

**Presseinformation!**

 ***„Wirtshausführer Bierwirte des Jahres“ heuer zum 21. Mal gekürt***

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

 ***Wiens „Bierwirt des Jahres 2022“ heiß******t Oliver Jauk***

**Restaurant „Ludwig van“ im 6. Bezirk**

**ist Wiener Bierwirt 2022**

***Es sind nach wie vor schwierige Zeiten für die österreichische Gastronomie. Wiederholte Lockdown-Phasen und der daraus resultierende Fachkräftemangel machen der gesamten Branche zu schaffen. Umso mehr gilt es jetzt, die GastgeberInnen des Landes zu unterstützen und vor den Vorhang zu holen. Und so wurde auch in diesem Jahr wieder die Auszeichnung „Bierwirt/Bierwirtin des Jahres“ an ausgewählte GastwirtInnen verliehen, die sich in besonderem Maße der Pflege der Bierkultur widmen. In Wien sicherte sich diesmal das Restaurant „Ludwig van“ den begehrten Titel.***

Die Pflege der heimischen Bierkultur ist auch ein wichtiger Teil der österreichischen Gasthauskultur. Seit mehr als zwei Jahrzehnten kürt der „Wirtshausführer“ gemeinsam mit Stiegl in jedem Bundesland sowie in Südtirol die „BierwirtInnen des Jahres“. Für Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener ist das – gerade in Zeiten wie diesen – auch ein Zeichen der besonderen Wertschätzung: „Die heimischen Unternehmen und besonders die Gastronomiebetriebe sind seit vielen Monaten vor enorme Herausforderungen gestellt – umso mehr ist es uns ein Bedürfnis, die heimischen Gastwirtinnen und Gastwirte vor den Vorhang zu holen und sie bewusst zu stärken. Als österreichisches Familienunternehmen wollen wir für dievielen Betriebe gerade in schwierigen Zeiten 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“. Die traditionelle, feierliche Übergabe in der Stiegl-Brauwelt im Herbst musste pandemiebedingt erneut abgesagt werden. Die „Wirtshausführer Bierwirte 2022“ wurden in ihren Betrieben in den Bundesländern ausgezeichnet.

**„Gelebte Bierkultur in Wien“ ausgezeichnet**

In der Bundeshauptstadt fiel die Wahl diesmal auf das Restaurant „Ludwig van“ in Wien- Mariahilf. Unschwer zu erkennen der Namensgeber für das Lokal – Ludwig van Beethoven, der einst in diesem Haus lebte und komponierte. Der neue Bierwirt Oliver Jauk, ehemaliger Kulturmanager mit gastronomischer Vergangenheit, verwirklicht mit dem „Ludwig van“ seine Vorstellung eines modernen Wiener Gasthauses. Hier kann man Haubenküche auf hohem Niveau genießen, dabei sind gutes Handwerk und gute Produkte die zentralen Elemente der zeitgemäßen, pfiffigen Küchenlinie. Beachtenswert ist auch die Bierpflege – passend zum exklusiven Speisenangebot kann man hier zum Beispiel auch die charaktervollen Bierspezialitäten von Österreichs 1. Biergut, dem Stiegl-Gut Wildshut, genießen. Zudem begeistert man die Gäste mit regelmäßigen Bierdegustations-Menüs und dem dazu passenden „Storytelling“.

**Wirtshausführer Bierwirte in neun Bundesländern & Südtirol**

Als „Bierwirte des Jahres 2022“ wurden weiters ausgezeichnet: Franz Gotthardt vom Café- Restaurant „Gotthardts Bank“ (Oberwart/Burgenland), Christian Keller vom „Gasthof Keller“ (Gumpoldskirchen/Niederösterreich), Melanie und Michael Leitner vom Hotel „Metzenhof“ (Kronstorf /Oberösterreich), Christina und Christian Schoberleitner vom Gasthof „Martinhof“ (St. Martin im Sulmtal/Steiermark), Andreas Morolz vom „Gasthof Kropf“ (Griffen/Kärnten), Margit und Hannes Brandstätter vom Gasthof „Rohrerwirt“ (Großarl/Salzburg), Andrea Posch und Martin Huber vom „Mocking Wirtshaus“ (Kitzbühel/Tirol), Daniela Pfefferkorn vom Hotel-Restaurant „Goldener Berg“ (Oberlech/Vorarlberg) sowie Ilse und Arno Kaslatter vom „La Stua“ (Wolkenstein/Südtirol).

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

In der neuen Ausgabe stellt der Wirtshausführer insgesamt 1.000 Genießer-Wirtshäuser in Österreich, Südtirol sowie an der Adria und in Friaul, Istrien und Slowenien vor. Handverlesene Empfehlungen von erfahrenen Kulinarik-Redakteuren geben einen Überblick, wo man gut essen, trinken und auch schlafen kann bzw. welche Gastronomen besonders „nachhaltig wirten“. Neu aufgenommen wurden in diesem Jahr 71 Lokale. Die Herausgeber, Renate Wagner-Wittula sowie Elisabeth und Klaus Egle, widmen sich in der 23. Ausgabe auch wieder den aktuellen Gastronomie-Trends sowie den Veränderungen in der Branche: „Ein Jahr der Recherche in diesen herausfordernden Zeiten zeigt klar, dass das Wirtshaus der Zukunft anders aussehen wird, als wir es bisher gewohnt sind.“ Neue Services wie etwa Take-Away, entstanden durch wiederholte Lockdowns, seien ein Indikator für flexibles und innovatives Unternehmertum. „Eine ganz wesentliche Erkenntnis aus der Corona-Pandemie ist jedoch, dass das Wirtshaus als ‚Begegnungszone‘ für alle Generationen unverzichtbar ist und bleibt“, so die Herausgeber. Der beliebte Gastronomie-Guide steht als Buch, als APP und in Form der Online-Plattform www.wirtshausfuehrer.at zur Verfügung.

------------------------------------

**Bildtext:**

**Pressebild:** Der neue Wiener „Wirtshausführer Bierwirt des Jahres“ Oliver Jauk vom Restaurant „Ludwig van“ (rechts im Bild) mit Alexander Berenjchi (Stiegl).

**Bildnachweis:** Martin Juen / Abdruck honorarfrei!

2022-01-28

***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*