

Karpfen-Haube an Burgstüberl verliehen

Restaurantkoch Gerhard Dangl im Burgstüberl in Heidenreichstein vom NÖ Teichwirteverband als Karpfen-Haubenträger ausgezeichnet



Am Gruppenbild (vlnr): Doris Schreiber - Bezirksstellenobfrau der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer NÖ, Leo Kirchmaier - Geschäftsführer NÖ Teichwirteverband, Karl Schmalzbauer - Teichwirtschaft Teichleben - Lieferant der Waldviertler Karpfen, Andreas Kainz - Obmann-Stellvertreter NÖ Teichwirteverband, Thomas Böhm - Obmann CreAktiv - Wirtschaftsverein Heidenreichstein, Gerhard Dangl - Karpfen-Hauben Träger vom Burgstüberl, Edith Kössner - Burgstüberl, Willibald Hafellner - Vorstandsmitglied NÖ Teichwirteverband, Luna I. - NÖ Karpfenkönigin, Martin Spitaler - Leiter der Bezirksbauernkammer Gmünd, Margit Weikartschläger - Vizebürgermeisterin Stadt Heidenreichstein © Benjamin Wald

Am Donnerstag, 15. Oktober 2020, wurde Gerhard Dangl, Koch im Burgstüberl in Heidenreichstein, im Beisein von Vertretern aus Wirtschaft, Landwirtschaft und Politik die Karpfenhaube durch den NÖ Teichwirteverband verliehen.

Dabei handelt es sich um die Kooperation des NÖ Teichwirteverbandes mit Gastronomiebetrieben, den Karpfenwirten, die sich in der Karpfenzubereitung ausschließlich dem Waldviertler Karpfen verschrieben haben. Der Waldviertler Karpfen ist eine regionale Qualitätsmarke, wobei die Einhaltung der strengen Produktionsrichtlinien in der Teichwirtschaft auch extern kontrolliert wird. Zudem ist das bekannte Sujet vom Waldviertler Karpfen eine patentrechtlich geschützte Wort-Bild-Marke.

Auf Initiative von Karpfenlieferant Karl Schmalzbauer von der Teichwirtschaft Teichleben wurde auf Basis der internen Richtlinien im NÖ Teichwirteverband überprüft, ob das Burgstüberl die Kriterien für die Auszeichnung als Karpfen-Hauben-Restaurant erfüllt. „Gerhard Dangl zeigt mit seiner außerordentlich umfangreichen Speisekarte sehr eindrucksvoll wie vielfältig die Zubereitung der Waldviertler Karpfen sein kann, vor allem die zusätzlichen Schwerpunktaktionen wie die herbstlichen Karpfenwochen sprechen für sich“, freut sich Andreas Kainz, Obmann-Stellvertreter des NÖ Teichwirteverbandes, über den frisch gebackenen Haubenträger.



Am Gruppenbild (vlnr): Doris Schreiber - Bezirksstellenobfrau der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer NÖ, Leo Kirchmaier - Geschäftsführer NÖ Teichwirteverband, Karl Schmalzbauer - Teichwirtschaft Teichleben - Lieferant der Waldviertler Karpfen, Andreas Kainz - Obmann-Stellvertreter NÖ Teichwirteverband, Thomas Böhm - Obmann CreAktiv - Wirtschaftsverein Heidenreichstein, Gerhard Dangl - Karpfen-Hauben Träger vom Burgstüberl, Edith Kössner - Burgstüberl, Willibald Hafellner - Vorstandsmitglied NÖ Teichwirteverband, Luna I. - NÖ Karpfenkönigin, Martin Spitaler - Leiter der Bezirksbauernkammer Gmünd, Margit Weikartschläger - Vizebürgermeisterin Stadt Heidenreichstein © Benjamin Wald

Gerhard Dangl berichtet, dass die Gäste immer stärker auf Regionalität setzen: "Die Nachfrage nach dem Waldviertler Karpfen nimmt laufend zu, daher werden wir im Burgstüberl auch im Frühjahr wieder spezielle Karpfenwochen anbieten." Schwerpunktaktionen wie die Karpfenwochen sind neben der haubenwürdigen Qualität von Küche und Service, einer Mindestabnahmemenge an Waldviertler Karpfen und dem Fachwissen des Personals über den Waldviertler Karpfen eine der Voraussetzungen für die Verleihung der Karpfen-Haube.

Dem Karpfen-Haubenträger wurde neben der weißen Stoffhaube mit aufgesticktem Waldviertler Karpfen Logo auch ein Wimpel, eine Urkunde und die keramische Zusatztafel „Haubenlokal“ für sein Karpfenrestaurant verliehen.