**„Hotel Larimar“ in Stegersbach**

**ist Burgenlands Bierwirt 2025**

**• Wirtshausführer Bierwirte des Jahres wurden heuer bereits zum 24. Mal gekürt**

**• Engagement für den Erhalt der österreichischen Bierkultur ausgezeichnet**

**• Burgenlands Bierwirt des Jahres heißt Johann Haberl**

**Salzburg, 13. Februar 2025:****Obwohl die Situation für Österreichs Gastronom:innen nach wie vor von großen Herausforderungen geprägt ist, gibt es 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. Im Burgenland erhielt diesmal das „Hotel Larimar“ den begehrten Titel.**

Trotz der gestiegenen Anforderungen gibt es in Österreich zahlreiche Gastwirt:innen, die ihre Betriebe mit viel persönlichem Einsatz führen,um ihren Gästen herzliches Service sowie beste Qualität und besondere Genussmomente zu bieten. Und dazu gehört natürlich auch ein bestens gepflegtes Bier – ob für sich getrunken, als Aperitif oder als perfekter Speisenbegleiter. Aber Bier ist nicht gleich Bier. Nur ein qualitativ hochwertiges Produkt sowie die richtige Pflege und Zapftechnik bringen das Bier optimal ins Glas und sorgen für perfekten Genuss. 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 Bundesländern sowie in Südtirol. Ausgezeichnet werden dabei 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.

Für Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener geht es seit Anbeginn darum, ein klares Zeichen der Wertschätzung zu setzen: „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. 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 erleben kann.“

**„Gelebte Bierkultur im Burgenland“ ausgezeichnet**

Im Burgenland fiel die Wahl heuer auf das „Wellness- und Gesundheitshotel Larimar“ in Stegersbach. Im 4-Sterne Superior-Wellnessresort – situiert am sonnigen Thermenhügel – bietet man den Gästen gehobene Gastlichkeit und ein einzigartiges Wohlfühlambiente. Hier spiegelt sich in jedem Bereich die Philosophie höchster Exklusivität und Qualität wider. Für Gastgeber Johann Haberl, der das Larimar 2007 gegründet hat, ist

das Hotel ein echtes Herzensprojekt – dabei ist für den frisch gekürten Bierwirt besonders wichtig, in allen Bereichen biologisch und nachhaltig zu agieren. Die exquisite Gourmet- und Vital-Küche ist bio-zertifiziert und mit der Grünen Haube ausgezeichnet. Gekocht wird mit frischen, hochwertigen Produkten von lokalen und regionalen Erzeugern und Lieferanten. Und weil man auch in einer Weinregion großen Wert auf gutes Bier legt, wird hier seit Anbeginn das Salzburger Stiegl-Bier serviert. Ob an der eleganten Hotelbar oder im stilvollen Restaurant-Ambiente, ob frisch gezapft oder aus der Flasche, im Larimar werden die Bierspezialitäten von Stiegl immer bestens gepflegt und sorgen so für perfekten Biergenuss.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Wirtshausführer Bierwirt:innen 2025“ wurden weiters ausgezeichnet: Walter Böck vom Mariahilferbräu (Wien), Silke und Thomas Bedernik vom „Landgasthof Bedernik“ (Achau/Niederösterreich), Julia und Martin Rittberger vom Gasthof Post (Hellmonsödt/Oberösterreich), 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:**

Das Hotel Larimar ist Burgenlands neuer „Wirtshausführer Bierwirt des Jahres“. Jetzt wurde die Auszeichnung an die Gastgeber überreicht (im Bild von rechts): Johannes Haberl, Johann Haberl (Inhaber), Rene Decker (Stiegl) und Marian Martinka (Larimar-Restaurantleiter).

**Bildnachweis:** Alexander Horvath / Abdruck honorarfrei!

Ein Bild, das Emblem, Kreis, Schrift, Symbol enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

***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*