#### Stiegl_Logo_Wappen_Screen zu verwenden für PA

**Presseinformation!**

 ***„Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“ heuer zum 21. Mal gekürt***

 ***Auszeichnungen für die Pflege der Bierkultur***

 ***Experten-Jury kürte die besten BierwirtInnen Österreichs***

**Ausgezeichnete Bierkultur:**

 **„Wirtshausführer Bierwirte 2022“ gekürt**

***Es sind nach wie vor schwierige Zeiten für die österreichische Gastronomie. Wiederholte Lockdown-Phasen und der daraus resultierende Fachkräftemangel machen der gesamten Branche zu schaffen. Umso mehr gilt es jetzt, die „GastgeberInnen“ des Landes zu unterstützen und vor den Vorhang zu holen. Und so wurden auch in diesem Jahr wieder die Auszeichnungen der „Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“ an ausgewählte GastwirtInnen verliehen, die sich in besonderem Maße der Pflege der Bierkultur widmen. Die traditionelle, feierliche Übergabe in der Stiegl-Brauwelt im vergangenen Herbst musste pandemiebedingt erneut abgesagt werden. Die „BierwirtInnen 2022“ erhielten die begehrten Auszeichnungen in ihren Betrieben.***

Seit mittlerweile mehr als 20 Jahren kürt der bekannte Lokal-Guide „Wirtshausführer“ gemeinsam mit Stiegl die „Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“. Für Österreichs führende Privatbrauerei spielt die Pflege der heimischen Bierkultur naturgemäß eine wichtige Rolle, so werden jährlich in jedem Bundesland sowie in Südtirol besonders Bier-affine GastwirtInnen mit dem begehrten Preis ausgezeichnet. Bei der Auswahl und Bewertung legte die Jury in bewährter Weise das Augenmerk vor allem auf die Zapf- und Glaskultur, das Service und das kulinarische Know-how rund ums Bier. Beurteilt wurde auch nach den Kriterien, wie gut das jeweilige Speisenangebot zu den Bierspezialitäten passt, sowie „Kochen mit Bier“.

Für Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener sind die Auszeichnungen in Zeiten wie diesen auch ein Zeichen der Wertschätzung: „Die heimischen Unternehmen und besonders die Gastronomiebetriebe sind seit vielen Monaten vor enorme Herausforderungen gestellt – umso mehr ist es uns ein Bedürfnis, die heimischen Gastwirtinnen und Gastwirte vor den Vorhang zu holen und sie bewusst zu stärken. Als österreichisches Familienunternehmen wollen wir für dievielen Betriebe gerade in schwierigen Zeiten mehr denn je ein verlässlicher Partner sein.“ Die Herausgeber des Wirtshausführers, Renate Wagner-Wittula sowie Elisabeth und Klaus Egle, betonen vor allem die Bedeutung der Gastronomie: „Eine ganz wesentliche Erkenntnis aus der Corona-Pandemie und den damit verbundenen Auswirkungen ist, dass das Wirtshaus als ‚Begegnungszone‘ für alle Generationen unverzichtbar ist und bleibt.“ In der neuen Ausgabe 2022 widmen sie sich auch den aktuellen Gastronomie-Trends sowie den Veränderungen in der Branche: „Ein Jahr der Recherche in diesen herausfordernden Zeiten zeigt klar, dass das Wirtshaus der Zukunft anders aussehen wird, als wir es bisher gewohnt sind. Neue Services wie etwa Take-Away, entstanden durch wiederholte Lockdowns, sind ein Indikator für flexibles und innovatives Unternehmertum“, so die Herausgeber.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Wirtshausführer Bierwirte des Jahres 2022“ wurden ausgezeichnet: Oliver Jauk vom Restaurant „Ludwig van“ (Wien), Christian Keller vom Gasthof Keller (Gumpoldskirchen/ Niederösterreich), Franz Gotthardt vom Café-Restaurant „Gotthardts Bank“ (Oberwart/ Burgenland), Melanie und Michael Leitner vom „Metzenhof“ (Kronstorf/Oberösterreich), Christina und Christian Schoberleitner vom Gasthof „Martinhof“ (St. Martin im Sulmtal/ Steiermark), Andreas Morolz vom „Gasthof Kropf“ (Griffen/Kärnten), Margit und Hannes Brandstäter vom Gasthof „Rohrerwirt“ (Großarl/Salzburg), Andrea Posch und Martin Huber vom „Mocking Wirtshaus“ (Kitzbühel/Tirol), Daniela Pfefferkorn vom Hotel-Restaurant „Goldener Berg“ (Oberlech/Vorarlberg) sowie Ilse und Arno Kaslatter vom „La Stua“ (Wolkenstein/Südtirol).

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

In der neuen, bereits 23. Ausgabe 2022 stellt der Wirtshausführer insgesamt 1.000 beste Genießer-Wirtshäuser in Österreich, Südtirol sowie an der Adria und in Friaul, Istrien und Slowenien vor. Mit handverlesenen Empfehlungen von erfahrenen Kulinarik-Redakteuren bietet Österreichs umfassendster Lokalguide auf einen Blick, wo man gut essen, trinken und auch schlafen kann bzw. welche Gastronomen besonders „nachhaltig wirten“. Neu aufgenommen wurden in diesem Jahr 71 Lokale. Dazu kommen auch 500 Tipps, wo man laktose- und glutenfrei essen kann. Der beliebte Gastronomie-Guide steht – inkl. großer Österreichkarte – in Buchform, als App und unter www.wirtshausfuehrer.at zur Verfügung.

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

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:**Die heimischen Gastronomiebetriebe sindunverzichtbar als Ort der Begegnung. Die begehrten Auszeichnungen der „Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“ wurden heuer bereits zum 21. Mal verliehen.

**Bildnachweis:** Stiegl/Bazzoka / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 2:** Die Zapf- und Glaskultur, das Service und das kulinarische Know-how rund ums Bier sind wichtige Kriterien bei der Bewertung durch die Fachjury.

**Bildnachweis:** Stiegl / Abdruck honorarfrei!

2022-01-28



***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*