**„La Stalla del Nonno“ in Campitello di Fassa**

**ist Südtirols Bierwirt 2025**

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

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

**• Südtirols Bierwirte des Jahres heißen Albana & Raffaele Rizzi**

**Salzburg, 19. Februar2025:** **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. In Südtirol erhielt diesmal das Restaurant „La Stalla del Nonno“ 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 in Südtirol“ ausgezeichnet**

In Südtirol fiel die Wahl heuer auf das Restaurant „La Stalla del Nonno“ in Campitello di Fassa. Das Restaurant, das – wie der Name schon sagt – im ehemaligen Stall des Großvaters situiert ist, wurde aufwendig saniert und lädt mit viel italienischem Flair und urig-gemütlichem Ambiente zum Genießen und Verweilen ein. Hier ist die Gastgeberfamilie mit viel Leidenschaft im Einsatz, um ihre Gäste rundum zu verwöhnen – bei den neuen Bier-

wirten Albana und Raffaele Rizzi steht alles im Zeichen des Genusses. Die Küche vereint Trentiner und italienische Spezialitäten, zubereitet mit heimischen Produkten aus dem Val di Fassa. Und auch alle Bierliebhaber:innen kommen hier auf ihre Rechnung, denn serviert wird das Bier aus der Salzburger Stieglbrauerei. Neben dem Stiegl Goldbräu vom Fass und den Stiegl-Radlern aus der Flasche, werden auch die saisonalen Kreativbierspezialitäten aus der Stiegl-Hausbrauerei angeboten – immer bestens gepflegt für den perfekten Biergenuss.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol gekürt**

Als „Wirtshausführer Bierwirt:innen 2025“ wurden weiters ausgezeichnet: Walter Böck vom Mariahilferbräu (Wien), Johann Haberl vom Hotel & Spa Larimar (Stegersbach/Burgenland), 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), sowie Tanja und Tobias Schöpf vom Restaurant „Wirtschaft Traube“ (Klösterle a. Arlberg/Vorarlberg).

**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 Restaurant „La Stalla del Nonno“ ist der „Wirtshaus-führer Bierwirt 2025“ in Südtirol. Über die Auszeichnung freuten sich die Gastgeber Albana und Raffaele Rizzi (Bildmitte) gemeinsam mit Stiegl-Bierversilberer Gregor Lintner (links) und Harald Terleth (Alka Drinks).

**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*