#### Stiegl_Logo_Wappen_Screen zu verwenden für PA

**Presseinformation!**

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

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

 ***Kärntens „Bierwirte des Jahres 2023“ heißen Heike und Alexander Skorianz***

**„Gipfelhaus Magdalensberg“**

**ist Kärntner 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 Kärnten freut man sich diesmal im Hotel „Gipfelhaus Magdalensberg“ über 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 Kärnten“ ausgezeichnet**

In Kärnten fiel die Wahl heuer auf das “Gipfelhaus Magdalensberg“. Das familiengeführte Hotel in einzigartiger Lage auf über 1.000 Metern Seehöhe ist bei Einheimischen und Gästen ein beliebter Treffpunkt, wo man echte Kärntner Gastlichkeit erleben kann. Familie Skorianz ist seit mehr als 100 Jahren Gastgeber mit Leidenschaft – vier Generationen arbeiten im Hotel, um die Gäste rundum zu verwöhnen und dabei auch auf eine kulinarische Genussreise einzuladen. Im stilvoll-gemütlichen Ambiente des Hauses sowie auf der wunderschönen Panoramaterrasse kann man hausgemachte Kärntner Schmankerl, diverse Spezialitäten bis hin zu fleischlosen und veganen Gerichten sowie köstliche Mehlspeisen genießen – alles mit Liebe und Sorgfalt zubereitet, denn „Slow Food“ ist hier gelebte Philosophie. Dabei setzt Küchenchefin Petra Skorianz vor allem auf saisonale und regionale Produkte aus der hauseigenen Landwirtschaft sowie von lokalen Produzenten. Und natürlich wird hier auch die Bierpflege großgeschrieben, serviert werden die Salzburger Bierspezialitäten aus der Stieglbrauerei – immer perfekt temperiert und bestens gepflegt.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „BierwirtInnen 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), Monika und Arthur Gahleitner vom „Wirt zur Hoftaverne“ (Herzogsdorf/Oberösterreich), Josef Jakob Hollerer vom Gasthaus „Zum lustigen Steirer“ (Bruck a. d. Mur/Steiermark), Ulrich Lankmayr vom „Gasthof Kamml“ (Wals-Siezenheim / Salzburg), Thomas 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).

**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:** Große Freude über die begehrte Auszeichnung zum „Wirtshausführer Bierwirt des Jahres 2023“ (im Bild v. li.): Alfred Thaler (Stiegl) mit den neuen Kärntner Bierwirten Heike und Alexander Skorianz.

**Bildnachweis:** Foto Zwatz / Abdruck honorarfrei!

2023-03-08



***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