**\*\*\* SPERRFRIST: 25.02.2019, 13:00 Uhr\*\*\***

**FALSTAFF Restaurantguide 2019: Neue Sieger, alte Favoriten und spannende Neueinsteiger**

**Neuer Teilnehmerrekord im neuen Guide, der 2019 kontinuierliche Exzellenz, spannende Newcomer und erstmals auch eine besonders nachhaltige Arbeitsweise auszeichnet: Das Steirereck setzt mit 100 Punkten und der Titelverteidigung seit 2007 die Erfolgsgeschichte beeindruckend souverän fort und führt in diesem Jahr überdies die Liste der besten Weinkarten Österreichs an. Fabian Günzels Aend ist die Eröffnung des Jahres, Joji Hattori und Willi Klinger werden als Gastronom bzw. internationaler Botschafter des Jahres prämiert und Balthasar Hauser erhält für den legendären Stanglwirt die Auszeichnung für sein Lebenswerk. Zum ersten Mal wurde auch der Vöslauer Award für Nachhaltigkeit & Innovation vergeben. Den ersten „grünen Preis“ sicherte sich das authentische „Floh“ in Langenlebarn in Niederösterreich.**

(Wien, 25. Februar 2019) Mehr als 255.000 Votings von rund 18.800 Gästen hat die FALSTAFF-Redaktion für den neuen Restaurantguide erhalten, bewertet wurden die Kategorien Essen, Service, Weinkarte und Ambiente. Bewährte **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: Schon wieder **100 Punkte** für Patron und Küchenchef **Heinz Reitbauer** und damit die Maximalwertung. Beeindruckend souverän verteidigt das Monument der Kontinuität mit moderner Haute Cuisine und österreichischer Kochtradition durchgehend seit 2007 seinen Titel als bestes Restaurant Österreichs und setzt 2019 mit der **„besten Weinkarte“** sogar noch einen drauf.

In der Gesamtwertung knapp dahinter liegen **„Döllerer“** in Golling, **„Landhaus Bacher“** in Mautern, die Brüder **„Obauer“** in Werfen, **Silvio Nickol** in Wien und **„Simon Taxacher“** in Kirchberg mit **99 Punkten auf Platz zwei.** Mit **98 Punkten** folgen **„Mraz & Sohn“** in Wien, **„Rote Wand Chef’s Table im Schualhus“** in Lech sowie das **„Saag“** am Wörthersee auf Platz drei.

Generell hat die Zahl der Top-Restaurants im Land deutlich zugenommen. Während im Vorjahr 29 Betriebe vier Gabeln – und damit die höchste Auszeichnung – erhielten, sind es in diesem Jahr bereits satte 36.

*„Die Qualität der österreichischen Gastronomie hat in den vergangenen Jahren insgesamt spürbar zugelegt und die heimische Restaurantszene ist heute so bunt wie noch nie. Egal, ob im Luxusrestaurant, Gasthaus, Weinbistro oder Ethno-Lokal, immer mehr junge und hoch motivierte Köche, die oft im Ausland gelernt haben, verblüffen heute in den Küchen mit zum Teil kühnen Kreationen. Daneben haben wir aber gleichzeitig auch erfahrene Herdvirtuosen, die seit gefühlten Ewigkeiten unbeirrbar ihren Weg gehen und konstant höchste Qualität liefern. Was für eine genussvolle Mischung!“,* so FALSTAFF-Herausgeber Wolfgang Rosam.

**DIE SONDERPREISE**

Mit dem **Vöslauer Award für Nachhaltigkeit & Innovation** wird 2019 erstmals ein Sonderpreis einem Thema gewidmet, das wesentlich mehr als ein Trend oder eine Modeerscheinung ist. Nachhaltigkeit bedeutet nicht nur Konsequenz und Authentizität in der gewählten Arbeitsweise, sondern vor allem auch Innovation – denn oft sind die nachhaltigsten Betriebe die innovativsten. Einen dieser Betriebe führt der erste Preisträger **Josef Floh** mit seinem **„Floh“** in Langenlebarn in Niederösterreich. „Radius 66“ heißt das Konzept seiner Gastwirtschaft und es steht für die enge Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten, wodurch Zutaten aus einem Umkreis von 66 Kilometern bezogen werden. Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst kommen ebenso aus der Region wie die Einrichtung der Gaststube – und der Erfolg gibt ihm Recht.

*„Die Parameter, nach denen Qualität bewertet wird, haben sich in den letzten Jahren sehr gewandelt: Nachhaltigkeit und Innovation sind dabei enorm wichtig geworden. Mit dem Vöslauer Falstaff Award für Nachhaltigkeit & Innovation wird in diesem Jahr erstmals ein Gastronom ausgezeichnet, für den nachhaltig wirklich normal ist und der sein innovatives Konzept konsequent und kompromisslos umsetzt. Wir gratulieren Josef Floh“,* so **Birgit Aichinger, Geschäftsführerin Vöslauer Mineralwasser.**

Für sein **Lebenswerk** ausgezeichnet wurde **Balthasar Hauser**, der Betreiber des legendären **„Stanglwirt“** in Kitzbühel. Mit nur 17 Jahren übernahm er den Betrieb seiner Mutter, damals ein einfaches Gasthaus mit ein paar Zimmern und einer Landwirtschaft. Hauser wurde erst Bauer, mangelnde Begeisterung der ersten Gäste und fehlendes Geld für Expansion zwangen ihn schließlich zu neuen Ideen. Heute ist er der bekannteste Wirt Tirols und führt mit dem Stanglwirt seit über 50 Jahren das von Prominenten so geschätzte Biowellnesshotel mit einem Restaurant, in dem die Kühe die Gäste beim Essen beobachten, begrünten Dächern, Lipizzanern und Schafen.

Mit seinem „Lebenswerk“ zwar noch in den Kinderschuhen, aber nicht minder innovationsfreudig ist **Fabian Günzel**, der 2018 nach Stationen in großen Häusern wie dem „La Vie“ in Osnabrück, Silvio Nickols Restaurant im Palais Coburg und dem „Loft“ sein „**Aend“** eröffnet hat und damit die **„Eröffnung des Jahres“** für sich entscheidet. Minimalistische Architektur und Inneneinrichtung treffen hier auf einen ebenso reduzierten Kochstil. Keine Schäumchen, Saucenpunkte oder sonstiger technischer „Schnick-Schnack“ lenken von den perfekten Produkten ab. Die Gerichte bestehen aus nur zwei Hauptkomponenten und das „Aend-Ergebnis“ stimmt stets.

Die gastronomische Kultur Österreichs wird nicht nur innerhalb der Landesgrenzen hochgehalten, sie wird – dank zahlreicher Botschafter – auch erfolgreich nach außen getragen. FALSTAFF holt in diesem Jahr einen Österreicher vor den Vorhang, der sich im internationalen Weinbusiness einen Namen gemacht hat, wie kaum ein anderer seiner Landsleute. **Willi Klinger** hat als Geschäftsführer der ÖWM (Österreich Weinmarketing) dem heimischen Wein weltweit zu hohem Ansehen verholfen und wird dafür von FALSTAFF als **bester internationaler Botschafter** ausgezeichnet.

Zum **Gastronomen des Jahres** wurde diesmal **Joji Hattori** – ein im doppelten Sinn unwahrscheinlicher Glücksfall für die Wiener Gastronomie – gekürt. Bereits mit sieben Jahren als Geigenwunderkind gefeiert, wurde er schließlich international erfolgreicher Dirigent und ist bis heute mehr auf den Bühnen denn in den Küchen der Welt zu Hause. Warum er trotzdem unter die Wirte gegangen ist und mit dem **„Shiki“** in Wien ein zeitgenössisches japanisches Restaurant von internationalem Format eröffnet hat beantwortet er ganz bescheiden: Er esse einfach für sein Leben gern.

Für das **beste Service des Jahres** wurde die „lebende Kellner-Legende“ **Herbert Schmid** ausgezeichnet. Der einstige Käse-Sommelier des „alten“ Steirerecks im dritten Bezirk leitet heute die Weinbar im Merkur-Flagshipstore Hoher Markt. Den Preis für das **beste Wiener Beisl** erhielt diesmal das Gasthausjuwel **„Pichlmaiers zum Herkner“** im Wien-Hernals und **Wolfgang Kneidinger** wurde für seine Performance im **Palais Coburg** als **Sommelier des Jahres** 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. Döllerer: 99

2. Landhaus Bacher: 99

2. Obauer: 99

2. Silvio Nickol: 99

2. Simon Taxacher: 99

3. Mraz & Sohn: 98

3. Rote Wand Chef’s Table im Schualhus: 98

3. Saag: 98

4. Ikarus Hangar-7: 98

4. Paznauner Stube Trofana Royal: 98

5. Die Weinbank – Restaurant: 97

5. Stüva: 97

5. T.O.M. Pfarrhof: 97

6. Griggeler Stuba: 97

7. Amador: 96

7. Bootshaus Restaurant: 96

7. Senns Restaurant: 96

8. Almhof Schneider: 96

8. Tannenhof: 96

9. Gut Purbach: 95

9. Konstantin Filippou: 95

9. Le Ciel by Toni Mörwald:95

9. Mühltalhof: 95

10. Alexander: 95

10. Aurelio’s: 95

10. Das Maier: 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: 100
* Niederösterreich: Landhaus Bacher: 99
* Burgenland: Gut Purbach: 95
* Oberösterreich: Bootshaus Restaurant: 96
* Steiermark: Die Weinbank – Restaurant und T.O.M. Pfarrhof (ex aequo): 97
* Kärnten: Seerestaurant Saag: 98
* Salzburg: Döllerer und Obauer (ex aequo): 99
* Tirol: Simon Taxacher: 99
* Vorarlberg: Rote Wand Chef’s Table im Schualhus: 98

**DIE SONDERPREISE**

* Lebenswerk: Balthasar Hauser (Stanglwirt, Tirol)
* Eröffnung des Jahres: Aend (Wien)
* Gastronom des Jahres: Joji Hattori (Shiki, Wien)
* Bester internationaler Botschafter: Willi Klinger
* Bester Service des Jahres: Herbert Schmid (Merkur Hoher Markt, Wien)
* Bestes Wiener Beisl: Pichlmaiers zum Herkner
* Sommelier des Jahres: Wolfgang Kneidinger (Palais Coburg, Wien)

**NEU!**

* Vöslauer Award für Nachhaltigkeit & Innovation: Floh (Langenlebarn, NÖ)

**DIE BESTEN NEUEINSTEIGER**

1. Aend (Wien): 94

2. The Glass Garden (Salzburg): 93

3. Sportalm (Tirol): 90

4. Rosengarten Bistro (Tirol): 90

5. Pastamara (Wien): 90

6. Hirschen Chef’s Table (Vorarlberg): 89

7. Apron (Wien): 88

7. Fernruf 7 (Oberösterreich): 88

7. Materia (Wien):88

8. Bruder (Wien): 88

**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 760.000 Besuche und über 2,6 Millionen Seitenaufrufe (laut unabhängiger ÖWA-Messung, Dezember 2018). Die FALSTAFF-Genussdatenbank umfasst rund 93.000 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 105.000 Facebook-Freunden verweisen.

Weitere Informationen unter [www.falstaff.at/restaurantguide2019](http://www.falstaff.at/restaurantguide2019).

**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)