

**Presseinformation!**

 ***„Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“ heuer zum 23. Mal gekürt***

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

 ***Oberösterreichs „Bierwirt des Jahres“ heißt Alexander Wösner***

**„Gasthof Wösner“ in Münzkirchen**

**ist Oberösterreichs Bierwirt 2024**

***Österreichs Gastronomiebetriebe sehen sich nach wie vor großen Herausforderungen gegenüber: Inflation, hohe Energiepreise und Personalmangel schaffen schwierige Rahmenbedingungen für die gesamte Branche. Mehr denn je sind daher die alljährlichen Auszeichnungen der „Wirtshausführer Bierwirte“ ein wichtiges Zeichen der Anerkennung und der Wertschätzung für jene Gastronom:innen, die mit ihrer Arbeit die heimische Wirtshauskultur aufrecht erhalten und dabei in besonderem Maße die Bierkultur pflegen. In Oberösterreich erhielt diesmal der „Gasthof Wösner“ den begehrten Titel.***

Bier gehört ins Wirtshaus – ob für sich getrunken, als Aperitif oder als perfekter Begleiter zu vielen Speisen der klassischen und modernen Wirtshausküche. Aber Bier ist nicht gleich Bier. Nur beste Qualität beim Produkt sowie die richtige Pflege und Zapftechnik sorgen für perfekten Biergenuss bei den Gästen. Deshalb vergibt der bekannte Lokal-Guide „Wirtshausführer“ gemeinsam mit Österreichs führender Privatbrauerei, der Stieglbrauerei zu Salzburg*,* seit mittlerweile 23 Jahren – in allen Bundesländern und in Südtirol – die Auszeichnung zum „Wirtshausführer Bierwirt“ an jene Gastronom:innen, die sich in ihren Betrieben ganz besonders um die Pflege der Bierkultur bemühen. Die Bewertung durch die Jury erfolgt nach Kriterien wie Zapf- und Glaskultur, Service und kulinarisches Know-how rund ums Bier. Beurteilt wird auch, wie gut das jeweilige Speisenangebot zu den Bierspezialitäten passt, und ob Bier auch beim Kochen Verwendung findet.

Für Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener sind die Auszeichnungen ein wichtiges Zeichen der Wertschätzung an die Gastgeber:innen des Landes: „Mit diesen Auszeichnungen möchten wir die Gastwirtinnen und Gastwirte ganz bewusst vor den Vorhang holen und ihnen für ihren Einsatz zum Erhalt der Wirtshauskultur danken. Aufgrund der aktuellen Situation gibt es für die gesamte Branche nach wie vor viele Herausforderungen zu bewältigen. Als österreichisches Familienunternehmen werden wir für die Betriebe weiterhin ein verlässlicher Partner sein.“

**„Gelebte Bierkultur in Oberösterreich“ ausgezeichnet**

In Oberösterreich fiel die Wahl heuer auf den „Gasthof Wösner“ in Münzkirchen. Der gemütliche Gasthof, der bereits in fünfter Generation als Familienbetrieb geführt wird, ist ein beliebter Treffpunkt für Genießer:innen, aber auch für den örtlichen Stammtisch, wo Jung und Alt zusammenkommen. Hier wird die Bier- und die Wirtshauskultur gepflegt, Alexander Wösner und sein Team bieten ihren Gästen echte, herzliche Innviertler Gastfreundschaft und kulinarische Genussmomente. Als Küchenchef legt der neue Bierwirt großen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte und die frische Zubereitung der Speisen: ob Fleisch oder Fisch, vegetarisch oder vegan, deftig oder leicht – die Speiskarte bietet für jeden Geschmack das Richtige. Verschiedene Räumlichkeiten und das stimmungsvolle „Hopfengartl“ bieten das perfekte Ambiente für gelungene Feierlichkeiten. Hier trifft man sich auch gerne auf ein Feierabend-Bier und das kommt im Gasthof Wösner von Stiegl – serviert werden die Klassiker aus der Salzburger Privatbrauerei immer perfekt temperiert und gezapft für besten Biergenuss.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Bierwirt:innen des Jahres 2024“ wurden weiters ausgezeichnet: Johann Kappel vom „Gasthof Kappel“ (Weißenbachl/Burgenland), Rudolf Durstmüller von „Rudolfs Gastwirtschaft“ (Wien), Roman Bartl vom Restaurant „derBARTL“ (Hadersdorf a. Kamp/ Niederösterreich), Fabian Ganglbauer und Julia Pitisciuc vom „Zloam Wirt“ (Grundlsee/ Steiermark), Martin Deixelberger und Paulina Premitzer vom „Hotel-Gasthof Deixelberger“ (Prebl/Kärnten), Alexandra Fritzenwanker und Manuela Loipold vom „Berghotel Hauser-bauer“ (Dorfgastein/Salzburg), Christiane und Patrik Schroll vom Restaurant „Seefeldstub’n“ (Kirchberg/Tirol), Waltraud und Gregor Hoch vom „Hotel Sonnenburg“ (Lech/Vorarlberg) sowie Daniel Volcan von der Bar Gelateria-Pasticceria „Manfredo“ (Branzoll/Südtirol).

**Wirtshausführer Österreich Trend: Nachhaltig vorwärts**

In der neuen, 26. Ausgabe stellt der Wirtshausführer 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 Nr.1-Lokal-Guide auf einen Blick, wo man gut essen und trinken kann. Neu dazugekommen sind in diesem Jahr 100 Lokale. Bei der Bewertung zeichnet ein grünes Herz jene 410 Betriebe aus, die besonders „nachhaltig wirten“. Zu den weiteren Suchkriterien zählen u.a. Themen wie Sonntagsbraten, Frühstück und Brunch, vegan essen, selbstgemachte Produkte, Nächtigungsmöglichkeiten, Kinder willkommen, Hunde erlaubt sowie Take-away. Der beliebte Gastronomie-Guide steht – inkl. großer Österreichkarte – in Buchform, als App und unter www.wirtshausfuehrer.at zur Verfügung.

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

**Bildtext:**

**Pressebild:** Der neue „Bierwirt des Jahres“ in Oberösterreich heißt Alexander Wösner (rechts im Bild) – überreicht wurde die Auszeichnung von Stiegl-Bierversilberer Stefan Puttinger.

**Bildnachweis:** Daniel Scharinger / Abdruck honorarfrei!

2024-01-24



***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