

Genussvolle Festspiele für Jedermann

Utl.: Der Falstaff Restaurantguide Edition Salzburger Festspiele 2014 präsentiert die besten Lokale Salzburgs und Umgebung.
Plus: Genusstipps von Netrebko, Obonya & Co. =

Wien (TP/OTS) - Bühne frei für Kultur und Genuss heißt es einmal mehr bei den Salzburger Festspielen 2014. Denn Jahr für Jahr wird Salzburg zur Festspielzeit nicht nur zum Kulturzentrum Österreichs, sondern auch zum kulinarischen Hotspot.

Bereits zum vierten Mal erscheint der Falstaff Restaurantguide Edition Salzburger Festspiele als idealer Begleiter für kulinarische Hochgenüsse. Der praktische Leitfaden gibt einen umfassenden Überblick über die empfehlenswertesten Adressen in und um Salzburg, zusammengestellt von der Autorin und Salzburg-Insiderin Ilse Fischer. Darin enthalten sind die von über 17.000 Gourmetclubmitgliedern bestbewerteten Lokale der Stadt und Umgebung. Dazu finden Sie besondere Tipps - für Andersesser, Nachtschwärmer, Künstlertreffs etc. - die Ihnen Einblick in das Salzburg der Salzburger bieten. Mit klarer Punktwertung und informativer Symbolik zu Preiskategorie, Öffnungszeiten, Terrasse usw. sind die Gäste und SalzburgerInnen kulinarisch perfekt für die Festspielzeit gerüstet.

Zwtl.: Prominente geben Genusstipps

Als besonderes Schmankerl enthält der Guide exklusive Genusstipps vieler Prominenter rund um die Salzburger Festspiele. Die Festspielpräsidentin Dr. Helga Rabl-Stadler sowie zahlreiche KünstlerInnen wie Anna Netrebko, Cornelius Obonya, Cecilia Bartoli und viele mehr verraten ihre Lieblingsrestaurants in der Region Salzburg.

Wo auch immer der Weg in und um Salzburg hinführt, mit dem Falstaff Restaurantguide Salzburger Festspiele in der Tasche steht den anspruchsvollsten kulinarischen Genüssen nichts mehr im Wege. Denn mit dem Guide gibt es die schönsten Plätze im praktischen Pocket-Format zu entdecken.

Der Falstaff Restaurantguide Edition Salzburger Festspiele 2014 ist zweisprachig in Deutsch und Englisch erhältlich. Der Guide wird

nach ausgesuchten Vorstellungen verteilt und liegt kostenlos in Salzburger Restaurants, Hotels, Lokalen, den Kartenbüros und an vielen Orten im Festspielbezirk auf.

Zwtl.: Exklusive Präsentation

Präsentiert wurde die neue Ausgabe des Genussratgebers im Rahmen eines vorabendlichen Empfangs im Haus für Mozart in Salzburg. Die geladenen Gäste, darunter Festspiel-Präsidentin Helga Rabl-Stadler sowie Falstaff-Geschäftsführerin Elisabeth Kamper, konnten dabei erste Einblicke in den Falstaff Restaurantguide Edition Salzburger Festspiele 2014 werfen. Kulinarisch verwöhnt wurden sie von Spitzenkoch Andreas Döllner, der im Falstaff Restaurantguide 2014 nicht nur als bester Koch des Bundeslands Salzburg ausgezeichnet wurde, sondern erstmals auch mit 99 Punkten und vier Gabeln unter die Österreich-Sieger gewählt wurde.

Zwtl.: Über den Falstaff-Verlag

Der Falstaff Verlag ist der Herausgeber von Österreichs größtem Magazin für kulinarischen Lifestyle mit einer Auflage von 46.700 Stück und 199.000 LeserInnen pro Ausgabe (CAWI-Print 2013). Die Marke Falstaff hat einen Bekanntheitsgrad von 65 Prozent, unter Weinliebhabern sogar 84 Prozent (GfK-Umfrage). Seit 2010 erscheint der Falstaff mit einer eigenen Ausgabe in Deutschland, mittlerweile in einer Auflage von 64.000 Stück.

Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Monat rund 139.000 Besuche und 623.000 Seitenaufrufe. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 40.000 Weine mit Bewertungen, 3.700 Restaurants, 1.200 Hotels, die 100 besten Bars Österreichs, über 550 Vinotheken und mehr als 1000 Feinkost-Produzenten. Auch auf dem Social Media Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit 25.000 Facebook-Freunden verweisen.

Weitere Informationen unter www.falstaff.at.

Anhänge zu dieser Aussendung finden Sie als Verknüpfung im AOM / Originaltext-Service sowie über den Link "Anhänge zu dieser Meldung" unter <http://www.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Mag. Elisabeth Kamper

Geschäftsführung

T: +43 1 90 42 141

E-Mail: elisabeth.kamper@falstaff.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4699/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0006 2014-07-22/10:20

221020 Jul 14

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20140722_TPT0006