Starter Karten.**

Im Preis enthalten sind je nach Wirtshaus auch Gedeck, Aperitif und Kaffee, auf alle Fälle aber saisonale und regionale Küche, kulinarischer Hochgenuss und viel Spaß beim Essen. Die Menüs sind ab EUR 55,- pro Person erhältlich.

Hartmuth Rameder, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich (Hofmeisterei Hirtzberger): „Unsere erste Aktionswoche von ‚yap&dine‘, mit der wir besonders der jungen Generation Lust auf gemeinsames, genussvolles Essen im Wirtshaus machen wollen, steht kurz bevor. Die Tische in der Aktionswoche sind bereits gut gebucht – wer dabei sein will, sollte rasch reservieren! Auch unsere Wirtinnen und Wirte sind motiviert: Inzwischen sind 16 Wirtshauskultur-Betriebe dabei und laden zum Yappen, Teilen und Genießen ein.“

16 Betriebe, 1 Tisch, 4 Gänge und ganz viel Genuss

Von **2. bis 8. März 2026** öffnen ausgewählte Wirtshäuser der Wirtshauskultur Niederösterreich erstmals ihre Türen für yap&dine. Seit der ersten Bekanntmachung im Dezember sind vier weitere Betriebe – [Toni Mörwalds Relais & Châteaux Restaurant „Zur Traube“ in Feuersbrunn](#), [Eisenbock's Strasser Hof](#) in Straß im Straßertale, das [Gasthof Pils](#) in Eschenau und das [Hotel-Gasthof Graf](#) in St. Pölten – dazugekommen.

Mit dabei sind ...

... im Mostviertel:

- [Gafringwirt](#), Euratsfeld
- [Gasthof Kalteis](#), Kirchberg an der Pielach
- [Gasthof Pils](#), Eschenau
- [Hotel-Gasthof Graf](#), St. Pölten
- [Vinzenz Pauli](#), St. Pölten

... im Waldviertel:

- [Eisenbock's Strasser Hof](#), Straß im Straßertale
- [Stadtwirtshaus Hopferl](#), Gmünd
- [Wirtshaus im Demutsgraben](#), Zwettl
- [Landgasthaus zum Knell](#), Mold

... im Weinviertel:

- [Franz Joseph Wirtshaus](#), Obermarkersdorf
- [Hopfeld - DREIKÖNIGSHOF](#), Stockerau

- [Schlosskeller Bockfließ](#), Bockfließ

... im Raum Donau Niederösterreich:

- [Gasthaus zum Goldenen Schiff](#), Tulln
- [Relais & Châteaux Restaurant „Zur Traube“](#), Feuersbrunn
- [Landgasthaus Essl](#), Rührsdorf

... in den Wiener Alpen:

- [Hotel Post Hönigwirt](#), Kirchschlag in der Buckligen Welt

Tipp: yap&dine print@home Gutscheine sind bereits im Onlineshop der Wirtshauskultur erhältlich!

Informationen, Termine und Gutscheine: wirtshauskultur.at/yap-and-dine

Foto © NLK Khittl: v.l.n.r.: Andreas Frey – 2. Obmann Stellvertreter der Wirtshauskultur Niederösterreich, Michael Duscher – Geschäftsführer Niederösterreich Werbung, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Petra Haselsteiner – 1. Obmann Stellvertreterin der Wirtshauskultur Niederösterreich, Hartmuth Rameder – Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich

Weitere Bilder zum Thema:

<https://noew.px.media/share/1771329060aol9MWuCKSiezQ>

Bitte beachten Sie die Copyrights!