

**Presseinformation!**

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

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

 ***Salzburgs „Bierwirtinnen 2024“ heißen Alexandra Fritzenwanker und Manuela Loipold***

**Das „Berghotel Hauserbauer“ in Dorfgastein**

**ist Salzburger 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 Salzburg erhielt diesmal das „Berghotel Hauserbauer“ 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 Salzburg“ ausgezeichnet**

In Salzburg fiel die Wahl diesmal auf das Berghotel Hauserbauer in Dorfgastein. Das 4-Sterne-Haus auf 1080 Meter Seehöhe ist bei Einheimischen wie Gästen ein beliebter Ort, wo man herzliche Gastlichkeit und besondere Genussmomente erleben kann. Hier ist die gesamte Gastgeberfamilie Rohrmoser täglich mit viel Leidenschaft im Einsatz, um ihre Gäste rundum zu verwöhnen. Mit den beiden neu gekürten „Bierwirtinnen“ Alexandra Fritzenwanker und Manuela Loipold hat bereits die nächste Generation die Führung des Betriebs übernommen. In der Küche legt Seniorchef Georg Rohrmoser großen Wert auf frische, regionale Produkte. Die Auswahl der kulinarischen Köstlichkeiten reicht von heimischen Schmankerln über Fisch- und Wildspezialitäten bis zu hausgemachten Mehlspeisen. Und weil man beim „Hauserbauer“ eine ausgeprägte Bierkultur pflegt, wird hier auch mit Bier gekocht – von der Bierschaumsuppe

bis zum Schweinsbraten mit Bieraufguss. Genießen kann man das alles in den gemütlichen Stuben sowie auf der Sonnenterrasse mit Panoramablick über das Gasteinertal. Und natürlich denkt man auch beim Bier regional – serviert werden die Bierspezialitäten der Stieglbrauerei zu Salzburg – immer perfekt temperiert und gepflegt für besten Biergenuss.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „BierwirtInnen 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), Martin Deixelberger und Paulina Premitzer vom „Hotel-Gasthof Deixelberger“ (Prebl/Kärnten), 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 Trend: Nachhaltig vorwärts**

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:**Freuten sich gemeinsam über die Auszeichnung zumneuen Salzburger „Bierwirt des Jahres“ (im Bild v. li.): Stiegl-Bierversilberer Markus Loipold, Manuela Loipold und Alexandra Fritzenwanker (Geschäftsführerinnen Hotel Hauserbauer) und Bernd Wiesmann (Regionaler Stiegl-Verkaufsleiter Gastro).

**Bildnachweis:** Traumbild.at / 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](http://www.picker-pr.at)