

„Bierwirt des Jahres 2006“ gekürt

In der Stiegl-Brauwelt in Salzburg wurden kürzlich wieder die „Bierwirte des Jahres“ gekürt. Der Gourmedia-Verlag, Herausgeber des Wirtshausführers „Wo isst Österreich?“, verlieh diesen Titel heuer bereits zum vierten Mal in Kooperation mit der Stieglbrauerei zu Salzburg. Acht Gastronomen aus ganz Österreich, die sich ganz besonders um die Bierkultur bemühen, erhielten die begehrte Auszeichnung: Hans Peter und Elfriede Berti („Unterbergerwirt“, Dorfgastein, Salzburg), Alain Weißgerber („Blaue Gans“, Weiden am See, Burgenland), Familie Langthaler („Langthaler“, Emmersdorf, NÖ), Familie Weindl/Siebenhofer („Weindlhof“, Mauthausen, OÖ), Gottfried Albert („Nattererboden“, Natters, Tirol), Peter Ott („Blauer Esel“, Wien), Elisabeth Rennhofer („Gallbrunner“, Birkfeld, Steiermark) und Familie Bacher („Gartenrast“, Radenthein, Kärnten). Bewertet wurden Zapf- und Glaskultur, Service sowie das kulinarische Know-how rund ums Bier. Augenmerk wurde von den unabhängigen Prüfern auch auf das besonders gut zu Bierspezialitäten passende Speisenangebot und auf „Kochen mit Bier“ gelegt.

Die Verleihung der Auszeichnung übernahm einer der Initiatoren der Aktion, der Gourmetjournalist und „Wo isst Österreich?“-Herausgeber Christoph Wagner. Unterstützt wurde er wie im Vorjahr von Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener, der sich seit Jahrzehnten erfolgreich um die Bierkultur in Österreich bemüht. „Der Titel ‚Bierwirt des Jahres‘ ist innerhalb von nur vier Jahren in der heimischen Gastronomie zu einer begehrten Trophäe geworden“, freute sich Christoph Wagner über die steigende Begehrlichkeit der Auszeichnung, die heuer bereits in acht Bundesländern vergeben wurde. „Schließlich ist Österreich ein wahres Bierland - und dort wo die Brauer hausen können sich die Winzer brausen“, schmunzelt Wagner.

Standesgemäß feierten die Ausgezeichneten mit den Initiatoren anschließend in der gemütlichen Braustube von Österreichs führender Privatbrauerei bei einem „bierigen“ Degustationsmenü, das Stiegl-Braumeister DI Ernst Schreiner in gekonnter Manier moderierte. Zu rosa gebratener Entenbrust an Zwiebel-Biermarmelade mit Apfelsalat, einer Rote-Rüben-Weizenbierschaumsuppe mit Krennockerl und Bierfleisch, einem Schweinefilet auf Kürbis-Kohlsprossenpüree und einem Biera-mi-su mit Schokoladen-Chilisauce wurden natürlich die passenden Bier-Spezialitäten kredenzt.