

**Presseinformation!**



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

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

 ***Tirols „Bierwirt des Jahres 2023“ heißt Thomas Pirktl***

**Restaurant „Greenvieh“ in Obermieming**

**ist Tiroler 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 Tirol erhielt diesmal das Restaurant&Bar „Greenvieh“ im Alpenresort Schwarz 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 Tirol“ ausgezeichnet**

In Tirol fiel die Wahl heuer auf das „Greenvieh“ im Alpenresort Schwarz in Mieming. Das malerisch gelegene Golfrestaurant am Mieminger Plateau lädt zum genussvollen Entspannen nach einer Golfrunde oder Wanderung, zum gemütlichen Treff auf der Sonnenterrasse oder auch zum stimmungsvollen, exquisiten Candlelight-Dinner. Die gemütliche Greenvieh-Bar ist der perfekte Ort für einen entspannten Afterwork-Drink oder zum Aperitif. Der neue Bierwirt Thomas Pirktl und sein Team bieten den Gästen ein Feuerwerk an kulinarischen Genüssen in stilvollem Ambiente. In der Küche legt man den Fokus auf Vielfalt, Raffinesse und Regionalität. Nach dem Motto „Wir lieben, was wir tun“ wird hier kreativ und zugleich bodenständig gekocht. Zudem sorgen saisonale Themenwochen und internationale Specials für kulinarische Abwechslung auf Hauben-Niveau. Und dazu werden bestens gepflegte Bierspezialitäten aus der Stieglbrauerei serviert, die auch ausgezeichnet mit der Speisekarte harmonieren. Mit passenden Bierempfehlungen zu den Gerichten sowie Verkostungen verschiedener Bierspezialitäten zeigt man im „Greenvieh“ bemerkenswerte Bierkompetenz.

**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 von „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), 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 begehrte Auszeichnung zum „Wirtshausführer Bierwirt des Jahres“: Im Bild (v. li.) Herbert File (Stiegl), der neu gekürte Tiroler Bierwirt 2023 Thomas Pirktl mit Restaurantleiter Toni Woertz sowie Ekkehard Walch (Stiegl).

**Bildnachweis:** Klaus Maislinger / Abdruck honorarfrei!

2023-03-02

***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