

Top-Wirt 2018: Niederösterreich zeichnet seine besten Wirtinnen und Wirte aus

Anlässlich der 20. Top-Wirte Prämierung der Niederösterreichischen Wirtshauskultur im Auditorium Grafenegg wurde die von Ulrike Mesner und Matthias Strunz geführte Gaststätte Figl in St. Pölten-Ratzersdorf zum „Top-Wirt des Jahres 2018“ gekürt. Die Kategorie „Aufsteiger des Jahres“ ging an das Gasthaus Gutmann in Zöbing und als „Einsteiger des Jahres“ wurde der Gasthof „Zum Goldenen Löwen“ in Maria Taferl ausgezeichnet. Die rund 500 Gäste wurden aber an diesem Abend auch mit kulinarischen Höhepunkten verwöhnt.

Dienstag, 23. Jänner 2018. 20 Jahre und kein bisschen leise – die 20. Top-Wirte Prämierung der Niederösterreichischen Wirtshauskultur versprach einiges: Reichlich Spannung, ein stilvolles Ambiente sowie eine Liste mit Nominierten, die gespickt war mit einer qualitativ volleren Dichte, die es laut Tourismuslandesrätin **Petra Bohuslav** schon lange nicht mehr gab: „Seit 20 Jahren werden im Rahmen der Veranstaltung ‚Ein Fest für die Wirte‘ die herausragenden Leistungen unserer Wirtsleute gewürdigt. Sie motivieren einander gegenseitig zu Höchstleistungen, dies sieht, spürt und schmeckt man bei den Gerichten. Neben den Nominierten sowie den Preisträgerinnen und Preisträgern gibt es vor allem einen Gewinner: unseren Gast.“

„Für uns ist diese Veranstaltung eines der schönsten Feste des Jahres. Dieser Abend bietet den Wirtinnen und Wirten eine festliche aber entspannte Atmosphäre, um ins Gespräch zu kommen, sich auszutauschen und voneinander zu profitieren“, so **Harald Pollak**, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Er gratuliert allen aktuellen und bisherigen Preisträgerinnen und Preisträgern: „Ihnen allen ein herzliches Dankeschön für Ihr Engagement“.

62 Top-Wirte getestet und ausgezeichnet

Rund 220 Wirtshäuser haben sich mittlerweile in der Vereinigung der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zusammengefunden. Sie alle stehen für Tradition, Gastfreundlichkeit und verkörpern mit ihren regionalen und saisonalen Gerichten das Ursprüngliche im Land. Eine bodenständige Küche, die gut und gerne mit kreativen Ideen kombiniert wird. Um am Puls der Zeit zu bleiben, ist auch der Blick auf zeitgemäße Kochtrends gefragt. Und genau dafür stehen die diesjährigen Preisträgerinnen und Preisträger, die sich Montagabend, dem 22. Jänner 2018, in Grafenegg eingefunden haben. Insgesamt wurden 62 der rund 220 Mitgliedsbetriebe

der Wirtshauskultur mit dem Prädikat „Top-Wirt“ ausgezeichnet. Für Jurymitglied und Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung **Christoph Madl** und die Experten-Jury war es eine „wahrlich schwere Entscheidung, die Siegerinnen und Sieger zu ermitteln. Ein fachkundiges Testerteam war im letzten Jahr inkognito unterwegs und bewertete nach einem umfangreichen Kriterienkatalog die Kochkünste, aber auch das Service und weitere Leistungen der Wirtinnen und Wirte.“

Kulinarische Botschafter 2018

Vor rund 500 geladenen Gästen beim „Fest der Wirte“ verkündete Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner via Videobotschaft gegen 20 Uhr das Ergebnis.

Zum „**Top-Wirt des Jahres 2018**“ wurden Ulrike Mesner und Matthias Strunz von der **Gaststätte Figl** in St. Pölten-Ratzersdorf gekürt. Ein Treffpunkt für anspruchsvolle Genießer, der nicht nur Gäste aus der Landeshauptstadt anzieht. In der großzügigen und mit viel Liebe gestalteten Gaststätte kommen Gäste in den Genuss hochwertiger Speisen. Regionalität ist hier nicht nur ein Modebegriff. Rind und Fisch werden von nahegelegenen Lieferanten geliefert. Wärmsten zu empfehlen sind das ausgelöste Zitronen-Backhenderl sowie das auf dem heißen Stein gebratene Rinderfilet. Wer noch etwas Zeit mitbringt und edlen Rebsorten einiges abgewinnen kann, wird im hauseigenen Weinkeller reichlich belohnt. Ein wahrlich genussvoller Ausklang einer kulinarischen Sinnesreise.

Der „**Aufsteiger des Jahres 2018**“ kommt aus dem Kamptal. Die Familie Klaus und Alice Gutmann (**Gasthaus Gutmann**) aus Zöbing sichert sich diesen begehrten Titel. In zauberhafter Lage am Kamp-Ufer heißt das traditionelle und seit mehreren Generationen familiär geführte Gasthaus Gutmann seine Gäste willkommen. In gemütlicher Atmosphäre werden traditionelle und erfrischende Gerichte serviert. Regionale Spezialitäten wie das herzhaft gebratene Gansl, der Hirschkalbsbraten oder der Lammrücken mit Knoblauchnudeln sind landauf, landab bekannt. Tipp: Es gibt einen reich gefüllten Marmeladenschrank. Wählen kann man aus selbstproduzierten Chutneys, Säften, Marmeladen, Likören und Pralinen aus der eigenen Pralinenwerkstatt.

Der Gasthof „**Zum Goldenen Löwen**“ darf sich mit dem Titel „**Einsteiger des Jahres 2018**“ schmücken. Geführt von der Familie Andreas und Margit Frey, ist das Traditionshaus in Maria Taferl erste Anlaufstelle für Wallfahrer. Gekocht wird ehrlich, authentisch und vor allem mit Produkten aus der Region – dies seit vier Generationen. Wirt Andreas Frey ist geprüfter Biersommelier und mehrfach ausgezeichnete Bierwirt, der seine Gäste gerne persönlich in die wunderbare Welt der Biere einführt. Das beliebte Malzgetränk findet auch bei der Zubereitung

der Speisen großen Anklang: Der Bierkrustenbraten mit Dunkelbiersaft und hausgemachten Knödeln zählt zu den beliebten Klassikern des Hauses. Zum Dessert schmeckt die Mohn- und Schokomousse-Torte. Wenn gewünscht, endet diese kulinarische Entdeckungsreise in einem Kabinett, das dem Thronfolger Erzherzog Franz Ferdinand gewidmet ist.

Ehemalige Top-Wirt-Sieger kochen groß auf

Nach der feierlichen Zeremonie im Auditorium rückten – wenig verwunderlich – die Speisen in das Zentrum des Interesses. Nach einem kurzen Szenenwechsel in die Räumlichkeiten der ehemaligen Reitschule Grafenegg wurden die Gäste von allen Top-Wirt-Siegern der vergangenen 20 Jahre kulinarisch verwöhnt. An drei Stationen wurde groß aufgekocht und die Gäste konnten aus 18 Gerichten am Buffet wählen. Ein kleiner Auszug des genussvollen Menüs: Carnuntiner Fischsuppe, Gänseleberpunschtorte, Blunz'n'nbuchteln, Grammelknödel auf Kernölkraut, Rehragout mit Topfenserviettenknödel, Welsbutterschnitzerl, Creme vom Mandelnuogat, Kipferl-Schmarrn oder eine klassische Cremeschnitte.

Auch eine Vielzahl an Wirtschaftspartnern sowie zahlreiche Prominenz haben sich zu diesem köstlichen Anlass eingefunden. Die renommierten Privatbrauereien Zwettler und Schremser lieferten wieder ihr, mit viel Liebe gebrautes, Bier. Feine Weine gab es von Lenz Moser und Morandell, frischer Kaffee wurde von Julius Meinl serviert. Die Firmengruppe Kastner, seit Beginn an treuer Partner der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, stellte die von den Wirtinnen und Wirten zubereiteten Waren zur Verfügung, Römerquelle und Almdudler die Softgetränke, Kotányi feine Gewürze, Haubis das Brot und Mautner Markhof Senf und Kren für das traditionelle Würstelbuffet kurz vor Mitternacht mit feinen Würsten von Höllerschmid.

Bildmaterial zum Download finden Sie unter diesem Link: <https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pindownload/login.do?pin=2PN825MNVLDI>

PIN-Code: 2PN825MNVLDI

Bildrechte bitte beachten!

Diese Pressemitteilung finden Sie auch auf unserer Homepage unter www.niederoesterreich.at/presse oder www.wirtshauskultur.at

Presserückfragen:

Niederösterreich-Werbung, Carina Kitir, Tel. 02742/9000-19844, carina.kitir@noe.co.at www.niederoesterreich.at/presse

Büro LR Petra Bohuslav, Christoph Fuchs, Tel. 02742/9005-12322, c.fuchs@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 es rund 220 in 200 Orten 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-Betriebe, die eine Reise durch Niederösterreich so genussvoll, abwechslungsreich und angenehm machen. www.wirtshauskultur.at