



Katharina und Georg Stocker fiebern der Preisverleihung am Montag in Grafenegg entgegen.
Foto: Rita Newman

Am Weg zu Gold

NÖ Wirtshauskultur | Der „Stockerwirt“ aus Sulz gehört zu den drei Nominierten um die „Top-Wirte-Trophäe 2020“.

Von Christoph Dworak

SULZ | Anonym geprüft, getestet und für mehr als gut befunden – die Nominierten für das „Fest für die Wirte“ anlässlich der Top-Wirte Prämierung 2020 der NÖ Wirtshauskultur sind ermittelt. Wer in den Kategorien „Einsteiger des Jahres“, „Aufsteiger des Jahres“ und „Top-Wirt-Sieger des Jahres“ die kulinarische Nase vorne hat, wird am kommenden Montag im Auditorium Grafenegg gelüftet werden.

Für Landesrätin Petra Bohuslav, ÖVP, ist klar: „Die Liste der Nominierten ist mit wahren Ausnahmetalenten gespickt.“

Besonders erfreulich. Der „Stockerwirt“ aus Sulz im Wienerwald scheint neben dem Wirtshaus „Hirsch Delikatessen“ aus Groß Gerungs und dem Gasthof Hueber aus St. Georgen in der Top-Kategorie „Top-Wirt-Sieger des Jahres 2020“ auf.

Georg Stocker, der das Haus gemeinsam mit seiner Katharina führt, ist stolz: „Es bewerben sich etwa 100 Betriebe, alle werden anonym getestet. Somit kann man schon von einem Erfolg sprechen, überhaupt für die

Top-Wirte-Wahl nominiert zu sein.“ Er verspricht: „Das Wichtigste ist, sich nicht auf dem Erfolg auszuruhen, sondern Tag für Tag motiviert zu sein, um gemeinsam mit unseren 25 Mitarbeitern unsere Gäste zufriedenzustellen. Viele unserer Mitarbeiter sind seit über zehn Jahren im Betrieb und sind zu einem besonders großen Teil mitverantwortlich für unseren Erfolg.“ Die Familie Stocker habe jedenfalls „mit unserer Arbeit so viel Freude“ und bekomme von den Gästen unglaublich viel zurück. „Dieses positive Feedback motiviert und gibt uns Kraft, unseren Weg weiterzugehen.“

Zum Thema

○ 1994 wurde der Verein „Niederösterreichische Wirtshauskultur“ ins Leben gerufen, um damit das typisch Niederösterreichische in der Gastronomie zu bewahren, Partnerschaften zwischen regionsbewussten Wirtsleuten und qualitätsbewussten Landwirten zu fördern und lokalen Gästen sowie Genussreisenden kulinarische Erlebnisse mit großer Authentizität zu bieten.

www.wirtshauskultur.at