

Schnitzel, Service, Strategie: Niederösterreichs Wirtshauskultur denkt um



Copyright: Niederösterreich Werbung

In Ybbs an der Donau trafen sich Wirtinnen und Wirte mit Branchenprofis zum ersten Zukunftstag der Wirtshauskultur Niederösterreich. Zwischen Digitalisierung, Gästewünschen und Krautfleckerl-Nostalgie wurde klar: Das Wirtshaus von morgen braucht Mut, Herz und ein bisschen Wi-Fi.

WENN DAS WIRTSHAUS ZUR BÜHNE DER ZUKUNFT WIRD

Rund 200 Mitgliedsbetriebe, jede Menge Ideen und ein Motto, das nach Feuer klingt: 'Wirtshaus.Zukunft - Aus Leidenschaft Gastgeber - heute und morgen'. Unter diesem Titel lud die Wirtshauskultur Niederösterreich in den Babenbergerhof, um über die Zukunft einer Institution zu sprechen, die weit mehr ist als Schnitzel und Most. Hartmuth Rameder, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich, bringt es so auf den Punkt: "Uns alle verbindet die Leidenschaft fürs Gastgeben und der Wunsch, die Wirtshäuser mit Freude und Qualität in die Zukunft zu führen." Und weiter: "Ehrlicher Austausch, frische Impulse, kritische Stimmen und Mut zur Weiterentwicklung liefern die Rezepte, die uns gemeinsam erfolgreich in die Zukunft gehen lassen!" Klingt fast wie ein Kochrezept fürs Überleben einer ganzen Branche - und genau das war es auch.

DIGITALISIERUNG TRIFFT GEMÜTLICHKEIT

Wer glaubt, im Wirtshaus dreht sich alles nur um Schweinsbraten und Tisch Tuch, hat den Nachmittag verpasst. Digitalisierung, Customer Centricity und die Frage, wie man neue Zielgruppen für regionale Kulinarik begeistert, standen ganz oben auf der Agenda. Denn digitale Tools sollen nicht das Wirtshaus entseelen, sondern Zeit schaffen - Zeit für das, was wirklich zählt: die Gäste. Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, betonte die Bedeutung dieser Balance: "Gastfreundschaft, Qualität, Regionalität, Tradition und Mut zu Erneuerung: Das sind Charakteristika, die die Marke Wirtshauskultur Niederösterreich seit mehr als 30 Jahren stark machen und darauf können wir stolz sein." Ein Satz, der zeigt: Auch Tradition kann sich modernisieren, ohne ihre Seele zu verlieren.

PRAXIS STATT THEORIE: VON DER PALME BIS ZUM MATHE

Am Zukunftstag ging es nicht nur um große Worte, sondern auch um handfeste Beispiele. Theresia Palmetzhofer vom Gasthaus zur Palme in Neuhofen an der Ybbs sowie Tanja und Daniel Schicker-Mathe vom Wirtshaus Mathe in Groß Gerungs zeigten, wie Weiterentwicklung im Alltag tatsächlich aussieht - jenseits von Buzzwords und Hochglanzbroschüren. Moderiert wurde der Tag von Kira Schinko, bekannt aus der ORF-1-Dokureihe 'Aufsperren statt Zusperrern. Ist das Wirtshaus noch zu retten?'. Sie brachte es treffend auf den Punkt: "Ich habe mich seit Jahren den Wirtshäusern verschrieben. Sie sind unverzichtbar für die soziale und kulturelle Infrastruktur." Für sie schafft der Zukunftstag genau den Raum, den es brauche, um "innezuhalten, neue Impulse zu holen, voneinander zu lernen und sich gegenseitig zu bestärken".

KRÄUTER, KOMMUNIKATION UND EIN BISSCHEN ZUKUNFTSMUSIK

Der Nachmittag gehörte den Workshops - von 'Kräuter und Gewürze' über 'Das Auge isst mit' bis 'Zeit sparen, Qualität steigern'. Keynote-Speaker Lukas Nagl, gefeierter Küchenchef aus dem Salzkammergut, zeigte, wie Tradition und Innovation am Teller zusammenfinden können, während Food- und Nachhaltigkeitsexpertin Daniel Anthes der Frage nachging, was Gäste heute wirklich bewegt. Journalistin Sabine Kronberger rundete das Programm mit Tipps zur authentischen Kommunikation ab. Am Abend ließ man den Tag bei kulinarischem Ausklang und musikalischer Untermalung ausklingen - schließlich weiß man in einem Wirtshaus: Die beste Zukunftsvision schmeckt am Ende immer noch am besten mit einem guten Glas Wein in der Hand.

(kjz)

Wirtshauskultur Niederösterreich {http://pl9ft5r4.r.eu-central-1.amazonaws.com/L0/http:%2F%2Fwww.wirtshauskultur.at/1/010701a0a56010be-174e5068-0448-4dab-96d3-4ad803cdafa3-000000/W3wY-BFmbI_qR9LjCzKQJHYJKg=258}



Copyright: Niederösterreich Werbung