**Presseinformation!**



 ***„Bierwirte des Jahres“ heuer zum 20. Mal gekürt***

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

 ***Niederösterreichs „Bierwirte des Jahres 2021“ heißen Franz und Monika Leinfellner***

**„Leini’s Dorfwirtshaus“ in Enzenreith**

**ist Niederösterreichs Bierwirt 2021**

***Seit 2001 vergibt der „Wirtshausführer“ gemeinsam mit Stiegl den Titel „Bierwirt des Jahres“. Auch in diesem für die Gastronomie so schwierigen Ausnahmejahr wurde die begehrte Auszeichnung wieder an GastwirtInnen verliehen, die sich im besonderen Maße der Pflege der Bierkultur widmen.*** ***In Niederösterreich sicherte sich heuer „Leini’s Dorfwirtshaus“ den Titel.***

Für Österreichs führende Privatbrauerei spielt die Pflege der heimischen Bierkultur naturgemäß eine wichtige Rolle. Daher zeichnet die Stiegl-Eigentümerfamilie Kiener seit nunmehr 20 Jahren gemeinsam mit dem „Wirtshausführer“ die „Bierwirte des Jahres“ aus und holt damit GastwirtInnen, die sich ganz besonders für das Kulturgetränk Bier engagieren, vor den Vorhang. Besonders hervorgehoben wurde diesmal auch die Bedeutung der Gastronomie in Zeiten von Corona. „Gerade in einem Jahr, das die gesamte Wirtschaft und vor allem die Gastronomie unseres Landes vor so große Herausforderungen stellt, gilt es die Gastwirtinnen und Gastwirte mit besonderer Wertschätzung bewusst zu stärken. Als Familienunternehmen sind wir für die vielen österreichischen Betriebe gerade in schwierigen Zeiten ein verlässlicher Partner“, erklärt dazu Stiegl-Eigentümer Heinrich Dieter Kiener.

Bei der Auswahl und Bewertung hat die Wirtshausführer-Jury das Augenmerk wie gewohnt vor allem auf die Zapf- und Glaskultur, das Service und das kulinarische Know-how rund ums Bier gelegt. Beurteilt wurde aber auch, wie gut das jeweilige Speisenangebot zu den Bierspezialitäten passt sowie das Kriterium „Kochen mit Bier“. Die traditionelle, feierliche Übergabe in der Stiegl-Brauwelt fiel heuer aufgrund der aktuellen Situation aus. Die neuen „Bierwirte 2021“ wurden in ihren Betrieben in den Bundesländern ausgezeichnet.

**„Gelebte Bierkultur in Niederösterreich“ ausgezeichnet**

In Niederösterreich fiel die Wahl diesmal auf „Leini’s Dorfwirtshaus“ in der Gemeinde Enzenreith im idyllischen Schwarzatal. Der Familienbetrieb ist bei Einheimischen wie Ausflugsgästen sehr beliebt. Die neuen Bierwirte Monika und Franz Leinfellner legen Wert darauf, dass sich ihre Gäste rundum wohlfühlen. Neben den gemütlichen Räumlichkeiten lädt im Sommer auch die schöne Terrasse zum Genießen ein. Hier kocht der Chef mit Herz und Leidenschaft und setzt dabei vor allem auf frische Zutaten von lokalen Produzenten. Das kulinarische Angebot reicht von klassisch österreichischen Gerichten aus der gutbürgerlichen Küche über fleischlose Speisen und saisonale Spezialitäten bis hin zu köstlichen, hausgemachten Mehlspeisen und Torten für den süßen Gusto. Und weil auch bei den Getränken die Qualität im Mittelpunkt steht, wird hier die Bierkultur besonders gepflegt, mit der das Salzburger Stiegl-Bier in die Gläser kommt. Frisch gezapft vom Fass schmecken das Stiegl-Goldbräu und die Stiegl-Radler, aber auch das alkoholfreie Stiegl-Freibier, die Stiegl-Weisse sowie die saisonal wechselnden Hausbiere stehen für Biergenießer zur Auswahl.

**Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Bierwirte des Jahres 2021“ wurden weiters ausgezeichnet: Herbert Stopfer / Gastwirtschaft Stopfer (Wien), Christoph Haller/Bullinarium (Markt Allhau, Burgenland), Barbara Gruber-Höfer & Hannes Höfer/Gasthaus Gruber (Schwanenstadt, Oberösterreich), Julia Haidinger & Simon Schuster/Gasthof Steinerwirt (Zell am See, Salzburg), Anni Wolf/ Gasthaus Gatternig (Villach, Kärnten), Eva-Maria Kroismayr-Baier/Kessler Alm (Schladming, Steiermark), Eva Wolf & Mario Karpf/Hotel Post Ischgl (Tirol), Wilhelm Mathies/Willi‘s (Stuben,Vorarlberg) sowie Rita Resch-Dipauli/Martin’s Bistro (Truden, Südtirol).

**„Wirtshaus-Trends“ im Wirtshausführer Österreich**

In der neuen „Ausgabe 2021“ haben sich die die Herausgeber Renate Wagner-Wittula sowie Klaus und Elisabeth Egle natürlich auch den Gastronomie-Trends in Zeiten von Corona gewidmet und dabei festgestellt, dass fast alle Wirte durch den Lockdown geschäftlich sehr kreativ und innovativ geworden sind: „Der Großteil unserer Lokale dürfte mit der Krise gut zurechtgekommen sein, weil es sich meistens um Familientriebe handelt, die auf soliden Beinen stehen.“ Für viele habe sich Take-Away als planbares Zusatzgeschäft entwickelt und auch die Bedeutung von Stammkunden, die „ihren“ WirtInnen in schlechten Zeiten die Treue halten, sei ein entscheidender Faktor in der Bewältigung der Krise, so die Herausgeber. In der 22. Auflage des Wirtshausführers wurden 80 neue Lokale aufgenommen, insgesamt werden 1.000 Wirtshäuser, Landgasthöfe, Stadtgasthäuser, Beisln und Hotelrestaurants in Österreich, Südtirol, Adria, Friaul, Slowenien und Istrien vorgestellt. Handverlesene Empfehlungen von erfahrenen Kulinarik-Redakteuren geben einen Überblick, wo man gut essen, trinken und schlafen kann und welcher Gastronom besonders nachhaltig „wirtet“. Der beleibte Gastronomie-Guide steht als Buch, als APP und in Form der Online-Plattform www.wirtshausfuehrer.at zur Verfügung.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Bildtext:**

**Pressebild:** Freuten sich gemeinsam über die begehrte Auszeichnung: (v.re.) Die neuen Bierwirte Monika und Franz Leinfellner, Seniorchefin Hermine Leinfellner sowie Dietmar Koller (Stiegl).

**Bildnachweis:** Christian Schörg / Abdruck honorarfrei!

2021-05-26

***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*