

Landgasthaus Essl wird „Top-Wirt Niederösterreich 2023/24“

BEI DER 24. TOP-WIRTE-PRÄMIERUNG KÜRTE DIE
NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR DIE
HERAUSRAGENDEN LEISTUNGEN HEIMISCHER TOP-WIRT:INNEN

Im Schloss Grafenegg versammelten sich am Dienstagabend, dem 6. Juni 2023, die kulinarischen Ausnahmetalente des Landes. Diese wurden im Beisein von rund 400 geladenen Gästen aus dem Tourismus-, Kulinarik- und Politikbereich für ihre Leistungen in den heimischen Wirtshausküchen gebührend gefeiert und ausgezeichnet. Im Zuge des Sommerfestes der Niederösterreichischen Wirtshauskultur sicherte sich das Landgasthaus Essl den Titel „Top-Wirt Niederösterreich 2023/24“. Ebenfalls prämiert wurden die Preisträger:innen aus den einzelnen Tourismusdestinationen. Auch ein Sonderpreis der Jury wurde vergeben.

St. Pölten, 7. Juni 2023. Neue kulinarische Konzepte, eine nachhaltige Herangehensweise in den Wirtshausküchen, mehr Qualität bei den Produkten, viel Saisonalität, mehr Regionalität sowie ein respektvoller Umgang mit Mitarbeiter:innen und Gästen – die Anforderungen der Menschen am Wirtshausbesuch haben sich im Laufe der Zeit verändert. Die rund 200 Wirtshäuser der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gelten als Vorreiter und verkörpern auf eindrucksvolle Weise den Fortschritt der Gastronomie, sie stehen für Qualität, Regionalität, Gastlichkeit, Zukunftsfähigkeit und Innovation. Offensichtlich ist auch der Zusammenhalt bei den heimischen Wirt:innen. Deutlich erkennbar war dieses gepflegte Miteinander bei der 24. Top-Wirte-Prämierung im Schloss Grafenegg gestern Abend.

„Unsere Wirtinnen und Wirte leisten in Niederösterreich einen unschätzbaren Beitrag, wenn es um die regionale Wertschöpfung und Arbeitsplätze geht und auch wenn es um das Vereinen von Tradition, Innovation, Genuss und Kulinarik auf höchstem Niveau geht – das sieht, spürt und schmeckt man bei jedem Besuch. Sie sind es, die uns 365 Tage im Jahr mit Herz, Leidenschaft und Kompetenz und kulinarischen Genüssen verwöhnen. Beim Sommerfest der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wollen wir dafür einmal mehr herzlich 'danke' sagen und die Leistungen unserer Wirtinnen und Wirte vor den Vorhang holen. Gratulation an alle, die an diesem Abend dabei waren und im Speziellen an die Gewinnerinnen und Gewinner“, sagte **Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner**.

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

Kulinarische Botschafter:innen aus den Tourismusregionen

Bei dem Sommerfest der Niederösterreichischen Wirtshauskultur im Schloss Grafenegg waren rund 400 Gäste aus dem Tourismus-, Kulinarik- und Politikbereich geladen. Im Rampenlicht standen andere: Es waren die Wirt:innen, denen verdienstermaßen eine große Bühne geboten wurde. Alle Wirtshäuser, welche die freiwillige Top-Wirte-Testung bestanden haben, erhielten an dem Abend das Prädikat **„Ausgezeichnete Wirtshauskultur“** – allein in diesem Jahr wieder **52 Wirtshäuser**. Sie alle eiferten nach dem „Top-Wirt“ Titel in ihrer Tourismusregion – eine Auszeichnung mit besonders viel Strahlkraft. Nominiert wurden 12 Wirtshäuser, je zwei pro Tourismusdestination, die die höchste Punktezahl erreicht haben. Nach einem kurzen Get-together verkündete Moderator Rainer Pariasek mit Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Harald Pollak, dem Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und Michael Duscher, dem Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, gegen 17:00 Uhr die Nominierten sowie die Preisträger:innen.

Top-Wirte aus den Tourismusdestinationen

Schlussendlich setzen sich folgende Wirt:innen durch und treten in der Saison 2023/24 als kulinarische Repräsentanten ihrer Tourismusregion auf:

- Top-Wirt Donau Niederösterreich 2023/24:
Marie-Theres Weichslbaum & Philipp Essl, [Landgasthaus Essl](#), Rührsdorf
- Top-Wirt Mostviertel 2023/24:
Silvia Aigner & Stefan Hueber, [HUEBER der Wirt in Bründl](#), St. Georgen/Leys
- Top-Wirt Waldviertel 2023/24:
Michael Kolm, [KOLM](#), Arbesbach
- Top-Wirt Weinviertel 2023/24:
Sonja und Harald Pollak, [Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof](#), Unterretzbach
- Top-Wirt Wiener Alpen in Niederösterreich 2023/24:
Karin und Andreas Ottner, [Krumbacherhof](#), Krumbach
- Top-Wirt Wienerwald 2023/24:
Katharina und Georg Stocker, [Landgasthaus Stockerwirt](#), Sulz im Wienerwald

Strahlender „Top-Wirt Niederösterreich“ aus der Wachau

Im Anschluss erreichte die Spannung ihren Höhepunkt. Aus dieser Gruppe wurde der **„Top-Wirt Niederösterreich 2023/24“** auserkoren. Die Entscheidung fiel auf **Marie-Theres Weichslbaum & Philipp Essl vom [Landgasthaus Essl aus Rührsdorf](#)**. „Heutzutage legen Menschen großen Wert auf ein stimmiges,

kulinarisches Gesamtkonzept. Das Landgasthaus Essl beweist Weitblick und verkörpert die Werte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur eindrucksvoll. Neben der hohen Qualität bei der Zubereitung der Speisen sind es die gelebte Gastlichkeit sowie die mutig-neu interpretierten Gerichte, die den Ausschlag gegeben haben“, betonte **Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur**.

Zukunftsfitte Wirtshauskultur

Vergeben wurde heuer zudem der **Sonderpreis der Jury „Gelungener Generationswechsel“**. Dieser ging an **Christoph Puchegger vom [Puchegger-Wirt in Winzendorf](#)**. Nach insgesamt fünf Jahren als Küchenchef übernahm der 33-jährige Spitzenkoch den führenden Leitbetrieb in den Wiener Alpen in Niederösterreich. „Wenn junge Wirtinnen und Wirte die Traditionen der Vergangenheit mit frischem Wind und innovativen Ideen verbinden, entsteht ein moderner und zukunftsfitte Wirtshausbetrieb. Immer mehr junge Persönlichkeiten übernehmen in Niederösterreich Verantwortung und prägen somit in den nächsten Jahren die kulinarische Linie im Land. Diese Entwicklung macht uns stolz und sorgt dafür, dass das kulturelle Erbe in der Region weiterentwickelt wird“, erklärte **Michael Duscher, Jurymitglied und Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung**.

Nach dem großen Preisregen für die Protagonist:innen des Abends rückten die kulinarischen Highlights in den Vordergrund. Die Sieger:innen aus dem Vorjahr sowie die YOUNG TALENTS, die Gewinner:innen des heurigen Lehrlingswettbewerbes, verwöhnten die Gäste mit Spezialitäten wie Rieslingbeuschel, Karotten-Kirtag, Fischsulz, frischem Spargel mit Risotto und Bachlers Erdbeeren mit Topfenmousse. Gegrillt wurde ebenfalls – so wie es sich für ein Sommerfest gehört. Für die richtige Garstufe sorgte Grillweltmeister Adi Bittermann. Für eine rundum gelungene Veranstaltung waren auch die starken Kooperationspartner verantwortlich. Ein großer Dank gebührt: Kastner Gruppe, Römerquelle, Lenz Moser, Julius Meinl, Mautner Markhof, Schremser Bier, Zwettler Bier, Morandell, Haubis, Höllerschmid, Unfried Obst & Gemüse, Kotányi, Niederösterreichische Versicherung, Lorenz Leiben, Rist, Hagleitner, Stölner, Redl Gastrosysteme und der Wirtschaftskammer Niederösterreich, die seit Jahren als starker Kooperationspartner auftreten.

Mehr Informationen zur Niederösterreichischen Wirtshauskultur finden Interessierte unter www.wirtshauskultur.at/top-wirte

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

Foto: © www.seidl.photo

v.l.n.r.: Franz Essl, Christine Essl, Marie-Theres Weichslbaum & Philipp Essl -
Landgasthaus Essl (Rührsdorf), Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Harald
Pollak – Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, Michael Duscher –
Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung

Weitere Bilder zum Thema:

<https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pinaccess/pinaccess.do?pinCode=iMnS5BXdWEIq>

Bitte beachten Sie das Copyright!

Presserückfragen:

Niederösterreich Werbung, Silvia Hraby, Tel: 02742/9000-19844, silvia.hraby@noe.co.at