#### Stiegl_Logo_Wappen_Screen zu verwenden für PA

**Presseinformation!**

 ***„Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“ heuer zum 23. Mal gekürt***

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

 ***Kärntens „Bierwirte des Jahres 2024“ heißen Martin Deixelberger & Paulina Premitzer***

**„Hotel-Gasthof Deixelberger“ in Prebl**

**ist Kärntner Bierwirt 2024**

***Österreichs Gastronomiebetriebe sehen sich nach wie vor großen Herausforderungen gegenüber: Inflation, hohe Energiepreise und Personalmangel schaffen schwierige Rahmenbedingungen für die gesamte Branche. Mehr denn je sind daher die alljährlichen Auszeichnungen der „Wirtshausführer Bierwirte“ ein wichtiges Zeichen der Anerkennung und der Wertschätzung für jene Gastronom:innen, die mit ihrer Arbeit die heimische Wirtshauskultur aufrecht erhalten und dabei in besonderem Maße die Bierkultur pflegen. In Kärnten freut man sich heuer im Hotel-Gasthof Deixelberger über den begehrten Titel.***

Bier gehört ins Wirtshaus – ob für sich getrunken, als Aperitif oder als perfekter Begleiter zu vielen Speisen der klassischen und modernen Wirtshausküche. Aber Bier ist nicht gleich Bier. Nur beste Qualität beim Produkt sowie die richtige Pflege und Zapftechnik sorgen für perfekten Biergenuss bei den Gästen. Deshalb vergibt der bekannte Lokal-Guide „Wirtshausführer“ gemeinsam mit Österreichs führender Privatbrauerei, der Stieglbrauerei zu Salzburg*,* seit mittlerweile 23 Jahren – in allen Bundesländern und in Südtirol – die Auszeichnung zum „Wirtshausführer Bierwirt“ an jene Gastronom:innen, die sich in ihren Betrieben ganz besonders um die Pflege der Bierkultur bemühen. Die Bewertung durch die Jury erfolgt nach Kriterien wie Zapf- und Glaskultur, Service und kulinarisches Know-how rund ums Bier. Beurteilt wird auch, wie gut das jeweilige Speisenangebot zu den Bierspezialitäten passt, und ob Bier auch beim Kochen Verwendung findet.

Für Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener sind die Auszeichnungen ein wichtiges Zeichen der Wertschätzung an die Gastgeber:innen des Landes: „Mit diesen Auszeichnungen möchten wir die Gastwirtinnen und Gastwirte ganz bewusst vor den Vorhang holen und ihnen für ihren Einsatz zum Erhalt der Wirtshauskultur danken. Aufgrund der aktuellen Situation gibt es für die gesamte Branche nach wie vor viele Herausforderungen zu bewältigen. Als österreichisches Familienunternehmen werden wir für die Betriebe weiterhin ein verlässlicher Partner sein.“

**„Gelebte Bierkultur in Kärnten“ ausgezeichnet**

In Kärnten fiel die Wahl heuer auf das Hotel-Gasthof Deixelberger in Prebl im Lavanttal. Der Familienbetrieb, dessen Geschichte bis ins Jahr 1667 zurückreicht, ist bei Einheimischen und Gästen ein beliebter Treffpunkt und durch seine wunderschöne Lage auf über 900 Metern Seehöhe ein perfekter Ort zum Genießen und Erholen. Auch viele Motorradfahrer machen hier gerne Station, denn der neue Bierwirt Martin Deixelberger ist selbst begeisterter Biker. Heute arbeiten hier drei Generationen, um die Gäste zu verwöhnen. Dabei legt Familie Deixelberger großen Wert auf heimische Produkte: Was nicht selbst hergestellt wird, wird aus der Region zugekauft. Das Fleisch von den Almochsen und den Duroc Schweinen kommt aus der eigenen Landwirtschaft, das Brot wird selbst gebacken und auch Säfte, Marmeladen sowie köstliche Eissorten stammen aus eigener Produktion. 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 „Bierwirt:innen des Jahres 2024“ wurden weiters ausgezeichnet: Johann Kappel vom Gasthof Kappel (Weißenbachl/Burgenland), Rudolf Durstmüller von „Rudolfs Gastwirtschaft“ (Wien), Roman Bartl vom Restaurant „derBARTL“ (Hadersdorf a. Kamp/Niederösterreich), Alexander Wösner vom Gasthof Wösner (Münzkirchen/Oberösterreich), Fabian Ganglbauer und Julia Pitisciuc vom „Zloam Wirt“ (Grundlsee/Steiermark), Alexandra Fritzenwanker und Manuela Loipold vom Berghotel Hauserbauer (Dorfgastein/Salzburg), Christiane und Patrik Schroll vom Restaurant Seefeldstub‘n (Kirchberg/Tirol), Waltraud und Gregor Hoch vom Hotel Sonnenburg (Lech/Vorarlberg) sowie Daniel Volcan von der Bar Gelateria-Pasticceria „Manfredo“ (Branzoll/Südtirol).

**Wirtshausführer Österreich**

In der neuen, 26. Ausgabe stellt der Wirtshausführer 1.000 beste Genießer-Wirtshäuser in Österreich, Südtirol sowie an der Adria und in Friaul, Istrien und Slowenien vor. Mit handverlesenen Empfehlungen von erfahrenen Kulinarik-Redakteuren bietet Österreichs Nr.1-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 Betriebe aus, die besonders „nachhaltig wirten“. Zu den weiteren Suchkriterien zählen u.a. Themen wie Sonntagsbraten, Frühstück und Brunch, vegan essen, selbstgemachte Produkte, Nächtigungsmöglichkeiten, Kinder willkommen, Hunde erlaubt sowie Take-away. 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 2024“ im Gasthof Deixelberger: Im Bild (v. re.): Die neuen Kärntner Bierwirte Martin Deixelberger und Paulina Premitzer mit Peter Zach (Stiegl).

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

2024-01-25





***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