

# Landesrat Danninger zu Besuch im Stadtwirtshaus Hopferl

## NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR IN GMÜND

Landesrat Jochen Danninger überzeugte sich selbst vom mehrfach ausgezeichneten Wirtshauskultur-Betrieb „Stadtwirtshaus Hopferl“ in Gmünd. Er wurde von den Wirtsleuten Josef und Monika Hag herzlich empfangen und bekam beim gemeinsamen Gespräch mit den Gastgebern Einblicke in ihr Wirtshaus.

St. Pölten 18. Oktober 2021. Ist man im Waldviertel unterwegs empfiehlt sich unbedingt ein Abstecher in einem der vielen Niederösterreichischen Wirtshauskultur-Betriebe. „Zu einem gelungenen Ausflug gehört ein Besuch im Wirtshaus oder beim Heurigen mit dazu. Ich freue mich sehr, dass wir in Niederösterreich über so viele engagierte Gastgeber\*innen verfügen, die unsere Gäste mit feinsten regionaler Kulinarik verwöhnen. Man merkt es sofort, dass hier frisch und mit viel Leidenschaft gekocht wird.“, so **Landesrat Danninger**.

**Michaela Zeiler, Bereichsleiter-Stellvertreterin der Niederösterreich Werbung**, ergänzt: „Niederösterreichs Kulinarik steht für Vielfalt und Überraschung. Ein sorgsamer Umgang mit regionalen Produkten und Traditionen ist in der Niederösterreichischen Küche selbstverständlich. Mit so großartigen Initiativen wie der Niederösterreichischen Wirtshauskultur prägen wir das Markenimage unseres Landes bei in- und ausländischen Gästen.“

Das **Stadtwirtshaus Hopferl** in Gmünd ist seit 1996 Mitglied der **Niederösterreichischen Wirtshauskultur**. Familie Hag betreibt ihr bodenständiges Wirtshaus, das auch über eine Brasserie und Vinothek verfügt, mit viel Engagement und Liebe zur Region. Die Wirtin Monika Hag ist darüber hinaus im Vereinsvorstand der Niederösterreichischen Wirtshauskultur als Schriftführerin aktiv. Ihr eigenes Wirtshaus führt die Familie mit kreativer Küche am Stadtplatz von Gmünd. Besonders bekannt sind sie unter anderem für ihr exklusives Haus-Bier, das „Gmündner Stadtbier“, zumal Josef Hag auch Diplomierter Bier-Sommelier ist. Für ihre Karpfen-Gerichte und ihre Bemühungen den Karpfen als Waldviertler Leitprodukt zu etablieren wurden sie mit der „Karpfen-Haube“ ausgezeichnet. Natürlich dürfen aber auch die klassische Erdäpfelroulade und der ofenfrische Schweinsbraten nicht auf der Waldviertler Speisekarte fehlen. Nicht umsonst ist der Top-Wirt, der auch über

### PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich-Werbung, Marcella Maurer

tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844    mail [marcella.maurer@noe.co.at](mailto:marcella.maurer@noe.co.at)

Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar

tel +43 (0) 2742 – 9005 – 12253    mail [andreas.csar@noel.gv.at](mailto:andreas.csar@noel.gv.at)



das AMA Genussregion Gütesiegel verfügt, durch die tagtäglich gelebte Gastfreundschaft in der Region sehr beliebt!

Nähere **Informationen** finden Interessierte unter [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at) sowie im neuen **Wirtshaus Guide**. Er vereint auf 96 Seiten alle Mitgliedsbetriebe und die besten Rezepttipps aus den Regionen. Der kostenlose Guide enthält auch Hintergrundstorys zu den Wirt\*innen.

**Fotos** befinden sich im Link zum Download:

<https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pinaccess/showpin.do?pinCode=4ATydAYoGkuY>

Bitte Copyrights beachten!

#### **PRESSERÜCKFRAGEN**

Niederösterreich-Werbung, Marcella Maurer

**tel** +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 **mail** [marcella.maurer@noe.co.at](mailto:marcella.maurer@noe.co.at)

Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar

**tel** +43 (0) 2742 – 9005 – 12253 **mail** [andreas.csar@noel.gv.at](mailto:andreas.csar@noel.gv.at)