

Feierliche Wirtshauskultur: Niederösterreich öffnet die Tore zur Genusswelt!

Am 30. April 2025 feierte Niederösterreich im Congress Center Luberegg sein Wirtshauskultur-Fest mit Politikern und Gastronomen.

Congress Center Luberegg, 3643 Emmersdorf an der Donau, Österreich - Das Fest der Wirtshauskultur in Niederösterreich stellte am 30. April 2025 einen bedeutenden Tag für die Gastronomie der Region dar. Die Veranstaltung fand im Congress Center Luberegg in Emmersdorf an der Donau statt und markierte den Start in das vierte Jahrzehnt des Vereins. Zahlreiche Wirtinnen und Wirte sowie Gäste aus den Bereichen Tourismus, Wirtschaft, Kultur und Politik waren anwesend, um die kulturellen und kulinarischen Traditionen zu feiern.

Die Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner hob die enorme Bedeutung der Wirtshauskultur für Niederösterreich hervor. Rund 200 Mitgliedsbetriebe sind Teil dieses kulturellen Erbes, das sich durch Regionalität, Qualität, Gastlichkeit und Authentizität auszeichnet. Die Gastronomieszene in Niederösterreich, die verschiedene Wirtshäuser mit eindrucksvollem Charakter umfasst, bildet das Rückgrat der lokalen Kultur.

Die Rolle der Wirtshauskultur

Die Wirtshauskultur ist nicht nur ein Ort der Begegnung, sondern auch ein Symbol für die Traditionen, die seit Generationen in der Region gepflegt werden. Jedes Wirtshaus erzählt seine eigene

Geschichte, geprägt von der Landschaft, Architektur und dem Stil seiner Gastgeber. Diese Wirtsleute sind die Hüter der regionalen und saisonalen Frische-Küche und bieten bodenständige sowie neu interpretierte Wirtshausklassiker an. Ein Wirtshaus ist somit ein Ort für Genuss und Geselligkeit, nicht nur für Hunger und Durst, wie auch die **Wirtshauskultur** betont.

Ein bedeutender Teil des Festes war die Anerkennung der Leistungen junger Menschen in der Gastronomie. Mikl-Leitner sprach über die Herausforderungen des Arbeits- und Fachkräftemangels in diesem Bereich und betonte die Wichtigkeit von Trinkgeldern als Wertschätzung für die Mitarbeiter. Dabei wurde auch über die steuerlichen Gegebenheiten diskutiert, die Betriebe vor Herausforderungen stellen.

Initiativen zur Förderung der Jugend

Zwei neue Initiativen wurden vorgestellt, um junge Menschen für die Gastronomie zu begeistern: „Young Double Date“, ein viergängiges Menü für Personen zwischen 16 und 25 Jahren, sowie „Young Cooking/Young Dining“, Workshops zum Kochen und Verkosten. Diese Programme zielen darauf ab, das Interesse an gastronomischen Berufen zu wecken und die Fähigkeiten junger Talente zu fördern.

Mario Pulker, Spartenobmann der Wirtschaftskammer, und Harald Pollak, Obmann der Wirtshauskultur, hoben die zentrale Rolle der Wirtshauskultur als Teil der niederösterreichischen Identität hervor. Pollak erläuterte den laufenden Markenprozess und neue Leitprinzipien der Wirtshauskultur, während Michael Duscher, Geschäftsführer der NÖ Werbung, eine neue Werbekampagne ankündigte. Die Veranstaltung bot zudem Speisenstationen, an denen die Teilnehmer kulinarische Angebote aus der Region genießen konnten.

Das Fest der Wirtshauskultur war somit nicht nur ein feierlicher

Anlass, sondern auch ein wichtiger Schritt, um die Zukunft der Gastronomie in Niederösterreich zu sichern. Über die Jahre hat die Wirtshauskultur über 70 Millionen Euro in die Betriebe investiert, um die Qualität und Vielfalt aufrechtzuerhalten, die die Region zu bieten hat. Diese Investitionen kommen sowohl den Betrieben als auch den Besuchern zugute und tragen zur Stärkung des kulinarischen Erbes Niederösterreichs bei.

Details	
Ort	Congress Center Luberegg, 3643 Emmersdorf an der Donau, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• noe.gv.at• www.wirtshauskultur.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at