

mein **Wirtshaus**



NEUES AUS DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN
WIRTSCHAUSKULTUR

Nr. **91**

Jahresausgabe 2024/25



30-JAHRE-JUBILÄUM

Neu und Alt im Gleichklang

Wirtshaus im Wandel: Fünf beispielhafte Betriebe machen vor, dass das Gasthaus eine ebenso spannende Vergangenheit wie Zukunft hat.

— S.2 —

UNSERE MITGLIEDER

Zwei Generationen im Dialog

Bachlerhof und Dorfwirt Litschau: ein Gründungsmitglied und ein Neuzugang im Gespräch über die Niederösterreichische Wirtshauskultur.

— S.4 —

ENTDECKERTOUR ST. PÖLTEN

Kunst, Kultur & Kulinarik als Tangente

Tradition und Innovation, Stadt und Land: eine Region voller Kontraste, die einlädt, sich auf eine Reise zu begeben.

— S.6 —



WENN DAS WIRTSHAUS MIT DER ZEIT GEHT

In einer Welt, die sich ständig verändert, muss auch das Wirtshaus mit dem Wandel der Zeit Schritt halten. Das kann ganz traditionell funktionieren oder auch sehr innovativ. Oder auch, wie unsere hier präsentierten Betriebe zeigen, sogar auf beide Weisen zugleich.

Im Sommer auch im erst vor Kurzem aufwendig modernisierten Gastgarten – erwartet hungrige Gäste ein wahres Kulinarikfeuerwerk. Denn die äußerst niveauvolle regionale Wirtshausküche von Juniorchef Christoph Hönig bietet häufig auch Wild- und Innereispezialitäten sowie köstliche Steaks aus dem hauseigenen Dry-Ager.

Während Servicechefin Ilona Hönig ihre Gäste mit viel Aufmerksamkeit umsorgt, ist Seniorchef Fritz Hönig für brillante Highlights bei der Weinbegleitung zuständig. Als Weinrat der Pannonischen Weinritterschaft hütet er hunderte kostbare regionale und internationale Schätze in seinem Keller und hat so den Hönigwirt längst zum gar nicht so geheimen Geheimtipp für passionierte Weinliebhaber:innen in der Buckligen Welt gemacht.

Im idyllischen kleinen Wallfahrtsort Maria Taferl im Nibelungengau nahe der Wachau zelebriert wiederum Wirt und Biersommelier Andreas Frey in seinem 1906 gegründeten Familientraditionsbetrieb Zum Goldenen Löwen schon in vierter Generation neben der traditionellen Wirtshaus-tradition noch ein zweites wichtiges Thema: die Bierkultur. Ohne sie wäre ein echtes Gasthaus natürlich undenkbar. Diese pflegt Andreas Frey hier in seinem Gasthaus gleich neben der berühmten barocken Wallfahrtsbasilika mit

Beim Hönigwirt warten die Weingläser nur allzu gerne darauf, gefüllt zu werden. Denn Seniorchef Fritz Hönig hütet in seinem Weinkeller hunderte kostbare Schätze und hat so das Wirtshaus zum Geheimtipp für Weinliebhaber:innen gemacht.

30 JAHRE 30 GEWINNE

Jetzt QR-Code scannen und mitmachen – dreißig außergewöhnliche kulinarische Wirtshausgewinne erwarten Sie!



In der Buckligen Welt sorgt die niveauvolle regionale Wirtshausküche von Juniorchef Christoph Hönig für besondere Highlights – übrigens auch mit Wildspezialitäten und Steaks aus dem hauseigenen Dry-Ager.

FEINSTER GENUSS IN DER BUCKLIGEN WELT



Foto: Bongorn © David Schreiber

Zeitloser Genuss

Das Wirtshaus ist eine aus Österreich nicht wegzudenkende kulinarische Institution, die ebenso reich an Vergangenheit wie an Zukunft ist – dank unserer Wirt:innen!

Darüber, was ein Wirtshaus im breiten Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne alles sein kann und wie es sich im Lauf der Zeit immer wieder verändert, weiterentwickelt und den Zeitrends angepasst hat, könnte man ein ganzes Buch schreiben. Hier wollen wir zum dreißigjährigen Jubiläum der Niederösterreichischen Wirtshauskultur das Thema mit fünf beispielhaften Betrieben auf den Punkt bringen, die in besonderer Weise zeigen, was lebendige Wirtshauskultur heute bedeuten kann – stellvertretend für die rund zweihundert engagierten, tatkräftigen, ideenreichen und vorbildlichen Wirtshausbetriebe im ganzen Bundesland!

besonders großer Liebe. Sie reicht von einem beeindruckenden Craftbeer-Sortiment, fachkundig ausgewählter Bierbegleitung sowie sorgfältig kuratierten Biervorkostungen und Bierwanderungen bis hin zu so manch g'schmackigem Bierrezept oder auch einem köstlichen Biersaft zum Krustenbrat aus der exzellenten Küche von Margit Frey.

Beton moderner Wege beschreibt hingegen Michael Kolm mit seinem weithin bekannten High-End-Gasthaus dreißig Kilometer südwestlich von Zwettl. Denn einerseits ist der einst als Bärenwirt bekannte Betrieb in Arbesbach schon seit vielen Generationen im Familieneigentum. Andererseits hat Michael Kolm erst vor zwei Jahren sein Wirtshaus, das immer noch ein uriges Kellerstüberl beibehalten hat, in einen ebenso eleganten wie einladend behaglichen Ort verwandelt, mit imposanter offener Anrichteküche,

anzulegen – auf seinen Donau Riesling Jahrgang 2024 darf man also gespannt sein.

Last but not least haben auch Maurice Harant und Werner Punz neue, zeitgemäße Impulse ins alteingesessene St. Pöltner Gasthaus Vinzenz Pauli hineingetragen, als sie den 150 Jahre alten Gasthof beim Alpenbahnhof im Jahr 2017 neu übernahmen. Bereits vor über dreißig Jahren machte das einstige Gasthaus Koll als rockig angehauchte Szene- und Konzertkneipe von sich reden. Und schon damals präsentierte es sich als echter Pionier eines kreativen neuen Gasthauskonzepts. Mit dem talentierten Betreiberduo Harant/Punz ist der rundum gelungen revitalisierte Vinzenz Pauli nun allerdings nicht nur verjüngt worden, sondern auch noch ein ordentliches Stück weiter in den Wirtshaushimmel hinaufgerückt. Denn nicht von ungefähr

hat Werner Punz schon zuvor im Wiener Le Ciel einen Michelin-Stern erköcht und präsentiert jetzt regionale Haubenküche auf absolutem Top-Niveau – übrigens sehr gerne auch für neue Zielgruppen vegetarisch und vegan.

Vinzenz Pauli-Küchenchef Werner Punz hat schon zuvor im Wiener Le Ciel einen Michelin-Stern erköcht – und das spürt man im großartig revitalisierten St. Pöltner Ausnahmewirtshaus nicht zuletzt auch bei den veganen und vegetarischen Gerichten.



Foto: David Schreiber

Fünf Wirtshäuser als Empfehlungen

1 Hönigwirt
Der Familienbetrieb in den Wiener Alpen bietet einen einladenden Mix aus gemütlichem Wirtshaus und komfortablem Hotel – mit exzellenter Küche und so manchem Schatz aus dem Weinkeller.
Günsler Straße 2
2860 Kirchschlag in der Buckligen Welt
www.hotel-post-hoenig.at

2 Zum Goldenen Löwen
Gleich neben der prächtigen barocken Wallfahrtskirche kocht Margit Frey wunderbare regionale Spezialitäten mit spürbarem Waldviertelbezug – und Biersommelier Andreas Frey sorgt für das flüssige Gold dazu.
Maria Taferl 6
3672 Maria Taferl
www.freyswirtshaus.at

3 KOLM
Waldviertel gewürzt mit Welt, betitelt Michael Kolm sein klares Premiumgasthauskonzept – und bietet regionales Fine Dining auf internationalem Top-Niveau.
Schönfeld 18
3925 Arbesbach
www.kolm.restaurant

4 Vinzenz Pauli
Das ehemalige Gasthaus Koll gilt schon lange als Pionier einer neuen, frischen Gasthauskultur – Maurice Harant und Werner Punz sorgen nun für begeisternde Michelin-Stern-Nähe in der Küche.
Alte Reichsstraße 11–13
3100 St. Pölten
www.vinzenzpauli.at

5 Gasthaus Nährer
Spitzenkoch Mike Nährer hat gleich gegenüber dem alten Stammhaus ein begeisterndes »Dorf-gasthaus der Zukunft« kreiert, in dem anspruchsvolle Haubenküche auf echte Wirtshausgastlichkeit trifft.
Hubertusstraße 2
3141 Rassing
www.gasthaus-naehrer.com



Foto: Philipp Hinteregger

Seit knapp zwei Jahren definiert der ambitionierte Litschauer Dorfwirt Klaus Hölzl Waldviertler Gerichte – wie etwa den Karpfen aus dem Schlossteich direkt vor der Haustüre – behutsam neu.



WIRTSCHAUSKULTUR: *Zwei* Generationen im Dialog

Johann Bachler und seine Tochter Maria zählen mit ihrem Bachlerhof in Kematen seit 1994 zu den ersten Gründungsmitgliedern der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Dorfwirt Klaus Hölzl aus Litschau ist wiederum erst in diesem Jahr dazugekommen. Gemeinsam erzählen sie, was den Verein für sie so wertvoll macht – und warum aktiv Mitmachen das wichtigste Motto ist.

Johann Bachler: Die Niederösterreichische Wirtshauskultur hat uns schon damals im Gründerjahr 1994 einen großen und vorher nicht dagewesenen Aufschwung gebracht: mit Seminaren, Weiterbildungen und einem intensiven Erfahrungsaustausch innerhalb der Branche, den es in dieser Weise zuvor nicht gegeben hat. Wir sind damals gemeinsam motiviert worden, haben miteinander dazugelernt – und vor allem sind auch Bekanntschaften und Freundschaften entstanden, die uns alle für die Zukunft weitergebracht haben. Aus einstigen Konkurrent:innen sind Mitstreiter:innen für eine gemeinsame

Sache geworden – und ich denke, dieses Prinzip des Miteinanders ist der wichtigste Punkt, der die Niederösterreichische Wirtshauskultur für uns Gastwirt:innen so besonders wertvoll macht. **Klaus Hölzl:** Ich sehe das als seit 2024 neu hinzugekommenes Mitglied ganz ähnlich: Die Niederösterreichische Wirtshauskultur ist für mich so etwas wie ein sehr besonderer Club und ein sehr wertvolles Netzwerk. Hier kommen wir als Gleichgesinnte zusammen und stellen fest, dass wir alle in unserer Branche gemeinsam im selben Boot sitzen, dieselben Probleme und

Herausforderungen haben und diese im wechselseitigen Austausch auch am besten lösen können. Ein weiteres wichtiges Stichwort neben der Gemeinsamkeit ist für mich das Thema der Qualität: Die Niederösterreichische Wirtshauskultur verkörpert für mich einen sehr glaubwürdigen und unseren Regionen verbundenen Qualitätsbegriff, der sehr gut zu meiner eigenen Qualitätsphilosophie als Wirtshaus mit hohem Niveau passt. Und der dritte wichtige Punkt ist für mich die starke Marke und das kraftvolle Marketing mit der entsprechend großen Medienpräsenz, die hinter der Niederöster-

»Die Niederösterreichische Wirtshauskultur fördert seit 30 Jahren die Gemeinsamkeit innerhalb der Branche. Denn nur gemeinsam sind wir auch für die Zukunft stark genug.«

Johanna Miki-Leitner
Landeshauptfrau von Niederösterreich



»In meiner Jugend war ich ja eher schüchtern«, erzählt Maria Bachler. Heute ist sie allerdings als Kommunikations-talent im Service aufgeblüht und umorgt mit viel Liebe und Engagement ihre Gäste.



reichischen Wirtshauskultur stehen. Das ovale grüne Schild an der Wirtshaus-tür ist deshalb mittlerweile zu einem besonderen Gütesiegel geworden. Und Gäste, die es sehen, wissen: Hier erwartet mich ein Genusserelebnis mit echter Qualität, auf die ich rundum vertrauen kann. Auch die Wirtshausgutscheine sind übrigens eine tolle Idee, um noch mehr Gästen die Niederösterreichische Wirtshauskultur noch schmackhafter zu machen.

Maria Bachler: Die Gemeinsamkeit, die mein Vater und Klaus Hölzl eben erwähnt haben, lebt auch ganz besonders von der Regelmäßigkeit und vom besonderen Rahmen, in dem wir Gastwirt:innen hier zusammenfinden. In unserer jüngeren Generation ist es zwar längst üblich, dass man einander innerhalb der Wirtshausbranche kennt. Aber diese Bekanntschaften finden eben meist nur über die Medien oder über den Austausch durch Social Media statt. Die Qualität des persönlichen Miteinanders ist allerdings eine ganz andere, wenn man einander wirklich von Angesicht zu Angesicht begegnet, miteinander auf fachlicher und persönlicher Ebene plaudert, dabei auch Spaß hat, genießt und einander von Mensch zu Mensch besser kennenlernt. Solche persönlichen Begegnungen schweißen uns innerhalb der Branche nicht nur stärker und enger zusammen, sie können zum Beispiel auch bei kulinarischen Themen und bei der Gestaltung unseres Angebots sehr wertvoll weiterhelfen. Klaus hat zuvor das Thema Qualität erwähnt, das die Niederösterreichische Wirtshauskultur für ihn verkörpert. Das ist ein Thema, das insbesondere gemeinsam mit dem Begriff Regionalität für uns große Bedeutung hat. Denn einerseits ist unsere Küchenlinie im Bachlerhof sehr der Mostviertler Region verpflichtet. Und anderer-

seits stammen viele der von uns verarbeiteten Produkte entweder vom eigenen Hof – etwa unsere Weideschweine, unsere Weidegänse oder auch unsere Erdbeeren – oder von Produzent:innen aus der Nähe, zu denen wir sehr gute persönliche Kontakte pflegen. Und dieser Netzwerkgedanke der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gemeinsam mit unserem Produzent:innen-netzwerk macht dieses große Miteinander in unseren Regionen so besonders wertvoll.

Klaus Hölzl: Diese große Wertschätzung der regionalen Qualität bei unseren Gästen, die durch die Niederösterreichische Wirtshauskultur gefördert wird, ist auch für mich ein sehr wichtiger Punkt. In meiner Küche geht es ja darum, alte, bäuerliche Waldviertler Traditionen neu wiederzubeleben und modern zu definieren – mit bestem Handwerk und mit den besten Produkten, welche unsere Region zu bieten hat und die oft gleich in der Nähe produziert werden. Um dieses besondere Verständnis und diese Wertschätzung bei meinen Gästen zu ermöglichen, muss ich als Gastwirt aber auch die entsprechenden Hintergrundgeschichten erzählen können. Und auch dabei hilft uns der wechselseitige Austausch über die Niederösterreichische Wirtshauskultur sehr. Wenn ich spannende Geschichten darüber erfahre, was meine Kolleg:innen so machen, verstehe und reflektiere ich auch meine eigene Arbeit besser. Ich kann Gemeinsamkeiten und Unterschiede erkennen, mein eigenes Angebot besser schärfen und noch einzigartiger machen oder auch neue Inspirationen und Ideen gewinnen, die ich dann selbst für mich weiterentwickle oder neu erfinde. Dieser kollegiale Austausch im Wettbewerb spornt uns alle umso mehr an, unser Angebot noch vielfältiger und kreativer zu gestalten.

Maria Bachler: Man darf auch nicht vergessen: Schon 1994, als mein Vater eines der ersten Mitglieder der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wurde, gab es eine große Wirtshauskrise. Viele Herausforderungen sind also gar nicht so neu, wie sie vielleicht scheinen. Umso schöner ist es, dass wir in der großen Gemeinschaft der Niederösterreichischen Wirtshauskultur alte wie neue Probleme mit umso moderneren und zeitgemäßerem Marketing- und Kommunikationsstrategien meistern können.

Klaus Hölzl: Was man ebenfalls nicht vergessen darf: Jeder Verein ist nur so gut wie seine Mitglieder. Aktiv mitmachen und an den Veranstaltungen auch wirklich teilnehmen, lautet daher mein Motto. Die Zeit dafür muss man sich natürlich nehmen, denn die ist bei uns Gastwirt:innen natürlich immer knapp. Aber gemeinsam dazulernen und immer besser zu werden, ist ein wichtiger Punkt, um das Wirtshaus auch in Zukunft stets aktuell zu halten. Wir sind eine junge Generation, und auch unsere Gäste werden häufig jünger. Deshalb hilft uns der gemeinsame Austausch sehr dabei, am Ball zu bleiben, die richtigen Trends zu erspüren und das Wirtshaus auch in den kommenden Jahrzehnten spannend, lebendig und begeisternd zu erhalten.

Ob weit oben im hohen Norden des Waldviertels oder mitten im idyllischen Mostviertel: Diese beiden Mitgliedsbetriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur bieten stets höchsten Genuss.

Landgasthof Bachlerhof
Abetzdorf 1
3331 Kematen
www.bachlerhof.at

Dorfwirt Litschau
Buchenstraße 1
3874 Litschau
www.dorfwirt-litschau.at

St. Pölten

KUNST, KULTUR & KULINARIK ALS TANGENTE

St. Pölten und sein Umland sind eine Region voller Kontraste – ein Spannungsfeld, das einlädt, sich auf eine Reise zu begeben, auf der Kunst, Kultur und Kulinarik, Tradition und Innovation, einst und heute, Stadt und Land aufeinandertreffen und sich zu einem unvergesslichen, genussvollen Erlebnis für alle Sinne vermischen.



Kultur am Stammtisch: St. Pöltens Kunst- und Kulturszene zwischen Identität, Transformation, Weltoffenheit und Neuinterpretation.

Nicht alles oder jedes, sondern das Besondere.

Mit den fein kuratierten Reisetipps für mehrtägige Touren durch Niederösterreich können Sie den anstrengenden Teil überspringen und gleich auf Urlaubsmodus schalten. Ob Rad, Wandern, Kulinarik oder Kultur: Entdecken Sie die Geheimnisse, die nur Locals kennen.

www.niederösterreich.at

DER WEITE
LANDGUIDE:
BROSCHÜREN
KOSTENLOS
BESTELLEN.



Mit den Ausläufern der Alpen im Rücken und umgeben von den sanften Hügeln des Pielach- und Traisental ist der Horizont in St. Pölten weit – er inspiriert die Lebensmittelhandwerker:innen und Gastronom:innen, regt Künstler:innen und Kulturschaffende an, die Grenzen des eigenen Metiers und der Region zu überschreiten und fruchtbare Symbiosen einzugehen. Die Region ist ein Knotenpunkt, an dem sich vermeintliche Gegensätze berühren, sich transformieren und miteinander interagieren. Kultur trifft auf Kulinarik, Tradition auf Innovation, Stadt auf Land, althergebrachtes Handwerk auf junges, ökologisches Design, moderne Kunst auf barocke Innenstadtgässchen.

In den Gemüse- und Weingärten des Traisentals sprießt die Vielfalt, während in den sanften Hügeln des Pielachtals alte Obstsorten neu erblühen. In den Hauen- und Wirtshausküchen brodelt die Kreativität. In den Werkstätten und Manufakturen sprudeln Innovation und Weltoffenheit. Jede Station in Stadt und Umland erzählt die Geschichte reichhaltiger Gegensätze und offenbart die kreative und innovative Seele der Region. Winzer:innen und Künstler:innen, Designer:innen und Kulturschaffende

*(Ess-)Kultur,
die schmeckt*

knüpfen neue Bande und schaffen Produkte und Erlebnisse, die Gaumen, Geist und Auge erfreuen. Produzent:innen und Gastronom:innen blicken genussvoll über den Teller, während Local Insider:innen persönliche Einblicke in das kulinarische und kulturelle Herz abseits ausgetretener Pfade bieten – hin zu verborgenen Juwelen und innovativen Kulturprojekten.

Unsere Entdeckertour St. Pölten »Kunst, Kultur & Kulinarik als Tangente« führt Sie durch die spannenden Gegensätze und verbindenden Elemente dieser lebendigen Stadt. Fein kuratierte Erlebnisse zeigen Ihnen die Vielfalt und Tiefe der Gegensätze, die St. Pölten so einzigartig machen: von der jüngsten Landeshauptstadt, geprägt vom reichen, historischen Erbe, bis zum ältesten Weinbaugbiet, das durch die Impulse einer jungen, engagierten Winzer:innengeneration neu belebt wird. St. Pölten und sein Umland sind eine Region, in der Vergangenheit und Zukunft, Tradition und Innovation, Stadt und Land in harmonischer Balance existieren. Die Tangente, als metaphorische Brücke zwischen diesen Welten, lädt Sie zu einer Entdeckungsreise ein, die Ihren Horizont erweitert – ähnlich dem Blick vom Klangturm. Sie ermöglicht es Ihnen, die Schönheit des Zusammenfließens scheinbarer Gegensätze zu erleben, so natürlich, wie sich die Wein- und Obstgärten entlang der Traisen in die Landschaft schmiegen. Erleben Sie die junge, dynamische Landeshauptstadt durch die Augen ihrer Bewohner:innen und Heimkehrer:innen – St. Pölten erwartet Sie mit offenen Armen und einer Entdeckertour, auf der Sie die Essenz der Tangente selbst erfahren – den magischen Punkt, an dem Gegensätze sich treffen und neue Potenziale entstehen.

Alle fein kuratierten Reisetipps rund um St. Pöltens Kunst, Kultur und Kulinarik entdecken Sie unter:
niederösterreich.at/entdeckertour-st-poelten



Foto: © Maria Hohlba, Text: Daniela Wiebegen



KAFFEEKULTUR RELOADED

Der Kaffee ist fertig! Entdecken Sie St. Pöltens junge Kaffeescene – von ausgezeichnetem Specialty Coffee über innovativen Lupinenkaffee bis hin zum ökologischen, handgemachten Porzellandesign.

St. Pöltens Kaffeeliebhaber:innen mischen mit viel Expertise und Qualitätsbewusstsein die österreichische Kaffeescene auf: Der offiziell weltbeste Kaffeeröster 2022, Felix Teiretzbacher, röstet unter dem Namen »Kaffeelix« seine ausgezeichneten Specialty Coffees am St. Pöltner Alpenbahnhof, setzt mit Direct Trade neue Qualitätsmaßstäbe und brüht samstags am St. Pöltner Wochenmarkt Espresso- und Filterkaffeespezialitäten. Ebenso innovativ zeigt sich Kaffeerösterin Petra Leitner vom Dunkelsteiner Rösthause. Sie hat sich nicht nur mit ihren dreifach bio-zertifizierten Arabica-Kaffees über die Stadtgrenzen hinaus einen Namen gemacht, sondern röstet neuerdings auch innovativen Lupinenkaffee aus regional angebauten Süßlupinen – ganz ohne Koffein, aber voll köstlicher Röstaromen.

In den Porzellanwerkstätten der Region inspirieren sich Handwerks-tradition und junges, ökologisches Design gegenseitig: das nach 60 Jahren immer noch heißbegehrte Porzellan »Daisy Melange« aus Wilhelmsburg und das moderne Porzellandesign von Petra Wiesers Atelier »Mindful Design & Craft«, handgefertigt in St. Pölten.

Fein kuratierte Empfehlungen

- **Kaffeelix**
Werkstätten-
straße 3a
3100 St. Pölten
www.kaffeelix.at
- **DUNKELSTEINER
Rösthause**
Spitzenfabrikstraße 3
3107 St. Pölten
www.dunkelsteiner.at
- **Mindful Design & Craft
im Supperiör**
Marktgasse 3
3100 St. Pölten
www.mindfuldesignandcraft.com
www.suppendedesign.at

AUF EIN ACHTERL KREATIVITÄT!

Im Traisental ist eine junge Generation von Winzer:innen am Ruder, die nicht nur kreative Pop-ups inszeniert, sondern ihre Kreativität auf Weinflaschen, auf Heurigen-tellern und sogar an Hauswänden auslebt.



Wie stimmig sich Weinkultur und Kreativität vereinen lassen, zeigt Winzerin Viktoria Preiß von »Wein- und Obstkultur Preiß«. Sie lebt ihre kreative Ader aus, indem sie etwa gemeinsam mit Bruder Maximilian und in Zusammenarbeit mit der regionalen Künstlerin Linda Partaj die Etiketten für Österreichs erste Apfel-Pet-Nats »Apfelkönigin« und »Apfelkönig« gestaltet. Mithilfe von David Leitners Visual Art lässt sie die Arbeit im Obstgarten übers Jahr an den Außenwänden des Hofes sichtbar werden und inszeniert gemeinsam mit Sophie Hromatka und Hansi Schöllner Wein-Pop-ups, die kreative Kulinarik und Musik vereinen.

Kreativ neu interpretiert werden auch die Heurigengerichte am Winzerhof Erber, wo Jungwinzerin Sophie Hromatka durch ihre Leidenschaft für gutes Essen den Heurigenbesuch zu einem Genuss der Extraklasse macht. Ihre Gerichte sind eine Hommage an Regionalität und Saisonalität, gewürzt mit einer Prise Weltoffenheit, und ergänzen sich perfekt mit den charakterstarken Traisentaler Weinen.

Fein kuratierte Empfehlungen

- **Weinkultur Preiß**
Ringgasse 4
3134 Theyern
www.weinkulturpreiss.at
- **Winzerhof Erber**
Unterer Markt 10
3124 Oberwölbling
www.erber-wein.at
- **Winzerhaus Hans Schöllner**
Wagramer Straße 10
3133 Traismauer
www.weinschoeller.at

STADT, LAND – EIN GENUSS!

Kreative Produzent:innen und Gastronom:innen verleihen der weiten Landküche ihre ganz persönliche Geschmacksnote, meistern das Spannungsfeld zwischen Stadt und Land mit Leichtigkeit und zelebrieren die regionale Produktkultur.



Welche erstaunliche Vielfalt selbst auf kleinstem Raum gedeiht, zeigen die Quereinsteiger:innen Verena und Michael Kietreiber in ihrer Marktgierterei »Grünzeug vom Feld«, wo sie übers Jahr 120 verschiedene Kulturen und Sorten anbauen. Kostbar wird diese Vielfalt im Wirtshaus Vinzenz Pauli, wo Maurice Harant und Werner Punz seit 2020 das Wirtshaus neu interpretieren und ihre Gäste nicht nur mit Klassikern der traditionellen Wirtshausküche, sondern auch mit vegetarischen und veganen Kreationen begeistern. Haubengastronomie mit bodenständiger Gastfreundschaft verwebt auch Mike Näher in seinem Gasthaus Näher in Rassing.

Der »schatzsuchende« Spitzenkoch serviert die besten Lebensmittel der Region, etwa den ressourcenschonend gezüchteten »Pöninger Wels« aus dem »Wassergarten« in Kapelln zu seinen Weinen aus den »vergessenen Gärten«. Der authentische Geschmack der Region erwartet Sie donnerstags und samstags auch am St. Pöltner Domplatz: Unzählige Stände mit Bio-Gemüse und Dirndl-Produkten, Kaffee und Delikatessen, Gewürzen und saisonalen Blumen zeigen die Vielfalt von Stadt und Land.

Fein kuratierte Empfehlungen

- **Wochenmarkt am Domplatz**
Do & Sa, 07.00–12.30 Uhr
www.maerkte-st-poelten.info
- **Gasthaus Näher**
Hubertusstraße 2
3141 Rassing
www.gasthaus-naehrer.com
- **Vinzenz Pauli**
Alte Reichsstraße 11
3100 St. Pölten
www.vinzenzpauli.at

DIE STADT DURCH DIE AUGEN EINES LOCALS



Die Kulturmanagerin Marlies Eder führt uns zu ihren persönlichen Highlights in St. Pölten. Sie teilt ihre Lieblingssorte für Kunst, Kultur und Kulinarik und zeigt, wo das einzigartige Lebensgefühl der Stadt zu finden ist.

Wenige sind besser in der jungen Kunst- und Kulturszene St. Pöltens vernetzt als Marlies Eder. Als engagierte Kulturmanagerin des Festspielhauses und der »Bühne am Hof« hat sie direkten Zugang zu den spannendsten Kulturprojekten, kennt die Orte, an denen junge Kunst zu Hause ist und weiß, wo man sich zum Essen oder für Kaffee und Mehlspeisen verabredet, um den Puls des jungen, dynamischen Stadtlebens zu spüren.

Die leidenschaftliche St. Pöltnerin lädt uns zu einem Tag in »ihrem« St. Pölten ein: Beginnend mit einem entspannten Frühstück im »Wohnzimmer« der Stadt, gefolgt von einem gemütlichen Bummel entlang der bunten Stände des Wochenmarkts am Domplatz, inklusive der besten Einkaufstipps. Das Flanieren durch die Gassen der Innenstadt, verbunden mit dem einen oder anderen Besuch in Delikatessen- und Antiquitätengeschäften sowie in einer Kunstgalerie, mündet schließlich im Eintauchen in das vielfältige kulturelle Angebot der Landeshauptstadt – vom Programmkino über Theater bis zum Ballett, alles erreichbar zu Fuß oder mit dem Fahrrad.

Fein kuratierte Empfehlungen

- **Festival Tangente St. Pölten**
30.4.–6.10.2024
www.tangente-st-poelten.at
- **Festspielhaus St. Pölten**
Rathausplatz 2
3100 St. Pölten
www.festspielhaus.at
- **Cinema Paradiso**
Rathausplatz 14
3100 St. Pölten
www.cinema-paradiso.at

Zeitgeist trifft

Kulturgut

Der Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur feiert heuer sein rundes Jubiläum und begeistert seit 30 Jahren Wirt:innen und Gäste gleichermaßen.

Wir sind soeben dreißig Jahre alt geworden! Alt genug, um wirklich stolz darauf zu sein, dass wir die Niederösterreichische Wirtshauskultur seit drei Jahrzehnten hochleben lassen und in allen ihren vielfältigen und begeisternden Aspekten fördern – vom hervorragenden Stadtwirtshaus übers zünftige Dorfgasthaus bis hin zum angesagten Haubenlokal oder auch zum neuen Geheimtipp.

Zugleich wollen wir allen Gästen unseres Bundeslandes, die besondere kulinarische Erlebnisse suchen, einen ebenso kompetenten wie authentischen Leitfaden zu den besten Adressen unserer Genussregionen liefern. Unser ovales grünes Schild an der Wirtshaustür ist dabei ein zuverlässiges Erkennungszeichen für alle Besucher:innen, das für beste Qualität, regionale Verbundenheit und echte Wirtshauswerte in klassischer ebenso wie in zeitgemäß moderner Form steht.

Denn unsere Wirt:innen bieten eine verführerisch große kulinarische Bandbreite und präsentieren sich dabei gleichermaßen traditionsverbunden wie innovativ: Sie pflegen die großen Wirtshausklassiker unter den heimischen Gerichten, kreieren zugleich auch mutige Neuinterpretationen, setzen auf den Einsatz regionaler Produkte und kümmern sich persönlich mit viel Liebe und Sorgfalt um das Wohl ihrer Gäste. Übrigens: Ein Besuch in einem unserer Mitgliedsbetriebe ist nicht nur ein besonders genussvolles Erlebnis, sondern kann auch in wertvoller Weise zur Förderung einer zukunftsweisenden, nachhaltigen Kulinarik- und Gastronomiekultur in unserem Bundesland beitragen.



Unsere neuen Mitglieder:

1 Mo's im Kaiser's Hof
Philipp und Isabelle Wimmer-Joannidis schaffen im alten Kaiser's Hof exklusive Genussmomente: als modernes Wirtshaus und als exquisites Boutiquehotel.

Herrengasse 82
3491 Straß im Straßertale
www.mo-s.at

2 Dorfwirt Litschau
Der junge Küchenchef Klaus Hölzl begeistert im Theater- und Feriendorf Königsleitn mit neuinterpretierter Waldviertler Regionalküche.

Buchenstraße 1
3874 Litschau
www.dorfwirt-litschau.at

3 Rathskeller Weitra
In Weitra ist ein Fixstern am Kulinarikhimmel aufgegangen: im Betrieb von Matthias Bachofner, in dem Küchenchef Daniel Kurzman für faszinierende Kulinarikhighlights sorgt.

Rathausplatz 8
3970 Weitra
www.rathskeller-weitra.at

4 Gasthof Thaler
Im gemütlichen Landgasthof von Max und Paula Thaler gibt's nicht nur gehobene Wirtshauspezialitäten, sondern auch exzellente Fine-Dining-Erlebnisse aus der Küche von Junior Alex Thaler.

Großotten 12
3922 Großschönau
www.gasthof-thaler.at

5 Gasthof zur Venus
Der nach der berühmten Venus von Willendorf benannte Gasthof der Wirtshausbrüder Christian und Florian Mistelbauer bietet bodenständige Tradition mit regionaler Wachauer Finesse.

Willendorf 36
3641 Aggsbach Markt
www.gasthof-zur-venus.at

Denn viele Betriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur sind nicht nur darum bemüht, ein köstliches österreichisches Kulturgut zu bewahren, sondern vor allem auch neue Wege zu gehen, wenn es um Themen wie authentisches Küchenhandwerk, hochwertige Zutaten und verantwortungsvolle Betriebsführung geht: Sie kooperieren mit den besten heimischen Nahrungsmittelproduzent:innen und Landwirtschaftsbetrieben des Landes, kochen mit regionalen Produkten aus bewusst nachhaltiger Produktion und sorgen selbst mit beispielgebenden Unternehmenskonzepten dafür, dass sich Gäste wie Umwelt gleichermaßen über die Niederösterreichische Wirtshauskultur freuen können.

Deshalb: Feiern Sie gemeinsam mit uns dreißig erfolgreiche Jahre der Niederösterreichischen Wirtshauskultur – am allerbesten mit einem baldigen Besuch in Ihrem niederösterreichischen Lieblingswirtshaus!

OFFEN

vergoren für
mehr Geschmack.
Seit 1321.

**Weitra
Bräu**
BIERWERKSTATT



...echt Waldviertel

mein **Wirtshaus** Abo bestellen

Online-Bestellung unter www.wirtshauskultur.at/unser-service Ihre Daten werden ausschließlich zur Zusendung der Zeitung und/oder dem Wirtshaus Guide gespeichert/verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Sie können Ihre Zustimmung für das kostenlose Wirtshaus-Zeitung-Abonnement jederzeit unter E-Mail info@noe.co.at oder Tel. +43 (0) 2742/9000-9000 widerrufen.

ABO
SERVICE
gratis

1x jährlich

