#### Stiegl_Logo_Wappen_Screen zu verwenden für PA

**Presseinformation!**

 ***Wirtshausführer und Stiegl präsentieren „Bierwirte des Jahres 2024“***

 ***Experten-Jury kürte erneut die besten Bierwirt:innen in Österreich und Südtirol***

 ***Ausgezeichnete Pflege der Bierkultur***

**„Wirtshausführer Bierwirte 2024“:**

**Auszeichnungen für die heimische Bierkultur**

***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.***

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.“ Auch die Herausgeber des Wirtshausführers, Renate Wagner-Wittula sowie Elisabeth und Klaus Egle bringen es klar auf den Punkt: „Der Wirtshausführer ist seit jeher als Positiv-Guide konzipiert, der Mut machen und Betriebe zeigen soll, die mit gutem Beispiel vorangehen und Vorbildwirkung für andere haben. Die Bierwirte, die wir gemeinsam mit Stiegl auszeichnen, sind genau solche Betriebe – innovativ und qualitätsbewusst. Wir finden, diese Philosophie passt perfekt zu Stiegl ebenso wie zum Wirtshausführer.“

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Wirtshausführer Bierwirt:innen 2024“ wurden ausgezeichnet: Rudolf Durstmüller von „Rudolfs Gastwirtschaft“ (Wien), Roman Bartl vom Restaurant „derBARTL“ (Hadersdorf a. Kamp/Niederösterreich), Johann Kappel vom „Gasthof Kappel“ (Weißenbachl/Burgenland), Alexander Wösner vom „Gasthof Wösner“ (Münzkirchen/Oberösterreich), Fabian Ganglbauer und Julia Pitisciuc vom Gasthof „Zloam Wirt“ (Grundlsee/Steiermark), Martin Deixelberger und Paulina Premitzer vom „Gasthof Deixelberger“ (Prebl/Kärnten), Alexandra Fritzenwanker und Manuela Loipold vom „Berghotel Hauserbauer“ (Dorfgastein/Salzburg), Patrik und Christiane 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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtexte:**

**Pressebild:**Die heimischen Gastronomiebetriebe sorgen für Genussmomente und sind ein wichtiger Ort der Begegnung. Die begehrten Auszeichnungen der „Wirtshausführer Bierwirte“ des Jahres wurden heuer bereits zum 23. Mal verliehen.

**Bildnachweis:** Stiegl/Bazzoka / Abdruck honorarfrei!

*2024-01-11*



***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