**Presseinformation!**



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

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

 ***Vorarlbergs „Bierwirte des Jahres 2022“ heißen Daniela Pfefferkorn und Markus Mathis***

**Hotel-Restaurant „Goldener Berg“ in Oberlech**

**ist Vorarlbergs Bierwirt 2022**

***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 wurde auch in diesem Jahr wieder die Auszeichnung „Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“ an ausgewählte GastwirtInnen verliehen, die sich in besonderem Maße der Pflege der Bierkultur widmen. In Vorarlberg sicherte sich diesmal das Hotel-Restaurant „Goldener Berg“ den begehrten Titel.***

Die Pflege der heimischen Bierkultur ist auch ein wichtiger Teil der österreichischen Gasthauskultur. Seit mehr als zwei Jahrzehnten kürt der „Wirtshausführer“ gemeinsam mit Stiegl in jedem Bundesland sowie in Südtirol die „BierwirtInnen des Jahres“. Für Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener ist das – gerade in Zeiten wie diesen – auch ein Zeichen der besonderen 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 ein verlässlicher Partner sein.“

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“. Die traditionelle, feierliche Übergabe in der Stiegl-Brauwelt im Herbst musste pandemiebedingt erneut abgesagt werden. Die „Wirtshausführer Bierwirte 2022“ wurden in ihren Betrieben ausgezeichnet.

**„Gelebte Bierkultur in Vorarlberg“ ausgezeichnet**

In Vorarlberg fiel die Wahl heuer auf das Hotel-Restaurant „Goldener Berg“ in Oberlech am Arlberg. Für Hoteleigentümerin Daniela Pfefferkorn, die das Haus seit 30 Jahren führt, und Hoteldirektor Markus Mathis steht das „Wohlgefühl“ der Gäste im Mittelpunkt. So bietet das Gourmethotel auf über 1700 Metern Seehöhe neben der wunderschönen Natur und dem umfangreichen Spa-Angebot natürlich auch kulinarische Genusserlebnisse auf höchstem Niveau. Dabei geht man im „Goldenen Berg“ ganz bewusst neue Wege. Gekocht wird mit Liebe zum Detail und mit Fokus auf regionale Produkte von heimischen Lieferanten. Hier serviert man traditionelle österreichische Küche sowie „grüne Alpinküche“ – international und zeitgemäß interpretiert. Dabei können die Gäste zwischen traditioneller Hausmannskost sowie basischen oder vegetarischen/veganen Gerichten wählen und dazu den atem-beraubenden Panoramablick in die Bergwelt genießen. Erfrischend und klassisch zugleich ist das immer perfekt gezapfte Stiegl-Bier. Zur Auswahl stehen neben den Stiegl-Klassikern auch verschiedene saisonale Bierspezialitäten aus der Salzburger Privatbrauerei.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

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

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

In der neuen Ausgabe stellt der Wirtshausführer insgesamt 1.000 Genießer-Wirtshäuser in Österreich, Südtirol sowie an der Adria und in Friaul, Istrien und Slowenien vor. Handverlesene Empfehlungen von erfahrenen Kulinarik-Redakteuren geben einen Überblick, wo man gut essen, trinken und auch schlafen kann bzw. welche Gastronomen besonders „nachhaltig wirten“. Neu aufgenommen wurden in diesem Jahr 71 Lokale. Die Herausgeber, Renate Wagner-Wittula sowie Elisabeth und Klaus Egle, widmen sich in der 23. Ausgabe auch wieder 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, seien ein Indikator für flexibles und innovatives Unternehmertum. „Eine ganz wesentliche Erkenntnis aus der Corona-Pandemie ist jedoch, dass das Wirtshaus als ‚Begegnungszone‘ für alle Generationen unverzichtbar ist und bleibt“, so die Herausgeber. Der beliebte 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 zum „Wirtshausführer Bierwirt des Jahres“: Im Bild die Vorarlberger Bierwirte 2022 Daniela Pfefferkorn und Markus Mathis (links) mit Herbert File (Stiegl).

**Bildnachweis:** Alexandra Serra / Abdruck honorarfrei!

2022-02-14

***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