

# Niederösterreich-Werbung GmbH

25.01.2017 - 12:03 Uhr

## Top-Wirt des Jahres kommt aus dem Schneebergland - BILD/VIDEO



### Pölsen (ots) -

Die ehemalige Reitschule von Schloss Grafenegg war am Montag (23. Jänner 2017) Treffpunkt für anspruchsvolle Genussfreunde. Bei der Veranstaltung "Ein Fest für die Wirte", die bereits zum 19. Mal stattfand, wurden die Top-Wirtinnen und Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gekürt. Vor rund 500 Festgästen aus dem Kulinarik-, Wirtschafts- und Medienbereich sicherte sich die Familie Puchegger vom Puchegger-Wirt in Winzendorf den begehrten Titel "Top-Wirt des Jahres 2017".

Mit saisonal wechselnden Gerichten, starkem Bezug zur Region und mit viel Liebe zum Detail kochen sich die Wirtinnen und Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur seit mehr als 20 Jahren in die Herzen ihrer Gäste. Gleichermaßen sind sie die kulinarischen Botschafter des Landes. Landauf und landab tragen rund 230 Wirtshauskultur-Betriebe das grüne, ovale Schild. Ein Erkennungsmerkmal, das für Qualität steht. Und für Herzlichkeit. Für traditionelle Küche, die gut und gerne kombiniert wird mit Kreativität und Weitblick für moderne Kochtrends. Für sie alle steht das Wohl des Gastes im Vordergrund. Darüber hinaus verbindet sie ein Ziel: die Wahl zum "Top-Wirt des Jahres". Diese verdienstvolle Auszeichnung, ebenso wie die Prämierung zum "Einsteiger des Jahres" und "Aufsteiger des Jahres" sowie die Verleihung des wertvollen Prädikats "Top-Wirt des Jahres", wird traditionell bei der Veranstaltung "Ein Fest für die Wirte" vergeben. So geschehen am Montagabend, den 23. Jänner 2017, als sich die ehemalige Reitschule von Schloss Grafenegg zum kulinarischen Treffpunkt für rund 500 erlesene Festgäste und Freunde der Wirtshauskultur verwandelte.

"Zum 19. Mal werden die verdienstvollen Tätigkeiten unserer Wirtinnen und Wirte im Rahmen der Top-Wirt-Gala prämiert. Eine Auszeichnung, die unseren hohen Qualitätsanspruch im Kulinarikbereich eindrucksvoll hervorhebt. Einmal mehr zeigen sich die Mitglieder als große Familie und beweisen größten Zusammenhalt", sagt Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll.

Zwtl.: Auf dem Weg zum Top-Wirt.

Ein ausgewähltes Gourmet-Team der Niederösterreichischen Wirtshauskultur begab sich im vergangenen Jahr auf kulinarische Wanderschaft. Anonym und unbemerkt wurden die Kochkünste heimischer Wirtinnen und Wirte getestet. Die finale Entscheidung traf schlussendlich eine fachkundige Jury. Auf frische regionale Produkte, immer mit Rücksicht auf die saisonalen Gegebenheiten, wurde akkurat geachtet. Auch die Servicequalität und das Know-how bei der Weinberatung spielten eine Rolle bei der Entscheidungsfindung. 57 der insgesamt 230 Wirtshauskultur-Betriebe überzeugten die Genuss-Experten und führen ab sofort das wertvolle Prädikat "Top-Wirt".

"Unsere Wirtinnen und Wirte in Niederösterreich sorgen für eine Dichte an kulinarischen Höhepunkten, die ihresgleichen sucht. Es war kein leichtes Unterfangen, bei so viel Qualität die Allerbesten zu küren. Ihnen allen sei herzlich gratuliert", sagt Tourismuslandesrätin Dr.in Petra Bohuslav.

Um sich die prestigeträchtige Auszeichnung in den Kategorien "Einsteiger des Jahres", "Aufsteiger des Jahres" und "Top-Wirt des Jahres" zu sichern, bedarf es Mut zur Kreativität. Mut zu noch mehr Regionalität. Selbstproduzierte Säfte, eingelegtes Gemüse, attraktiv zusammengestellte Speisekarten und hausgebackenes Brot sind hier nur einige Beispiele, die den Unterschied ausmachen.

Zwtl.: Kulinarische Botschafter des Landes.

Gegen 20 Uhr erreicht der Spannungsbogen im Festsaal der ehemaligen Reitschule von Schloss Grafenegg seinen Höhepunkt, die Preisträgerinnen und Preisträger treten ins Rampenlicht:

Über den Titel "Einsteiger des Jahres 2017" darf sich Familie Hueber vom Gasthof Hueber in St. Georgen an der Leys freuen. Ein Wirtshaus, das sich zu einem Ort der Begegnung entwickelt hat. Allein der charmante Festsaal bietet Platz für 150 Personen und offenbart die Geschichte der Familie Hueber. Das Herz des Betriebes ist die Wirtsstube, besonderes Augenmerk liegt auf regionsbezogener Küche. Der Begriff Regionalität ist hier nicht nur ein Modebegriff. "Gelebte Regionalität" nennt es Chefkoch Stefan Hueber liebevoll. Vom Rindfleisch und Fisch über edle Weinsorten bis hin zum schmackhaften Bauernbrot - die enge Zusammenarbeit mit den heimischen Produzenten hat für die Familie Hueber oberste Priorität. Das sieht man. Spürt man. Schmeckt man. Aus den besten Produkten außergewöhnliches Essen zu kochen, ist seit Generationen der Grundpfeiler dieses Hauses.

Kontaktdaten: Gasthof Hueber, 3282 St. Georgen an der Leys 18, Tel.: 07482/462 06, [www.gasthof-hueber.at](http://www.gasthof-hueber.at)

Einen wahren Höhenflug an Punkten haben Ferry und Gabi Heinz vom Gasthaus Trefflingtalerhaus in Puchenstuben hingelegt und sich verdientermaßen den Titel "Aufsteiger des Jahres 2017" gesichert. Das verträumte Wirtshaus befindet sich seit mehreren Generationen im Familienbesitz. Es steht für eine ehrliche, authentische Küche und bietet mit der eigenen Landwirtschaft einen besonderen Mehrwert. Bekannt für sein scharf angebratenes Lammfilet und die selbstgemachten Mehlspeisen ist das Trefflingtalerhaus Anziehungspunkt für Genießer. Und für wanderaffine Gäste. Am Fuße des Naturparks Ötscher-Tormäuer gelegen, wird die Terrasse der Wirtsstube mit sagenhaftem Ausblick gerne zum Rasten und Verweilen genutzt.

Kontaktdaten: Gasthaus Trefflingtalerhaus, Naturparkstraße 11, 3214 Puchenstuben, Tel.: 02726/231, [www.trefflingtalerhaus.at](http://www.trefflingtalerhaus.at)

Der "Top-Wirt des Jahres 2017" kommt in diesem Jahr aus den Wiener Alpen in Niederösterreich. Ansässig in der idyllischen Gegend rund um den Schneeberg und die Hohen Wand wird beim Puchegger-Wirt in Winzendorf kulinarisch groß aufgetischt. 1896 errichtet, steht das Wirtshaus seit jeher für regionsbezogene Küche mit viel Liebe zum Detail. Mittlerweile wird dieser Genusstreffpunkt in fünfter Generation geführt. Was auffällt: Der Zusammenhalt der Familie ist gleich nach dem Einkehren spürbar. Das liebevolle Service wird bestimmt durch die beiden Inhaber Johann und Sylvia Puchegger, für die Gourmetküche verantwortlich zeichnet ihr Sohn Christoph. Gemeinsam verfolgen sie ein Ziel: Mehr zu bieten als das Alltägliche. Sowohl in der Küche als auch in der Wirtsstube. Hervorzuheben ist der selbstproduzierte Emmerberger Schinken, der weit über die Grenzen Niederösterreichs hinaus Bekanntheit erlangte.

Kontaktdaten: Puchegger-Wirt, Bahnhofplatz 86, 2722 Winzendorf, Tel.: 02638/222 24, [www.puchegger.at](http://www.puchegger.at)

Zwtl.: Rampenlicht für die Top-Wirte.

So viel Engagement rund um die heimische Wirtshauskultur verdient höchsten Respekt. Den gab es für die glücklichen Sieger, kräftigen Beifall ebenso. Nicht nur von ihren Kolleginnen und Kollegen, auch die zahlreiche Prominenz, die sich zu diesem köstlichen Anlass eingefunden hatte, ließ sich das Applaudieren nicht nehmen. Darunter Spartenobmann für Tourismus und Freizeitwirtschaft WKNÖ, Mario Pulker, Waltraut Haas, Werner Auer, Pater Mag. Johannes Paul Chavanne (Stift Heiligenkreuz), Norbert Oberhauser, Gerhard Zadrobilek, Stefanie Schwaiger, Toni Pfeffer, Michael Hatz, Marcus Strahl oder Andreas Wojta.

Kulinarisch verführt wurden die Festgäste von den Siegern und Nominierten des Vorjahres, die mit den Zaublerlehrlingen, dem Kochnachwuchs der Wirtshauskultur, an drei Stationen groß aufkochten. Von dem hausgeräucherten Seesaibling mit Krengervais, Grammelknödel mit Speckkraut, der rosa gebratenen Beiriedschnitte mit Karottencreme, Erdäpfelwürfel und Schmorzwiebel bis hin zu süßen Sünden wie karamellisiertem Apfelschmarren mit Topfen-Eis war für Freunde herzhafter Genüsse alles dabei. Die renommierten Privatbrauereien Zwettler und Schremser lieferten wieder ihr mit viel Liebe gebrautes Bier. Feine Weine gab es von Lenz Moser und Morandell, frischer Kaffee von Julius Meinel und La Cimbali wurde in der Lounge serviert. Die Firmengruppe Kastner, seit Beginn an treuer Partner der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, stellte die von den Wirtinnen und Wirten zubereiteten Waren zur Verfügung. Römerquelle und Almdudler die Softgetränke, Haubis das Brot und Mautner Markhof Senf und Kren. Neu: Erstmals waren die Käsemacher mit verschiedensten Käsevariationen vertreten. Zum Abschluss dieser kulinarischen Sinnesreise zog es die Gäste traditionell vor Mitternacht zum Würstelbuffet von Moser Wurst.

"Immer wieder Herzklopfen, Spannung und dann Begeisterung - auch die diesjährige Verleihung spielte wieder alle Stückeln. Bei unseren Wirtinnen und Wirten steht die Gemeinsamkeit im Vordergrund, das haben sie eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Ihnen allen ein herzliches Dankeschön für ihr Engagement", sagt Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur abschließend.

Bildmaterial finden Sie unter: <https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pindownload/login.do?pin=0W9GUCSGX2PY> PIN-Code: 0W9GUCSGX2PY Bitte beachten Sie die Bildrechte!

Allgemeine Informationen zur Niederösterreichischen Wirtshauskultur unter: [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

1994 wurde der Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur ins Leben gerufen, um damit das typisch Niederösterreichische in der Gastronomie zu bewahren, Partnerschaften zwischen regionsbewussten Wirtsleuten und qualitätsbewussten Landwirten zu fördern und lokalen Gästen sowie Genussreisenden kulinarische Erlebnisse mit großer Authentizität zu bieten. Mehr als 100 Wirtshäuser engagierten sich anfangs für die Ideale der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, heute sind es 230 in 200 Orten in ganz Niederösterreich. Damit ist die Niederösterreichische Wirtshauskultur die mit Abstand stärkste Gruppe unter allen derartigen Vereinigungen in Österreich. Diese Verbreitung von Wirtshauskultur-Betrieben ist ein wesentlicher Grund dafür, dass Niederösterreich als "Land für Genießer" bezeichnet wird. Neben den in aller Vielfalt und höchster Qualität gekelterten Weinen, den zahlreichen Bierbrauereien, den unzähligen landwirtschaftlichen Delikatessen und den bestens bewerteten

Gourmetrestaurants sind es vor allem die von engagierten Wirten geführten Wirtshauskultur-Betriebe, die eine Reise durch Niederösterreich so genussvoll, abwechslungsreich und angenehm machen.[www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

Download und Einbindungsdetails unter: <https://www.apa-ots-video.at/video/44dbd3520d5a41449bd3520d5a2144c6>

Rückfragehinweis:

Niederösterreich-Werbung, Marlies Frey,  
Tel. 02742/9000-19844, [marlies.frey@noe.co.at](mailto:marlies.frey@noe.co.at)  
Büro LR Dr.in Petra Bohuslav, Christoph Fuchs,  
Tel. 02742/9005-12322, [c.fuchs@noel.gv.at](mailto:c.fuchs@noel.gv.at)

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5556/aom>

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

TPT0002 2017-01-25/11:59

#### Medieninhalte



*BILD zu TP/OTS - Bei der Veranstaltung 'Ein Fest für die Wirte', die bereits zum 19. Mal stattfand, wurden die Top-Wirtinnen und Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gekürt.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100019885/100798294> abgerufen werden.