

AUSGABE
2/2026

INSIDER



WENIGER BÜROKRATIE FÜR MEHR QUALITÄT

Bericht Seite 3

WIEDERKEHRENDE ÜBERPRÜFUNG VON BETRIEBSANLAGEN

Bericht Seite 4

GASTSTUBENWAHL

Bericht Seite 8



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Weniger Bürokratie für mehr Qualität	3
--------------------------------------	---

Interessenvertretung

Überarbeitung AGBHs für die Hotellerie	4
Wiederkehrende Überprüfung von Betriebsanlagen	4
Tabakmonopolgesetz	5
Linzer Gastgartenverordnung	5

Branchenservice

Webinar-Reihe Künstliche Intelligenz in der Hotellerie	6
Geförderte Beratungsangebote der WKOÖ	6
Musik in Gasthaus	7
Gaststubenwahl	8

Gesellschaft

KultiWirt des Jahres	10
Ehrenmedaille der WKOÖ für Thomas Altendorfer	11



WIFI KURSE

8687 MODERNE ANRICHTETECHNIKEN FÜR DIE GASTHAUSKÜCHE

Schauen Sie unserem Küchenmeister und 3-Hauben-Koch Hermann Poll aus dem legendären Hotel „Im Weissen Rössl am Wolfgangsee“ (das Original) über die Schulter. Klassisches Anrichten war gestern. Erlernen Sie neue Kniffe und Tricks des modernen Anrichtens von Tellergerichten. Das moderne und spielerische Anrichten der neuen Generation können Sie mühelos daheim in Ihrem Gasthaus oder in der Kantinenküche aufgreifen. Machen Sie dadurch Ihre Kochkunst zu einem Erlebnis - Ihre Gäste werden es honorieren!

TERMIN: 16.03.2026

ORT: ROMANTIK HOTEL IM WEISSEN RÖSSL

KOSTENBEITRAG: € 175,-

8438 LEADERSHIP IN DER GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Souverän führen, erfolgreich wachsen! Sind Sie bereit, Ihre Führungskompetenzen auf das nächste Level zu heben? In unserem praxisnahen Seminar für Gastronomie und Hotellerie entwickeln Sie Ihre Führungsstärke und optimieren Ihre Fähigkeiten. Egal, ob Einsteiger:in oder mit erster Erfahrung - lernen Sie, Teams erfolgreich zu führen, Kommunikation zu verbessern und Mitarbeitende nachhaltig zu motivieren!

TERMIN: 05.03.2026

ORT: WIFI BAD ISCHL

KOSTENBEITRAG: € 230,-

8430 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Schulung nach Leitlinien des Bundesministeriums. HACCP wurde als Qualitätssicherungsinstrument als Gesetz eingerichtet und soll Präventivmaßnahmen für den Gesundheitsschutz der Konsument:innen einleiten.

TERMIN: 23.06.2026

ORT: WIFI KIRCHDORF

KOSTENBEITRAG: € 150,-

WENIGER BÜROKRATIE FÜR MEHR QUALITÄT

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

die Bürokratie ist für viele unserer Betriebe zu einer massiven Belastung geworden. Der Wunsch unserer Mitglieder nach spürbarer Entlastung ist nicht nur nachvollziehbar, sondern absolut berechtigt. Weniger Bürokratie bedeutet mehr Zeit für das Wesentliche: für unsere Gäste, für Qualität und für wirtschaftliches Arbeiten.

Vor diesem Hintergrund habe ich gemeinsam mit Fachverbandsobmann Alois Rainer konkrete Anliegen an politische Vertreter:innen herangetragen - allen voran an Staatssekretär für Entbürokratisierung Sepp Schellhorn. Im Mittelpunkt stehen praxisnahe Maßnahmen zur Entbürokratisierung, die den betrieblichen Alltag spürbar erleichtern sollen.

Auszug aus dem Forderungspapier:

- **Vereinsgesetz:**
Rücknahme von Ungleichbehandlungen zur Gastronomie
- **Kein Urlaubanspruch bei Langzeitkrankenständen**
- **Erleichterung im Betriebsanlagenrecht:**
wie z.B. Raumhöhen bei Bestandsobjekten

Auch auf Landesebene konnten wir wichtige Fortschritte erzielen. Mit der Anpassung der Stellplatzregelung wurde mehr Flexibilität bei den Pflichtstellplätzen (Parkplätze) erreicht. Betriebe können nun mit einem schlüssigen Konzept nachweisen, dass ein geringerer Stellplatzbedarf besteht - ein Schritt hin zu mehr Realitätssinn und unternehmerischer Praxisnähe.

Der laufende Dialog zur Entbürokratisierung bleibt für mich zentral. Auch im Rahmen des Schlankmacherpro-

gramms des Landes Oberösterreich wurde dieses Thema zuletzt bei einer Diskussionsrunde aufgegriffen. Ziel ist es, bestehende Regelungen kritisch zu hinterfragen und dort zu vereinfachen, wo es sinnvoll und notwendig ist.



Gerold Royda



Staatssekretär Sepp Schellhorn mit Fachverbandsobmann Alois Rainer und Spartenobmann sowie OÖ Wirtesprecher Gerold Royda

ÜBERARBEITUNG AGBHs FÜR DIE HOTELLERIE

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotellerie (AGBH 2006) befinden sich derzeit in rechtlicher Überarbeitung. Bis die Überarbeitung vollständig abgeschlossen ist und eine neue Version der AGBH verfügbar ist, empfehlen wir Ihnen, folgende Punkte, die bisher in den AGBH enthalten waren, bis auf Weiteres zu streichen:

- 6. BEISTELLUNG EINER ERSATZUNTERKUNFT
 - 6.1
 - 6.2

- 11. HAFTUNG DES BEHERBERGERS FÜR SCHÄDEN AN EINGEBRACHTEN SACHEN
 - 11.2
 - 11.5

- 12. HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN
 - 12.1

- 15. BEENDIGUNG DES BEHERBERGUNGS-VERTRAGES - VORZEITIGE AUFLÖSUNG
 - 15.2

In den derzeit abrufbaren AGBHs wurden diese Punkte bereits gestrichen, dadurch ergibt sich eine neue Nummerierung.

Hintergrund dieser aktuellen Empfehlung ist, dass derzeit ein Klagsverein Unterlassungsklagen gegen einzelne Hotelbetriebe einbringt, sofern diese Klauseln weiterhin verwendet werden. Um rechtliche Risiken zu vermeiden, raten wir daher dringend, die genannten Punkte vorläufig nicht mehr in Ihren AGBHs zu führen.

Sollte Ihnen eine Klageschrift zugestellt werden, sollten Sie sich unbedingt an Ihren Rechtsbeistand oder Ihre Rechtsschutzversicherung wenden, und diese nicht unbeantwortet lassen. Für eine Erstberatung steht gerne auch das Service-Center unter **05-90909** zur Verfügung.

Sobald die Überarbeitung der AGBHs abgeschlossen ist, werden wir Ihnen die aktualisierte Fassung unverzüglich zur Verfügung stellen!



Bitte beachten Sie unsere Informationsseite, die laufend aktualisiert wird - hier zu den derzeit abrufbaren AGBHs:

<https://shorturl.at/LILYy>

WIEDERKEHRENDE ÜBERPRÜFUNG VON BETRIEBSANLAGEN

Anlässlich des Unglücks in Crans Montana haben wir vom Magistrat Linz, Bau- und Bezirksverwaltung ein Schreiben zur wiederkehrenden Überprüfung von Betriebsanlagen nach § 82b GewO erhalten, das wir Ihnen gerne zur Information weiterleiten. Wir gehen davon aus, dass auch andere Bezirksverwaltungsbehörden ähnliche Hinweise bzw. Maßnahmen setzen werden. Die wiederkehrende Eigenüberprüfung von Betriebsanlagen ist eine Verpflichtung des Anlageninhabers. Der Verpflichtung ist alle fünf Jahre nachzukommen und entsprechend zu dokumentieren. Nachfolgend finden Sie eine Informationsbroschüre zur "Regelmäßigen Prüfung von Betriebsanlagen nach

§ 82b GewO 1994". Die WKÖÖ unterstützt mit einem Förderangebot zu Ihrer § 82b GewO 1994 - Eigenüberprüfung von Betriebsanlagen, bei dem Sie 75 % des Beratungshonorars jedoch max. 750 Euro zurückbekommen.



Informationsbroschüre "Regelmäßige Prüfung von Betriebsanlagen nach § 82b GewO 1994":

<https://shorturl.at/DTyNu>



Förderung § 82b Überprüfung:

<https://shorturl.at/nBmKq>



Schreiben vom Magistrat Linz - § 82b GewO Wiederkehrende Überprüfung von Betriebsanlagen: <https://shorturl.at/ruA54>

Der Förderantrag muss VOR Beratungsbeginn gestellt werden!



TABAKMONOPOLGESETZ

Vor kurzem wurde eine Ausweitung des Tabakmonopols auf Nikotinbeutel (Nikotinpouches) und Liquids für elektronische Zigaretten (= E-Liquids) beschlossen.

STATUS QUO:

Inhaber einer Gastgewerbeberechtigung dürfen derzeit Tabakwaren in Gastbetrieben zu Preisen verkaufen, die mindestens 10 % über den Trafikpreisen liegen. Die Tabakwaren dürfen ausschließlich im Kleinhandel eingekauft werden.

ÄNDERUNGEN DURCH ERWEITERUNG DES TABAKMONOPOLS:

Durch die nun beschlossenen Änderungen werden zukünftig auch Nikotinbeutel (= Nikotinpouches), Liquids für elektronische Zigaretten (= E-Liquids) und Hanfblüten zum Rauchen vom Tabakmonopol umfasst. Gastronomiebetriebe dürfen diese Produkte künftig ebenso wie bereits eingangs

beschrieben alle anderen Tabakerzeugnisse nur mehr in Tabaktrafiken bzw. in lizenzierten Fachgeschäften für elektronische Zigaretten und E-Liquids zu Kleinstverkaufspreisen einkaufen und nur zu Preisen verkaufen, die um mindestens 10 % über den Kleinstverkaufspreisen liegen.

REGISTRIERUNGSPFLICHT BEI MONOPOLVERWALTUNG GMBH:

Eine weitere Neuerung betrifft die Registrierungspflicht bei der Monopolverwaltung GmbH für alle Gastronomiebetriebe die Tabakwaren verkaufen. Die Registrierung ist online seit 12. Jänner möglich.



Hier bis spätestens Ende Mai registrieren:
<https://shorturl.at/NROqa>

ACHTUNG! JUGENDSCHUTZ:

Tabakwaren und E-Liquids dürfen nicht an Personen unter 18 Jahren abgegeben werden. Gastgewerbetreibende sind bei der Abgabe von Tabakerzeugnissen und anderen Waren, für die ein gesetzliches Schutzalter vorgesehen ist, zur Altersverifikation verpflichtet, soweit das Erreichen des Schutzalters nicht offenkundig ist. Sofern der

Zugang von Minderjährigen zu Automaten nicht ausgeschlossen ist, sind sie darüber hinaus dazu verpflichtet, diese mit einer technischen Vorrichtung zu versehen, die den Zugang von Minderjährigen verhindert. Jugendschutzkontrollen sind möglich!

LINZER GASTGARTENVERORDNUNG

Verlängerte Öffnungszeiten zwischen 1. Mai und 30. September für ein festgelegtes Stadtgebiet (Innenstadt).

Die Linzer Gastgarten-Verordnung regelt für Gastgärten, die sich auf öffentlichen Verkehrsflächen befinden oder unmittelbar an öffentlich Verkehrsflächen angrenzen und sich in einem bestimmten Gebiet befinden, die Öffnungszeiten zwischen 1. Mai und 30. September. Für diese Gastgärten ist eine Öffnungszeit bis maximal 24 Uhr möglich, wenn eine entsprechende Anzeige eingebracht wird und die Behörde feststellt, dass alle gesetzlichen Voraussetzungen erfüllt sind.

Gegenüber der bisherigen Vorgehensweise konnten wir weitere Erleichterungen durchsetzen:

- Bei ALLEN Gastgärten in Linz (auch jene, die nicht von der Gastgarten-VO umfasst sind) wird kein Abfallwirtschaftskonzept mehr verlangt.
- Eine neue Grundeigentümerzustimmung der Stadt Linz sowie eine straßenrechtliche Bewilligung sind in der Regel nicht erforderlich, wenn die Öffnungszeit des Gastgartens bloß auf 24 Uhr verlängert wird.



Details zur Regelung: <https://shorturl.at/vQJfF>

„Die verlängerten Gastgarten-Öffnungszeiten stärken die Linzer Innenstadt und geben unseren Betrieben mehr Planungssicherheit. Ich freue mich, dass wir diese praxisnahe Lösung für Gastronomie und Gäste gemeinsam erreichen konnten.“

Michael Nell, Obmann der Fachgruppe Hotellerie und Linzer Wirtesprecher



WEBINAR-REIHE KÜNSTLICHE INTELLIGENZ IN DER HOTELLERIE

Die smarte Webinarreihe für Gastgeber:innen.

Künstliche Intelligenz hält zunehmend Einzug in den Hotelalltag. Mit der Webinarreihe „Künstliche Intelligenz in der Hotellerie leicht gemacht“ erhalten Gastgeber:innen einen kompakten und praxisnahen Einstieg in dieses Zukunftsthema.

In kurzen Online-Einheiten (40 Minuten Input plus Q&A) wird gezeigt, wie KI in Bereichen wie Bewertungsmanagement, Marketing, Personal oder Organisation konkret unterstützen kann - verständlich, sicher und ohne Vorkenntnisse.

NACH DEN ERFOLGREICHEN EINSTEIGER-WEBINAREN IM JÄNNER UND FEBRUAR FOLGEN NUN DIE AUFBAUKURSE:

- 17. MÄRZ 2026, 10:00 UHR
- 14. APRIL 2026, 10:00 UHR



Hier geht's zu weiteren Informationen und zur Anmeldung: <https://shorturl.at/UkOLA>

ATTRAKTIVE ARBEITGEBER



**Service
Attraktive
Arbeitgeber**

Sie sind auf der Suche nach Lehrlingen und Mitarbeiter:innen? Sie möchten Ihre Mitarbeiter:innen begeistern und zu Fans machen?

Dann nutzen Sie die geförderte Beratung Attraktive Arbeitgeber von 13.1. bis 12.12.2026, um als Arbeitgeber:in noch attraktiver zu werden.

Mit professioneller Unterstützung durch Berater:innen des Beratungspools Attraktive Arbeitgeber finden Sie mittels Analyse die Ansatzpunkte in Ihrem Unternehmen und setzen konkrete Schritte zu einer noch besseren Arbeitgeber-Attraktivität.

Nützen Sie die Möglichkeit, alle Schritte - Analyse, Maßnahmenplan, Umsetzung - in einem einzigen Förderansuchen zu beantragen und werden Sie aktiv!



Weitere Infos finden Sie hier: <https://foerderungen.wkoee.at/attag>

ERFOLG.PLUS

DIGITAL ERFOLGREICH MIT
ERFOLG.PLUS+

„Perspektiven denken, Erfolge lenken“ - Innovations- und Anpassungsfähigkeit von Unternehmen sind heute notwendig und werden in Zukunft noch wichtiger. Die WKOÖ bietet mit der Förderung ERFOLGPLUS 26 Unterstützung bei dieser Weiterentwicklung durch Wissen und Ressourcen von außen. Mit diesem Förderangebot bekommen Sie bis zu 50 % der Beratungsleistung zurück.



Weitere Informationen finden Sie hier: <https://foerderungen.wko.at/ooel/erfolgplus>

WER WIRD GEFÖRDERT?

Gefördert werden kleine und mittlere Unternehmen (KMU):

- mit Firmensitz in Oberösterreich und
- mit einer aktiven Mitgliedschaft der Wirtschaftskammer OÖ.

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Es werden ausschließlich Beratungsleistungen zu folgenden Themenfeldern gefördert:

- Unternehmensstrategie
- Automatisierung
- Geschäftsprozesse

SEIT
01.02.2026
BEANTRAGBAR

„MUSIK IM GASTHAUS“

EINREICHFRIST
30. SEPT
2026

Förderaktion des Veranstalterverbandes.

Bis September 2026 können interessante LIVE-Musikveranstaltungen in Gastronomiebetrieben mit Euro 250,- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden. Musikveranstaltungen auch im Advent oder zu Silvester mit lebender Musik OHNE Eintritt - egal ob Früh- oder Dämmerstücken, Tanzveranstaltung oder Diskoabend - können unter dieser Aktion die Förderung erhalten. Bei Bewerbung der Veranstaltung ist das Logo des Veranstalterverbandes zu verwenden.

Auf die Förderung besteht kein Anspruch. Die Reihung der Anträge und Gewährung der Förderung erfolgt nach Zeitpunkt der vollständigen Erfüllung aller Kriterien.

Im Sinne einer möglichst breiten und fairen Aufteilung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, bei denen keine Grundumlage in den betroffenen Branchen offen ist und welche im Jahr 2026 noch keine Fördermittel erhalten haben.

ANMELDUNG

Wirtschaftskammer OÖ
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Hessenplatz 3, 4020 Linz
T 05-90909-4603
E tourismus@wkoee.at

Name / Betrieb

Adresse

Mobilnummer

E-Mail-Adresse (für die Übermittlung des Logos des Veranstalterverbandes)

Musik im Gasthaus:

Ich plane folgende Veranstaltung - Art der Veranstaltung - Beschreibung (Früh- oder Dämmerstücken, Tanzveranstaltung usw., Motto, ...) und beantrage dafür die Förderung in der Höhe von € 250,-

Datum der Veranstaltung



Musik (lebende Musik - Hinweis: DJ's sind ausgenommen!) - bitte Angaben der Musiker bzw. Art der Musik

ACHTUNG: Der Antrag auf Förderung ist zwingend vor Durchführung der Veranstaltung zu stellen. Bei der Bewerbung der Veranstaltung durch Plakate, Flyer, etc. ist die Verwendung des Logos verpflichtend. Sie erhalten eine elektronische Version des Logos gemeinsam mit Ihrer Förderzusage.

Ich stimme zu, dass meine Daten im Rahmen der Aktion „Musik im Gasthaus“ verarbeitet werden.

Datum

Unterschrift



BRANCHENSERVICE

GASTSTUBEN- WAHL

Im Rahmen der Gaststubenwahl der WKOÖ gemeinsam mit den Oberösterreichischen Nachrichten konnten alle Gastronomie- und Hotelleriebetriebe Oberösterreichs ihre Gaststube einreichen. Durch ein Online-Voting wurden die 6 Regionalsieger ermittelt. Anschließend wurde durch eine Fachjury auf Basis eines Kriterienkatalogs der Gesamtsieger gekürt:

» OÖN PRÄSENTIEREN | GEWINNER SCHMANKERLROAS

Die schönsten Gaststuben: „Huck di her – samma mehr“

OÖN-Leser wählten die beliebtesten Wirtshausstuben in Oberösterreich – Gasthof Haudum aus Helfenberg gewann

„Brot und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen, aber unsere Kultur hat die Gastronomie erfunden.“ (Honoré de Balzac, französischer Schriftsteller)

VON PHILIPP BRAUN

OBERÖSTERREICH. Mittendrin statt nur dabei: Wer ins Wirtshaus geht, bekommt ein Rundum-Paket für alle Sinne geboten. Hier wird gegessen, getrunken, gelacht, gestritten, ein Bier zur Versöhnung getrunken, oder es werden Probleme erzählt und gleich gelöst. Die Wirtshausstuben sind aber vor allem eines: Hier wird Kultur gehegt und gepflegt. Für Gäste sind sie die Stadien der Geselligkeit, aber keine Selbstverständlichkeit mehr. Wirtshäuser fehlen, wenn sie geschlossen sind. So wie ein Fußballspiel ohne Fans nur halb so viel Spaß bereitet, so deprimiert ein Dorf ohne Wirtshaus. Erfreulicherweise merkt man in Oberösterreich wenig von Geisterspielen. Es stehen genug Wirte bereit und warten auf ihren Einsatz.

Ein erfolgreicher Wirt ist wie ein Fußballteam. Als Einzelkämpfer wird man keine Meisterschaft gewinnen – man benötigt eine Servicemannschaft und ein unterstützendes Publikum, das sich mit den Spielern identifizieren kann. Die Fans wollen Spieler und die Gäste Köche und Wirte zum Anfassen – alles in schönem, gemütlichem Ambiente, wo die Stimmung wie im Stadion steigt.



Lukas und Fina Haudum aus Helfenberg gewinnen die Wirtshauswahl.

Die OÖN und die Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Oberösterreich suchten deswegen mit den Lesern die beliebtesten Stuben – und zwar in jeder Region, in der die OÖN mit einer Lokalredaktion vertreten sind. Aus den sechs Regionalsiegern wählte die Jury (Antonia Koch, Gerold Royda, Stefan Praher, Michael Nell und Philipp Braun) den Gesamtsieger. Die Familie Haudum aus Helfenberg überzeugte die Leser und die Jury am meisten. In der 700 Jahre alten Stube treffen Gäste auf Charme, Herzlichkeit und Geselligkeit.

➤ Mehr lesen Sie im Lokalteil

LANDESSIEGER UND REGIONSSIEGER MÜHLVIERTEL



GASTHOF HAUDUM in Helfenberg im Mühlviertel

Ein Wirtshaus und Stammtische von und für die Jugend

Im Gasthof Mittendorfer begeistert man jede Generation mit Gastlichkeit und guter Küche

VON PHILIPP BRAUN

HAAG/HAUSRUOK. Gleich vorweg: Es ist an der Zeit, mit einem Klischee aufzuräumen. Zum Beispiel jenem,

klein auf und habe dafür sehr viel übrig“, sagt der Junior. Der Koch möchte deswegen auch nicht wirklich viel verändern. „Das Traditionelle, die urige Wirtshauskultur, die nicht auf wirre Erhaltung“



It die Wirtshauskultur hoch: Stefan, Felix und Martina Mittendorfer.

Foto: Antonia Bayer

Seriensiegerinnen aus dem Stadtteil Eysnfeld

Das Gasthaus Bauer triumphiert erneut und gewinnt die regionale Gaststubenwahl

VON PHILIPP BRAUN

Der Schauspieler Robert De Niro sagte einmal, dass seine Definition eines guten Hotels ein Ort ist, an dem er gerne bleiben möchte. Das trifft vermutlich auch auf das Wirtshaus Bauer aus dem Stadtteil Eysnfeld zu. Die Gäste kommen hierher, um zu bleiben, was der Gastfreundschaft, der Kulinarik und dem Ambiente geschuldet ist.

Essen und Gemütlichkeit

Dreimal gewann das Wirtshaus bereits die Gaststubenwahl, zweimal die Schmankerlwahl der OÖNachrichten. Einmal mit überbackenen Fleischplätschchen, einmal mit gefüllter Schweinebrust. Nun kommt mit dem Preis für die schönste Gaststube die nächste Auszeichnung. „Wir haben die tollsten Gäste, die für uns abstimmen“, sagte Regina Trauner vor einem Jahr mit Freude und lacht ein Jahr später mit der gleichen Glückseligkeit.

An den Gästen hat sich nichts geändert. Sie besuchen weiterhin gerne das Wirtshaus. Ein Sparverein ist bereits seit 60 Jahren Stammgast im Haus. Die Mitglieder sind um die 80 Jahre alt und kommen alle 14 Tage zum Mittagessen. Es sind nicht die einzigen treuen Gäste. Vermutlich macht der ganze Stadtteil das Wirtshaus zum zweiten Wohnzimmer. Man trifft sich, ratscht, feiert, lacht und befüllt die Stuben mit Leben. Erzählungen zufolge war sogar der bekannte Waffenproduzent Josef Werndl im Wirtshaus zu Gast. Nach ihm wurde die Josefsgasse, wo sich der Gasthof Bauer befindet, benannt. Die schmunzelnde Gaswirthin weiß es zwar nicht genau, ist sich aber ziemlich sicher, dass er in der Stube gegessen ist. Seis drum.

Hier spielt die Musi

Viele Stammgäste schreien zuerst zum Würstler, der für 50 Cent die Wunschküchle spielt und auch verantwortlich für



Egal ob schönst

Gewölbe, Gastgarten und Gemütlichkeit

Das Grüne Türl in Bad Schallerbach beeindruckt mit viel Historie und Charme

VON PHILIPP BRAUN

BAD SCHALLERBACH. Wer in die Geschichte des Grünen Türls eintauchen möchte, muss lange zurückblicken. Ein Ankerpunkt könnte der Seefahrer Christoph Kolumbus sein, der sich 1492 auf Entdeckungstour zu den Großen Antilen begab. Zu dieser Zeit war das Weinziergut in Gebirgsdorf bei Bad Schallerbach bereits ein Haus mit 80-jähriger Geschichte. 1416 wurde der Vierkanthof urkundlich erwähnt. 500 Jahre später bekam das

der Familie Ameshofer behutsam wieder in den Blick der Feinspitze gebracht werden. Der Gourmet-Guide Falstaff schreibt: „Es ist nicht genau überliefert, was die Menschen anno 1416 gegessen haben. Den Vierkanthof gab es zu dieser Zeit aber definitiv schon. Heute wird dort auf jeden Fall Wohlfühlküche wie aus der Kindheit serviert.“

Wasserschneitten

Dazu zählen auch Wasserschneitten. Dazu zählen auch Wasserschneitten.



Herbert und Edith Ameshofer servieren in dem historischen Gewölbe-Restaurant urösterreichische Speisen.

Foto: A. Bayer

Vom Bauernhaus zum Wirtshaus

Das Wirtshaus Stockinger ist die Seele von Ansfelden – in der Stube ist Platz für alle da

VON PHILIPP BRAUN

ANSFELDEN. Einmal Wirtshaus, immer Wirtshaus. Das trifft es ganz gut, wenn über den Gasthof Stockinger in Ansfelden gesprochen wird. Freilich, früher bewirtschaftete die Familie – wie viele andere ebenfalls – die Felder in der Umgebung, man hielt Vieh und betrieb eine klassische Landwirtschaft. Und dennoch ist der Stockinger anders und auch etwas ganz Besonderes.

Seit dem 17. Jahrhundert gilt der Vierkanter, der immer wieder umgebaut und vergrößert wurde, als Wirtshaus. 2004 übernahm Thomas Mayr-Stockinger den Betrieb und legte von Beginn an viel Wert darauf, dass die Wirtshausstube bleibt und die Basis für eine funktionierende Gesellschaft und den Zusammenhalt des Ortes bildet.

„Ein Wirtshaus ist weit mehr als ein Ort, wo man essen und trinken geht. Die Gäste kommen her, um zu feiern, sich zu unterhalten, um

Netzwerke zu bilden, um zu arbeiten oder einfach nur, um sich gemütlich zusammenzusetzen“, sagt Mayr-Stockinger.

Wer die Stube betritt, bemerkt, warum es viele Gäste ins Wirtshaus zum Stockinger zieht. Die gemütliche Gestaltung der Gaststube mit Kachelöfen, Ofenbank, Stielbar und größeren Tischgruppen vermittelt ein Willkommengefühl. Gleich rechts vom Eingang ist der Einseitsch – der Stammtisch.

Häkeln und Karten spielen

Sicherlich unterliegt Stammtische einem Wandel. Man kann nicht mehr als hängen werden, wo sich die gemütliche Gestaltung der Gaststube mit Kachelöfen, Ofenbank, Stielbar und größeren Tischgruppen vermittelt ein Willkommengefühl. Gleich rechts vom Eingang ist der Einseitsch – der Stammtisch.



Wohlfühlen in Ansfelden. Christina und Thomas Mayr-Stockinger beim Kachelofen, dahinter befindet sich der Stammtisch. (v.l.)

tisch. „Wir haben Strickrunden und einen Häkelstammtisch“, ergänzt der Wirt.

Platz ist für alle da. Von der Wier-

DIE WAHL ZUR SCHÖNSTEN GASTSTUBE IN OBERÖSTERREICH

Wer hat die schönste Gaststube

Die Oma wusste bereits um den Schatz der Stube

Das Gasthaus „Zum Stampf“ verköstigt seit mehreren Jahrhunderten die Gäste

VON PHILIPP BRAUN

„Kraft und Wohlgestalt sind Vorzüge der Jugend, der des Alters aber ist Blüte der Besonnenheit“, wusste bereits der griechische Philosoph Demokrit vor mehr als 2400 Jahren zu berichten. Daran hat sich Jahrhunderte später nichts geändert. Und wenn Generationen aufeinander hören, sich verstehen, dann kann wahrlich Gutes entstehen und Altbewährtes erhalten bleiben. So wie das Wirtshaus Stampf in Strass am Attersee. Ein Wirtshaus, beziehungsweise eine Taverne der Herrschaft Kogl, ist der Wirt in Stampf schon seit mehr als 440 Jahren. 1581 wurde das Zapfrecht verliehen. Direkt an der alten Poststraße von St. Georgen nach Mondsee gelegen, verköstigte man damals bereits hungrige Reiter. Das Haus wurde über die Jahrzehnte in der Familie weitervererbt. Viele Namen tauchten auf: Mayr, Staudinger, Gragler,

Verwanger, Gruber, Oellinger, Gnäschl, Zieher, Scheibner und seit 1947 Kreuzer. Doch auch wenn sich die Namen oftmals änderten, so wurde der Charme beibehalten. Auch dank der Weitsicht der Oma von Leopold Kreuzer, der im August 2024 das Gasthaus übernahm und behutsam renovierte.

Der Schatz in der Ecke

Böden und Decken wurden erneuert, die Wände ausgemalt. „Wir wollten wieder einmal weiß haben“, sagt Kreuzer. Beibehalten wurde die historische Schank mit Marmorplatten aus den 60er-Jahren und die noch viel ältere Holzvertäfelung in der Stube.

„Das ist ein Schatz. Das muss ihr unbedingt erhalten“, sagte die Oma immer“, erinnert sich Kreuzer. Es war eine der besten Entscheidungen, denn sonst strahlte die Stube weiterhin diese wohlige Atmosphäre aus, die man als Gast immer

öfter sucht und nur noch vereinzelt in wenigen Gaststuben in dieser Originalität findet. Die Bindung der Gäste wäre ein weiteres. „Der Zusammenhalt ist ein Wahnsinn. Hier wird jedem geholfen. Viele auswärtige Gäste staunen, weil es das bei ihnen nicht mehr gibt. Aber so ist das Dorfleben. Für uns ist das eine Selbstverständlichkeit“, sagt Kreuzer.

Eine Selbstverständlichkeit ist es auch, eine gutbürgerliche und leistungsfähige Küche für alle anzubieten. „Unser Klassiker ist Cordon Bleu. Das wird sehr gern gegessen. Oder Bratli in der Rein.“



Manuela und Leopold Kreuzer renovierten die historische Stube behutsam und beließen ihr die Originalität.

Foto: A. Bayer

DIE WAHL ZUR SCHÖNSTEN GASTSTUBE IN OBERÖSTERREICH

Wer hat die schönste Gaststube in ganz Oberösterreich? Die OÖNachrichten riefen vergangenes Jahr in Kooperation mit der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Oberösterreich zur Gaststubenwahl auf. Alle Betriebe bekamen vom 8. September bis zum 31. Oktober die Möglichkeit, sich mit ihren Gaststuben zu bewerben und ein Foto einzureichen. Von 1. November bis 31. Dezember konnten die OÖN-Leser ihre

Stimme für ihre Lieblingsgaststube abgeben und eine Gaststuben-Party gewinnen. Durch das Votum wurden Sieger in den Regionen gekürt, in denen die OÖN mit einer Lokalredaktion vertreten sind. Also Linz und Umgebung, Wels, Steyr, Salzkammergut, Mühlviertel und Innviertel. Im Jänner besuchte eine Fachjury (Antonia Koch, Gerold Royda, Stefan Praher, Michael Neill, Philipp Braun) die Regionalsieger und kürte den Gesamtsieger.

KULTIWIRT DES JAHRES

Gasthof Süss ist Oberösterreichs bester KultiWirt.

Von März bis Ende November waren 56 Genuss-Spechte in ganz Oberösterreich unterwegs und testeten die rund 60 KultiWirt im Land. Aus mehr als 400 Bewerbungen wurden die Genuss-Spechte sorgfältig ausgewählt. Nach einer Einführung in das „ABC des Testens“, konnten sie mit dem Bewerten beginnen. Vom Geschmack des Essens, der Auswahl an Getränken bis hin zu der typischen Wirtshauskultur testeten die 56 Spechte die Wirtinnen und Wirte anonym und immer nach demselben Leitfaden, sodass der mit den meisten gesammelten Punkten

nun auch als KultiWirt des Jahres 2025 prämiert werden konnte.

Die Genuss-Spechte waren diesmal allerdings gewaltig gefordert. Vielfältigste regionale Kulinarikspezialitäten sowie Topqualität bei Service und Gastfreundschaft machten es den 56 Genuss-Spechten nicht leicht, den Besten unter Oberösterreichs KultiWirten zu bewerten und herauszufinden.

Letztendlich sicherte sich der Gasthof Süss in Oberkapfel die begehrte Trophäe.

KULTIWIRT DES JAHRES 2025



NEWCOMER DES JAHRES
WIRTSCHAUS Z'PICHLING - FAMILIE DUSCHANEK

DIE REGIONALSIEGER DES JAHRES 2025



TRAUNVIERTEL
GASTHAUS HOHE LINDE



HAUSRUCKVIERTEL
GASTHAUS HOFWIMMER



INNVIERTEL
WIRTSHAUS "ZUM ONKE HELI"



SALZKAMMERGUT
LANDGASTHOF SPITZERWIRT



ZENTRALRAUM
GASTHAUS CAGITZ



MÜHLVIERTEL NORD & WEST
LANDGASTHAUS "ZUM EDI"



MÜHLVIERTEL OST
FÄRBERWIRT

EHRENMEDAILLE DER WKOÖ FÜR THOMAS ALTENDORFER

Im Rahmen der Feier zu seinem 60. Geburtstag wurde Thomas Altendorfer mit der Ehrenmedaille der WKO Oberösterreich ausgezeichnet. Damit würdigte die Wirt-

schaftskammer sein langjähriges Engagement für die regionale Wirtschaft und seinen Einsatz als Unternehmer und Funktionär in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft.



Überreichung der Ehrenmedaille im Zuge der Geburtstagsfeier unter dem Motto bunte 80er Jahre.

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich
Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie
4020 Linz, Hessenplatz 3
T 05 90 909 DW 46 13

OFFENLEGUNG:

[https://www.wko.at/branchen/
tourismus-freizeitwirtschaft/
gastronomie/Offenlegung.html](https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Offenlegung.html)

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher, MBA
Michaela Hölzl, MA

DRUCK:

Druckerei Bad Leonfelden GmbH
Gewerbezeile 20, 4190 Bad Leonfelden

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Service-Team

FACHGRUPPEN SERVICE - TELEFON 05 90 909 - DW

Mag. Stefan Praher, MBA	- 46 00
Michaela Hölzl, MA	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Marlene Steininger	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	gastronomie@wkoee.at hotellerie@wkoee.at

*Alle Ausgaben des Gast & Wirt
Insider finden Sie auch unter:*

www.wko.at/ooe/gastronomie
www.wko.at/ooe/hotellerie

ÖSTERREICHISCHE POST AG
MZ 02Z030686 M
WKOÖ, HESSENPLATZ 3, 4020 LINZ

