

Tourismuspreis Niederösterreich 2019 in der Kategorie „Innovation“ geht an Familie Machreich

Für ihre Innovationskraft im „Triad“, unter anderem das neue „Wiener Alpen Bett“, wurde das Unternehmerpaar Veronika und Uwe Machreich mit dem Tourismuspreis Niederösterreich in der Kategorie „Innovation“ ausgezeichnet. Laudator für sie war der niederösterreichische Landtagsabgeordnete, ÖVP-Klubobmann und Bürgermeister Mag. Klaus Schneeberger.

Moderner Leitbetrieb und wichtiger Partner

Das „Triad“ in Krumbach hat seinen Namen aus dem Lateinischen „Triade“ (Dreiheit) und steht für die Kombination aus Restaurant, Gästezimmern und Golf Driving Range. Auswahl und Bogen sind weit gespannt: Gutes Essen in gemütlicher Stube, der Hofladen mit regionalen Schmankerln, Kochkurse und eigene Kochhefte, die Golf Driving Range, die dienstäglichen „Triad privat“-Abende mit 6-gängigem Gourmetmenü und Weinbegleitung, die „Chefs table“-Packages für golfspielende Feinschmecker und seit Neuestem das „Wiener Alpen Bett“... dieser Leitbetrieb in der Buckligen Welt wird ständig weiterentwickelt. Die Zutaten für die erstklassige Küche im Restaurant kommen zum Teil aus Eigenanbau, auf Saisonalität und Regionalität wird stets geachtet; von März bis Dezember gibt es frische Produkte von Bauern der Region auch direkt in „Triad's Hofladen“ zu kaufen. In der Golf Driving Range kann man von März bis Oktober den Golfsport ausleben und jederzeit abschlagen. Veronika und Uwe Machreich engagieren sich als Partner der Wiener Alpen in Niederösterreich bei Projekten wie „Haubenkoch trifft Hüttenwirt“ und in der Niederösterreichischen Wirtshauskultur: Seit 2014 ist Uwe Machreich auch zweiter Obmann-Stellvertreter im Vorstand des Vereins, heuer im Juli war er einer der Initiatoren des „1. Wirte-Radeln“ über 280 km quer durch Niederösterreich.

Das „Wiener Alpen Bett“

Errichtet auf einem Hügel nahe dem Gourmet-Restaurant „Triad“ thront das „Wiener Alpen Bett“. Der moderne und doch gemütliche Holzbau besticht durch die atemberaubende Aussicht in die Landschaft der Wiener Alpen, eine hochwertige Zimmerausstattung mit natürlichen Materialien und die ungestörte Lage im Grünen. Durch großzügige Glasfronten fühlt man sich wie mitten in der Natur. Die „Wiener Alpen Betten“ sind ein perfekter Ausgangspunkt für Wanderungen in der Buckligen Welt. Nach einem Probetrieb wurden aufgrund

der großen Beliebtheit Anfang 2019 drei weitere Einheiten gebaut. Insgesamt stehen nun fünf „Wiener Alpen Betten“ mit Platz für bis zu zehn Personen zur Verfügung. Das „Wiener Alpen Bett“ ist Teil von „Hin und weg – Niederösterreichs außergewöhnlichste Unterkünfte“.

Kulinarischer Hotspot

Einen Namen bis weit über die Landesgrenzen hinaus hat sich das Paar Machreich vor allem in der Gastronomie gemacht. Neben traditionell Bodenständigem wird im „Triad“ auch die moderne Küche zelebriert und zahlreiche Auszeichnungen zeugen von allerbesten Qualität. So wurde der Betrieb mit zwei Hauben von Gault&Millau, vier Gabeln von Falstaff, drei Sternen von A La Carte und als Top-Wirt-Sieger 2010 der Niederösterreichischen Wirtshauskultur ausgezeichnet. 2011 wurde die begehrte Trophée Gourmet überreicht, seit 2018 zählt Uwe Machreich für den deutschen Schlemmeratlas auch zu den 50 besten Köchen Österreichs. Das „Triad“ ist Mitglied bei den „Jeunes Restaurateurs d'Europe“. Die enge Zusammenarbeit mit heimischen Top-Produzenten und Bauern ist seit Jahren selbstverständlich. Veronika Machreich sorgt für besten Service und perfekte Weinauswahl. Ein Schwerpunkt liegt auch im Lukrieren und Ausbilden von Mitarbeitern, die Lehrlingsausbildung ist ihr eine Herzensangelegenheit. Bereits sieben Lehrlinge aus Küche und Service wurden als Landesieger, Zauberlehrling oder beim Bundes-Lehrlingswettbewerb mit „Gold“ oder „Silber“ gekürt.

Die „ausgezeichneten“ Personen

Veronika Machreich absolvierte eine Lehre als Restaurantfachfrau in Bad Schönau, bevor sie am Arlberg, in Bregenz, Schottland und England Erfahrung sammelte.

Uwe Machreich hat seinen Beruf in Bad Kleinkirchheim erlernt, arbeitete u.a. bei Werner Matt, Christian Petz und den Obauers, bevor er in Lech am Arlberg selbst 2 Hauben erkochte. Dort lernte er auch seine spätere Frau kennen, mit der er mehrere Jahre gemeinsam unterwegs war. Einige Jahre internationale Erfahrung später wurde er staatlich geprüfter Greenkeeper und pflegt heute Driving Range, Naturteich und das Gelände selbst.

Das Paar machte sich 2001 sesshaft und eröffnete den umgestalteten elterlichen Bauernhof mit Gästezimmer. Die drei gemeinsamen Kinder gehen bereits eigene Wege.

Weitere Informationen: www.triad-machreich.at

Presserückfragen:



Niederösterreich-Werbung, Marcella Maurer, Tel. 02742/9000-19844, marcella.maurer@noe.co.at