**Presseinformation!**

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

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

 ***Südtirols „Bierwirtin des Jahres 2021“ heißt Rita Resch-Dipauli***

**„Martin’s Bistro“ in Truden**

**ist Südtirols 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 Südtirol sicherte sich heuer Martin’s Bistro 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 ausgezeichnet.

**„Gelebte Bierkultur“ in Südtirol ausgezeichnet**

In Südtirol fiel die Wahl heuer auf das „Martin’s“ in Truden. Das moderne Bistro mit Bar ist ein Ort, wo man in angenehmer Atmosphäre und mit herzhaften, hausgemachten Spezialitäten gerne eine genussvolle Rast einlegt. Südtirol und Speck, das gehört untrennbar zusammen *–*im Bistro von Rita Resch-Dipauli bekommt man besonders guten. Hier wird vor allem auf Qualität und Regionalität geachtet, die hochwertigen Schinken- und Wurstspezialitäten werden hier nach alter Tradition hergestellt und verfeinert. Viele der deftigen Köstlichkeiten, Käsespezialitäten und Schüttelbrot gibt es auch zum Mitnehmen für zuhause.Die neue Südtiroler Bierwirtin legt aber auch großen Wert auf gepflegte Bierkultur und so kann man mitten in Südtirol das Salzburger Stiegl-Bier genießen: zur Auswahl stehen der Klassiker Stiegl-Goldbräu, frisch gezapft vom Fass sowie weitere Bierspezialitäten vom Fass oder in der Flasche wie zum Beispiel das hopfenfruchtige Pale Ale Stiegl-Columbus.

**Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Bierwirte des Jahres 2021“ wurden weiters ausgezeichnet: Herbert Stopfer/ „Gastwirtschaft Stopfer“ (Wien), Christoph Haller/„Bullinarium“ (Markt Allhau, Burgenland), Monika & Franz Leinfellner/„Leini’s Dorfwirtshaus“ (Enzenreith, Nieder-österreich), Barbara & 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) sowie Wilhelm Mathies/ „Willi‘s“ (Stuben/Vorarlberg).

**„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.

2021-05-27

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

**Bildtext:**

**Pressebild:** Bereits zum 20. Mal wurden heuer die begehrten Auszeichnungen „Bierwirt des Jahres“ verliehen. Im Bild: Die neue Bierwirtin Rita Resch-Dipauli mit Gregor Lintner (Stiegl) und Harald Terleth (Stiegl-Getränkehändler/Alka Geränke).

**Bildnachweis:** Fabian Hyden / 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