Die SiegerInnen der Prämierung: Top-WirtIn 2016

„EinsteigerIn des Jahres 2016“

Katharina und Georg Stocker, Landgasthaus Stockerwirt, Sulz im Wienerwald

Gastlichkeit ist im Landgasthaus Stockerwirt kein Zufall. Es steckt System dahinter, hier in Sulz im südlichen Wienerwald. Gastfreundschaft, die gelebt wird – doch in Wahrheit ist es viel mehr als das. Aber alles der Reihe nach: Seit 1965 ist die Familie Stocker als Wirtsfamilie tätig. Mittlerweile wird das Wirtshaus von Katharina und Georg Stocker geführt, die sich vorrangig um das Service und die Gästebetreuung kümmern. Der Betrieb steht für genussvolle Momente und verbindet den Charme einer Wirtshausstube perfekt mit den Ansprüchen der Moderne. In der Küche vertraut man seit über zehn Jahren dem gleichen Küchenchef, der aus der Fülle an regionalen Zutaten aus der Thermenregion bodenständige Gerichte liebevoll zubereitet. Wildspezialitäten spielen eine Hauptrolle, Eierschwammerl, Spargel oder Martini-Gansl und Fasan gehören, so wie die gebratene Ente am Sonntag, zu den Haustraditionen. Einmal Platz genommen, spürt man sofort einen Hauch von Luxus – für knisternde Stimmung und wohltuende Momente sorgt der eigene Kamin. Das Landgasthaus Stockerwirt ist auch für vinophile Gäste mehr als eine Reise wert. Eine genussvolle Vielfalt versprechen die rund 1.300 verschiedenen Rebsorten. www.stockerwirt.com

Weiteres nominiert:

_ Johannes und Gisela Winkelhofer, Landgasthaus Winkelhofer, Eggendorf am Walde www.derwinkelhofer.at

_ Herbert Mayrhofer jun., Altes Presshaus, Petzenkirchen www.altespresshaus.at

„AufsteigerIn des Jahres 2016“

Markus Bsteh, Gasthaus mit Gästehaus Bsteh, Wulzeshofen

Im Zwiebelland rund um Laa an der Thaya, eingebettet in die malerische Landschaft des Pulkautales, befindet sich das Gasthaus mit Gästehaus Bsteh. In der Küche dieses geschichtsträchtigen Hauses, dessen Fundament vor über 200 Jahren errichtet wurde, schwingt der Chef, Markus Bsteh, selbst den Kochlöffel. Unterstützend zur Seite stehen dem „Aufsteiger des Jahres 2016“ seine Eltern Hilda und Franz Bsteh. Familienzusammenhalt, den man spürt.

Sowohl in der Küche als auch in der Wirtsstube. Serviert wird vorwiegend eine traditionelle Weinviertler Küche, die gerne neu interpretiert wird. Natürlich kommen auch saisonale Schmankerln wie Lamm, Maibock, Spargel und Wild nicht zu kurz. Für ausreichend Würze in den Gerichten sorgt der eigens gestaltete Kräutergarten, der für den Chefkoch auch als Inspirationsstätte dient. Verarbeitet wird alles. Fast alles. Aus den Blüten der hauseigenen Duftrosen werden Liköre, Kompotte und Marmeladen produziert. Regionalität, die man eben schmeckt. Dies gilt auch für die prämierten Weine und Schnäpse, die im eigenen Weinkeller lagern und darauf warten, geöffnet zu werden. www.bsteh.at

Weiteres nominiert:

_ Sylvia und Johann Puchegger, Puchegger – Wirt, Winzendorf www.puchegger.at

_ Karin und Andreas Ottner, Krumbacherhof, Krumbach www.krumbacherhof.at

„Top-WirtIn des Jahres 2016“

Familie Essl, Landgasthaus Winzerstüberl Essl aus Rührsdorf in Rossatz

Modern, aber nicht abgehoben. Und der Wachauer Herkunft verpflichtet. Mit Mut zu Neuem, jedoch mit Rücksicht auf die Werte und Wurzeln der Familie – so und nicht anders lässt sich die Kochlinie des Landgasthauses Winzerstüberl Essl beschreiben. Hier in der Küche treffen mit Sohn Philipp und Vater Franz Essl zwei Generationen aufeinander. Das Ergebnis ist eine kulinarisch innovative Brise, mit einem kräftigen Schuss an Erfahrung. Die Gerichte wurden vielfältiger, altbewährte Klassiker teilweise neu interpretiert. Das schmeckt und wird deshalb von den Gästen sehr geschätzt. Gemüse und Fleisch kommen ausschließlich aus der Region. Die Bio-Forelle, die „Essl Kraftsuppe“ und alles rund ums Schwein zählen zu den Klassikern auf der Speisekarte, die mehrmals im Jahr wechselt. Hervorragend harmonieren dazu edle Weinsorten aus der Donauregion, die meist von Christiane Essl persönlich serviert werden. Umgeben von Niederösterreichs Paradewinzern lässt sich spielend leicht der passende Tropfen finden. Und auch beim Dessert werden alle Register gezogen, von der Marille bis zum Mohn – es warten vielversprechende, süße Sünden mit reichlich Bezug zur Region. www.winzerstueberl.at

Weiteres nominiert:

_ Monika und Martin Huber, Wirtshaus im Demutsgraben, Zwettl www.demutsgraben.at

_ Familie Kuchner, Gasthaus Apfelbauer, Miesenbach www.apfelbauer.at

Niederösterreich-Werbung GmbH, 3100 St. Pölten, Niederösterreich-Ring 2, Haus C
Tel. +43 (0) 2742/9000 19875, Fax +43 (0) 2742/9000 19804, presse@noe.co.at, www.niederoesterreich.at