



# Sterne und Auszeichnungen für Niederösterreich

## KULINARISCHE SPITZENLEISTUNGEN BEI DER GUIDE MICHELIN CEREMONY

Am Abend des 21. Januar 2025 fand im Hangar-7 in Salzburg eine wichtige Veranstaltung für die österreichische Gastronomie statt: Die feierliche Guide MICHELIN Ceremony, bei der erstmals seit 2009 wieder eine Restaurantauswahl für ganz Österreich präsentiert wurde. Niederösterreichs Gastronomie konnte mit vier Sternen, zwei „grünen Sternen“ und einer Reihe von Gasthäusern in der Bib-Gourmand-Liste punkten – die meisten Betriebe sind auch Teil der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

St. Pölten, 22. Januar 2025. **Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner** ist erfreut: „Die Michelin-Sterne werden mit ihrer Strahlkraft Gästen aus aller Welt den Weg zu unseren besten Lokalen weisen, aber die starke Präsenz auch in der Bib-Gourmand-Liste zeigt, dass Niederösterreich für große und kleine Geldbörsen, einfach für jeden Geschmack das Beste zu bieten hat! Mit der Niederösterreichischen Wirtshauskultur haben wir einen sehr starken und erfolgreichen Partner und ein hervorragendes Aushängeschild für Niederösterreichs Gastronomie!“

**Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung**, betont: „Die Rückkehr der Michelin-Sterne nach Niederösterreich ist nicht nur für Gourmets ein Erfolg, sondern für den gesamten Tourismus von Bedeutung. Von den herausragenden Gourmet-Restaurants und geschmackvollen Landgasthäusern aus können die Gäste nicht nur Qualität und Regionalität genießen, sondern auch Weine von Weltrang und die landschafts- und kulturhistorischen Besonderheiten Niederösterreichs entdecken. Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit und Vielfalt – unsere strategischen Stärken und Ziele zeigen sich eindrucksvoll auch in der Gastronomie!“

Von der UNESCO Welterbe-Landschaft Wachau bis zum Wiener Alpenbogen, den Streuobsthügeln des Mostviertels mit Birne, Most und Dirndl über die Wiege der Heurigenkultur mit autochthonen Weinsorten im Wienerwald oder den stimmungsvollen Kellergassen des Weinviertels bis zu den bekannten Mohn- und Fischspezialitäten des Waldviertels haben alle Regionen ihren ganz besonderen Reiz – und diese lassen sich bei der Niederösterreichischen Wirtshauskultur ebenso erfahren wie in den ausgezeichneten Sterne-Restaurants.

### PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Presseteam  
Tel +43 (0) 2742/9000 19822 Mail [presse@noe.co.at](mailto:presse@noe.co.at)



## Niederösterreichs Vielfalt im kulinarischen Fokus

Nach 15 Jahren kehrt der Guide MICHELIN nach Österreich zurück, und er ist nach wie vor ein starkes Zeichen für die internationale Bedeutung der heimischen Gastronomie. Auch Niederösterreich spielt hier eine Rolle: Von Weingärten über Landgasthäuser bis hin zu Spitzenrestaurants zeigt sich die Region von ihrer besten Seite. So verwöhnte die [Domäne Wachau](#) als offizieller Wein-Partner der Guide MICHELIN Gala die Anwesenden mit edlen Tropfen aus der österreichischen Weinszene.

Die meisten Gastronomen nahmen ihre Auszeichnungen persönlich entgegen, die Veranstaltung zog aber auch ein Publikum aus prominenten Persönlichkeiten, Journalistinnen und Journalisten sowie Expertinnen und Experten der Branche an.

## Genussregion mit Vielfalt und Qualität

Haubenküche, traditionsreiche Wirtshäuser oder innovative Betriebe – Niederösterreichs Gastronomie ist so abwechslungsreich wie die Landschaft selbst. Die ausgezeichneten Restaurants spiegeln diese Vielfalt wider und tragen maßgeblich dazu bei, Niederösterreichs Position als Kulinarik-Destination zu stärken.

## Die Auszeichnungen für niederösterreichische Betriebe

### 1. Michelin-Sterne

Der **Guide MICHELIN** bewertet Restaurants nach fünf weltweit einheitlichen Kriterien: der Qualität der Produkte, dem handwerklichen Können der Küchenchefinnen und -chefs, der Originalität der Gerichte sowie der Beständigkeit der Leistung – sowohl langfristig als auch über die gesamte Speisekarte hinweg. Die Bewertungen erfolgen durch hauptberufliche, anonym arbeitende Inspektorinnen und Inspektoren, die ihre Tests nach klar definierten und objektiven Maßstäben durchführen. Bewertet wird in ganz Österreich zukünftig einmal pro Jahr.

Im Rahmen der feierlichen Sterne-Bekanntgabe wurden folgende Betriebe aus Niederösterreich ausgezeichnet:

- [Landhaus Bacher](#), Mautern, zwei Sterne \*\*
- [Esslokal](#), Hadersdorf am Kamp, ein Stern \*
- [Toni M.](#), Feuersbrunn am Wagram, ein Stern \*

**Thomas Dorfer**, der mit seiner Frau das **Landhaus Bacher\*\*** in Mautern in dritter Generation führt, sorgte zunächst als Gastkoch für die kulinarische Versorgung und Begeisterung bei den Gästen der Gala. Begeistert reagierte er selbst auf die

## PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Presseteam  
Tel +43 (0) 2742/9000 19822 Mail [presse@noe.co.at](mailto:presse@noe.co.at)



Verleihung von zwei Sternen für sein Lokal: „Großartig, dass die Michelin-Sterne nach Österreich zurückkehren! Für die Außenwahrnehmung, auch international, kann unserem Land nichts Besseres passieren. Es ist eine großartige Anerkennung für unser Haus. 2006-2009 hatten wir schon die Ehre, zwei Sterne zu führen, wir sind sehr glücklich, dass es nun wieder zu zwei Sternen gereicht hat!“

**Roland Huber, Esslokal\***, Hadersdorf am Kamp: „Es ist großartig! International die beste Werbung und das hat für uns einen großen Stellenwert. Nun sind wir auf der internationalen Kulinarik-Landkarte deutlich sichtbar!“

**Toni Mörwald, Toni M.\***, Feuersbrunn: „Wir haben die Guide-Michelin-Sterne in den letzten Jahren vermisst – in unseren Betrieben, aber auch in ganz Österreich. Umso mehr freut es uns, dass nun auch zu unserem Betrieb ein Stern zurückgekommen ist!“

## 2. Die „grünen Sterne“

Mit einem „**green star**“, der Kategorie für gehobene Küche und besonders umweltschonende, zukunftsorientierte Initiativen, wurden zwei Betriebe aus Niederösterreich ausgezeichnet:

- **„Der Floh“\***, Langenlebarn
- **Restaurant „Gaumenkitzel“\*** - Molzbachhof, Kirchberg a. Wechsel

**Josef Floh, „der Floh“:** „Unsere Freude ist sehr groß! Der grüne Stern ist die beste Wertschätzung für unser Bestreben, gemeinsam mit unserem Team, vielen Bauern und Partnern, eine natürliche und respektvolle Zukunft zu gestalten.“

**Peter Pichler** vom „**Gaumenkitzel**“, Kirchberg a. Wechsel: „Wir setzen auf Naturverbundenheit, Nachhaltigkeit und Regionalität – in unserem Hotel ebenso wie im Gourmetrestaurant. Diese internationale Anerkennung ehrt uns sehr!“

## 3. Die Bib-Gourmand-Liste

Im Guide Michelin werden außerdem besonders gute Gasthäuser in die **Bib-gourmand-Liste** aufgenommen. Dieses Gütesiegel steht für ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis, gute Qualität und besten Geschmack bei moderaten Preisen.

In Niederösterreich wurden folgende Betriebe gelistet – sie alle sind Mitglied der Niederösterreichischen Wirtshauskultur:

### PRESSERÜCKFRAGEN



- [Haslauerhof](#), Haslau a.d.Donau
- [Hueber - der Wirt in Bründl](#), St. Georgen a.d.Leys
- [Landgasthaus Hinterleithner](#), Hofamt Priel
- [Mörwald Schloss Grafenegg](#), Grafenegg
- [Pollaks Wirtshaus - der Retzbacherhof](#), Unterretzbach

**Roland Lukesch, Haslauerhof**, Haslau a.d.Donau: „30 Jahre stetig steigende Qualität und Harmonie in Küche und Team gipfeln jetzt in der Auszeichnung von Guide Michelin. Wir freuen uns riesig und werden bei einer Küchenparty mit dem Team einige Flaschen Champagner köpfen!“

**Stefan Hueber, der Wirt in Bründl/** St. Georgen an der Leys: „Das Jahr hat sensationell begonnen für uns! Vor wenigen Tagen ist meine Tochter geboren, und jetzt noch diese Auszeichnung als BIB-Gourmet! Wir schwelgen im Glück und wir hoffen, dass wir dieses Glück mit vielen Gästen teilen dürfen!“

**Hans Jörg Hinterleithner, Landgasthaus Hinterleithner:** „Es ist eine tolle Auszeichnung, die unsere Arbeit belohnt!“

#### 4. Gute Küche

Zusätzlich sind weitere Lokale aus "ausgewählte Restaurants mit guter Küche" gelistet, hier finden sich weitere Beispiele aus Niederösterreich wie das "[Gasthaus zur Palme](#)" in Neuhofen a.d. Ybbs, die [Hofmeisterei Hirtzberger](#) in Wösendorf/ Wachau, das [Landgasthaus Essl](#) in Rossatz, das "[Himmelreich](#)" in Zaußenberg, das "[Triad](#)" in Bad Schönau oder "[Kolm](#)" in Arbesbach.

#### **Harald Pollak, Retzbacherhof und Obmann der Niederösterreichischen**

**Wirtshauskultur:** „Wenn die niederösterreichische Gastronomie international mitspielen will, ist der Guide Michelin sehr wichtig. Für mich ist es eine große Ehre, als Obmann die Niederösterreichische Wirtshauskultur präsentieren zu dürfen, und ich freue mich über die Listung meines eigenen Betriebes. Es ist eine Anerkennung von außen, dass wir mit unserem Schwerpunkt auf Qualität und Regionalität völlig richtig liegen. Und für die Niederösterreichische Wirtshauskultur beweisen die Auszeichnungen mit Sternen und Bib-Gourmand-Liste einmal mehr 'Wir leben Vielfalt!'“

#### PRESSERÜCKFRAGEN



## Sterne und Bib-gourmands in Niederösterreich

Die vollständige Restaurantauswahl finden Interessierte über die Guide-MICHELIN-App und die Guide [MICHELIN-Website](#) bzw. [news.michelin.de](https://news.michelin.de). Sie ergänzt das globale Angebot von über 16.000 Restaurants und 6.000 Hotels und macht Österreichs Gastronomie weltweit sichtbar.

**Pressefoto:** © Österreich Werbung/ Julian Schmidt

v.l.n.r.: Mario Pulker – Wirtschaftskammer Österreich, Johannes Schmuckenschlager – Weinbaupräsident, Toni Mörwald – Mörwald Restaurants, Michaela Zeiler - Niederösterreich Werbung, Karin Rosenberger - Wirtschaftskammer NÖ, Hans Jörg Hinterleithner – Landgasthaus Hinterleithner, Felix Rieger – Mörwald Restaurants, Constantin Dorfer – Landhaus Bacher, Roland Huber – Esslokal, Marion Ebner-Ebenauer – Winzerin, Josef Floh - der Floh, Dominik Pachschröll – Mörwald Restaurants, Susanne Dorfer – Landhaus Bacher, Harald Pollak – Niederösterreichische Wirtshauskultur/ Retzbacherhof, Thomas Dorfer-Landhaus Bacher, Nina u Peter Pichler – Gaumenkitzel, Michael Duscher – GF Niederösterreich Werbung, Hannes Steinacker – GF Weinviertel Tourismus

## Weitere Bilder zum Thema:

<https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pinaccess/showpin.do?pinCode=YTvv1tR8dWFT>

Bitte beachten Sie die Copyrights!