

**Presseinformation!**

 ***„Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“ heuer zum 22. Mal gekürt***

 ***Engagement für Erhalt der österreichischen Bierkultur ausgezeichnet***

 ***Oberösterreichs „Bierwirte des Jahres“ heißen Monika und Arthur Gahleitner***

**„Wirt zur Hoftaverne“ in Herzogsdorf**

**ist Oberösterreichs Bierwirt 2023**

***Österreichs GastwirtInnen erleben seit drei Jahren äußerst bewegte und herausfordernde Zeiten. Mehr denn je gilt es daher, die „GastgeberInnen“ des Landes zu unterstützen und vor den Vorhang zu holen. Und so wurde auch in diesem Jahr wieder die Auszeichnung „Wirtshausführer Bierwirt des Jahres“ an ausgewählte GastronomInnen verliehen, die sich in besonderem Maße der Pflege der Bierkultur widmen. In Oberösterreich erhielt diesmal der „Wirt zur Hoftaverne“ den begehrten Titel.***

Die Pflege der heimischen Bierkultur ist ein wichtiger Teil der heimischen Gasthauskultur und spielt für Österreichs führende Privatbrauerei naturgemäß eine ganz besondere Rolle. 2001 hat Stiegl gemeinsam mit dem „Wirtshausführer“ die Auszeichnung „Bierwirt des Jahres“ aus der Taufe gehoben und die begehrte Trophäe seither alljährlich in jedem Bundesland sowie in Südtirol vergeben. 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.“

Bei der Auswahl und Bewertung legte die Jury in bewährter Weise das Augenmerk vor allem auf die Zapf- und Glaskultur, das Service und das kulinarische Know-how rund ums Bier. Beurteilt wurde auch nach den Kriterien, wie gut das jeweilige Speisenangebot zu den Bierspezialitäten passt, sowie „Kochen mit Bier“.

**„Gelebte Bierkultur in Oberösterreich“ ausgezeichnet**

In Oberösterreich fiel die Wahl heuer auf den „Wirt zur Hoftaverne“ in Herzogsdorf. Das gemütliche Wirtshaus, das sich seit 200 Jahren im Familienbesitz befindet, ist ein beliebter Treffpunkt für echte GenießerInnen. Die neu gekürten Bierwirte Monika und Arthur Gahleitner sowie das gesamte Team verwöhnen ihre Gäste mit gelebter Gastlichkeit und kulinarischen Köstlichkeiten. In der Küche legen Arthur und Sohn Harald Gahleitner großen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte. Die Speisekarte bietet traditionelle Gerichte wie Schweinsbraten mit Semmelknödel und warmem Krautsalat, gebratene Kaspressknödel oder Krautnockerln. Ein tägliches Mittagsmenü, hausgemachte Kuchen und saisonale Spezialitäten runden das Angebot ab, besonders beliebt sind die Wildwochen im Herbst. Großer Wert wird hier aber auch auf die Pflege der Bierkultur gelegt und dabei setzt man – seit mittlerweile fast 100 Jahren – auf Stiegl. Serviert werden die Klassiker aus der Salzburger Privatbrauerei – frisch vom Fass – immer perfekt temperiert und gezapft.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Bierwirte des Jahres 2023“ wurden weiters ausgezeichnet: Michaela Huber vom Bierlokal „S‘Pfiff“ (Wien), Maria und Andreas Lechner vom „Mary’s Scottish Coffeepub“ (Wiener Neustadt/Niederösterreich), Sandro Glöckl vom Restaurant „Mittelstation“ (Markt St. Martin/ Burgenland), 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 Alpenresort Schwarz (Mieming/Tirol), Julia und 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.

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

**Bildtext:**

**Pressebild:** Im Wirt zur Hoftaverne freute man sich gemeinsam über die begehrte Auszeichnung zum Bierwirt des Jahres. Im Bild die neu gekürten oberösterreichischen „Wirtshausführer Bierwirte 2023“ Monika und Arthur Gahleitner (Bildmitte) mit Stiegl-Bierversilberer Dietmar Greul und Karin Baumgartner (Stiegl-Regionalverkaufsleiterin Oberösterreich).

**Bildnachweis:** Neumayr/C. Leopold / Abdruck honorarfrei!

2023-02-09





***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, www.picker-pr.at