

Die SiegerInnen der Prämierung: Top-WirtIn 2015

– „EinsteigerIn des Jahres 2015“

Christine und Franz Essl, Landgasthaus Winzerstüberl, Rossatz

Vor gut 25 Jahren eröffneten die Wirtsleute Essl ihr Wachauer Landgasthaus, heute hat auch Sohn Philipp den verantwortungsvollen Platz hinter den Kochtöpfen übernommen. Seine Erfahrung in zahlreichen Haubenküchen bringt eine innovative Brise in die freundlichen Gaststuben aus hellem, teilweise sogar Zirbenholz. Hier wird zu einer eindrucksvollen Auswahl der Wachauer ParadewinzerInnen mit Aromen aus dem umliegenden Land gespielt – modern, aber nicht abgehoben: Bergforelle mit Rote-Rüben-Mousse, zum Hecht gibt's Topinambur, gegrillte Salatherzen und Eidotter und auch die Klassiker wie Kalbsbeuscherl sind von seltener Perfektion. Die Wachauer Herkunft verpflichtet: Beim Dessert werden alle Register gezogen, von Marille bis Mohn – bemerkenswert und vielversprechend.

www.winzerstueberl.at

Weiters nominiert:

Verena Schneider und Christoph Schüller, Schlosskeller Mailberg (Mailberg)

Dietmar Wutzl, Wirtshaus Gut Weißenbach (Waidhofen an der Ybbs)

– „AufsteigerIn des Jahres 2015“

Familie Hönig, Hönigwirt, Kirchschiag

Mit vereinten Kräften punkten Ilona und Christoph, Christa und Fritz Hönig und dieser familiäre Schwung hat ihnen den Titel „Aufsteiger des Jahres 2015“ eingebracht. Der „Hönigwirt“ im Herzen der Buckligen Welt zeigt sich als sehr gepflegte, gemütliche Herberge mit weißer Tischwäsche, dunklen Holztäfelungen, Polstern und Kochbüchern zum Schmökern sowie einer langen Schank. Umsorgt werden die Gäste natürlich auch aus der Küche, Juniorchef Christoph ist ein Meister seines Fachs. Er verarbeitet virtuos die Schätze der Region, von Räucherforelle bis Rehschnitzel und Hollerblüten, zu fein abgestimmten Menüfolgen, traditionell, aber immer mit Pfiff. Außergewöhnlich gut sortiert ist der Weinkeller, die Domäne von Senior Fritz Hönig.

www.hotel-post-hoenig.at

Weiters nominiert:

Franz Schwarzwallner, Landgasthaus Schwarzwallner (Michelbach)

Andreas Frank, Gasthaus Frank (Gerasdorf)

– **„Top-Wirt des Jahres 2015“**

Sabine und Michael Kolm, Bärenhof Kolm, Arbesbach

Michael Kolm ist als „echtes Gasthauskind“ mit traditionellen Waldviertler Spezialitäten aufgewachsen. Vor ein paar Jahren wurde an Stelle des alten Gasthauses ein neues errichtet, unweit des Bärengheges, das dem Haus seinen Namen gegeben hat. Hier hat sich der ambitionierte, junge Wirt vorgenommen, „alte Gerichte neu zu interpretieren“, ohne die Bodenständigkeit zu verlieren. Daher gibt's neben dem neuen Restaurant in edel-schlichtem Design von Ehefrau Sabine Kolm auch die gemütliche Gaststube. Die Speisekarte verführt mit einer gekonnten Mischung aus bewusster Regionalität, Fantasie und einem Hauch von Luxus. Ob rosa Rehrücken mit Schupfnudeln, Frühlingsrolle vom Waldviertler Weißkraut oder eine Kürbis-Panna Cotta, Michael Kolms Gerichte zeichnen sich durch Präzision und Leichtigkeit aus. Empfehlenswert ist auch die Weinbegleitung aus der umfangreichen Weinkarte, in der Österreichs beste WinzerInnen vertreten sind.

www.baerenhof-kolm.at

Weiters nominiert:

Werner und Günter Gruber, Grubers Wirtshaus (Stockerau)

Andrea und Franz Buchinger, Landgasthof Buchinger (Harmannsdorf)

Top WirtInnen – SiegerInnen der vergangenen Jahre

- 2014: Landgasthof zur Linde, Laaben
- 2013: Retzbacherhof, Unterretzbach
- 2012: Gasthaus Amstätter, Hausleiten
- 2011: bittermann-Vinarium, Göttlesbrunn
- 2010: Triad, Krumbach
- 2009: Haslauerhof, Haslau/Donau
- 2008: Gasthaus Goldenes Bründl, Oberrohrbach
- 2007: Gasthaus Schmutzer, Winzendorf
- 2006: DER jungWIRT, Göttlesbrunn
- 2005: Gastwirtschaft Floh, Langenlebar
- 2004: Gasthof Zum Lustigen Bauern, Zeiselmauer
- 2003: Gasthaus Kalteis, Kirchberg an der Pielach
- 2002: Landgasthof Zum Blumentritt, St. Aegydt/Neuwalde
- 2001: Landgasthof Jeitler, Bromberg/Oberschlatten
- 2000: Gasthaus Jell, Krems
- 1998: Gasthaus Schwarz, Nöhagen

Informationen auch auf www.wirtshauskultur.at und www.niederoesterreich.at