**Falstaff Restaurantguide 2018: Eckart Witzigmann wird als kulinarischer Botschafter ausgezeichnet**

**Teilnehmerrekord im neuen Guide in dem gastronomische Urgesteine zu höchsten Weihen kommen: Familie Kolarik vom »Schweizerhaus«, Peter Friese vom »Schwarzen Kameel« und das Serviceteam aus dem »Restaurant Eckel«.**

Wien, 27. Februar 2018 – Mehr als 250.000 Votings von rund 18.000 Gästen hat die Falstaff-Redaktion heuer erhalten, bewertet wurden die Kategorien Essen, Service, Weinkarte und Ambiente. Souveräne Nummer eins ist auch in diesem Jahr wieder das »Steirereck«. Das Haus im Wiener Stadtpark wurde von den Falstaff-Testern erneut am höchsten bewertet. Ergebnis: 100 Punkte für Patron und Küchenchef Heinz Reitbauer und damit die Maximalwertung. Was auf den ersten Blick sehr vertraut und somit unspektakulär erscheint, ist ein Teil des Phänomens: die Kontinuität der Superlative. Es ist schon schwer genug, sich gegen alle anderen zu behaupten, um ein­ oder sogar zweimal zum Sieger gekürt zu werden. Doch immer wieder aufs Neue und ohne Unterbrechung gegen eine starke Konkurrenz zu gewinnen, das ist eine einzigartige Glanzleistung.

In der Gesamtwertung liegen das »Landhaus Bacher« in Mautern, die Brüder »Obauer« in Werfen und die »Griggeler Stuba« in Lech bei 99 Punkten. Knapp dahinter folgen Simon Taxacher in Kirchberg, die »Paznauner Stube« in Ischgl, das »Ikarus Hangar-7« in Salzburg, »Döllerer« in Golling, das »Saag« am Wörthersee, sowie »Mraz & Sohn« und »Silvio Nickol« in Wien mit 98 Punkten.

**DIE SONDERPREISE**

Die gastronomische Kultur Österreichs wird nicht nur innerhalb der Landesgrenzen hoch gehalten, sie wird auch erfolgreich nach außen getragen. Einer der erfolgreichsten Trommler in diesem Zusammenhang ist Eckhard Witzigmann, der dafür von Falstaff als **bester internationaler Botschafter** ausgezeichnet wurde. Den »Jahrhundertkoch« muss man nicht näher vorstellen, das von ihm betreute Restaurant »Ikarus« wurde heuer mit 98 Punkten und vier Gabeln ausgezeichnet.

Die **Familie Kolarik**, die Betreiber des **»Schweizerhauses«** wurde für ihr **Lebenswerk** ausgezeichnet. Das Schweizerhaus, der Legende nach um 1766 gegründet, ist eine gastronomische Institution, eine Welt aus Bier und Stelzen. Nirgendwo anders im Land wird so viel Bier getrunken. »Wir fragen nicht, ob jemand ein Bier will, wir haben schon eines mit«, sagt Familienoberhaupt Karl Kolarik, dessen Lokal stets zu den meist-bewerteten des Restaurantguides zählt.

Zum **Gastronomen des Jahres** wurde diesmal **Peter Friese** gekürt, der Wirt einer weiteren Wiener Institution: **»Zum Schwarzen Kameel«.** Im 400 Jahre alten Restaurant verkehren alle –

Bankdirektoren wie Straßenkehrer. »Sie müssen alle nebeneinanderstehen können«, sagt Friese, der, wenn seine Mitarbeiter ihn abends anrufen und fragen, ob er die Umsätze wissen wolle, meist gelassen antwortet: »Nein, will ich nicht wissen. Aber wie war die Stimmung?«

Für das **beste Service des Jahres** wurde die schwarze Brigade des **»Restaurant Eckel«** in Wien Döbling ausgezeichnet: Gerhard und Markus Föderler sowie Leopold Ebner. Den Preis für das **beste Wiener Beisl** erhielt diesmal der **»Grünauer«** im siebenten Wiener Gemeindebezirk. Der Preis für das **beste Hotelrestaurant** ging an den »Schlossstern« im **Schlosshotel Velden** am Wörthersee. Über die **Eröffnung des Jahres** darf sich die Familie Madreiter mit dem Restaurant »Ess:enz« im **»Puradies« in Leogang** freuen und **Sindy Kretschmar** wurde für ihre Performance im Restaurant »Dstrikt« im Hotel **Ritz Carlton** Vienna als **beste Sommelière** ausgezeichnet.

**WO GIBT ES DEN GUIDE?**

Ab sofort ist der Falstaff Restaurantguide im Buch- und Zeitschriftenhandel und online unter falstaff.at/guides zum Preis von € 9,90 erhältlich. Alle Bewertungen sind auch in der kostenlosen Falstaff Restaurantguide-App nachzulesen.

**Die Höchstwertungen national**

1. Steirereck: 100

2. Landhaus Bacher: 99

2. Obauer: 99

3. Griggeler Stuba: 99

4. Mraz & Sohn: 98

4. Saag: 98

4. Simon Taxacher: 98

5. Döllerer: 98

5. Ikarus Hangar-7: 98

5. Paznauner Stube: 98

5. Silvio Nickol: 98

6. Johanna Maier & Söhne: 97

6. T.O.M. Pfarrhof: 97

6. Weinbank Restaurant: 97

7. Mühltalhof: 96

7. Senns Restaurant: 96

7. Stüva: 96

8. Almhof Schneider: 96

8. Steirerschlössl: 96

8. Tannenhof: 96

9. Aurelio’s: 95

9. Mesnerhaus: 95

9. Pfefferschiff: 95

9. Pure Gourmet: 95

9. Tanglberg: 95

9. Triad: 95

Alle genannten Betriebe sind mit vier Gabeln ausgezeichnet. Die Reihung ergibt sich aus der Gesamtpunktzahl. Bei Gleichstand entscheidet noch zusätzlich die Küchenwertung.

**Die Bundesland-Sieger**

* Wien: Steirereck
* Niederösterreich: Landhaus Bacher
* Burgenland: Gut Purbach und Taubenkobel (ex aequo)
* Oberösterreich: Mühltalhof
* Steiermark: T.O.M. Pfarrhof und Restaurant Weinbank (ex aequo)
* Kärnten: Seerestaurant Saag
* Salzburg: Obauer
* Tirol: Simon Taxacher
* Vorarlberg: Griggeler Stuba

**Die Sonderpreise**

* Bester internationaler Botschafter: Eckart Witzigmann
* Lebenswerk: Familie Kolarik (Schweizerhaus)
* Gastronom des Jahres: Peter Friese (Zum Schwarzen Kameel)
* Bester Service des Jahres: Gerhard und Markus Föderler sowie Leopold Ebner (Restaurant Eckel)
* Bestes Wiener Beisl: Grünauer
* Bestes Hotelrestaurant: Schlossstern im Schlosshotel Velden
* Eröffnung des Jahres: Ess:enz im Puradies, Leogang
* Sommelière des Jahres: Sindy Kretschmar (Dstrikt Steakhouse)

**Die besten Neueinsteiger**

1. Ess:enz im Puradies (S): 91

1. Didi Dorner im Magnolia (ST): 91

2. Interalpen-Hotel Tyrol Chef’s Table (T): 90

2. Sonnenhofs Wirtshaus (T): 90

3. Holzpoldl (OÖ): 88

3. Wachtelhof (S): 88

4. Shiki Brasserie (W): 88

5. Heunisch & Erben (W): 88

6. MAST Weinbistro (W):87

7. Kogel 3 (ST): 87

**ÜBER DEN FALSTAFF-VERLAG**

Falstaff ist mit einer Auflage von ca. 140.000 Stück das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Monat über 500.000 Besuche und über 2,1 Millionen Seitenaufrufe (laut unabhängiger ÖWA-Messung, Dezember 2017). Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst rund 80.000 Weine mit Bewertungen, 13.000 Restaurants, 2.700 Hotels, 1.000 Cafés, die besten Bars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social Media Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit über 100.000 Facebook-Freunden verweisen.

Weitere Informationen unter [www.falstaff.at/restaurantguide2018](http://www.falstaff.at/restaurantguide2018).

**Rückfragehinweis:**

ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications GmbH

Johanna Tautschnig

Tel.: +43 1 90 42 142 – 228

Mobil: +43 676 88066 228

Email: [johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at](mailto:johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at)