

Mit Haube und Grillzange:

Betriebsbesuch in Göttlesbrunn beim Genusswirtshaus Bittermann

Tourismuslandesrat Jochen Danninger zu Besuch im Genusswirtshaus Bittermann in Göttlesbrunn (Bezirk Bruck an der Leitha) und im Gespräch mit Tausendsassa Adi Bittermann, der nicht nur Spitzengastronom, dreifacher Grillweltmeister, sondern auch Haubenkoch und Bestsellerautor ist.

Göttlesbrunn, 22. April. Der Weinort Göttlesbrunn, mitten in der Genussregion und Weinbaugebiet Carnuntum, hat sich über die Jahre auch zum kulinarischen Hotspot entwickelt und die Haubendichte ist hier auf kleiner Fläche besonders groß. So ist Göttlesbrunn das Zuhause von zwei ausgezeichneten Betrieben – das Landgasthaus Jungwirth sowie das Genusswirtshaus und Vinarium Bittermann. Letzterem wurde am 22. April ein Besuch abgestattet.

Tourismuslandesrat Jochen Danninger und der Geschäftsführer der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH, Bernhard Schröder sprachen mit Inhaber Adi Bittermann über seinen Betrieb und sein vielfältiges Tätigkeitsgebiet. Neben dem Genusswirtshaus Bittermann betreibt er auch das Vinarium sowie gemeinsam mit seiner Ehefrau Bettina Bittermann die 1. Carnuntum Grillschule. Unter dem Motto „Feuer, Flamme, Leidenschaft“ bietet er Kurse zu unterschiedlichen Themen wie „1x1 vom Steak“ an. Bestsellerautor, etwa vom 2021 erschienenen „So grillt Österreich“, ist Adi Bittermann obendrein.

Tourismuslandesrat Jochen Danninger zeigt sich begeistert über die Vielfalt des Betriebes: „Innovative Betriebe wie das Genussgasthaus Bittermann sind ganz wichtig für Niederösterreich; schließlich ist das Thema Kulinarik- und Weinerlebnis ganz fest in der Tourismusstrategie Niederösterreich 2025 verankert. Die engagierten Wirte der Wirtshauskultur-Wirtshäuser sind es, die Niederösterreich zu einem ausgezeichneten Kulinarik-Land machen. Adi Bittermann ist da ein wunderbares Beispiel, Bestseller-Autor und Grillweltmeister ist nicht jeder.“

„Adi Bittermann zeigt stellvertretend, wie viel die Tourismusregion Carnuntum – Marchfeld zu bieten hat, ein Grillkurs und Abendessen bei ihm lässt sich ideal mit Ausflugszielen wie der Römerstadt Carnuntum oder den Schlössern des Marchfelds



verbinden“, sagt Bernhard Schröder, Geschäftsführer der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH.

In der Haubenküche von Adi Bittermann wird größter Wert auf regionale, saisonale und vor allem frische Produkte gelegt. Auch das Weinbaugebiet Carnuntum ist im Wirtshaus deutlich spürbar. In der Vinothek im ersten Stock sind die edlen Rebsorten prominent ausgestellt. Und auch in der Speise- und Weinkarte im Genussgasthaus findet man die Regionalität ganz deutlich, das sieht man an Gerichten wie „Gegrilltes Carnuntum Lamm-Karee“ oder „Carnuntum Fischsuppe“. Frische, Saisonalität, aber auch Abwechslung werden bei ihm großgeschrieben.

„Der Wirt muss sich an die Begebenheiten anpassen“, meint Adi Bittermann zu den Veränderungen durch die Corona-Krise und spricht damit vor allem den Mitarbeitermangel an. Aus diesem Grund wurden die Öffnungszeiten angepasst, das Genusswirtshaus ist mittlerweile nur von Freitag bis Sonntag geöffnet. Besonders erfolgreich läuft hingegen sein neues Angebot, der BBQ-Sonntag mit Take-Away.

Presserückfragen:

Sophie Kronberger, MA

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH

Schlossgasse 3

3620 Spitz

Tel: 0664 3111 304

E-Mail: sophie.kronberger@donau.com

