#### 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***

 ***Südtirols „Bierwirte des Jahres 2023“ heißen Marion und Lukas Gerstl***

**„Das Gerstl“ in Mals**

**ist Südtirols 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 GastwirtInnen verliehen, die sich in besonderem Maße der Pflege der Bierkultur widmen. In Südtirol sicherte sich diesmal das Alpin- und Relax-Hotel „Das Gerstl“ 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 Südtirol ausgezeichnet**

In Südtirol fiel die Wahl heuer auf das Alpin und Relax-Hotel „Das Gerstl“ in Mals. Die Gastgeber-Familie Gerstl sorgt durch die Kombination aus familiärer Gastfreundschaft, Südtiroler Tradition und Moderne dafür, dass der Aufenthalt für die Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Das stilvolle Haus, das sich in traumhafter Lage auf 1.540 Metern Seehöhe mitten in der Vinschgauer Bergwelt befindet, bietet neben umfangreichem Spa-Angebot und Aktivprogramm auch kulinarische Genusserlebnisse auf höchstem Niveau –

vom Vital-Frühstück über verführerische Mehlspeisen bis zum Gourmetabend, romantischem Candlelight-Dinner oder 5-6-Gang Abendmenü inklusive passender Bierempfehlungen. In der Küche legt man den Fokus ganz bewusst auf Qualität und regionale, Südtiroler Produkte aus einem 30-Kilometer-Umkreis. Dazu schmeckt natürlich ein perfekt gezapftes Bier – im Restaurant, in der Lounge&Bar sowie auf der herrlichen Panoramaterrasse werden bestens gepflegte Salzburger Bierspezialitäten von Stiegl serviert.

**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), 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), Thomas Pirktl vom Restauran „Greenvieh“ im Alpenresort Schwarz (Mieming/ Tirol) sowie Julia und Roman Sandrell vom „Brunellawirt“ (Garfrescha/ Vorarlberg).

**„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.): Gregor Lintner (Stiegl) mit den Südtiroler Bierwirten 2023 Marion und Lukas Gerstl.

**Bildnachweis:** Fabian Hyden / Abdruck honorarfrei!

2023-04-12

***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