

## Presseinformation

19. Dezember 2025

### **yap&dine: Neues Event-Format bringt junge Menschen ins Wirtshaus**

**LH Mikl-Leitner: Mit „yap&dine“ möchten wir junge Menschen motivieren, unsere Wirtshäuser und Gastronomiebetriebe von einer neuen Seite kennen und lieben zu lernen**

Ein Tisch, vier Gänge und jede Menge Genussmomente: Mit dem neuen Event-Format yap&dine lädt die Wirtshauskultur Niederösterreich gezielt junge Menschen ab 18 Jahren ein, Wirtshauskultur kennen und lieben zu lernen. In der Aktionswoche von 2. bis 8. März 2026 stehen gemeinsames Essen, regionale Küche und ungezwungener Austausch im Mittelpunkt. Die Menüs werden im Sharing-Stil serviert, Gutscheine sind bereits erhältlich und eignen sich ideal als Geschenk.

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner: „Die Wirtshauskultur Niederösterreich steht für gelebte Gastfreundschaft und traditionelles Handwerk gleichermaßen wie für frische Ideen, die mit der Zeit gehen. Mit 'yap&dine' möchten wir vor allem junge Menschen motivieren, unsere Wirtshäuser und Gastronomiebetriebe von einer neuen Seite kennen und lieben zu lernen. In der 1. Märzwoche 2026 gibt es in zahlreichen Betrieben der Wirtshauskultur Niederösterreich kreative 4-gängige Menüs mit Weinbegleitung und alkoholfreien Alternativen. Und gerade vor Weihnachten ist das auch ein passendes Geschenk für alle, die ihre 'Youngsters' liebevoll an Esskultur und hochwertige Kulinarik heranführen wollen.“

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung: „Teilen ist bei 'yap&dine' ausdrücklich erlaubt und erwünscht – und das ganz bewusst offline: Analog und gemeinsam am Tisch mit guten Gesprächen und kulinarischen Genüssen. Deshalb werden alle Gerichte bei diesem neuen Format wie beim 'Family Style Dinner' und Foodsharing in der Tischmitte eingestellt. So können alle unkompliziert kosten, teilen und gemeinsam genießen. Es geht um Atmosphäre, nicht um Etikette.“

## Presseinformation

Hartmuth Rameder, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich (Hofmeisterei Hirtzberger): „Die Wirtshauskultur Niederösterreich ist jung, regional und echt – und mit diesem neuen Format ist sie auch trendy. Gemeinsam essen, teilen, lachen, gute Gespräche führen – 'yap&dine' eben! Die Aktionswoche läuft von 2. bis 8. März 2026 in ausgewählten Betrieben der Wirtshauskultur.“

Unter dem Motto „yap&dine“ – also gemeinsam plaudern und gut essen – lädt die Wirtshauskultur Niederösterreich mit ihrem neuen Eventformat bewusst junge Menschen ab 18 Jahren in ihre Gastronomiebetriebe ein und rückt so die Wirtshaustradition in ein gemeinschaftliches, trendiges und überraschend unkompliziertes Licht. yap&dine ist kein klassisches Dinner, sondern ein genussvolles Miteinander. Gebucht wird tischweise für vier bis sechs Personen. Vier kreative, saisonale Gänge mit regionalem Charakter – auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan - werden in der Tischmitte eingestellt und man kostet, tauscht und entdeckt gemeinsam.

Im Preis enthalten sind je nach Wirtshaus auch Gedeck, Aperitif und Kaffee, auf alle Fälle aber saisonale und regionale Küche, kulinarischer Hochgenuss und viel Spaß beim Essen. Die Menüs sind ab 55 Euro pro Person erhältlich.

Von 2. bis 8. März 2026 öffnen ausgewählte Wirtshäuser der Wirtshauskultur Niederösterreich erstmals ihre Türen für yap&dine. Aktuell sind mit dabei: Landgasthaus Essl, Rührsdorf, Hotel Post Hönigwirt, Kirchschlag in der Buckligen Welt, Vinzenz Pauli, St. Pölten, Wirtshaus im Demutsgraben, Zwettl, Landgasthaus zum Knell, Mold, Gasthof Kalteis, Kirchberg an der Pielach, Gafringwirt, Euratsfeld, Franz Joseph Wirtshaus, Obermarkersdorf, Hopfeld - DREIKÖNIGSHOF, Stockerau, Gasthaus zum Goldenen Schiff, Tulln, Stadtwirtshaus Hopferl, Gmünd und Schlosskeller Bockfließ, Bockfließ.

Weitere Betriebe folgen. Die aktuelle Liste wird laufend online ergänzt.

Tipp: Gutscheine und print@Home-Bons sind bereits im Onlineshop der Wirtshauskultur erhältlich!

Informationen, Termine und Gutscheine: [www.wirtshauskultur.at/yap-and-dine](http://www.wirtshauskultur.at/yap-and-dine)

## Presseinformation

Nähere Informationen: NÖ-Werbung, Sophie Seeböck, BA, Pressesprecherin, Telefon 02742/9000 DW 19844, E-Mail [presse@noe.co.at](mailto:presse@noe.co.at), [www.niederoesterreich.at/staedte-winter](http://www.niederoesterreich.at/staedte-winter), <https://veranstaltungen.niederoesterreich.at>



Michael Duscher, Geschäftsführer  
Niederösterreich Werbung, Landeshauptfrau  
Johanna Mikl-Leitner und Hartmuth Rameder,  
Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich.  
(v.l.n.r.)

© NLK Khittl