

Top-Wirt-Krönung beim Sommerfest

DIE GASTWIRTSCHAFT FLOH WURDE BEIM SOMMERFEST DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN WIRTSCHAUSKULTUR ZUM „TOP-WIRT NIEDERÖSTERREICH 2022/23“ GEKÜRT

Eine glanzvolle Prämierung und kulinarische Highlights im Schloss Grafenegg: Rund 500 Gäste folgten am 7. Juni 2022 der Einladung der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Erstmals wurde die insgesamt 23. Top-Wirt-Veranstaltung als Sommer-Edition und auch erstmals mit neuen Kategorien ausgetragen. Neben sechs Preisträger:innen aus den sechs Tourismusdestinationen wurde auch der „Top-Wirt Niederösterreich 2022/23“ auserkoren: Diesen prestigeträchtigen Titel führen Elisabeth und Josef Floh von der Gastwirtschaft Floh in Langenlebarn. Der Sonderpreis der Jury als „Ausgezeichneter Arbeitgeber“ ging an Monika und Josef Hag vom Stadtwirtshaus Hopferl in Gmünd.

St. Pölten/Grafenegg, Mittwoch, 8. Juni 2022. Bodenständig oder experimentierfreudig, einfach oder raffiniert, regional oder mit internationalem Touch – authentische Wirtshausgerichte sind in Niederösterreich die Quelle einzigartiger Genusserlebnisse. Um die kulinarischen Höchstleistungen heimischer Wirtsleute zu würdigen, prämierte die Niederösterreichische Wirtshauskultur bereits zum 23. Mal den Top-Wirt. Im Auditorium Grafenegg versammelten sich am Dienstagnachmittag (7. Juni 2022) rund 500 Gäste aus dem Tourismus-, Politik- und Medienbereich. Diese erlebten gemeinsam mit den besten Wirt:innen des Landes ein großartiges Sommerfest, bei dem sich alles um die kulinarischen Feinheiten aus Niederösterreichs Wirtshausküchen drehte. „Unsere Wirtinnen und Wirte sind die besten Botschafterinnen und Botschafter Niederösterreichs. Denn sie vereinen kulinarischen Genuss mit höchster Qualität, Regionalität, Innovation und Tradition. Mit den Auszeichnungen „Top-Wirte“ in allen sechs blau-gelben Tourismusdestinationen wollen wir die herausragenden Leistungen unserer Wirtinnen und Wirte vor den Vorhang holen und danke sagen, für all das, was sie für das Tourismusland Niederösterreich leisten.“, sagt **Johanna Mikl-Leitner, Landeshauptfrau von Niederösterreich.**

Wirtshaus-Power aus den Destinationen

Das Format der Veranstaltung wurde rundum erneuert und präsentiert sich erfrischend zeitgemäß. Erstmals wurden die besten Wirt:innen aus den jeweiligen Tourismusdestinationen prämiert:

- **Top-Wirt Donau Niederösterreich 2022/23**
[Gastwirtschaft Floh](#), Langenlebarn, Elisabeth und Josef Floh

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR
Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

tel +43 (0)2742 – 9000 – 19883 **mail** wirtshauskultur@noe.co.at
fax +43 (0)2742 – 9000 – 19802 **www** wirtshauskultur.at

ZVR-Zahl: 463239418, UID: ATU60603369, Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien
IBAN: AT49 3200 0000 0048 2455, BIC/Swift-Code: RLNWATWW

- **Top-Wirt Mostviertel 2022/23**
[Landgasthof Bachlerhof](#), Kematen/Ybbs, Maria & Stefan Bachler
- **Top-Wirt Waldviertel 2022/23**
[Wirtshaus im Demutsgraben](#), Niederstrahlbach, Martin Huber jun.
- **Top-Wirt Weinviertel 2022/23**
[Gastwirtschaft Neunläuf](#), Wilfersdorf/Hobersdorf, Ruth & Roland Krammer
- **Top-Wirt Wiener Alpen in Niederösterreich 2022/23**
[Triad](#), Krumbach, Veronika & Uwe Machreich
- **Top-Wirt Wienerwald 2022/23**
[Landgasthof zur Linde](#), Laaben, Gerti und Robert Geidel

Tourismuslandesrat **Jochen Danninger** ist über das Ergebnis der unabhängigen Tester erfreut: „Wir wollen Niederösterreich weit über die Grenzen unseres Bundeslandes als Genussland bekanntmachen. Dabei sind die heurigen Preisträger die besten Aushängeschilder der 'Weiten Land'-Küche. Heuer haben wir in jeder unserer sechs Destinationen einen Top-Wirt ausgezeichnet. Damit machen wir sichtbar, dass es in jeder Ecke Niederösterreichs sehr herausragende Wirtshäuser gibt, die man erkunden sollte.“

Neuer Jurypreis und mehr Gastlichkeit

„Um die Qualität weiter zu verbessern, wurde auch das Niveau der Testung gesteigert. Meine Kolleg:innen sind wieder zur Höchstform aufgelaufen und haben ihr erlerntes Handwerk in Perfektion umgesetzt.“, sagt **Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur**. Ebenfalls neu: Alle Wirtshäuser, die die Testung bestanden haben, erhielten das neue Prädikat „**Ausgezeichnete Wirtshauskultur**“. Neben den Preisträger:innen aus den Tourismusdestinationen wurden damit 52 weitere Betriebe mit diesem Prädikat versehen. Ein Qualitätssiegel mit viel Strahlkraft. Das gilt auch für den neuen **Sonderpreis der Jury 2022/23** als „**Ausgezeichneter Arbeitgeber**“. Dieser ging an Monika und Josef Hag vom [Stadtwirtshaus Hopferl](#) in Gmünd. Die Förderung und Unterstützung der Mitarbeiter:innen wurde in dieser Kategorie besonders hoch gewichtet.

„Österreich ist ein Land mit einer ausgeprägten Gastronomie- und Küchenkultur. In den vergangenen Jahren entwickelten sich ein steigendes Bewusstsein für gesunde, hochwertige und biologisch angebaute Produkte und der Trend hin zu einer modern interpretierten regionalen Küche. Ich freue mich, dass sich alle diesjährigen Preisträgerinnen und Preisträger dieser hohen Ansprüche verschrieben haben und mit Leib und Seele Botschafterinnen und Botschafter für unsere österreichischen Produkte und die heimische Küche sind. Auch dass sich

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR
Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

tel +43 (0)2742 – 9000 – 19883 **mail** wirtshauskultur@noe.co.at
fax +43 (0)2742 – 9000 – 19802 **www** wirtshauskultur.at

ZVR-Zahl: 463239418, UID: ATU60603369, Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien
IBAN: AT49 3200 0000 0048 2455, BIC/Swift-Code: RLNWATWW

unsere Gastronominnen und Gastronomen der besonderen Bedeutung als Arbeitgeber bewusst sind, wird mit dem Sonderpreis als „Ausgezeichneter Arbeitgeber“ ganz speziell hervorgehoben. Ich bedanke mich bei allen Preisträgerinnen und Preisträgern für ihren ganz besonderen Einsatz und gratuliere herzlich“, so **Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler**.

„Der Floh“ hüpft aufs Siebertreppchen

Das Beste kommt bekanntlich zum Schluss: Im Beisein von rund 500 Gästen wurde unter den sechs Preisträger:innen der „**Top-Wirt Niederösterreich 2022/23**“ gekürt. Elisabeth und Josef Floh von der Gastwirtschaft Floh aus Langenlebarn sicherten sich unter tosendem Beifall diesen Titel. „Der Floh gilt als Pionier der Nachhaltigkeit und hat den Begriff ‚Regionalität‘ salonfähig gemacht. Das Engagement für eine grüne Zukunft in allen Bereichen der Gastronomiebranche ist eine Entwicklung, die sich fortsetzen wird. Elisabeth und Josef Floh sind würdige Preisträger:innen, die die Werte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur bestmöglich nach außen tragen.“, betont **Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung**.

Nach der Kürung der Top-Wirte rückte die Niederösterreichische Küche in den Vordergrund. Die kulinarischen Highlights beim Sommerfest machten ehemalige Preisträger:innen, Nominierte und die Zauberlehrlinge auf einzigartige Weise erlebbar. Für die Grillspezialitäten sorgte niemand geringerer als der Weltmeister persönlich, Haubenkoch Adi Bittermann. Für eine rundum gelungene Veranstaltung sorgten auch die starken Kooperationspartner, denen ein großer Dank gebührt: Kastner Gruppe, Römerquelle, Lenz Moser, Julius Meinl, Mautner Markhof, Schremser Bier, Zettler Bier, Almdudler, Morandell, Haubis, Höllerschmid, Unfried Obst & Gemüse, Kotányi, Niederösterreichische Versicherung, Lorenz Leiben, Rist, Hagleitner, Stölner, Redl Gastrosysteme und der Wirtschaftskammer Niederösterreich, die seit Jahren als starker Kooperationspartner auftreten.

Nachhaltiger Genuss – die Gastwirtschaft Floh

Der Floh in Langenlebarn ist ein Wirtshaus der feinsten Sorte. Das ist vor allem dem Hausherrn zu verdanken. Josef Floh ist nicht nur ein Spitzenkoch, sondern ein Wirt aus Überzeugung. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth Floh wird in dem bio-zertifizierten Betrieb eine einprägsame Wirtshausküche serviert. Werteorientiert und der Nachhaltigkeit verpflichtet, setzt das Wirtshauspaar seit 1994 auf qualitätsvolle Eigenprodukte. Neben Messer und Gabel wird den Gästen die Gartenschere aufgetischt, um die Schätze aus dem Kräutergarten gleich selbst ernten zu können. Was der Floh nicht produziert, kommt aus der Region.

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR
Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

tel +43 (0)2742 – 9000 – 19883 **mail** wirtshauskultur@noe.co.at
fax +43 (0)2742 – 9000 – 19802 **www** wirtshauskultur.at

ZVR-Zahl: 463239418, UID: ATU60603369, Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien
IBAN: AT49 3200 0000 0048 2455, BIC/Swift-Code: RLNWATWW

Die elementare Regel lautet: Fleisch, Gemüse & Co. besitzen ihren Ursprung im Umkreis von 66 Kilometern. In Bestform zeigt sich die Weinkarte, deren Ausmaß alles andere als üblich ist. Trotz gehobener Kochkunst herrscht beim Floh eine gemütliche Wirtshaus-Atmosphäre. Das gilt auch für die sommerliche Außenstelle, dem Donaugartl – eine Naturoase, in dem für kurze Zeit die Wirtshausküche in den Hintergrund rückt. www.derfloh.at

Mehr Informationen zur Niederösterreichischen Wirtshauskultur finden Interessierte unter www.wirtshauskultur.at

Weitere Fotos im Bildlink unter

<https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pinaccess/pinaccess.do?pinCode=rYoa4weVZB2V>

Bitte Copyright beachten!

Presserückfragen:

Niederösterreich Werbung, Marcella Maurer, Tel: 02742/9000-19844, marcella.maurer@noe.co.at
Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar, Tel: 02742/9005-12253, andreas.csar@noel.gv.at