**Presseinformation!**

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

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

 ***Burgenlands „Bierwirt des Jahres 2021“ heißen Sabrina und Mateo Lopez***

**Das „Bullinarium“ in Markt Allhau**

**ist Burgenlands 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. Im Burgenland sicherte sich das „Bullinarium“ 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 im Burgenland“ ausgezeichnet**

Im Burgenland fiel die Wahl heuer auf das „Bullinarium“ in Markt Allhau. Das moderne Restaurant ist Teil der gleichnamigen „Erlebniswelt“, in der man alles über artgerechte, respektvolle Tierhaltung bzw. die Erzeugung von hochwertigem Rindfleisch erfahren. Unter dem Motto „Fleisch genießen mit gutem Gewissen“ bieten Restaurantchefin Sabrina Lopez und ihr Mann, Küchenchef Mateo Lopez, ihren Gästen außergewöhnliche Genusserlebnisse. Naheliegend, dass sich im Bullinarium alles um Spezialitäten vom Rind dreht. In der Schauküche legt man größten Wert auf heimische Produkte – hier werden feine Sandwiches zubereitet, das Ragout wird mit Bier geschmurgelt. Auf der Speisekarte finden sich weiters Tafelspitz und Gulasch sowie klassische Sonntagsbraten aus dem Rohr und natürlich Steaks in allen Varianten – fachkundig am Grill zubereitet.Und dazu wird im Bullinarium ein frisch gezapftes Stiegl-Bier serviert – von den Klassikern Stiegl-Goldbräu, Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl, Stiegl-Freibier, Stiegl-Hell, Stiegl-Weisse bis hin zu den saisonalen Stiegl-Hausbieren.

**Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Bierwirte des Jahres 2021“ wurden weiters ausgezeichnet: Herbert Stopfer von der „Gastwirtschaft Stopfer“ (Wien), Monika und Franz Leinfellner von „Leini’s Dorfwirtshaus“ (Enzenreith/ Niederösterreich), Barbara und Hannes Höfer vom Gasthaus Gruber (Schwanenstadt/ Oberösterreich), Julia Haidinger und Simon Schuster vom Gasthof Steinerwirt (Zell am See/Salzburg), Anni Wolf vom Gasthaus Gatternig (Villach/Kärnten), Eva-Maria Kroismayr-Baier von der „Kessler Alm“ (Schladming/Steiermark), Eva Wolf und Mario Karpf vom Hotel Post Ischgl (Tirol), Wilhelm Mathies vom „Willi‘s“ (Stuben/Vorarlberg) sowie Rita Resch-Dipauli von „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.

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

**Bildtexte:**

**Pressebild:** Bereits zum 20. Mal wurde die begehrte Auszeichnung zum „Bierwirt des Jahres“ verliehen. Im Bild die burgenländischen Bierwirte vom Bullinarium: Sabrina und Mateo Lopez (Bildmitte) mit Rinderzüchter und Tierarzt Christoph Haller (re) und Rene Decker (Stiegl).

**Bildnachweis:** Stiegl/Alexander Horvath / 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**, www.picker-pr.at*