

16.06.2015 - 09:03 Uhr

Auszeichnung für das "bertlwieser's" - BILD



Pegasus 2015 - Sonderpreis Tourismus & Gastronomie in Gold.

Linz/Oberösterreich (ots) - Gutes Essen und Trinken gepaart mit gelebter Gastfreundschaft, hoher Servicequalität und einer stimmigen Atmosphäre machen den Urlaub zum unvergesslichen Erlebnis. Vor allem, wenn der Gast dabei Einblick in regionale Besonderheiten gewinnen kann. Beim "Pegasus Sonderpreis Tourismus & Gastronomie" wurden deshalb Oberösterreichs beste Gastronomiebetriebe gesucht. Unter den 24 Einreichungen punktete das "bertlwieser's - Rohrbachs bierigstes Wirtshaus" mit seinen Grundsätzen zu Frische, Regionalität, Qualität und Mitarbeiterführung.

Oberösterreichs Tourismuswirtschaft stellt mit der Verleihung des "Pegasus - Sonderpreis Tourismus & Gastronomie" herausragende, erfolgreich umgesetzte Ideen vor den Vorhang. "Wir würdigen damit Persönlichkeiten und Projekte, die sich durch ihr Engagement für den Tourismus und die Gastronomie in unserem Bundesland auszeichnen." erklärt Wirtschaftslandesrat Dr. Michael Strugl. Gleichzeitig wird damit die Wettbewerbsfähigkeit der Destination Oberösterreich gestärkt und auf die Bedeutung der Tourismuswirtschaft aufmerksam gemacht: "Rund 30.000 Menschen in den touristischen Betrieben und Organisationen sind um das Wohl der internationalen Gäste bemüht. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung. Zudem bereichert ein vielfältiges gastronomisches Angebot den Lebens- und Wirtschaftsraum der Oberösterreicher." ergänzt SO KommR Robert Seeber.

Der begehrte Preis der OÖ Nachrichten wurde in Kooperation mit dem Land Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus vergeben. Aus den fünf nominierten Betrieben wurde das "bertlwieser's - Rohrbachs bierigstes Wirtshaus" mit der begehrten Trophäe in Gold und einem Scheck des Landes Oberösterreich in Höhe von EUR 5.000,-- ausgezeichnet.

Zwtl.: bertlwieser's - Rohrbachs bierigstes Wirtshaus

Das junge Unternehmerpaar Michael Bertlwieser und Christa Hauer hat sich 2012 den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt und einen hochwertigen österreichischen Gastronomiebetrieb geschaffen, der die Gäste begeistert und großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit legt. Im "bertlwieser's" setzt man auf frisch gekochte, geschmacklich überzeugende Speisen, für die Lebensmittel und Zutaten aus eigener Produktion oder von heimischen Produzenten verwendet werden. Und mit über 30 heimischen Biersorten, darunter viele Mühlviertler Biere, sowie Fruchtsäften aus der Region, österreichischen Weinen und Mühlviertler Spirituosen ist die Auswahl auf der Getränkekarte beachtlich. Bemerkenswert befand die Jury auch den familiären Führungsstil,

den die beiden Geschäftsführer mit den Mitarbeitern pflegen. Lehrlingsausbildung, Aus- und Weiterbildungsangebote, regelmäßige Meetings, Mitarbeiterhandbuch oder gemeinsame Freizeitaktivitäten sorgen für ein freundschaftliches Verhältnis und hohe Motivation des Teams.

Zwtl.: Die weiteren nominierten Betriebe

· Gasthof Frodlhof in Neukirchen an der Vöckla · Gasthof "Hoamat - einfach genießen" in Haibach ob der Donau · Kräuter Wirt aus Hirschbach · Wirtshaus Schupf'n aus Rohr im Kremstal

"Viele innovative Ideen der oberösterreichischen Unternehmer tragen dazu bei, die Qualität in den touristischen Betrieben zu fördern. Diese ausgezeichneten Vorzeige-Projekte sollen impulsgebend und ermutigend auch für andere Tourismusbetriebe sein", ergänzt Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

Oberösterreich Tourismus
Elisabeth Kierner, MSc
Unternehmenskommunikation
0664-3030444
elisabeth.kierner@lto.at
www.oberoesterreich-tourismus.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3952/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0003 2015-06-16/09:00

Medieninhalte



VOLKER WEIHBOLD pegasus 2015 im linzer brucknerhaus.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100012529/100774244> abgerufen werden.