

'Zsammkommen, Genießen, Weitergehen' – Das Fest der Wirtshauskultur Niederösterreich 2026



Niederösterreichs Wirtshauskultur feiert sich selbst – und das mit vollem Recht. Beim 'Fest der Wirtshauskultur Niederösterreich 2026' im Convention Center Luberegg strömten rund 200 Wirtinnen und Wirte zusammen, um Gemeinschaft, Kulinarik und Leidenschaft zu zelebrieren. Ein Abend voller Genuss, Auszeichnungen und echtem österreichischem Lebensgefühl.

Copyright: Lifestyle/KJZ

ÖSTERREICHS STÄRKSTE KULINARIK-INITIATIVE FEIERT SICH UND IHREN ZUSAMMENHALT

Seit über drei Jahrzehnten hält die Wirtshauskultur Niederösterreich die Fahne der echten Gasthauskultur hoch – als Qualitätssiegel, als Netzwerk und als Herzensangelegenheit. Am 20. April 2026 verwandelte sich das Convention Center Luberegg in einen Tempel niederösterreichischer Gastlichkeit: Rund 200 Wirtinnen und Wirte aus dem ganzen Land kamen zusammen, um beim großen 'Fest der Wirtshauskultur Niederösterreich' nicht nur zu feiern, sondern auch gemeinsam die Zukunft ihrer Initiative zu gestalten. Die grüne Plakette, die alle Mitgliedsbetriebe verbindet, steht für gelebte Vielfalt, Qualitätsanspruch und kompromisslose Transparenz – Werte, die an diesem Abend sowohl spürbar als auch schmeckbar waren. Begleitet wurde das Fest von einer Reihe an Premieren: Die neue Website der Wirtshauskultur ging pünktlich online, und erstmals prämierte die Gemeinschaft kreative Mitgliederideen für ein 'Sujet des Jahres' sowie ein 'Social Media Video des Jahres' – ein Signal, dass diese Initiative lebendig, mutig und zukunftsgerichtet ist.

POLITISCHER RÜCKENWIND FÜR EINE MARKE MIT SEELE

Die Begeisterung für das, was die Wirtshauskultur Niederösterreich leistet, war auch auf höchster politischer Ebene spürbar. Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner brachte es auf den Punkt: "Unsere Wirtinnen und Wirte in Niederösterreich zeigen jeden Tag, wie viel Herz und Leidenschaft in der Wirtshauskultur steckt. Beim Fest wird spürbar, wie stark der Zusammenhalt ist und was gemeinsam alles möglich wird. Die grüne Plakette steht für Qualität und echte Gastfreundschaft – darauf können sich unsere Gäste verlassen. Ich gratuliere allen Betrieben ganz herzlich zu ihren großartigen Ideen und ihrem Engagement!" Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, hob seinerseits die Kraft der gemeinsamen Marke hervor: "Darin liegt die Stärke einer gemeinsamen Marke: Der vereinte Auftritt sorgt nicht nur für Wiedererkennungswert, sondern ist auch eine entscheidende Orientierungshilfe – die Bandbreite der im Verein vertretenen Wirtshäuser ist groß, aber jedes einzelne davon hat sich denselben Leitprinzipien verpflichtet." Und er ergänzte mit Überzeugung: "Diese Verbundenheit ist beim Fest besonders spürbar – und wird uns – mehr noch als alle wichtigen Neuerungen – sicher in die Zukunft führen. Gratulation auch von meiner Seite!"

NACHWUCHS MIT FEUER: DIE YOUNG TALENTS 2026 ZEIGEN, WAS IN IHNEN STECKT

Beim 'Fest der Wirtshauskultur Niederösterreich' war nicht nur die erfahrene Generation der Wirtsleute vertreten – auch der Nachwuchs bewies eindrucksvoll sein Können. Die Gold- und Silber-LehrlingsträgerInnen des Lehrlingswettbewerbs 'Wirtshaus Battle – Young Talents 2026' packten tatkräftig mit an und bereicherten den Abend mit frischer Energie und beeindruckendem handwerklichem Geschick. Besonders in Erinnerung blieb Angelika Jagersberger vom Alpen-Aktiv-Landgasthof 'Zur Schubertlinde', die beim Sekttempfang einen selbst kreierten alkoholfreien Aperitif präsentierte – eine elegante und durchdachte Kreation, die das Publikum auf Anhieb begeisterte und zeigt, mit wie viel Kreativität und Eigenständigkeit der Gastro-Nachwuchs heute antritt. Der Wettbewerb 'Wirtshaus Battle – Young Talents 2026' hat sich als wichtige Nachwuchsplattform etabliert, die jungen TalentInnen eine echte Bühne bietet und eindrucksvoll belegt, dass die Wirtshauskultur Niederösterreich auch in der nächsten Generation bestens aufgehoben ist.

DER MANN MIT DEN KNICKERBOCKER: OBMANN HARTMUTH RAMEDER ÜBER WURZELN, WITZ UND VISION

Hartmuth Rameder, seit November 2025 Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich und Gastgeber der Hofmeisterei Hirtzberger in der Wachau, ist ein Mann mit Bodenhaftung – und mit einer Familiengeschichte, die er mit verschmitztem Humor zu erzählen weiß. Seine Wurzeln liegen im Waldviertel, durchzogen von einem Hauch Zillertaler Tradition, die sich

in seiner Liebe zu Handwerk, Gemeinschaft und Gastlichkeit widerspiegelt. "Ich hätte eigentlich die Holzwerkstatt vom Großvater übernehmen sollen, hab aber dann nur seine Knickerbocker übernommen", scherzt er – und bringt damit auf charmante Weise zum Ausdruck, dass der Weg in die Gastronomie kein gerader, aber zweifellos der richtige war. Hinter dem Humor steckt jedoch tiefe Überzeugung: "Die Vision Wirtshauskultur ist Zentralbestandteil unserer Identität, das, was Österreich im Innersten zusammen hält", sagt Rameder mit Nachdruck. Für ihn ist das Wirtshaus weit mehr als ein Ort zum Essen – es ist ein gesellschaftlicher Knotenpunkt: "Wer gemeinsam isst verbindet sich mit anderen Menschen." Beim Fest dankte er auch seinem Vorgänger Harald Pollak, der nach über zehn Jahren als Obmann und fast zwanzig Jahren im Verein sein Amt zurückgelegt hatte und dem Landeshauptfrau Mikl-Leitner im Namen des Vereins und des Landes Niederösterreich die Ehrenobmannschaft verlieh – eine mehr als verdiente Anerkennung für ein außerordentliches Engagement.

GEMEINSAM GESTALTEN: DIE 'IDEEN DES JAHRES' UND IHRE SIEGERINNEN

Das Fest der Wirtshauskultur ist nicht nur ein Schaulaufen der Kulinarik, sondern auch ein lebendiges Bekenntnis zu gemeinsamen Werten. Im Rahmen eines umfassenden Markenprozesses wurden sechs Leitprinzipien erarbeitet, die das Fundament der Initiative bilden: 'Gelebte Vielfalt', 'Qualitätsanspruch mit Charakter', 'Kompromisslose Transparenz', 'Bekenntnis zu den Wurzeln', 'Vertrautes Wirtshaus' und 'Gemeinsam weitergehen'. Um diese Werte lebendig und sichtbar zu machen, wurden die Mitglieder erstmals eingeladen, kreative Ideen in zwei neuen Kategorien einzureichen: 'Sujet des Jahres' und 'Social Media Video des Jahres'. Eine Fachjury kuratierte die Einreichungen, je drei Finalkonzepte wurden professionell umgesetzt und beim Fest dem Publikum präsentiert – das Publikum selbst entschied über die SiegerInnen. In der Kategorie 'Sujet des Jahres' setzte sich das Wirtshaus im Demutsgraben in Zwettl durch, nominiert gemeinsam mit dem Gasthaus Figl in Wolfpassing und dem Schlosskeller Bockfließ. Den Sieg beim 'Social Media Video des Jahres' holte das Stadtwirtshaus Hopferl in Gmünd, nominiert gemeinsam mit Die Hochriess in Purgstall und dem Krumbacherhof in Krumbach. Die ausgezeichneten Betriebe erhalten ein umfangreiches Mediapaket und werden auf den Kanälen der Niederösterreich Werbung sowie den niederösterreichischen Tourismusdestinationen prominent präsentiert – das 'Sujet des Jahres' dient darüber hinaus als zentrales Werbesujet der Wirtshauskultur Niederösterreich für das gesamte Jahr 2026.

EIN FEST FÜR ALLE SINNE: SPEISESTATIONEN UND STARKE PARTNERINNEN

Was wäre ein Fest ohne die Menschen und PartnerInnen, die es erst möglich machen? Die Wirtsleute der Wirtshauskultur Niederösterreich verwandelten das Convention Center Luberegg in einen kulinarischen Parcours der Extraklasse. Cornelia Knell-Schleicher vom Landgasthaus zum Knell in Horn und Mold setzte mit Bärlauchtascherln in brauner Butter sowie einem weißen Schokomousse mit Waldviertler Graumohn und karamellisiertem Zwetschkenconfit zwei stimmige Akzente. Familie Ebner vom Hotel-Restaurant zur Post in Melk überraschte mit einem 'Austro Germ-Bun' mit Pilzfüllung und Rhabarber-Kimchi sowie einer gefüllten Maishendlbrust mit Bärlauch-Wurzelgemüse und Spargel im Speckmantel. Mike Nährer vom Gasthaus Nährer in Rassing punktete mit einem duftenden Schwammerlbeuscherl mit Grießknödel und der rustikalen Klassikerkombination 'Saure Zunge mit Erdäpfelkäs und Schnittlauch'. Rafael Pils vom Gasthof Pils in Eschenau kreierte ein feines Saiblingstatar mit Zitronen-Minze-Aufguss sowie einen verspielten 'Malakoff 3.0 – Manner mag man eben'. Thomas Reinisch vom Restaurant Thomas im Johanneshof in Tattendorf begeisterte mit einem Schweinsbraten vom Ötscherblick-Schopf mit Pommes Dauphin und Sauerkraut-Creme sowie einem erfrischenden Rhabarber-Joghurt-Dessert aus feldfrischem Bio-Rhabarber. Familie Böhm vom Landgasthaus Böhm in Weinzierl rundete das Programm mit einem eleganten Tataki vom Jura-Lamm mit Dirndl-Teriyaki und einem 'Ausau Medium' mit Reiwadatschi ab. Hausgemachtes Gelato, gesponsert von Stölnner, sowie erlesene Käse- und Antipasti-Spezialitäten von Die Käsemacher aus Vitis setzten einen stimmigen Schlusspunkt. Getragen wurde das Fest von einem eindrucksvollen Kreis an SponsorInnen und PartnerInnen: Bärnstein, Hagleitner, Haubis, Höllerschmid, Julius Meinl, Kastner, Kotányi, Lorenz Leiben, Mautner Markhof, Morandell, Niederösterreichische Versicherung, Redl Gastro Systeme, Rist, Schremser Bier, Transgourmet, Unfried Obst & Gemüse, Vöslauer, Wirtschaftskammer Niederösterreich und Zwettler Bier – ein starkes Netzwerk, das die Wirtshauskultur Niederösterreich auch in Zukunft mit Überzeugung und Freude trägt.

(kjz)

Die neue Website der Wirtshauskultur Niederösterreich (<https://www.wirtshauskultur.at>)

Sieger der Kategorie „Sujet des Jahres“: Wirtshaus im Demutsgraben in Zwettl (<https://www.wirtshauskultur.at/gastronomie/wirtshaus-im-demutsgraben>)

Sieger der Kategorie „Social Media Video des Jahres“: Stadtwirtshaus Hopferl in Gmünd (<https://www.wirtshauskultur.at/gastronomie/stadtwirtshaus-hopferl>)



Copyright: Lifestyle/KJZ



Copyright: Niederösterreich Werbung/www.seidl.photo