

**Presseinformation!**

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

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

 ***Vorarlbergs „Bierwirte des Jahres 2023“ heißen Julia und Roman Sandrell***

**Der „Brunellawirt“ in Garfrescha**

**ist Vorarlbergs 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 Vorarlberg erhielt diesmal der „Brunellawirt“ 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 Vorarlberg“ ausgezeichnet**

In Vorarlberg fiel die Wahl heuer auf den „Brunellawirt“ in Garfrescha. Das gemütliche Bergrestaurant mit Skihütten-Ambiente auf 1.485 Metern Seehöhe lädt mit einem einzig-artigen Naturpanorama, kulinarischen Köstlichkeiten und einem abwechslungsreichen Programm. Auch als Eventlocation ist es bei Einheimischen und Gästen Sommer wie Winter sehr beliebt. Die neu gekürten Bierwirte Julia und Roman Sandrell legen großen Wert auf beste Qualität bei Speisen und Getränken, dabei werden auch Nachhaltigkeit und Regionalität großgeschrieben. Gekocht wird im „Brunellawirt“ mit hochwertigen und natürlichen Zutaten – gerne auch mit Bier. Vieles wird hausgemacht, wie das Brot, das täglich frisch aus der eigenen Backstube kommt. Die regionalen Produkte stammen aus der eigenen Landwirtschaft sowie von heimischen Lieferanten. Neben dem reichhaltigen Bergfrühstück laden traditionelle Gerichte zu einer kulinarischen Genussreise. Auf der großen Terrasse und in der gemütlichen Stube wird perfekt gezapftes Stiegl-Bier serviert, wie zum Beispiel das eigene Brunella-Hausbier, das aus der Salzburger Privatbrauerei kommt.

**„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“ (Deutschkreuz/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 Restaurant&Bar „Greenvieh“ im Alpenresort Schwarz (Mieming/Tirol) 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 die Vorarlberger Bierwirte 2023 Roman und Julia Sandrell mit Herbert File (Stiegl).

**Bildnachweis:** Kristina Becker / Abdruck honorarfrei!

2023-07-05

***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