

Presseinformation

10. Juni 2026

Nach erfolgreichem Auftakt: yap&dine macht der Gen Z weiter Gusto aufs Wirtshaus

LH Mikl-Leitner: Um junge Menschen für einen Wirtshaus-Besuch zu begeistern, braucht es auch kreative Ideen und neue Zugänge, genau hier setzt ‚yap&dine‘ an

In 16 Betrieben der Wirtshauskultur Niederösterreich wurde geplaudert, gegessen – und vor allem: geteilt. „yap&dine“ nennt sich das Konzept, bei dem mehrere Gerichte pro Gang tischweise serviert werden und jede bzw. jeder nach Lust und Laune probieren kann. Eigens kreierte Conversation Starter Karten sorgten für reichlich Gesprächsstoff, während die Tische von den Wirtinnen und Wirten laufend mit Köstlichkeiten des Hauses befüllt wurden. Vor allem der Gen Z soll so Gusto aufs Wirtshaus gemacht werden, geschmeckt hat es auch Älteren. Jetzt steht fest: Im Herbst folgt von 28. September bis 11. Oktober die zweite Runde mit gleich zwei Aktionswochen.

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner überzeugte sich beim Wirtshauskultur-Betrieb Hotel-Gasthof Graf in St. Pölten persönlich vom Konzept: „Die hervorragende Küche der Wirtshauskultur-Betriebe ist weithin bekannt. Um junge Menschen für einen Wirtshaus-Besuch zu begeistern, braucht es auch kreative Ideen und neue Zugänge. Genau hier setzt ‚yap&dine‘ an. Das Format verbindet Tradition und Zeitgeist, inspiriert zu tiefgehenden Gesprächen am Wirtshautisch und zeigt, wie lebendig Wirtshauskultur in Niederösterreich ist. So wird das Wirtshaus als Ort der Begegnung gestärkt – für alle Generationen und mit Blick auf die Gäste von morgen.“

Geschäftsführer Michael Duscher und Michaela Zeiler von der Niederösterreich Werbung sind sicher: „An einem Tisch zusammenkommen und gemeinsame Zeit mit guten Gesprächen und hervorragendem Essen füllen – das wird nie ‚out‘ sein. ‚yap&dine‘ beweist, dass sich das Wirtshaus wie ein zweites Wohnzimmer anfühlen kann. Mit Sharing-Konzept, vegetarischen und veganen Varianten sowie alkoholfreien Getränkebegleitungen und fototauglich angerichteten Speisen befindet sich die Wirtshauskultur Niederösterreich ganz am Puls der Zeit. Der traditionelle Wirtshausbesuch wird so auch im digitalen Zeitalter zum Gemeinschaftserlebnis für jüngere Generationen.“

Presseinformation

Hartmuth Rameder, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich, sieht großes Potenzial im Konzept: „Die Rückmeldungen der teilnehmenden Betriebe und der Gäste waren sehr positiv, die Tische gut gebucht. Überlegungen zu einer Wiederholung standen schnell im Raum – und sind jetzt fix. Auf dem Erfolg der ersten Aktionswoche ruhen wir uns aber nicht aus: Wir überlegen genau, wo wir noch nachschärfen können, um das Erlebnis besonders für die Generation Z weiter zu verbessern.“

Während im digitalen Alltag vieles über Screens geteilt wird, hat „yap&dine“ das Teilen wieder zurück an den Wirtshaustisch gebracht. Mit mehreren Gerichten pro Gang, gemeinsamen Probieren und ungezwungenen Gesprächen wollen die Wirtinnen und Wirte in Niederösterreich den Nerv einer Generation treffen, die lieber in der Gruppe genießt. Traditionelle Wirtshauskultur mit modernen Ess- und Kommunikationsgewohnheiten zu verbinden ist das erklärte Ziel.

Die erste Aktionswoche im März zeigte: Das gelingt – und weckt auch das Interesse älterer Generationen, die bei den teilnehmenden Wirtinnen und Wirten natürlich ebenso willkommen waren. Vor allem der gesellschaftliche Gedanke – Menschen an einen Tisch zu bringen und anregende Gespräche zu fördern – ging auf. Aufgrund des sehr positiven Gesamtfeedbacks der Gäste sowie der guten Auslastung in den Wirtshäusern soll es im Herbst von 28. September bis 11. Oktober eine Fortsetzung geben. Für die Wiederauflage will die Wirtshauskultur das Konzept aber weiter optimieren. Auf Gästewunsch wird der Aktionszeitraum in einem ersten Schritt von einer auf zwei Wochen ausgeweitet.

15 Betriebe haben sich bereits dazu entschlossen, bei der Neuauflage im Herbst dabei zu sein: Hotel Post Hönigwirt, Kirchschatz in der Buckligen Welt, Wirtshaus im Demutsgraben, Zwettl, Vinzenz Pauli, St. Pölten, Landgasthof zum Knell, Mold, Hopfeld – DREIKÖNIGSHOF, Stockerau, Stadtwirtshaus Hopferl, Gmünd, Schlosskeller Bockfließ, Bockfließ, Gasthof Pils, Eschenau, Hotel-Gasthof Graf, St. Pölten, neu: Gasthaus Gutmann, Zöbing, neu: Babenbergerhof, Ybbs an der Donau, Eisenbock's Strasser Hof, Straß im Straßertale, Franz Joseph Wirtshaus, Obermarkersdorf, neu: Gasthaus Nährer, Rassing und das Relais & Chateaux Restaurant „Zur Traube“, Feuersbrunn.

Weitere Informationen: wirtshauskultur.at/yap-and-dine

Presseinformation



Zweite Runde für yap&dine: Michaela Zeiler, Niederösterreich Werbung, Hartmuth Rameder, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich und Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner.

© NLK Khittl