



# Niederösterreichische Wirtshauskultur beim wachau GOURMETfestival

## 30 JAHRE – 30 GERICHTE

Im Weltkulturerbe „Wachau“ die wunderschöne Landschaft genießen, Spitzenweine aus Niederösterreich verkosten und mit 30 Gerichten einen Streifzug durch die niederösterreichische Küche unternehmen: 11 Betriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur machen es möglich. Das wachauGOURMETfestival bildet einen würdigen Rahmen für diese Veranstaltung im Jubiläumsjahr der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. 150 Gäste waren gestern Abend in der Landesgalerie Krems dabei.

St. Pölten, 9. April 2024. Das wachau GOURMETfestival im April hat sich längst zu einem der international bedeutendsten Gourmetfestivals entwickelt und findet heuer bereits zum 15. Mal statt. Bis 18. April können private Feinschmeckerinnen und Feinschmecker ebenso wie Profis aus der Spitzengastronomie die kulinarischen Angebote in einer der schönsten Tourismusregionen Österreichs genießen. Den gestrigen Abend gestaltete der Verein der Niederösterreichischen Wirtshauskultur in der Landesgalerie Niederösterreich in Krems.

**Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner** besuchte das Team vor Ort schon am späten Nachmittag: „Ich wünsche allen Beteiligten viel Erfolg bei den Vorbereitungen! '30 Jahre – 30 Gerichte' ist das perfekte Motto und der ideale Einstieg in das Jubiläumsjahr der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, denn wie könnte man eine der besten gastronomischen Initiativen des Landes authentischer erleben als beim Verkosten von außergewöhnlichen Gerichten und Weinen, präsentiert von 11 Wirtinnen und Wirten der Niederösterreichischen Wirtshauskultur bzw. Winzerinnen und Winzern?! Ich gratuliere der Niederösterreichischen Wirtshauskultur schon jetzt zu ihrem 30. Geburtstag und wünsche allen ihren Gästen einen unvergesslichen Abend!“

**Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung** betonte: „Die Niederösterreichische Wirtshauskultur steht für Qualität, Region, Tradition UND Innovation, und all diese Werte werden von 11 Betrieben heute auf höchst gekonnte Weise in die Tat umgesetzt bzw. in ess- und trinkbare Beispiele gemünzt. Bereits ab dem frühen Abend konnten die Gäste außerdem das Karikaturmuseum Krems besuchen und an einer Führung durch die Landesgalerie teilnehmen – Niederösterreich ist eben eine Top-Destination für Kultur, Kulinarik und Genuss!“

### PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Gabriele Pomper-Lusetzky  
Tel +43 (0) 2742/9000 19848 Mail [gabriele.pomper@noe.co.at](mailto:gabriele.pomper@noe.co.at)



### 30 Jahre – 30 Gerichte

**Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur** erklärte: „30 Gerichte gibt es heute, zubereitet von einer 11-köpfigen Delegation unserer rund 200 Mitgliedsbetriebe, dazu werden von der vinaria die besten Weine aus allen 8 Weinbaugebieten Niederösterreichs kredenzt. Niederösterreichs kulinarische und gastronomische Landschaft ist so vielseitig wie die heutige Verkostungsliste vielversprechend: Es gibt Traditionelles, aber auch neu interpretierte Gerichte – vom Einkornkrapfen mit Spitzkraut-Kimchi, Reh Pho oder Kalbsbeuscherl über Ceviche vom Traisentaler Wels, geschmortes Ochsenbackerl, vegane Topinambur-Grammelknöderl bis hin zu Mohnnudeln oder Buchweizen-Tartelette mit Deix-Himbeere... Mein Dank geht an alle Kolleginnen und Kollegen für diesen höchst genussvollen Streifzug!“

**Nähere Informationen** zur Niederösterreichischen Wirtshauskultur auf [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

© NLK/ Pfeiffer

v.l.n.r.: Bernhard Schröder – GF Donau Niederösterreich Tourismus, Michael Duscher – GF Niederösterreich Werbung, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Mario Pulker – Spartenobmann Gastronomie Wirtschaftskammer Österreich, Harald Pollak – Obmann Niederösterreichische Wirtshauskultur

#### PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Gabriele Pomper-Lusetzky  
Tel +43 (0) 2742/9000 19848 Mail [gabriele.pomper@noe.co.at](mailto:gabriele.pomper@noe.co.at)