

**Presseinformation!**

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

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

 ***Wiens „Bierwirtin des Jahres 2023“ heiß******t Michaela Huber***

**„s‘Pfiff“ im 19. Bezirk**

**ist Wiener 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 Wien erhielt diesmal das Bierlokal „s’Pfiff“ 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 Familien-unternehmen 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 Wien“ ausgezeichnet**

In der Bundeshauptstadt fiel die Wahl diesmal auf das Bierlokal „s’Pfiff“ in Neustift am Walde. Schon der Name macht deutlich, dass es sich hier – inmitten der Heurigengegend – um ein Bierlokal handelt. Die neu gekürte Bierwirtin Michaela Huber verbindet in ihrem Lokal, ganz nach Familientradition, gekonnt Altbewährtes mit Neuem. Gemeinsam mit ihrem Team bietet sie ihren Gästen pfiffige Gastlichkeit und kulinarische Genusserlebnisse. Gekocht wird mit viel Kreativität und Liebe zum Detail und so finden sich auf der Speisekarte traditionelle Hausmannskost und österreichische Küchenklassiker, vegetarische Gerichte sowie saisonale Spezialitäten bis hin zu köstlichen Mehlspeisen. Genießen kann man all das in den rustikal-gemütlichen Stuben sowie – in der warmen Jahreszeit – im wunderschönen Gastgarten. Dazu werden bestens gepflegte Stiegl-Biere serviert – immer perfekt temperiert und gezapft. Neben den Klassikern aus der Salzburger Privatbrauerei kann man hier auch saisonale Bierspezialitäten vom Stiegl genießen.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „BierwirtInnen des Jahres 2023“ wurden weiters ausgezeichnet: Maria und Andreas Lechner vom „Mary’s Scottish Coffeepub“ (Wiener Neustadt/Niederösterreich), Sandro 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 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:** Freuten sich gemeinsam über die Auszeichnung: die Wiener „Bierwirtin des Jahres 2023“ Michaela Huber und Stiegl-Bierversilberer Clemens Monghy.

**Bildnachweis:** Erwin Jannes / Abdruck honorarfrei!

2023-02-20



***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