Presseinformation

25. M rz 2020

Niederösterreichische Wirtshauskultur startet Social Media Koch-Challenge

LR Danninger: Viele Wirtinnen und Wirte haben ein Lieferservice eingerichtet

Die Wirtinnen und Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur stellen sich der Herausforderung, mit wenigen, oft vorhandenen Zutaten besondere Wirtshausgerichte für zu Hause zu kreieren. Diese Speisen sind mit Hilfe von Videoanleitung und Geheimtipps vom Profi persönlich leicht zu schaffen und noch dazu im Handumdrehen fertig. „Es ist für die heimische Gastronomie im Moment eine sehr herausfordernde Zeit. Umso wichtiger ist es nun, zumindest den virtuellen Kontakt zwischen Wirtinnen und Wirten der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und deren Gästen aufrecht zu erhalten. Dies gelingt mit dieser kulinarischen Initiative sehr gut, das Feedback auf den Social-Media-Kanälen ist überaus positiv. Zudem bieten einige der Wirtinnen und Wirte aktuell auch Lieferservices ihrer Wirtshaus-Klassiker an. Die Landsleute können somit ihr Lieblingsgericht bestellen und unterstützen dabei auch noch die heimische Gastronomie und helfen ihr diese kritische Zeit bestmöglich zu überstehen“, betont Tourismuslandesrat Jochen Danninger.

Das #teamwirtshauskultur, das auf Initiative von Uwe Machreich, Vorstandsmitglied der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und Wirt vom Wirtshaus Triad in Krumbach ins Leben gerufen wurde, ist derzeit im Auftrag der guten Küche unterwegs. Die Wirtinnen und Wirte machen nach wie vor das, was sie am allerliebsten tun, nämlich kochen. Ab jetzt kochen sie nicht nur für ihre Gäste, sondern auch mit ihnen. „Die Gäste können zwar nicht mehr zu uns ins Wirtshaus kommen, dafür kommen wir aber zu ihnen nach Hause. Wir möchten mit einfachen Gerichten und Zutaten, die in vielen Haushalten vorrätig sind, zum Nachkochen animieren. Denn wir sind uns sicher, wenn diese herausfordernde Zeit vorbei ist, werden sich die Gäste positiv an unsere Videos zurückerinnern und sich auch gerne wieder bei uns in den Wirtshäusern verwöhnen lassen“, so Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Folgende Gerichte sind bereits online: Uwe Machreich aus dem Wirtshaus Triad (Krumbach) kocht Käsespätzle vom Brett. Harald Pollak aus dem Retzbacherhof (Unterretzbach) kocht vegane Cremesuppe mit Heilkräutern sowie einen Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing. Stefan Hofer aus dem Bachlerhof (Kematen/Ybbs) teilt gleich zwei Rezepte: Bärlauchknödel mit Nussbutter und Bärlauch-Pesto. Die aktuellen Videos zum Download gibt es unter www.wirtshauskultur.at/teamwirtshauskultur sowie unter www.facebook.com/noe.wirtshauskultur. Und viele weitere Wirtshauskultur-Betriebe stehen mit ihren Videos bereits in den Startlöchern: Monika Huber vom Wirtshaus im

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Ing. Mag. Johannes Seiter
Tel.: 02742/9005-12174
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Demutsgraben (Zwettl), Roman Siebenhandl vom Gasthof Weißes Rössl (Mühldorf) und beispielsweise Philipp Essl vom Landgasthaus Essl (Rührsdorf).

Während die Wirtshäuser derzeit leider geschlossen sind, muss auf den Genuss von Wirtshaus-Klassikern keinesfalls verzichtet werden. Einige der Wirtinnen und Wirte haben derzeit ein Lieferservice eingerichtet, um so weiterhin die kulinarische Versorgung sicher zu stellen. Dies funktioniert prompt und kontaktlos, bezahlt wird in bar oder mittels Überweisung. „Einige Wirtinnen und Wirte haben sich bereit erklärt, die Klassiker ihrer Wirtshausküche ab sofort nach Hause zu liefern. Gerade nach einem sehr anstrengenden Home-Office Tag freut man sich über ein derartiges kulinarisches Angebot“, ist sich Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, sicher. Jene Wirtshäuser, die dieser Service anbieten, findet man unter www.wirtshauskultur.at/wirtshaus-lieferdienst.

Nähere Informationen: Niederösterreich-Werbung, Marcella Maurer-Tomschitz, Telefon 02742/9000-19844, E-Mail marcella.maurer@noe.co.at, bzw. Büro LR Danninger, Andreas Csar, Telefon 02742/9005-12253, E-Mail andreas.csar@noel.gv.at.

Ing. Mag. Johannes Seiter
Tel.: 02742/9005-12174
E-Mail: presse@noel.gv.at