

## Niederösterreichische Wirtshauskultur kürt Top-Wirte des Landes



v.l.n.r.: Prof. Christoph Madl, MAS, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung, Regina Waldherr, Gerti und Robert Geidel, Tourismuslandesrätin Dr. Petra Bohuslav, Ulli Amon-Jell, Obfrau der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Credit: romanseidl.com

Fotograf: Roman Seidl

Utl.: Mit einem genussvollen Fest für die Wirte präsentierte sich gestern Abend in der ehemaligen Reithalle auf Schloss Grafenegg die Niederösterreichische Wirtshauskultur. =

St. Pölten (TP/OTS) - Immer wieder Herzklopfen, Spannung und dann Begeisterung - auch dieses Jahr, bei der bereits 16. Prämierung der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zum Top-Wirt des Jahres. In den stilvollen Räumlichkeiten der ehemaligen Reithalle von Schloss Grafenegg wurden gestern Abend 50 der rund 260 Mitgliedsbetriebe der Wirtshauskultur mit dem ehrenvollen Prädikat "Top-Wirt 2014" ausgezeichnet. Danach ging es um die heiß begehrten "Stockerlplätze", die Prämierung der Besten in den drei Kategorien "Einsteiger", "Aufsteiger" und "Top-Wirt des Jahres". Je drei Anwärter waren in diesen Bereichen nominiert gewesen, jeweils einer von ihnen bekam nun die Trophäe von Tourismuslandesrätin Dr. Petra Bohuslav überreicht. Bohuslav stellte dem Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur, der 2014 sein 20-jähriges Jubiläum feiert, das beste Zeugnis aus: "Die Wirtshäuser, die sich in dieser Vereinigung zusammengefunden haben, stehen für Tradition, familiäre Führung, bodenständige Gerichte aus regionalen Spezialitäten und ein attraktives Preis-/Leistungsverhältnis. Die Wirtshauskulturbetriebe haben einen großen Beitrag dazu geleistet, dass Niederösterreich als das "Land für Genießer" wahrgenommen wird.

So viel Engagement verdient Beifall. Den gab es auch, und die glücklichen Sieger wurden nicht nur von ihren Kolleginnen und Kollegen gefeiert, sondern auch von den zahlreichen prominenten Festgästen wie Gerhard Zadrobilek, Anton Pfeffer, Gary Howard,

Stefanie Schwaiger, Waltraut Haas, Andreas Wojta, Georg Riha und Werner Auer. Verwöhnt wurden die Gäste durch Köstlichkeiten aus den Küchen der Vorjahressieger. Gezaubert wurde diesmal nicht nur an den Töpfen, auch die Bühne verwandelte sich in einen Ort der Magie: der international renommierte Zauberkünstler und Deutscher Meister der Magie Thommy Ten und seine Partnerin Amélie ließen ihr Publikum den Atem anhalten. Mit Lounge-Sound von Peter Sax und einem "Würstelstand" klang das Fest der Wirte noch weit in die Nacht hinein aus.

Zwtl.: Die Sieger der Prämierung: Top-Wirt 2014

"Top-Wirt des Jahres 2014"

Gerti Geidel, Landgasthof zur Linde, Laaben

Außen Kaisergelb, innen historische Holzdecken und edle Stoffe - kein Wunder, dass sich schon Franz Joseph I. bei seinem Besuch 1895 wohlfühlt hat. Als "Top-Wirt des Jahres 2014" ist der Landgasthof zur Linde von Gerti Geidel mehr denn je beliebter Treffpunkt für Genießer. Gerti Geidel, die sich als Vollblutgastronomin am liebsten um ihre Gäste kümmert, hat mit ihrem Mann Robert die "Linde" im Jahr 2000 übernommen und sehr behutsam renoviert. Nun hat sie mit ihrem Küchenteam nach vielen anderen Auszeichnungen auch das höchste Lob der heimischen Wirtshauskultur erhalten.

"Einsteiger des Jahres 2014"

Michael und Dagmar Galler, Wirtshaus Blumenstöckl, Klosterneuburg

Ein Klosterneuburger und eine Kärntnerin - so sieht das erfolgreiche Duo aus, das sich als "Einsteiger des Jahres 2014" präsentiert, also unter den erstmals getesteten Betrieben die meisten Punkte erringen konnte. Das historische Gasthaus aus dem Jahre 1863 haben Michael und Dagmar Galler im August 2012 übernommen, heute zeigt sich das "Wirtshaus Blumenstöckl" in Klosterneuburg in neuem, sehr nostalgischem Glanz mit geflämmtter Holztäfelung und liebevollen Details.

"Aufsteiger des Jahres 2014"

Monika und Josef Hag, Stadtwirtshaus Hopferl, Gmünd

Einen wahren Höhenflug an Punkten haben Monika und Josef Hag hingelegt und damit den Titel "Aufsteiger des Jahres 2014" verdient - jener Betrieb, der sich seit dem letzten Test am meisten steigern

konnte. Im "Stadtwirtshaus Hopferl" der beiden begeisterten Wirtsleute, die vor vielen Jahren mit einem kleinen Bierbeisl begonnen hatten, wird mitten in Gmünd nicht nur delikater, sondern auch bemerkenswert regional gekocht. Nicht ohne kreative und zeitgemäße Interpretationen

Pressefotos finden Sie unter folgendem Link

<http://bildarchiv.niederoesterreich.at/pindownload/login.do?pin=7SV7J>  
Sollten Sie nicht direkt zu den Fotos kommen, verwenden Sie den PIN 7SV7J

Diese Pressemitteilung finden Sie auch auf unserer Homepage unter [www.niederoesterreich.at/presse](http://www.niederoesterreich.at/presse) sowie auf [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

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

~

Rückfragehinweis:

Büro LR Dr. Petra Bohuslav, Mag. Lukas Reutterer,  
Tel: 02742/9005-12026, [lukas.reutterer@noel.gv.at](mailto:lukas.reutterer@noel.gv.at)  
Niederösterreich-Werbung, Marian Hiller, Tel: 02742/9000-19844,  
[marian.hiller@noe.co.at](mailto:marian.hiller@noe.co.at)

~

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

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0004 2014-01-28/10:08

281008 Jän 14

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20140128\\_TPT0004](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20140128_TPT0004)