**Presseinformation!**

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

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

 ***Südtirols „Bierwirt des Jahres 2020“ heißt Mirco Klettenhammer***

**Restaurant-Pizzeria „Samyr“ in Toblach**

**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. Bereits zum vierten Mal wurde Südtirol mit einem eigenen Preis bedacht, den sich dieses Jahr das Restaurant-Pizzeria „Samyr“ sicherte.***

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 Südtirol ausgezeichnet**

In Südtirol fiel die Wahl heuer auf das Restaurant-Pizzeria „Samyr“ in Toblach im Pustertal. Mit viel Herzlichkeit und Fingerspitzengefühl kombinieren der neue Bierwirt Mirco Klettenhammer und sein Team das Beste aus Südtirol und Italien. Neben einer reichen Palette an verschiedenen Pizza-Varianten bietet die Küche kreative Gerichte, gewürzt mit einer Prise Individualität. Gekocht wird mit frischen, saisonalen Zutaten aus der Region, selbstverständlich hausgemacht sind auch die Spezialitäten wie der Nudelteig oder die Desserts aus der hauseigenen Patisserie. Genießen kann man das alles auch auf der großen Sonnenterrasse. Dazu wird u. a. das Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl serviert – frisch gezapft vom Fass. Der junge, ambitionierte Bierwirt Mirco Klettenhammer lädt aber auch immer wieder zu exklusiven Bierverkostungsabenden ein.

**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), Silvia und Albin Hawel vom „Gasthof Mitter“ (Niederösterreich), Wolfgang Drescher vom Restaurant „Alte Schmiede“ (Burgenland), Heinz Felbermair vom „Gasthof Hofwirt“ (Oberösterreich), 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) sowie Irene Huber-Meisenbichler vom „Gasthof Meisenbichler“ (Steiermark).

**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.

2019-09-23

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

**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.

**Pressebild 2:** Freuten sich gemeinsam mit den dem neuen Südtiroler Bierwirt (v. li.):Wirtshausführer-Herausgeberin Renate Wagner-Wittula, Alois Schmid (Pizzeria Samyr), die Stiegl-Eigentümer Alessandra und Heinrich Dieter Kiener, Bierwirt Mirco Klettenhammer und Wirtshausführer-Herausgeber Klaus Egle.

**Bildnachweis:** Scheinast.com / 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, www.picker-pr.at