#### Stiegl_Logo_Wappen_Screen zu verwenden für PA

**Presseinformation!**

 ***Wirtshausführer und Stiegl präsentieren „Bierwirte des Jahres 2023“***

 ***Auszeichnungen für die Pflege der Bierkultur***

 ***Experten-Jury kürte wieder die besten BierwirtInnen in Österreich und Südtirol***

**Ausgezeichnete Bierkultur:**

**„Wirtshausführer Bierwirte 2023“ wurden gekürt**

***Österreichs GastwirtInnen erleben seit drei Jahren äußerst bewegte und herausfordernde Zeiten. Und so sind die schon traditionellen, jährlichen Auszeichnungen der „Wirtshausführer Bierwirte“ nicht nur eine Anerkennung für jene GastronomInnen, die sich in besonderem Maße der Pflege der Bierkultur widmen, sondern zugleich auch ein Dank und ein Zeichen der Wertschätzung für deren Einsatz um den Erhalt der heimischen Wirtshauskultur.***

Seit mittlerweile 22 Jahren kürt der bekannte Lokal-Guide „Wirtshausführer“ gemeinsam mit Stiegl die „Wirtshausführer Bierwirte“ des Jahres. Für die Salzburger Privatbrauerei ist die Pflege der heimischen Bierkultur naturgemäß von großer Bedeutung und so werden jährlich in jedem Bundesland sowie in Südtirol besonders Bier-affine GastwirtInnen mit dem begehrten Preis ausgezeichnet. Bei der Bewertung wählt die Jury nach Kriterien wie die Zapf- und Glaskultur, das Service und das kulinarische Know-how rund ums Bier. Dabei wird auch beurteilt, wie gut das jeweilige Speisenangebot zu den Bierspezialitäten passt, und ob Bier auch beim Kochen Verwendung findet.

Für Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener sind die Auszeichnungen auch eine Würdigung und ein Dankeschön an die GastgeberInnen des Landes, die nach wie vor mit erheblichen Aufgaben konfrontiert sind: „Seit mittlerweile drei Jahren stellt die gesamtwirtschaftliche Situation die Gastronomiebranche vor sehr große Herausforderungen. Daher ist es uns Bedürfnis und Freude zugleich, diese Gastwirtinnen und Gastwirte bewusst zu stärken und ihnen unsere Wertschätzung entgegenzubringen. Als österreichisches Familienunternehmen wollen wir für dievielen Betriebe mehr denn je ein verlässlicher Partner sein.“ Die Herausgeber des Wirtshausführers, Renate Wagner-Wittula sowie Elisabeth und Klaus Egle sagen es klar und deutlich: „Ohne Gastronomie geht es nicht in diesem Land“. Sie betonen dabei auch die soziale Komponente: „Das Wirtshaus ist wichtig für eine funktionierende Gesellschaft und die positive Stimmung der Menschen. Und es geht besser mit guten Konzepten und Angeboten, weil Essen gehen in dieser Zeit zum Ereignis wird.“

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Wirtshausführer BierwirtInnen des Jahres 2023“ wurden ausgezeichnet: Michaela Huber vom Bierlokal „S‘Pfiff“ (Wien), Maria und Andreas Lechner vom „Mary’s Scottish Coffeepub“ (Wiener Neustadt/Niederösterreich), Sandro und Günther Glöckl vom Restaurant „Mittelstation“ (Markt St. Martin/Burgenland), Monika und Arthur Gahleitner vom „Wirt zur Hoftaverne“ (Herzogsdorf/Oberösterreich), Josef Jakob Hollerer vom Gasthaus „Zum lustigen Steirer“ (Bruck a. d. Mur/Steiermark), Heike und Alexander Skorianz vom „Gipfelhaus Magdalensberg“ (Magdalensberg/Kärnten), Ulrich Lankmayr vom „Gasthof Kamml“ (Wals-Siezenheim/Salzburg), Katharina und Franz-Josef Pirktl vom Restaurant „Greenvieh“ im Alpenressort Schwarz (Mieming/Tirol), Roman Sandrell vom „Brunellawirt“ (Garfrescha/ Vorarlberg) sowie Marion und Lukas Gerstl vom Hotel „Das Gerstl“ (Mals/Südtirol).

**„Wirtshaus-Trends“ im Wirtshausführer Österreich**

Unter dem Motto „Essen als Ereignis“ stellt der Wirtshausführer in seiner neuen, 25. Ausgabe insgesamt 1.000 beste GenießerInnen-Wirtshäuser in Österreich, Südtirol sowie an der Adria und in Friaul, Istrien und Slowenien vor. Mit handverlesenen Empfehlungen von erfahrenen Kulinarik-Redakteuren bietet Österreichs umfassendster Lokal-Guide auf einen Blick, wo man gut essen und trinken kann. Neu dazugekommen sind in diesem Jahr 100 Lokale. Bei der Bewertung zeichnet ein grünes Herz jene 410 GastronomInnen aus, die besonders „nachhaltig wirten“. Zu den Suchkriterien zählen u.a. Themen wie Sonntagsbraten, Frühstück und Brunch, vegan essen, selbstgemachte Produkte, Nächtigungsmöglichkeiten, Kinder willkommen oder Hunde erlaubt. Der beliebte Gastronomie-Guide steht – inkl. großer Österreichkarte – in Buchform, als App und unter www.wirtshausfuehrer.at zur Verfügung.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:**Die heimischen Gastronomiebetriebe sindunverzichtbar als Ort der Begegnung. Die begehrten Auszeichnungen der „Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“ wurden heuer bereits zum 22. Mal verliehen.

**Bildnachweis:** Stiegl/Bazzoka / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 2:** Die Zapf- und Glaskultur, das Service und das kulinarische Know-how rund ums Bier sind wichtige Kriterien bei der Bewertung durch die Fachjury.

**Bildnachweis:** Stiegl / Abdruck honorarfrei!

*2023-01-26*





***Rückfragen richten Sie bitte an:***

Stiegl-Pressestelle, Mag. Angelika Spechtler

Picker PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0, E-Mail [office@picker-pr.at](mailto:office@picker-pr.at) , www.picker-pr.at