

## Andorfer Gasthof Bauböck: Bierrestaurant des Jahres ausgezeichnet!

Das Andorfer Landhotel Gasthof Bauböck wurde als „Bierrestaurant des Jahres“ ausgezeichnet. Entdecken Sie Tradition und Genuss in Schärding.



**Schärding, Österreich** - In der charmanten Gemeinde Andorf hat das Landhotel Gasthof Bauböck kürzlich große Anerkennung erfahren. Am 28. Mai wurde das Traditionsgasthaus zum „Bierrestaurant des Jahres“ gekürt. Dies ist bereits die zweite Auszeichnung innerhalb kurzer Zeit, nachdem das Haus zuvor mit einer Gault Millau Haube ausgezeichnet wurde. Der Bier Guide Austria, herausgegeben von Autor Conrad Seidl, präsentiert die besten Bierlokale, Biergeschäfte und Brauereien des Landes, und das Gasthaus Bauböck setzt hier Maßstäbe, die über die traditionelle Wirtshauskultur hinausgehen, wie [meinbezirk.at](https://meinbezirk.at) berichtet.

Heidi Voglmayr, die Gastgeberin, und ihr Sohn Sebastian, beide bierreduzierend ausgebildete Sommeliers, informierten die Anwesenden über die gelungene Fusion von Pramtaler-Kreativküche und Innviertel Bieren. Es wird betont, dass Geselligkeit und Gemeinschaft zentrale Werte im Gasthof sind. So zeigt das Bauböck eindrucksvoll, wie Wirtshauskultur im 21. Jahrhundert gepflegt werden kann, sei es bei einem gemütlichen Abend im Gastgarten oder im historischen Gewölbe des Hauses.

## **Ein neuer Stern am Bierhimmel**

Doch nicht nur der Gasthof Bauböck überzeugt. In der Welt des österreichischen Biers gibt es auch Neuigkeiten, die die Aufmerksamkeit von Kennern und Genussfreunden auf sich ziehen. Seit Kurzem wird das Gemeinschaftsprojekt „Austrian Lager“, das im Gault Millau 2018 als „Bierprojekt des Jahres“ ausgezeichnet wurde, in ausgesuchten Gastronomiebetrieben angeboten. Mit einem Alkoholgehalt von 5,4 % Vol. und einem vollmundigen Geschmack begeistert es Bierliebhaber. Fünf Privatbrauereien haben bei der Entwicklung dieses untergärigen Lagerbieres, das auf die Tradition des 1841 von Anton Dreher erfundenen Bierstils zurückblickt, zusammengearbeitet, wie [freistaedter-bier.at](https://www.freistaedter-bier.at) dokumentiert.

Die Zutaten dieses besonderen Bieres stammen allesamt aus Österreich: Malze wie Wiener, Pilsner und verschiedene Karamellmalze sowie Mühlviertler Hopfensorten wie Aurora, Perle und Tradition. Nach monatelangem Tüfteln und zahlreichen Verkostungen ist das Austrian Lager das Ergebnis traditioneller Braukunst, die mit modernem Flair kombiniert wurde.

## **Ein Blick in die Zukunft**

Ein weiterer Trend zeigt sich in der Regionalmarken- und Bierkultur. Der Bierkulturbericht 2024 der Brau Union Österreich attestiert dem alkoholfreien Bier einen regelrechten Aufschwung, erfreut sich dieses doch zunehmender Beliebtheit.

Zudem stehen innovative Produkte und nachhaltige Initiativen ganz oben auf der Agenda der Brauereien, wie **brauunion.at** zu entnehmen ist.

Ab dem 1. Jänner 2025 kommt zudem ein neues Einwegpfandsystem für Getränkeverpackungen aus Kunststoff und Metall in Österreich auf. Dabei wird ein Pfand von 25 Cent erhoben, das nicht nur die Umwelt schont, sondern auch wichtige Informationen zu Rückgabeprozessen und Umweltauswirkungen bereitstellt.

Insgesamt zeigen die Entwicklungen in der österreichischen Bierlandschaft, dass Tradition und Innovation Hand in Hand gehen. Vom Gasthof Bauböck bis hin zu neuen Bierprojekten wie dem Austrian Lager wird ein ganz neues Kapitel der Wirtshauskultur und Biergenuss aufgeschlagen.

Details	
<b>Ort</b>	Schärding, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.meinbezirk.at">www.meinbezirk.at</a></li><li>• <a href="http://www.freistaedter-bier.at">www.freistaedter-bier.at</a></li><li>• <a href="http://www.brauunion.at">www.brauunion.at</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [aktuelle-nachrichten.at](http://aktuelle-nachrichten.at)**