

## Presseinformation

14. Mai 2019

### **„Euro-Toques“-Auszeichnung für Puchegger-Wirt in Winzendorf**

#### **LR Bohuslav: Ein Top-Gastronom, der hohe Qualität aus der Region anbietet**

In den Wiener Alpen wurde kürzlich ein Landgasthaus mit der „Euro-Toques“-Urkunde ausgezeichnet. Der „hohe Kochhut“ steht international für gehobene Qualität aus der jeweiligen Region und wurde an Christoph Puchegger, Gourmetkoch beim „Puchegger-Wirt“ in Winzendorf, verliehen. Bereits 2017 zum Top-Wirt der NÖ Wirtshauskultur ernannt, findet er sich jetzt in bester Gesellschaft mit fünf anderen „Euro-Toques“-Betrieben in Niederösterreich und 4.000 weiteren Spitzenköchen in 16 europäischen Ländern wieder.

„Euro-Toques“ setzt sich zum Ziel, hochwertige und naturbelassene Lebensmittel in die Kochtöpfe der internationalen Spitzenköche zu bringen und die handwerkliche Tradition ihrer jeweiligen Region – garniert mit modernen Einflüssen und individueller Handschrift – hochzuhalten. Nun wurde ein Gourmetkoch aus dem Schneebergland in den hochkarätigen Kreis der traditionsbewussten und gleichzeitig innovativen Spitzenköche aufgenommen. Christoph Puchegger aus Winzendorf nahm die „Euro-Toques“-Urkunde in Empfang und wurde außerdem zum Landesbeauftragten für Niederösterreich ernannt.

Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav übergab die Auszeichnung gemeinsam mit Christian Meyer, Präsident von „Euro-Toques“ Österreich, und meinte: „Hohe Qualität aus der Region, eine klassische Küche mit vielen Raffinessen, gelebte Gastlichkeit und die berühmte Gemütlichkeit werden bei der Wirtshauskultur schon lange gepflegt. Nun bekommt der Top-Wirt-Sieger aus dem Jahr 2017 eine weitere Auszeichnung, diesmal auf internationalem Niveau.“

„Euro-Toques“ wurde 1986 gegründet, die Organisation mit Sitz in Brüssel vereinigt heute über 4.000 Köche in 16 europäischen Ländern, Spitzenköche in 5-Sterne-Hotels ebenso wie engagierte Wirte von beliebten Landgasthäusern. Was sie alle eint: Sie verpflichten sich der Tradition handwerklicher Erzeugung mit hoher Qualität und der Verwendung hochwertiger, naturbelassener Rohstoffe ohne Gentechnik, Schadstoffe und Hormonbelastung. Die klassische und regionstypische Küche soll mit einer exquisiten Note verfeinert und modernen

## Presseinformation

Innovationen aufgeschlossen sein. Auch der pädagogische Ansatz mit Geschmackssensibilisierung und Aufklärung über Wert und Qualitätskriterien von aufwendig produzierten Lebensmitteln in der Region sowie liebevolle Handarbeit und gelebte Tradition sind bedeutende Aspekte.

Christian Meyer, Gründer und Präsident von „Euro-Toques“ Österreich, betont dazu: „Seit 2018 gibt es ‚Euro-Toques‘ auch in Österreich. Gepflegte Tischkultur und Geselligkeit sind wichtig. In Niederösterreich gibt es mit dem Puchegger-Wirt in Winzendorf nun bereits den sechsten niederösterreichischen Euro-Toques-Betrieb, zehn Köche sind es in Niederösterreich insgesamt.“ Christoph Puchegger nahm die Auszeichnung entgegen: „Unser Gasthaus ist ein Wirtshaus mit Geschichte, wurde es doch bereits vor über 120 Jahren von meinen Vorfahren gegründet. Tradition und Gastlichkeit werden bei uns schon immer großgeschrieben.“ „Euro-Toques“-Betriebe in Niederösterreich sind darüber hinaus noch das „WIRTShaus Hirsch delikatEssen“ in Groß-Gerungs, das Dorf-Gasthaus „Walzer“ in Krems, das Restaurant „Josefs Himmelreich“ in Zaußenberg, das Gasthaus „Figl“ in Wolfpassing und die „Auszeit bei Klaus Hölzl“ in Gastern.

Nähere Informationen: Niederösterreich-Werbung, Marcella Maurer, Telefon 02742/9000-19844, E-Mail [marcella.maurer@noe.co.at](mailto:marcella.maurer@noe.co.at), bzw. Büro LR Bohuslav, Markus Burgstaller, Telefon 02742/9005-12253, E-Mail [markus.burgstaller@noel.gv.at](mailto:markus.burgstaller@noel.gv.at), [www.niederoesterreich.at](http://www.niederoesterreich.at), [www.wieneralpen.at/haubenkoch](http://www.wieneralpen.at/haubenkoch)