

Presseinformation

Wirtshausführer 2017 Präsentation: Im Wirtshaus isst man jetzt vegan

Gasthof Blaue Quelle ist „Wirtshausführer Wirt 2017“ / Toni Hartl ist „Wirtshausführer Winzer 2017“ / Dompfarrer Dechant Toni Faber ist „Wirtshausführer Weinmensch 2017“ / Biokäserei St. Leonhardt ist „Wirtshausführer Produzent 2017“, „9 Wirtshausführer Weinwirte 2017“ / „9 Wirtshausführer Aufsteiger 2017“

Erl, Tirol: 18. aktualisierte Ausgabe, ganz neu dabei sind 341 Lokale mit veganem Speisenangebot, 125 neu entdeckte Lokale, 1.000 von erfahrenen Kulinarikredakteuren handverlesene Wirtshäuser in Österreich, weitere 200 im Raum Adria, Friaul, Istrien, Slowenien und Südtirol, 300 beste Winzer, bereits 552 gluten- und laktosefreie Essenstipps, 303 Lokale mit Produktion vom Lebensmittel im Haus und eine große Österreichkarte: Mit dieser umfangreichen Statistik stellte sich der neu aktualisierte Wirtshausführer Österreich 2017, vormals „Wo isst Österreich?“, am Dienstag, 13. September im Rahmen eines außergewöhnlichen Events im Gasthaus Blaue Quelle im Tiroler Erl vor. Unter den über 100 erschienen Gästen aus Wirtschaft, Politik, Gastronomie und Tourismus waren auch der Tiroler Landeshauptmann Günther Platter und der Geschäftsführer der Tirol Werbung, Josef G. Margreiter, mit dabei.

Gleichzeitig vergab der Wirtshausführer die begehrten Auszeichnungen „Wirtshausführer Wirt 2017“, „Wirtshausführer Winzer 2017“, „Wirtshausführer Weinmensch 2017“, „Wirtshausführer Produzent 2017“, die „Wirtshausführer Weinwirte 2017“ und die „Wirtshausführer Aufsteiger 2017“ vergeben. Als Jury fungieren die Wirtshausführer Kulinarikredakteure gemeinsam mit den Herausgebern.

Vegan essen im Wirtshaus zieht junge Gäste an

Wie schon oft in seiner Geschichte zeigt sich, dass das Wirtshaus offen für kulinarische Strömungen ist und sich als Schmelztiegel der unterschiedlichen Trends und Ideen bewährt. Da geht die neue Fleischeslust mit Burger, Steak, Griller und Smoker ganz ungeniert Hand in Hand mit der trendigen veganen Küche – beides im übrigen Stilrichtungen, die nicht zuletzt vor allem junge Gäste ansprechen. „Ein weiteres Indiz dafür, dass es dem Wirtshaus durch mutige und innovative Wirte gelingt, auch eine junge, neugierige und abenteuerlustige Klientel anzusprechen“, freuen sich Renate Wagner-Wittula, Elisabeth und Klaus Egle, Herausgeber Wirtshausführer Österreich, über diese positive Entwicklung aus Marketingsicht. „Es sind dies bewusste Esser, die wissen wollen, was sie auf dem Teller haben, wo die Grundprodukte herkommen und wie sie gemacht wurden. Sie definieren sich immer stärker über Ernährung und wollen das Essen wieder verstehen. Essen wird zum Erlebnis, das man teilen will, Stichwort: Sharing.“

Die Österreich-Preisträger

Wirtshausführer Wirt 2017 unterstützt von Römerquelle: Gasthaus Blaue Quelle, Erl, Tirol

Wirtshausführer Winzer 2017 unterstützt von Römerquelle: Toni Hartl, Leithaberg, Burgenland

Wirtshausführer Weinmensch 2017 unterstützt von Zalto Glas: Dompfarrer Dechant Toni Faber, Wien

Wirtshausführer Produzent 2017 unterstützt von AMA: Biokäserei St. Leonhardt, Oberösterreich



Die Bundesländer-Preisträger

Wirtshausführer Weinwirte 2017 unterstützt von Österreich Wein Marketing:

Wien: Strebersdorferhof, 1210 Wien
Burgenland: Zur Traube, Neckenmarkt
Kärnten: Der Tschebull, Egg am Faaker See
Niederösterreich: Das Wolf, Langenlebarn
Oberösterreich: Schloss Herbersteins Brasserie, Linz
Salzburg: Iglhauser, Mattsee
Steiermark: Metzgerwirt, Bad Radkersburg
Tirol: Sigwart's Tiroler Weinstuben, Brixlegg
Vorarlberg: 's Achtele, Lech am Arlberg

Wirtshausführer Aufsteiger 2017 unterstützt von METRO:

Wien: Pichlmaiers zum Herkner, 1170 Wien
Burgenland: Wachter-Wieslers Ratschen, Deutsch-Schützen
Kärnten: Bärenwirt, Hermagor
Niederösterreich: Auszeit bei Kurt Hölzl, Gastern
Oberösterreich: Göttfried, Linz
Salzburg: Stratmann, Salzburg
Steiermark: T.O.M. R - Pfarrhof, Sankt Andrä
Tirol: Kundler Klamm, Kundl
Vorarlberg: Fuxbau, Stuben am Arlberg

Wirtshausführer Bierwirte 2017 wurden bereits am 12. September 2017 in Kooperation mit der Stieglbrauerei in Salzburg vergeben.

Über den Wirtshausführer 2017

18. aktualisierte Ausgabe / Handverlesen über 1.000 Lokale von erfahrenen Kulinarikredakteuren in Österreich / 200 Lokale im Raum Adria und in Friaul, Istrien, Slowenien und Südtirol / 300 beste Winzer / 125 neue Lokale / 552 x laktose- und glutenfrei essen / Große Österreichkarte / „1.000 Wirte“-App für Gratis-Download.

Wirtshausführer Österreich 2017 von Renate Wagner-Wittula und Klaus Egle, Herausgeber Renate Wager-Wittula, Elisabeth Egle, Klaus Egle, 616 Seiten, Maße 13,5 x 23,0 cm, Klappenbroschüre, Preis 24,90 EUR, ISBN 978-3-9503606-4-6, Verkauf im Buchhandel und als App, erschienen im Verlag Gourmedia, www.wirtshausfuehrer.at

Für Rückfragen:

Elisabeth Egle
Gourmedia
0660 34 00 332
elisabeth.egle@gourmedia.at
Gumpendorferstraße 15/10



1060 Wien
wirtshausfuehrer.at