**Wirtshausführer Bierwirte 2025:**

**Auszeichnungen für die heimische Bierkultur**

**• Wirtshausführer und Stiegl präsentieren „Bierwirte des Jahres 2025“**

**• Expertenjury kürte erneut die besten Bierwirt:innen in Österreich und Südtirol**

**• Auszeichnung für die Pflege der Bierkultur**

**Salzburg, 30. Jänner 2025:****Obwohl die Situation für Österreichs Gastronom:innen nach wie vor von großen Herausforderungen geprägt ist, gibt es zahlreiche Gastwirt:innen, die diesen Beruf aus echter Überzeugung und mit viel Leidenschaft ausüben, um ihren Gästen beste Qualität zu bieten. Genau für diese Vorzeige-Betriebe, will man mit den alljährlichen Auszeichnungen der „Wirtshausführer Bierwirte“ ein deutliches Zeichen der Anerkennung setzen.**

Die Gastronomie-Branche hat sich in den vergangenen Jahren verändert und für die österreichischen Gastwirt:innen ist es dadurch nicht gerade einfacher geworden. Umso erfreulicher ist es, dass trotz der gestiegenen Anforderungen zahlreiche Gastgeber:innen des Landes ihre Betriebe mit viel Freude und persönlichem Einsatz führen,um ihren Gästen ein Rundum-Erlebnis aus herzlichem Service und besonderen Genussmomenten zu bieten. Dazu gehört natürlich auch ein bestens gepflegtes Bier.

Ob für sich getrunken oder als passender Speisenbegleiter – nur ein qualitativ hochwertiges Produkt sowie die richtige Pflege und Zapftechnik bringen das Bier optimal ins Glas und sorgen für den perfekten Trinkgenuss. Seit mehr als zwei Jahrzehnten vergibt daher der bekannte Lokal-Guide „Wirtshausführer“ gemeinsam mit Österreichs führender Privatbrauerei, der Stieglbrauerei zu Salzburg, die Auszeichnung zum „Wirtshausführer Bierwirt“ in allen neun Bundesländern sowie in Südtirol. Ausgezeichnet werden jene Gastronom:innen, die sich in ihren Betrieben ganz besonders um die Pflege der Bierkultur bemühen. Entscheidende Kriterien bei der Jury-Bewertung sind die Zapf- und Glaskultur, das Service und das kulinarische Know-how rund ums Bier. Beurteilt wird auch, wie gut das jeweilige Speisenangebot zu den Bierspezialitäten passt, bzw. ob Bier auch in der Küche Verwendung findet.

„Mit diesen Auszeichnungen möchten wir all den Gastgeberinnen und Gastgebern eine Bühne geben, die in ihren Betrieben mit viel Leidenschaft im Einsatz sind und damit auch eine Vorbildfunktion in der Branche übernehmen“, betont Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener und ergänzt: „Gerade in diesen unsicheren Zeiten ist es uns wichtig, immer ein verlässlicher Partner der Gastronomie zu sein, denn was wäre eine Brauerei ohne die Wirtinnen und Wirte, die mit Freude und Überzeugung unser Bier ausschenken. Mit ihrer Arbeit schaffen sie genau jene Orte für die Menschen, wo man Genuss und Geselligkeit und damit Lebensfreude spüren kann.“ Auch die Herausgeber des Wirtshausführers, Renate Wagner-Wittula sowie Elisabeth und Klaus Egle betonen: „Seit vielen Jahren stellen wir genau jene Wirtinnen und Wirte ins Rampenlicht, die sich um die Bier- und die Wirtshauskultur bemühen und dabei ihre Gäste tagtäglich spüren lassen, dass sie ihren Beruf lieben. Dabei verbindet uns mit Stiegl auch ganz besonders der Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit.“

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Wirtshausführer Bierwirt:innen 2025“ wurden ausgezeichnet: Walter Böck vom Mariahilferbräu (Wien), Silke und Thomas Bedernik vom „Landgasthof Bedernik“ (Achau/Niederösterreich); Johann Haberl vom Hotel Larimar (Stegersbach/Burgenland), Julia und Martin Rittberger vom Gasthof Post (Hellmonsödt/Ober-österreich), Susanne und Christoph Gürtler von der „Oxenalm“ (Irdning-Donnersbachtal/Steiermark), Gerlinde und Ewald Eggarter vom „KreuzWirt“ (Villach/Kärnten), Julia und Eduard Ziegler vom Hotel & Gasthaus Untersberg (Grödig/St. Leonhard/Salzburg), Eveline und Christian Wandl von der „Hämmermoosalm“ (Leutasch/Tirol), Tanja und Tobias Schöpf vom Restaurant „Wirtschaft Traube“ (Klösterle a. Arlberg/Vorarlberg) sowie Raffaele Rizzi vom Restaurant „La Stalla del Nonno“ (Campitello di Fassa/Südtirol).

**Wirtshausführer Österreich Trend: Nachhaltig Wirten ist die Zukunft**

In der neuen, 27. Ausgabe stellt der Wirtshausführer wieder 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 Nr.1-Lokal-Guide auf einen Blick, wo man gut essen und trinken kann. Neu dazugekommen sind in diesem Jahr 40 Lokale. Und weil den Herausgebern das Thema Nachhaltigkeit besonders am Herzen liegt, hat man sich entschlossen, im Wirtshausführer nur mehr jene Lokale aufzunehmen, die den „Nachhaltig Wirten“-Kriterien entsprechen und gleichzeitig hervorragende Qualität bieten. Zu den Suchkriterien zählen u.a. Themen wie Sonntagslokale, Brunch, vegan essen, E-Ladestationen und Alternativweine. Der beliebte Gastronomie-Guide steht – inkl. großer Österreichkarte – in Buchform, als App und unter www.wirtshausfuehrer.at zur Verfügung.

**Pressebild 1 & 2:**

Die heimischen Gastronomiebetriebe sorgen für Genuss-momente und sind ein wichtiger Ort der Begegnung. Die begehrten Auszeichnungen der „Wirtshausführer Bierwirte“ des Jahres wurden heuer bereits zum 24. Mal verliehen.

**Bildnachweis Bild 1:** Stiegl, Bazzoka/ Abdruck honorarfrei!

****

**Bildnachweis Bild 2:** Erik Lösch/ 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*