

Presseinformation

22. Januar 2025

Sterne und Auszeichnungen für Niederösterreich bei der „Guide Michelin Ceremony“

LH Mikl-Leitner: „Die Michelin-Sterne werden mit ihrer Strahlkraft Gästen aus aller Welt den Weg zu unseren besten Lokalen weisen“

Nach 15 Jahren kehrt der „Guide Michelin“ nach Österreich zurück und er ist nach wie vor ein starkes Zeichen für die internationale Bedeutung der heimischen Gastronomie. Am gestrigen Dienstagabend fand im Hangar-7 in Salzburg erstmals seit 2009 wieder die feierliche Guide Michelin Ceremony statt. Niederösterreichs Gastronomie konnte mit vier Sternen, zwei „grünen Sternen“ und einer Reihe von Gasthäusern in der „Bib-Gourmand-Liste“ punkten. Die meisten Betriebe sind auch Teil der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner ist erfreut: „Die Michelin-Sterne werden mit ihrer Strahlkraft Gästen aus aller Welt den Weg zu unseren besten Lokalen weisen, aber die starke Präsenz auch in der Bib-Gourmand-Liste zeigt, dass Niederösterreich für große und kleine Geldbörsen, einfach für jeden Geschmack, das Beste zu bieten hat. Mit der Niederösterreichischen Wirtshauskultur haben wir einen sehr starken und erfolgreichen Partner und ein hervorragendes Aushängeschild für Niederösterreichs Gastronomie!“

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung, betont: „Die Rückkehr der Michelin-Sterne nach Niederösterreich ist nicht nur für Gourmets ein Erfolg, sondern für den gesamten Tourismus von Bedeutung. Von den herausragenden Gourmet-Restaurants und geschmackvollen Landgasthäusern aus können die Gäste nicht nur Qualität und Regionalität genießen, sondern auch Weine von Weltrang und die landschafts- und kulturhistorischen Besonderheiten Niederösterreichs entdecken. Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit und Vielfalt - unsere strategischen Stärken und Ziele zeigen sich eindrucksvoll auch in der Gastronomie!“

Haubenküche, traditionsreiche Wirtshäuser oder innovative Betriebe - Niederösterreichs Gastronomie ist so abwechslungsreich wie die Landschaft selbst. Von der UNESCO Welterbe-Landschaft Wachau bis zum Wiener Alpenbogen, den Streuobsthügeln des Mostviertels mit Birne, Most und Dirndl über

Presseinformation

die Wiege der Heurigenkultur mit autochthonen Weinsorten im Wienerwald oder den stimmungsvollen Kellergassen des Weinviertels bis zu den bekannten Mohn- und Fischspezialitäten des Waldviertels haben alle Regionen ihren ganz besonderen Reiz. Und diese lassen sich bei der Niederösterreichischen Wirtshauskultur ebenso erfahren wie in den ausgezeichneten Sterne-Restaurants.

Mit dem „Michelin-Stern“ ausgezeichnete NÖ Betriebe

Landhaus Bacher, Mautern: zwei Sterne **

Esslokal, Hadersdorf am Kamp: ein Stern *

Toni M., Feuersbrunn am Wagram: ein Stern *

Mit dem „Grünen Stern“ ausgezeichnete NÖ Betriebe

„Der Floh“ *, Langenlebarn

Restaurant „Gaumenkitzel“ *, Molzbachhof, Kirchberg a. Wechsel

Im Guide Michelin werden außerdem besonders gute Gasthäuser in die Bib-gourmand-Liste aufgenommen, hier wurden folgende NÖ Betriebe gelistet

Haslauerhof, Haslau a.d.Donau

Hueber - der Wirt in Bründl, St. Georgen a.d.Leys

Landgasthaus Hinterleithner, Hofamt Priel

Mörwald Schloss Grafenegg, Grafenegg

Pollaks Wirtshaus - der Retzbacherhof, Unterretzbach

Sie alle sind Mitglied der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Bei der gestrigen Gala verwöhnte die Domäne Wachau als offizieller Wein-Partner die Anwesenden mit edlen Tropfen aus der österreichischen Weinszene. Thomas Dorfer, der mit dem Landhaus Bacher in Mautern bei der gestrigen Verleihung zwei der begehrten Michelin-Sterne holte, sorgte als Gastkoch für die kulinarische Versorgung und für Begeisterung bei den Gästen.

Weitere Informationen beim Presseteam der Niederösterreich Werbung: Tel.: +43



Presseinformation

(0) 2742/9000 19822, Mail: presse@noe.co.at