Persönlichkeiten

Oberösterreich

Der Traditionshandwerker Gerald Witti

Gerald Witti versteht sich auf ein besonders traditionsreiches und heute selten gewordenes Handwerk: Gemeinsam mit seinem Vater Anton baut er Zillen in Hofkirchen im Oberen Donautal, und das schon in neunter Generation. Bevor Gerald Witti in das Familienunternehmen einstieg, absolvierte er in Linz eine Höhere Technische Lehranstalt. Seither baut er vorwiegend aus Lärchen- oder Fichtenholz die schmalen Boote, die es in verschiedenen Ausführungen gibt. Das Sortiment von Familie Witti umfasst Fluss-, Ruder-, Motor-, Fischer-, Feuerwehr- und Ausflugszillen, um nur einige zu nennen. Wie es sich anfühlt, in einer der kippstabilen Zillen aus dem Hause Witti zu fahren, können Interessierte in Leih-Zillen ausprobieren. Diese Zillen sind praktischerweise mit einem Außenbordmotor ausgestattet.

<https://www.donauregion.at/magazin/witti-boots-und-zillenbau.html>

Die Mostpionierin Karin Maleninsky

Mit gutem Geschmack hat Karin Maleninsky seit vielen Jahren zu tun. In ihrem früheren Berufsleben war sie Managerin im Textilhandel. Doch dann nahm ihre Leidenschaft für Most überhand. Seit einigen Jahren führt sie gemeinsam mit ihrem Mann Robert den Stadtbauernhof Maleninsky in Enns. Gemeinsam verwandelten die beiden den Hof in eine moderne Kellerei. Mit viel Experimentierfreude und einem Gespür für besondere Geschmackskombinationen entwickelt hier Karin Maleninsky edle Seccos aus Äpfeln und Birnen. Mit Erfolg, denn ihre Produkte erhalten immer wieder Auszeichnungen. Karin legt großen Wert auf die Zusammenarbeit mit Kolleg:innen und engagiert sich als Gründungsmitglied und Präsidentin der „MostTraun4tler“ für den Erhalt der Streuobstwiesen in Oberösterreich.

<https://www.donauregion.at/magazin/die-geschmacks-architektin.html>

Die Donauwinzer Andrea und Stephan Greindl

Er absolvierte die Weinbauschule in Krems, sie studierte Betriebswirtschaft. Nach ihren Ausbildungen heirateten Andrea und Stephan Greindl im Jahr 2020 und beschlossen, Winzer zu werden. Am Hof von Andreas Eltern in Naarn im Mühlviertel pflanzten sie die ersten Weingärten, abgestimmt auf das feuchte Donauklima durchwegs mit pilzwiderstandsfähigen PIWI-Trauben. Heute bewirtschaften sie 2,5 Hektar und freuen sich immer wieder über Auszeichnungen für ihre Weine. Neben Weinen und Frizzante erzeugen die beiden auch Schnaps und Gin. Eine Schnapssorte entsteht beispielsweise aus dem Trester, der bei der Weinproduktion anfällt. Einblicke geben Andrea und Stephan bei Hofführungen und Verkostungen.

<https://weingutgreindl.at/>

SalzburgerLand

Die Dirndlschneiderin Monika Trickl

Dirndl trägt Monika Trickl seit ihrer Kindheit. Sie wuchs auf einem Bauernhof auf und entschied sich nach ihrer Schulzeit, eine Schneiderlehre zu absolvieren. Nach zahlreichen Praxisjahren und der Meisterprüfung eröffnete sie 2019 in Eugendorf ihre eigene Schneiderei. Seither fertigt sie Dirndl nach Maß und mit viel Liebe zum Detail. Auch Trachtengilets für Herren entstehen in ihrer Manufaktur. Die Stoffe wie Baumwolle, Leinen, Seide und Samt bezieht sie vorwiegend aus österreichischen und deutschen Manufakturen. Für ein einfaches Dirndl braucht die Meisterin rund zehn Stunden. Aufwendig gestaltete Festtagsdirndl mit Details wie „Froschgoscherln“ (speziell geformte Rüschenbänder), Borten und Stickereien nehmen deutlich mehr Zeit in Anspruch. Der Einsatz lohnt sich für die Schneiderin und auch für die Trägerinnen: Aus hochwertigen Stoffen gefertigte Dirndl kommen nie aus der Mode und halten schier ewig.

<https://www.dirndlnachmass.com/>

Steiermark

Der experimentierfreudige David Gölles

In der Manufaktur Gölles in Riegersburg, in der erstklassige Essige und Edelbrände entstehen, begann am 1. April 2025 eine neue Ära. Vater Alois Gölles übergab das Unternehmen an seinen Sohn David. David half schon als Kind gerne bei der Obsternte mit, später bei der Essigproduktion und beim Destillieren von Edelbränden. Nach der Schulzeit studierte er an der Universität für Bodenkultur in Wien Lebensmittel- und Biotechnologie und arbeitete im Ausland. Im Frühjahr 2016 kam er mit breitgefächertem Wissen in seine Heimat zurück. Während sein Vater vorwiegend Obst verarbeitet, konzentriert er sich auf Getreide, Zuckerrohrmelasse, auf würzende Kräuter und befasst sich mit Reifungsprozessen in Holzfässern. Aus diesen Zutaten entstehen Whisky, Rum, Gin und Wodka, allesamt hochgeschätzt und mit Preisen ausgezeichnet. Mit dem erweiterten Sortiment und frischen Ideen startet David Gölles in seine neue Zukunft.

<https://www.goelles.at/>

Der kreative Land- und Forstwirt Gerhard Neuhold

Die Wurzeln des Schafmandl Hofs in Mariatrost bei Graz reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Damit der Hof in Familienhand bleibt, entschied sich Gerhard Neuhold im Jahr 2012, ihn gemeinsam mit seiner Frau zu übernehmen. Gerhard Neuhold suchte nach Alternativen zur traditionellen Milchwirtschaft und stellte den Hof auf biologische Bewirtschaftung um. Ergänzend zu den Kühen hält er seither auch Bienen und entwickelte sich zum leidenschaftlichen Imker. Seine Honige erzielen immer wieder Auszeichnungen. Er selbst wurde 2019 zum „Imker des Jahres“ in der Steiermark gekürt. Ein weiteres Standbein ist die Forstwirtschaft. In einem der Wälder hat Gerhard Neuhold sogar eine Trüffelplantage angelegt. Auf Baumstämmen kultiviert er Shitake-Pilze. Beide Köstlichkeiten sind ein begehrtes Gut bei Gastronom:innen aus der Umgebung.

<https://www.schafmandl.at/>

Tirol

Der prämierte Bartender Andreas Hotter

Andreas Hotter führt den Englhof in Zellberg im Zillertal in dritter Generation. Doch er ist nicht nur Hotelier, sondern auch ein äußerst talentierter, mehrfach ausgezeichneter Bartender. Er war 2016 österreichischer Staatsmeister im Bartending und erreichte bei den Weltmeisterschaften den dritten Platz. 2017 und 2018 erhielt er den Mixology Bar Award. Das renommierte Mixology Magazin und der Falstaff-Verlag kürten seine Bar zur besten Hotelbar Österreichs, ihn selbst zum innovativsten Bartender. Die Jurys loben Andreas Hotters „Alpine Mixology“. Was darunter zu verstehen ist, zeigt ein Blick auf die Barkarte. Dort finden sich zum Beispiel eine Rote Beete Colada, ein Cocktail mit Moosbeeren und Joghurt oder ein Alpine Negroni, zubereitet mit Bränden von Vogelbeere, Enzian und Zirbe sowie Preiselbeeren.

<https://www.englhof.at/de/cocktailbar-zell-am-ziller-zillertal>

Der Greifvogel-Experte Thomas Wechselberger

Thomas Wechselberger geht einer Disziplin nach, die seit 2010 zum immateriellen Weltkulturerbe zählt: Er ist Falkner und beherrscht die Kunst, mit Greifvögeln zu jagen. Die Falknerei lernte er von seinem Vater, und er hat schon im Alter von 12 Jahren damit begonnen. Heute leitet Thomas Wechselberger die AdlerBühne Ahorn auf 2.000 Meter Höhe oberhalb von Mayrhofen im Zillertal. Hier bringt er im Sommer mit seinem Team Kindern und Erwachsenen Greifvögel wie Adler, Bussarde und Uhus näher. In täglichen Vorführungen (Ruhetag Freitag) erleben die Zuschauenden die majestätischen Akrobaten der Lüfte in Aktion und erfahren von den Falknern Interessantes über die Lebensgewohnheiten der gefiederten Wildtiere. Im Winter können Interessierte täglich außer samstags die höchstgelegene Greifvogelstation Europas kostenlos besuchen und zwischen 11 und 14 Uhr beim Training zuschauen.

<https://www.mayrhofen.at/de/stories/mountopolis-adlerbuehne-ahorn>

Vorarlberg

Der Vordenker Emanuel Moosbrugger

Nach 13 Jahren und Stationen auf der ganzen Welt kehrte Emanuel Moosbrugger 2013 in den elterlichen Betrieb in Bizau im Bregenzerwald zurück. Seither führt der Hotelfachmann und Sommelier das Biohotel Schwanen in der fünften Generation. „Reduce to the max“ ist seine Devise. Seit dem jüngsten Umbau sorgt Erdwärme für Wärme und Kühle. Umweltfreundlicher Strom stammt aus Sonnenenergie. Den umfangreichen Maßnahmen verdankt das Hotel die Auszeichnung als klimapositives Hotel. Der Fokus auf Nachhaltigkeit zeigt sich auch an der von regionalen Handwerker:innen gefertigten Einrichtung und an der Küche. Das Schwanen bezieht seine Produkte aus der nahen Umgebung, kocht bedingungslos biologisch und überwiegend nach der Lehre der Hildegard von Bingen. Zur Freude von Gourmets und Gourmet-Guides. Das Restaurant trägt drei Gault-Millau-Hauben, einen grünen Michelin-Stern sowie das Label „Bib Gourmand“ des Guide Michelin.

<https://biohotel-schwanen.com/>

Die Gärtnerin Regina Metzer-Mattes

Im Jahr 2012 erfüllt sich Regina Metzer-Mattes ihren Jugendtraum: eine eigene Gärtnerei. Mit nur 23 Jahren machte sich die junge Frau in einer von Männern dominierten Branche selbstständig und öffnete reGREENa. Zuvor hatte sie die Gartenbau-Fachschule in Langenlois absolviert und in Gärtnereien in Vorarlberg gearbeitet. Heute betreibt Regina mit ihrem rund zehnköpfigen Team eine Floristikabteilung, eine Gärtnerei und eine Baumschule in Andelsbuch im Bregenzerwald. Besonders viel Freude haben die Inhaberin und ihr Mann am Anbau von Gemüse. Mit viel Leidenschaft bewirtschaften sie ein 4.500 m² großes Feld, auf dem verschiedenes GREENzeug wächst. Das regional erzeugte Gemüse erfreut sich großer Beliebtheit und ist fast immer ausverkauft.

<https://www.regreena.at/>

Die einfallsreiche Gastronomin Sarah Brückner

Sarah Brückner wuchs in Egg im Bregenzerwald auf und begeisterte sich schon als Kind für das Kochen. Nach ihrer Ausbildung zur Köchin sammelte sie Erfahrung als Marktleiterin in einem Lebensmitteleinzelhandel, bevor sie sich mit dem Restaurant „Sarah kocht“ im Posthaus Egg ihren Traum vom eigenen Lokal erfüllte. Seit Dezember 2024 bietet sie dort eine Crossover-Küche, die regionale Zutaten mit internationalen Einflüssen verbindet. Besonders wichtig ist ihr die Qualität und Herkunft der Produkte, weshalb sie viele Zutaten direkt von regionalen Produzentinnen und Produzenten bezieht. Ihre Speisekarte reicht von hausgemachter Pasta und mediterranen Meeresfrüchten bis hin zu klassischen österreichischen Gerichten wie Zwiebelrostbraten oder Tafelspitz. Im familiär geführten Restaurant gibt es täglich wechselnde Mittagsmenüs mit vegetarischer Variante, Nachmittags-Snacks und Kuchen sowie ein abwechslungsreiches À-la-carte-Abendangebot.

<https://www.sarah-kocht.at/>

Der talentierte Koch Julian Stieger

Für das Restaurant Rote Wand Chef’s Table in Zug bei Lech am Arlberg war die Präsentation des Guide Michelin Österreich im Januar 2025 ein großer Tag. Der renommierte Gourmet-Guide zeichnete das Restaurant mit zwei Sternen aus. Chefkoch Julian Stieger erhielt außerdem den „Young Chef Award“. Seit 2022 leitet der junge Mann die Küche im kleinen, feinen Restaurant. Erfahrungen sammelte er zuvor in den allerbesten Restaurants in Kopenhagen, New York, Niederösterreich und Wien. Begeistert war das Inspektorenteam von seinen „aufwendigen und zugleich aufs Wesentliche reduzierten Kombinationen“, so der Guide Michelin. 16 bis 19 Gänge umfasst das Menü, das Gäste im Rote Wand Chef’s Table speisen. Eine tragende Rolle spielen dabei regionale Produkte.

<https://www.rotewand.com/gourmet/rote-wand-chefs-table/>

Die Gault-Millau-Wirte des Jahres 2025: Tanja und Tobias Schöpf

Seit 2024 führen Tanja und Tobias Schöpf die Wirtschaft Taube in Klösterle. Ihr regional fokussiertes Konzept ist so stimmig, dass Gault Millau ihnen drei Hauben und die Auszeichnung „Wirtshaus des Jahres 2025“ verlieh. Im kleinen Wirthaus sind nur die beiden tätig: Tanja sorgt fürs Wohl der Gäste. In der Küche zaubert Tobias Speisen, die die Tradition der Region einfallsreich schmeckbar machen. Gemüse und Obst gibt’s frisch, eingelegt oder fermentiert. Fleisch, Fisch, Käse und Milchprodukte stammen aus der Nähe. Saisonale Spezialitäten wie Wild bezieht Tobias Schöpf von seinem Vater, der Berufsjäger ist. Kennengelernt hat sich das Gastronomenpaar, mittlerweile Eltern von zwei Kindern, bei der Arbeit in einem Hotel in Lech am Arlberg. Nach gemeinsamen Stationen, unter anderem im Fuxbau in Stuben am Arlberg, führte sie der Weg ins Klostertal, in dem Tobias Schöpf aufwuchs.

<https://www.wirtschaft-traube.at/>

Bildmaterial

Für Bildmaterial schauen Sie bitte auf [views.austria.info](https://views.austria.info/). Sollten Sie dort nicht fündig werden, nehmen Sie bitte [Kontakt](https://press.austria.info/de/service/kontakt/) zu Ihrer Ansprechpartnerin bei der Österreich Werbung auf.