

**Presseinformation!**



 ***„Bierwirte des Jahres“ heuer zum 19. Mal gekürt***

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

 ***Oberösterreichs „Bierwirt des Jahres 2020“ heißt Heinz Felbermair***

**Gasthof „Hofwirt“ in Pettenbach**

**ist Bierwirt 2020**

***Seit 2001 vergeben der „Wirtshausführer“ und Stiegl jährlich die Auszeichnung „Bierwirt des Jahres“******. Der begehrte Preis für die Pflege der Bierkultur wurde heuer wieder in jedem Bundesland sowie in Südtirol an einen Gastronomen verliehen, der sich in besonderem Maß für das Kulturgetränk Bier engagiert In Oberösterreich sicherte sich Heinz Felbermair vom Gasthof „Hofwirt“ in Pettenbach den begehrten Titel.***

Für die führende Privatbrauerei Österreichs spielt die Pflege der heimischen Bierkultur natürlich eine ganz besondere Rolle. Bereits 2001 hat daher die Stiegl-Eigentümerfamilie Kiener gemeinsam mit dem „Wirtshausführer“ die Auszeichnung „Bierwirt des Jahres“ aus der Taufe gehoben. „Gerade in unserer schnelllebigen Zeit, in der Kommunikation oft nur mehr digital stattfindet, ist es für viele Menschen wichtig, sich bewusst Zeit zu nehmen, um Familie oder Freunde zu treffen und gemeinsam ein gutes Essen und einen guten Schluck Bier zu genießen. Das Wirtshaus spielt dabei eine wichtige Rolle, denn hier wird wahre Bierkultur gelebt“, ist Stiegl-Eigentümer Heinrich Dieter Kiener überzeugt.

Der Titel ‚Bierwirt des Jahres’ hat sich in der heimischen Gastronomie mittlerweile zu einer äußerst begehrten Trophäe entwickelt. Bei der Bewertung der „Bierwirte des Jahres“ wird das Augenmerk vor allem auf die Zapf- und Glaskultur, das Service sowie das kulinarische Know-how rund ums Bier gelegt. Die unabhängigen Prüfer bewerteten auch, wie gut etwa das Speisenangebot zu den Bierspezialitäten passt sowie das Kriterium „Kochen mit Bier“.

**„Gelebte Bierkultur in Oberösterreich“ ausgezeichnet**

In Oberösterreich fiel die Wahl heuer auf den Gasthof „Hofwirt“ in Pettenbach. In diesem traditionsreichen Haus, das 1587 zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde, wird vor allem darauf geachtet, dass sich die Gäste wohlfühlen. Der neue Bierwirt Heinz Felbermair führt den Gasthof seit 2004 und hat den Betrieb seither ständig erweitert und modernisiert. Am 5. Oktober feiern er und sein Team „15 Jahre Hofwirt“. In der Küche wird großer Wert auf die Qualität der Produkte gelegt und so wird hier vorwiegend mit regionalen Zutaten gekocht. Bio-Eier, Bio-Fleisch und Erdäpfel stammen von heimischen Produzenten. Und weil zum kulinarischen Genuss auch das richtige Bier gehört, werden im „Hofwirt“ Salzburger Biere serviert, wie das Stiegl-Goldbräu, das Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl, die alkoholfreie Stiegl Sport-Weisse, das Stiegl-Columbus und der Stiegl-Radler.

**Bierwirte in allen neun Bundesländern & in Südtirol ausgezeichnet**

Als „Bierwirte des Jahres 2020“ wurden ausgezeichnet: Manuela Nagel, Mario Obermair, Tomasz Czekaj und Ernst Kratochwil vom Restaurant „Campus Bräu“ (Wien), Wolfgang Drescher vom Restaurant „Alte Schmiede“ (Burgenland), Silvia und Albin Hawel vom Gasthof Mitter (Niederösterreich), Michael Kalhammer und Martin Sönmezay vom Bio-Restaurant „Humboldt“ (Salzburg), Michaela und Stefan Dengg vom „Dorfgasthaus Ratschkathl“ im Alpendorf Anno Dazumal (Tirol), Helga und Aki Störmer vom „Suite Hotel Kleinwalsertal“ (Vorarlberg), Alexandra & Michael Goritschnigg von „Goritschniggs Lunch und Steakhaus“ (Kärnten), Irene Huber-Meisenbichler und Wolfgang Huber vom „Gasthof Meisenbichler“ (Steiermark) und Mirco Klettenhammer von „Restaurant Pizzeria Samyr“ (Südtirol).

**Wirtshausführer Österreich**

Die 21. Ausgabe des Wirtshausführer widmet sich dem Gastro-Schwerpunktthema „Nachhaltig wirten“. „Nachhaltigkeit ist das große Zukunftsthema in der guten Gastronomie. Die Wirte erfüllen damit ein Bedürfnis der Gäste, können aber dadurch auch ökonomisch erfolgreicher sein. Besonders freut es uns, dass auch bei unserem langjährigen Kooperationspartner, der Stieglbrauerei, das Thema Nachhaltigkeit von ganz zentraler Bedeutung ist“, erklären dazu die Herausgeber Renate Wagner-Wittula sowie Klaus und Elisabeth Egle. In der neuen „Ausgabe 2020“ werden daher 357 Betriebe, die bestimmte Nachhaltigkeitskriterien großteils bzw. zur Gänze erfüllen, mit einem grünen Herz ausgezeichnet und damit besonders sichtbar gemacht. Österreichs umfassendster Lokalführer bietet für Freunde des guten Essens und Trinkens wie immer handverlesene Tipps von Kulinarik-Redakteuren. 106 Lokale sind heuer neu aufgenommen worden. Der beliebte Gastronomie-Guide steht als Buch, als APP und in Form der Online-Plattform www.wirtshausfuehrer.at zur Verfügung.

2019-09-17

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

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Bereits zum 19. Mal wurden kürzlich in der Stiegl-Brauwelt die begehrten Auszeichnungen „Bierwirt des Jahres“ verliehen. Im Bild: die frisch gebackenen Bierwirte 2020 mit Stiegl-Eigentümerfamilie Kiener und den Stiegl-Bierversilberern im brauereieigenen Fassreifekeller.

**Bildnachweis:** Scheinast.com / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 2:** Der neue oberösterreichische Bierwirt des Jahres 2020 heißt Heinz Felbermair (li) – im Bild mit Stiegl-Bierversilberer Gerhard Hötzinger.

**Bildnachweis:** Picker PR/Zölß / Abdruck honorarfrei!

***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