



## **PRESSEAUSSENDUNG**

### **Wien: Ausgezeichnete Gastro-Szene für Premium-Tourismusdestination**

*Zahlreiche Auszeichnungen belegen den hohen Qualitätsstandard der Wiener Gastronomie*

**Wien, am 24.10.2014:** Wien wird mehr und mehr zu einer Premium-Tourismusdestination. Der Wiener Tourismusverband hat das in seinem Tourismuskonzept 2015 als Ziel definiert, die Wiener Gastronomie- und Hotelbranche hat es bereits jetzt mehr als zufriedenstellend erfüllt: Die Schaffung und Vermarktung eines hoch-qualitativen Angebots.

Der renommierte Gastronomieführer „Gault&Millau“ kürte nun mit Silvio Nickol vom Wiener Palais Coburg wieder einmal einen in Wien tätigen „Koch des Jahres 2014“. In der heute erschienenen Ausgabe des Gourmetguides 2014 wurden auch wieder viele „Hauben“ an Wiener Gastronomiebetriebe vergeben. Das Spitzenrestaurant „Steirereck im Stadtpark“ von Heinz Reitbauer erhielt mit vier Hauben erneut die Bestwertung. Diese hat es sich auch redlich verdient, wurde der Familienbetrieb doch erst letztes Jahr auf Platz 9 der „50 Best Restaurants“ weltweit gereiht. Und auch neue Betriebe werden für ihre Bemühungen gleich belohnt: Das Restaurant „Edvard“ im Hotel Kempinski und das Restaurant des nach ihm benannten Konstantin Filippou erkochten sich gleich im ersten Jahr jeweils eine der beliebten „Hauben“.

Neben den Spitzenrestaurants tut sich generell viel in der Wiener Kulinarik-Szene: Viele Gastronomen überraschen mit kreativen Konzepten und gehen verstärkt auf die sich verändernden Wünsche der Kunden ein. So wird beispielsweise dem Trend zur vegetarischen Ernährung Rechnung getragen: Ein vegetarisches Haubenlokal im 1. Bezirk, ein veganes Café oder ein veganer Eissalon sind nur einige Beispiele dafür. „Aus dem touristischen Blickwinkel gesehen bedeutet dieser Gastrotrend, dass Wien noch attraktiver für Besucherinnen und Besucher aus Ländern wird, in denen vegetarische Ernährung ein wichtiger Bestandteil ist. Mittelfristig könnte sich die Stadt damit sogar eine neue Positionierung als Special-Interest-Destination erschließen“ so Josef Bitzinger, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Wien und ranghöchster Interessenvertreter der Branche.

„Die Wiener Gastronomie hat somit alles zu bieten, was man aktuell auf dem kulinarischen Markt finden kann: Vom traditionellen Wiener Beisl bis hin zur Spitzengastronomie ist alles dabei. Und darauf können wir zu Recht sehr stolz sein, da wir einen essentiellen Beitrag für die Positionierung Wiens als Premium-Reisedestination darstellen“, ist Bitzinger überzeugt.

**Rückfragen:** Wirtschaftskammer Wien - Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft  
Mag. Catherine Michel-Seitl, MAS - Öffentlichkeitsarbeit  
T. 01/51450-4110, E. catherine.michel@wkw.at, W. wko.at/wien/tourismus