#### 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***

 ***Südtirols „Bierwirt des Jahres 2024“ heißt Daniel Volcan***

**Das „Manfredo“ in Branzoll**

**ist Südtirols Bierwirt 2024**

***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 Südtirol sicherte sich diesmal die Bar- Gelateria „Manfredo“ 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. 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 Familienunter-nehmen werden wir für die Betriebe weiterhin ein verlässlicher Partner sein.“

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.

**„Gelebte Bierkultur“ in Südtirol ausgezeichnet**

In Südtirol fiel die Wahl heuer auf die Bar Gelateria-Pasticceria „Manfredo“ in Branzoll. Das gemütlich-rustikale Lokal im historischen Zentrum des idyllischen Ortes im Südtiroler Unterland wurde im Vorjahr eröffnet und ist inzwischen ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt. Beim neuen Bierwirt Daniel Volcan steht alles im Zeichen des Genusses und die Auswahl ist groß – vom italienischen Frühstück über feine Mehlspeisen und selbstgemachte Eisspezialitäten bis zum „Aperitivo lungo“ mit klassisch regionalen Schmankerln wie Südtiroler Speck und köstlichen, reichhaltigen Antipasti-Platten. Auch der schön renovierte Gastgarten lädt zum Genießen und Verweilen ein. Im „Manfredo“ findet man neben einer großen Auswahl an Weinen auch eine hervorragende Bierkultur. Serviert werden die bestens gepflegten Salzburger Bierspezialitäten von Stiegl.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Bierwirt:innen des Jahres 2024“ wurden weiters ausgezeichnet: Johann Kappel vom Gasthof Kappel (Weißenbachl/Burgenland), Rudolf Durstmüller „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), Christiane und Patrik Schroll vom Restaurant Seefeldstub‘n (Kirchberg/Tirol) sowie Waltraud und Gregor Hoch vom Hotel Sonnenburg (Lech/Vorarlberg).

**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 2024“. Im Bild der neue Südtiroler Bierwirt des Jahres Daniel Volcan (Bildmitte) mit Stiegl-Bierversilberer Gregor Lintner (re) und Harald Terleth.

**Bildnachweis:** Fabian Hyden / Abdruck honorarfrei!

*2024-03-04*

Ein Bild, das Logo, Schrift, Grafiken, Entwurf enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Kreis, Emblem, Schrift, Symbol 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