

Tourismusdelegation zu Besuch im Landhaus Bacher

REGIONALE PRODUKTKULTUR AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Das Landhaus Bacher in Mautern zählt zu den führenden Gourmetrestaurants Österreichs. Lisl Wagner-Bacher baute das Gasthaus ihres Vaters einst gemeinsam mit ihrem Mann Klaus Wagner zu den ersten Adressen des Landes auf. Seit mittlerweile 20 Jahren kocht der vielfach ausgezeichnete Schwiegersohn Thomas Dorfer im Landhaus Bacher stilvolle Gerichte auf Spitzenniveau. Davon hat sich bei einem gemeinsamen Besuch gestern auch eine Tourismusdelegation bestehend aus Landesrat Jochen Danninger, Mario Pulker - Spartenobmann der Wirtschaftskammer Niederösterreich und Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, überzeugt.

St. Pölten, 19. August 2022. Das Weltkulturerbe Wachau beeindruckt durch seine Vielfalt. Es ist ein Platz voll historischer Kulturschätze, mit einer atemberaubenden Naturlandschaft und grenzenlosem Genuss auf allen Ebenen. Schon seit jeher übt der Abschnitt entlang der Donau zwischen Melk und Krems eine große Anziehungskraft auf die Menschen aus, Gäste aus aller Welt bewundern die Schönheit der Region. In Mautern kommen Gerichte aus aller Welt auf den Tisch: Mit besten Zutaten und regionalen Besonderheiten.

„Die Weinkultur, Wirtshauskultur und regionale Produktkultur sind die drei Säulen und das Fundament der Kulinarik in Niederösterreich. Für unsere kulinarisch-touristische Zukunft sind das Engagement und der Einfallsreichtum vieler Akteurinnen und Akteure gefragt. Umso größer ist daher die Freude mitanzusehen, wie Vorzeigebetriebe wie das Landhaus Bacher, die schon über Jahrzehnte konstant auf so hohem Niveau ihre Gäste verwöhnen, eine Zugkraft für die gesamte Region entwickeln. Denn genau diese Spitzenleistungen sind es, die die Wachau international bekannt gemacht und wesentlich zum Markenimage des Landes Niederösterreich beigetragen haben“, ist **Tourismuslandesrat Jochen Danninger** überzeugt.

Mario Pulker, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Niederösterreich betont: „Die Wachau und mit ihr die gesamte Donauregion ist nicht nur eine der gefragtesten Tourismusregionen, sie ist damit auch ein wichtiger Motor für die gesamte Wirtschaft. Nah genug für einen Tagesausflug aus Wien oder den benachbarten Bundesländern, aber auch berühmt genug, um ausländische Gäste in ihren Bann zu ziehen.“

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Silvia Hrabý

tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 mail silvia.hrabý@noe.co.at

Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar

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

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, ergänzt: „Die ‚weite Land Küche‘ steht für das ‚kulinarische Erlebnis‘ Niederösterreichs, hier im Landhaus Bacher kann man schmecken und erleben, was Niederösterreich ausmacht: Eine unglaubliche Vielfalt und Authentizität, aber auch Gemütlichkeit und Genuss! Die Donau-Region ist für fast ein Viertel aller Nächtigungen in Niederösterreich verantwortlich, die Gäste schätzen vor allem die unverwechselbare Schönheit, aber auch das kulturelle Angebot, die gute Küche und natürlich die vielen edlen Weine.“

Im Jahr 2021 konnten in der **Region Donau Niederösterreich** bereits wieder fast 1,1 Millionen Nächtigungen verbucht werden. Auch die bisherige Entwicklung im Jahr 2022 zeigt, dass die Gäste ihre wieder gewonnene Reisefreiheit lieben und gern in die Landschaften um die Donau (zurück)kommen: Von Jänner bis Juni wurden in der Donau-Region knapp 596.000 Nächtigungen verzeichnet, das ist im Vergleich zum Vorjahr ein Plus von über 106% und im Vergleich zum Vorkrisenniveau 2019 „nur“ mehr ein Minus von 21,5%.

Die **Wachau** im „Herzen“ der Donauregion bestätigt diesen Trend: Sie ist immer einen Besuch wert – nah genug von Wien für einen Tagesausflug oder ein verlängertes Wochenende – und trotzdem weit genug weg, um richtig abzuschalten. Sie ist nicht nur für Gäste aus Niederösterreich und den benachbarten Bundesländern ein starker Magnet, seit Jahresbeginn 2022 wurden 112.096 Nächtigungen oder 61% mehr als im Vergleichszeitraum des Vorjahres verzeichnet. Kürzere und längere Ausflüge in die Region sind bei Familien, sportaktiven Gästen und Gruppenfahrten ein konstanter „Nächtigungsbringer“.

Die Wachau ist auch weiterhin ein sehr beliebter Anziehungspunkt für Gäste aus dem **Ausland**: Sie kommen zum Großteil aus Deutschland (plus 182,4% oder 54.286 Nächtigungen von Jänner bis Juni 2022), aber auch aus anderen Staaten (36.829 Nächtigungen oder plus 210% im bisherigen Jahresverlauf 2022).

Das Landhaus Bacher: Ein Familienbetrieb mit großer Tradition

Der Chef der Küche, Thomas Dorfer, steht seit 20 Jahren im Landhaus Bacher am Herd, während Susanne Dorfer-Bacher, die Tochter von Lisl Wagner-Bacher, das Restaurant leitet. Mit viel Fingerspitzengefühl kümmert sich Susanne Dorfer-Bacher um die Weine, die zur Küche ihres Mannes passen.

Thomas Dorfer ist mittlerweile mit vier Hauben dekoriert. Viele Jahre lang kochte er Schulter an Schulter mit seiner Schwiegermutter Lisl Wagner-Bacher, die das Landhaus Bacher über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht hat. Denn schon seit Langem ist der Familienbetrieb ein Ort, an dem es mehr als „nur“ gutes Essen gibt.

Thomas Dorfer betont: „Es ist das saisonale Produkt, welches im Mittelpunkt steht. Aber wir praktizieren auch eine weltoffene und internationale Küche: Alle Zutaten, mit denen gearbeitet wird, egal ob es sich um Fisch, Gemüse, Geflügel oder Fleisch

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Silvia Hrabý

tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 mail silvia.hrabý@noe.co.at

Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar

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

handelt, sind erstklassig! Wir kaufen bei den besten Lieferanten, manche sind dem Haus seit Beginn an verbunden.“

Das gebackene Ei mit Kaviar aus Lisl Wagner-Bachers Ära oder der Raviolo mit Tafelspitz von Thomas Dorfer sind nur einige der Klassiker auf der Speisekarte, zum Ausklang dürfen es Grießkrokant mit Holunder oder Marillenröster-Sorbet sein. Eine der Stärken des Landhauses Bacher ist auch, lange bevor es Mode wurde, die vegetarische Küche. Dem Gemüse ist ein eigenes Menü gewidmet. Qualität, Authentizität und herzliche Gastlichkeit in Mautern: Eigenschaften, mit denen Niederösterreich auch gemäß der neuen Tourismusstrategie 2025 bei seinen Gästen punkten will und wird!

Nähere **Informationen** finden Interessierte unter

www.niederoesterreich.at/essen-und-trinken

www.landhaus-bacher.at

Fotos vom Landhaus Bacher befinden sich im Link zum Download:

www.landhaus-bacher.at/presse

Bitte Copyrights beachten!

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Silvia Hrabý

tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 **mail** silvia.hrabý@noe.co.at

Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar

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