

Presseinformation

8. September 2024

Ein Hoch auf Kalbfleisch und Panier: Am 9. September ist Tag des Wiener Schnitzels

LH Mikl-Leitner: „Schnitzel hat Fixplatz auf den Speisekarten“

Das Schnitzel gehört zu den absoluten Spezialitäten der österreichischen Küche – kein Wunder, dass das Gericht seinen eigenen Ehrentag erhalten hat. Natürlich hat das Schnitzel auch in zahlreichen Wirtshäusern in Niederösterreich seinen fixen Platz auf der Karte. Ob ganz traditionell mit dünn aufgeschnittenem Kalbfleisch, Mehl, Ei und Semmelbrösel oder doch vom Schwein mit Erdäpfelsalat oder Pommes als Beilage: Das Schnitzel ist in Niederösterreich eine Institution.

Auch Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner ist Schnitzel-Fan: „Das Schnitzel schmeckt Jung und Alt, sogar so sehr, dass es einen eigenen Schnitzeltag gibt. Davon kann man sich täglich in den niederösterreichischen Wirtshäusern überzeugen. Wie die Waldviertler Mohnnudeln oder Wachauer Marillenknödel hat das Schnitzel einen Fixplatz auf den Speisekarten unserer Gastgeberinnen und Gastgeber. Und das freut, Gäste und Gastgeber gleichermaßen. Um unser Wirtshaus zu stärken, haben wir die Wirtshausprämie geschaffen, bei der traditionelle Speisen einen besonderen Stellenwert genießen.“

Mario Pulker, Wirtschaftskammer-Obmann der Fachgruppe Gastronomie und Inhaber der „Residenz Wachau“, kann sich ebenfalls für Paniertes begeistern: „Gebackenes Schnitzel vom Kalb oder auch vom Schwein steht selbstverständlich auch bei uns auf der Karte. Dazu werden Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren serviert. Sowohl bei Einheimischen als auch bei den Touristinnen und Touristen ist das Schnitzel ein absoluter Favorit, der immer nachgefragt wird. Die österreichische Küche hat natürlich noch viel mehr zu bieten – mit einem Schnitzel liegt man allerdings selten falsch. Regionales, qualitativ hochwertiges Fleisch stellt hier wie immer die Basis für das garantierte Genusserelebnis.“

Die Wirtshausprämie als einmaliger Zuschuss in Höhe von 10.000 Euro soll einen Anreiz für die Übernahme und die Neugründung (ab 01.07.2023 bis maximal sechs Monate nach Antragstellung) eines standortgebundenen Gastronomiebetriebes darstellen. Von der Wirtshausprämie profitiert ein ganzjährig geöffneter Gastronomiebetrieb, der als sozialer Treffpunkt dient und gleichzeitig über ein stimmiges Ambiente und wesentliche Elemente des klassischen Dorf-

Presseinformation

Wirtshaus, wie insbesondere Stammtisch und/oder Schank verfügt. Solche Betriebe zeichnen sich in der Regel durch die Verwendung von regionalen Produkten und die gute Zusammenarbeit mit den örtlichen/regionalen Lieferanten und Lieferantinnen, Produzenten und Produzentinnen, sowie Vereinen aus.

Mehr Informationen: https://www.noel.gv.at/noel/Wirtschaft-Tourismus-Technologie/Noe_Wirtshaus_Paket.html.



Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner mit Michael Fabich vom Wirtshaus Franz Joseph in Obermarkersdorf, der erste Wirt, der in Niederösterreich die Wirtshausprämie erhalten hat.

© NLK Pfeffer