

Präsentation Wirtshausführer 2018: Selber machen ist der neue Wirtshautrend

Ausgezeichnet: Wirtshaus Goldenes Bründl ist „Wirtshausführer Wirt 2018“/Georg Prieler ist „Wirtshausführer Winzer 2018“/Cult Beef wird "Wirtshausführer Produzent 2018"/Wolfram Pirchner ist "Wirtshausführer Weinmensch 2018"/Extra Weinguide "Wein mit Egle"

Wien: Oberrohrbach in Niederösterreich war für einen Abend das Zentrum der österreichischen Wirtshausszene: Am 2. Oktober 2017 stellten die Wirtshausführer Herausgeber Renate Wagner-Wittula, Elisabeth und Klaus Egle mit dem "Wirtshausführer 2018" die 19. aktualisierte Ausgabe mit über 1.000 von erfahrenen Kulinarikredakteuren handverlesenen Wirtshäusern in Österreich und weiteren 200 im Raum Adria, Friaul, Istrien, Slowenien und Südtirol vor. Neu erhoben wurden 340 Lokale mit dem Feature "Selbst gemachte Produkte". Dazu kommen 110 neu entdeckte Lokale. Der neu beigelegte Extra-Weinguide "Wein mit Egle" wartet mit Tipps und Trinkempfehlungen vom bekannten Weinbuch-Autor Klaus Egle auf, 375 vegane Tipps und eine große Österreichkarte ergänzen kompakt und übersichtlich den in der Genusszene anerkannten kulinarischen Leitfaden. Die Wirtshausführer Herausgeber konnten unter den über hundert Gästen aus Gastronomie, Politik, Wirtschaft und Tourismus den Stellvertreter der NÖ Landeshauptfrau Dr. Stephan Pernkopf, Mario Pulker, Obmann Gastronomie Wirtschaftskammer Österreich und den Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, Christoph Madl begrüßen. Mit dem festlichen Galadinner ehrten die zahlreich erschienen Vertreter aus der Wirtshausbranche den „Wirtshausführer Wirt 2018“, „Wirtshausführer Winzer 2018“, „Wirtshausführer Weinmensch 2018“, „Wirtshausführer Produzent 2018" und die „Wirtshausführer Weinwirte 2018“ und die „Wirtshausführer Aufsteiger 2018" für jedes Bundesland. Als Jury fungierten die Wirtshausführer Kulinarikredakteure gemeinsam mit den Herausgebern.

Selbst gemachte Produkte aus dem Wirtshaus voll im Trend

Produkte im Wirtshaus selber machen ist der neue Trend. In den Regalen stapelt sich die selbstgekochte Marmelade, es gibt selbst gepresste Säfte von den eigenen Obstbäumen, hausgeräucherte Fische vom eigenen Teich, selbst geselchter Speck, Brot wird selber gebacken und Kräuter und Gemüse im Garten angebaut. So mancher Wirt verarbeitet die von eigener Hand erlegten Wildtiere zu Würsten und Pasteten. Was früher in einem Wirtshaus selbstverständlich war, setzen bereits 340 Wirtshäuser mit steigender Tendenz heute wieder um: Entweder eingebaut als spezielleres Angebot auf der Speisekarte oder für den Verkauf gedacht. Der Gast nimmt das neue Angebot begeistert an, "denn den Gästen geht es dabei auch um die Emotion, die vermittelt wird", sagen Renate Wagner-Wittula und Elisabeth und Klaus Egle. „Der Gast hat gelernt auf die Kilometer zu achten, die ein Produkt zurückgelegt hat, ehe es auf den Teller kommt. Hat er das Bild vor Augen, wie die Wirtin Gemüse aus dem Garten holt, schafft das Vertrauen." Mit der Bezugsquelle vor Ort werden kleine Geschichten vermittelt und eine Beziehung zwischen Gast und Wirt wird aufgebaut.

Die Österreich-Preisträger

„Wirtshausführer Wirt 2018" unter der Patronanz von Römerquelle: Goldenes Bründl, Oberrohrbach, Niederösterreich

„Wirtshausführer Winzer 2018" unter der Patronanz von Römerquelle: Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Burgenland

„Wirtshausführer Weinmensch 2018" unter der Patronanz von Zalto Glas: Wolfram Pirchner

„Wirtshausführer Produzent 2018" unter der Patronanz von AMA: Cult Beef, Oberösterreich

Die Bundesländer-Preisträger

„Wirtshausführer Aufsteiger 2018" unter der Patronanz von METRO:

Wien: Ludwig van, 1060 / Burgenland: das Fritz, Weiden am See / Kärnten: Seppenbauer, St. Salvator / Niederösterreich: Balthasar Schlossküche, Walpersdorf / Oberösterreich: Holzpoldl, Lichtenberg / Salzburg: Platzhirsch, Thalgau / Steiermark: Gasthaus Tscheppe mit Heinz Preschan, Sulztal / Tirol: Auwirt - Gebrüder Winkler, Aurach / Vorarlberg: Füxl, Bregenz

„Wirtshausführer Weinwirte 2018" unter der Patronanz von Österreich Wein Marketing:

Wien: Lingenhel, 1030 / Burgenland: Zum fröhlichen Arbeiter, Apetlon / Kärnten: Weißenseerhof, Weißensee / Niederösterreich: bittermann, Göttlesbrunn / Oberösterreich: Zum kleinen Griechen, Linz / Salzburg: Toro Toro, Hallein / Steiermark: Sattlerhof, Gamlitz / Tirol: Schopper, Breitenbach am Inn / Vorarlberg: Krone, Hittisau

Die Wirtshausführer Bierwirte 2018 wurden bereits am 12. September 2017 in Kooperation mit der Stieglbrauerei in Salzburg vergeben.

Über den Wirtshausführer 2018

19. aktualisierte Ausgabe / Handverlesene 1.000 Lokale von erfahrenen Kulinarik-redakteuren in Österreich / 200 Lokale im Raum Adria und in Friaul, Istrien, Slowenien und Südtirol / Extra-Weinguide "Wein mit Egle" / 110 neue Lokale / 340 x Selbst gemachte Produkte / 552 x laktose- und glutenfrei essen / 375 x vegan essen / Große Österreichkarte / „1.000 Wirte"-App für Gratis-Download / Foodblog "Kochen wie der Wirt"

Wirtshausführer Österreich 2018 von Renate Wagner-Wittula und Klaus Egle, Herausgeber Renate Wager-Wittula, Elisabeth Egle, Klaus Egle, 616 Seiten, Maße 13,5 x 23,0 cm, Klappenbroschüre, Preis 24,90 EUR, ISBN 978-3-9503606-5-3, Verkauf im Buchhandel, erschienen im Verlag Gourmedia, www.wirtshausfuehrer.at