

**Presseinformation!**

 ***„Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“ heuer zum 22. Mal gekürt***

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

 ***Burgenlands „Bierwirt des Jahres 2023“ heißt Sandro Glöckl***

**Restaurant „Mittelstation“ in Markt St. Martin**

**ist Burgenlands Bierwirt 2023**

***Österreichs GastwirtInnen erleben seit drei Jahren äußerst bewegte und herausfordernde Zeiten. Mehr denn je gilt es daher, die „GastgeberInnen“ des Landes zu unterstützen und vor den Vorhang zu holen. Und so wurde auch in diesem Jahr wieder die Auszeichnung „Wirtshausführer Bierwirt des Jahres“ an ausgewählte GastronomInnen verliehen, die sich in besonderem Maße der Pflege der Bierkultur widmen. Im Burgenland erhielt diesmal das Restaurant „Mittelstation“ den begehrten Titel.***

Die Pflege der heimischen Bierkultur ist ein wichtiger Teil der heimischen Gasthauskultur und spielt für Österreichs führende Privatbrauerei naturgemäß eine ganz besondere Rolle. 2001 hat Stiegl gemeinsam mit dem „Wirtshausführer“ die Auszeichnung „Bierwirt des Jahres“ aus der Taufe gehoben und die begehrte Trophäe seither alljährlich in jedem Bundesland sowie in Südtirol vergeben. Für Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener sind die Auszeichnungen auch eine Würdigung und ein Dankeschön an die GastgeberInnen des Landes, die nach wie vor mit erheblichen Aufgaben konfrontiert sind: „Seit mittlerweile drei Jahren stellt die gesamtwirtschaftliche Situation die Gastronomiebranche vor sehr große Herausforderungen. Daher ist es uns Bedürfnis und Freude zugleich, diese Gastwirtinnen und Gastwirte bewusst zu stärken und ihnen unsere Wertschätzung entgegenzubringen. Als österreichisches Familien-unternehmen wollen wir für dievielen Betriebe mehr denn je 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“.

**„Gelebte Bierkultur im Burgenland“ ausgezeichnet**

Im Burgenland fiel die Wahl heuer auf das Restaurant „Mittelstation“ in Markt St. Martin Das neue Restaurant am alten Bahnhofsgelände liegt in der Mitte der beliebten „Sonnenland Draisinentour“ und ist nicht nur eine Erfrischungsstation für Ausflugsgäste, sondern auch ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt. Der neu gekürte Bierwirt Sandro Glöckl bietet seinen Gästen mit einem hochwertigen Konzept neue Geschmackswelten im zeitgemäßen, modernen Ambiente. Dabei legt man in der Küche den Schwerpunkt auf regionale Speisen, die kreativ und neu interpretiert werden. Im „Mittelstation“ trifft man sich aber auch gerne auf ein gemütliches Feierabend-Bier und das kommt hier von Stiegl. Zur Auswahl stehen verschiedene Bierspezialitäten aus der Salzburger Privatbrauerei – ob frisch gezapft vom Fass oder aus der Flasche, das Bier wird hier immer perfekt temperiert und bestens gepflegt serviert.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „BierwirtInnen des Jahres 2023“ wurden weiters ausgezeichnet: Michaela Huber vom Bierlokal „s‘Pfiff“ (Wien), Maria und Andreas Lechner vom „Mary’s Scottish Coffeepub“ (Wiener Neustadt/Niederösterreich), Monika und Arthur Gahleitner vom „Wirt zur Hoftaverne“ (Herzogsdorf/Oberösterreich), Josef Jakob Hollerer vom Gasthaus „Zum lustigen Steirer“ (Bruck a.d. Mur/Steiermark), Heike und Alexander Skorianz vom „Gipfelhaus Magdalensberg“ (Magdalensberg/Kärnten), Ulrich Lankmayr vom „Gasthof Kamml“ (Wals-Siezenheim/ Salzburg), Katharina und Franz-Josef Pirktl vom Restaurant „Greenvieh“ im Alpenresort Schwarz (Mieming/Tirol), Julia und Roman Sandrell vom „Brunellawirt“ (Garfrescha/ Vorarlberg) sowie Marion und Lukas Gerstl vom Hotel „Das Gerstl“ (Mals/Südtirol).

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

Unter dem Motto „Essen als Ereignis“ stellt der Wirtshausführer in seiner neuen, 25. Ausgabe insgesamt 1.000 beste GenießerInnen-Wirtshäuser in Österreich, Südtirol sowie an der Adria und in Friaul, Istrien und Slowenien vor. Mit handverlesenen Empfehlungen von erfahrenen Kulinarik-Redakteuren bietet Österreichs umfassendster 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 GastronomInnen aus, die besonders „nachhaltig wirten“. Zu den Suchkriterien zählen u.a. Themen wie Sonntagsbraten, Frühstück und Brunch, vegan essen, selbstgemachte Produkte, Nächtigungsmöglichkeiten, Kinder willkommen oder Hunde erlaubt. Der beliebte Gastronomie-Guide steht – inkl. großer Österreichkarte – in Buchform, als App und unter www.wirtshausfuehrer.at zur Verfügung.

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

**Bildtext:**

**Pressebild:** Der neue „Wirtshausführer Bierwirt“ im Burgenland heißt Sandro Glöckl (links im Bild) – überreicht wurde die Auszeichnung von Stiegl-BierversilbererDietmar Koller.

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

2023-02-09



***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