

**Presseinformation!**



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

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

 ***Tirols „Bierwirte des Jahres 2024“ heißen Christiane und Patrik Schroll***

**Restaurant „Seefeldstub‘n“ in Kirchberg**

**ist Tiroler 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 Tirol erhielt diesmal das Restaurant „Seefeldstub‘n“ 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 Tirol“ ausgezeichnet**

In Tirol fiel die Wahl heuer auf das „Restaurant „Seefeldstub‘n“ in Kirchberg. Das beliebte Traditionshaus lädt mit seinen gemütlichen Stuben und einer wunderschönen Sonnenterrasse mit Panoramablick auf die Kitzbüheler Alpen zum Genießen und Verweilen ein. Gemeinsam mit ihrem Team bieten die neuen Bierwirte Christiane und Patrik Schroll den Gästen echte Tiroler Gastlichkeit und kulinarische Genussmomente. Hier wird „mit und für Leib und Seele“ gekocht und das schmeckt man. Die Speisekarte bietet gutbürgerliche Küche auf Topniveau mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten sowie verschiedenen saisonalen Themenwochen. Dabei wird auch gerne das eine oder andere Gericht mit raffinierten Kräuter-Biersaucen verfeinert. Besonderen Wert legt man in der Seefeldstub’n auf hochwertige Produkte, die von

regionalen Bauern und Produzenten kommen. Und wenn es um die passende Bier-Empfehlung

zu den jeweiligen Speisen geht, berät Bierwirt Patrik Schroll gerne und fachkundig. Serviert werden Bierspezialitäten von Stiegl und vom Stiegl-Gut Wildshut – immer perfekt temperiert und bestens gepflegt.

**Wirtshausführer Österreich Trend: Nachhaltig vorwärts**

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), Martin Deixelberger und Paulina Premitzer vom „Hotel-Gasthof Deixelberger“ (Prebl/Kärnten), Alexandra Fritzenwanker und Manuela Loipold vom „Berghotel Hauserbauer“ (Dorfgastein/ Salzburg), 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 begehrte Auszeichnung zum „Wirtshausführer Bierwirt des Jahres 2024“: Die neu gekürten Tiroler Bierwirte Christiane und Patrik Schroll (Bildmitte) mit Ekkehard Walch (re) und Stefan Schroll (beide Stiegl).

**Bildnachweis:** Neumayr.cc / Abdruck honorarfrei!

2024-02-01

Ein Bild, das Kreis, Emblem, Schrift, Symbol enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Logo, Schrift, Grafiken, Entwurf enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

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