

**Presseinformation!**

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

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

 ***Vorarlbergs „Bierwirte des Jahres 2024“ heißen Waltraud und Gregor Hoch***

**Das „Hotel Sonnenburg“ in Oberlech**

**ist Vorarlbergs 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 Vorarlberg erhielt diesmal das Hotel „Sonnenburg“ 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 Vorarlberg“ ausgezeichnet**

In Vorarlberg fiel die Wahl heuer auf das Familienhotel „Sonnenburg“ in Lech am Arlberg. Das 5-Sterne-Berghotel in Oberlech, dessen Geschichte vor gut 80 Jahren mit einer einfachen Schihütte begann, lädt das ganze Jahr über zu einem rundum-Wohlfühlerlebnis für Groß und Klein. Die neu gekürten Bierwirte Waltraud und Gregor Hoch bieten ihren Gästen eine warmherzige, typisch alpenländische Atmosphäre und kulinarische Köstlichkeiten. In der Küche trifft die Liebe zum Detail auf beste regionale Zutaten – serviert werden raffiniert österreichische Gerichte mit einer Prise Internationalität. Vom reichhaltigen Frühstücksbuffet bis zum 5-Gänge-Menü am Abend – hier steht alles im Zeichen des Genusses. Auf der großzügigen Sonnenterrasse trifft man sich zu Mittag oder genießt am Nachmittag bei Kaffee

und köstlichen Mehlspeisen auf 1650 Metern Seehöhe die atemberaubende Aussicht auf das

Arlberg-Massiv. Im hauseigenen Gourmetrestaurant „Textur“ kann man sich „literarische“ Menüs auf 2-Hauben-Niveau auf der Zunge zergehen lassen. Und auch Bierliebhaber:innen werden hier glücklich, denn serviert wird im Hotel Sonnenburg das Salzburger Stiegl-Bier – 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), 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 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 2024“: Im Bild (v. li.) Philipp Jenakovits (F&B-Direktor Hotel Sonnenburg) mit Lukas Wolf (Stiegl).

**Bildnachweis:** mathis.studio / Abdruck honorarfrei!

*2024-04-09*



***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