

## Große Überraschungen beim Falstaff Restaurantguide



<http://www.apa-fotoservice.at/galerie/7513> Im Bild vlnr: Wolfgang Rosam (Falstaff Herausgeber) und Dr. Alfred Hudler (Vorstandsvorsitzender Vöslauer)

Credit: Falstaff Verlag/APA-Fotoservice/Schedl  
Fotograf: Ludwig Schedl

Wien (TP/OTS) - Die 16.000 Mitglieder des FALSTAFF-Gourmetclubs haben gewählt. Mit fast 240.000 Bewertungen für 1.645 Restaurants. Mit etlichen Überraschungen, Auf- und Abwertungen und sogar einem „Denkmal-Sturz“: So holten die FALSTAFF-TesterInnen den burgenländischen „Taubenkobel“ erstmals seit Jahrzehnten von seinem Siegerstockerl. Dafür gibt es nur mehr einen Österreich-Sieger, das Steirereck, das mit der Maximalpunktezahl von 100 Punkten eine Klasse für sich ist.

Zwtl.: Trend: Gesamterlebnis vor Sterneküche

Der Haupttrend 2016 in der Gastronomie ist die absolute Präferenz der Gäste für das Gesamterlebnis im Restaurant. Längst geht es nicht mehr ausschließlich um das am Teller Dargebotene. Viel mehr wünschen sich die Restaurantbesucher - neben einer perfekten Küche - einen besonders persönlichen Service und vor allem eine besondere „Stimmung“ im Restaurant. Also: Eine Business-Community zum Business-Lunch. Eine schicke Umgebung, ausgelassene Menschen, wenn man abends mit Freunden zum Dinner ausgeht (auch „people watching“ wird hierzulande immer mehr zum Faktor). Eine Digestivmöglichkeit an der Bar, die zum Restaurant gehört oder, natürlich immer noch, das Gourmetdinner, leistbar und ohne „steife Dünkel des Servierpersonals“. FALSTAFF-Herausgeber Wolfgang Rosam: „Der Restaurantbesuch muss wieder mehr Spaß machen und jedenfalls, dem Anlass bezogen, passend sein. Auch will der Gast genau wissen, was ihn im Restaurant erwartet. Je klarer ein Restaurantkonzept ist, desto besser. Das ist eines der Erfolgsgeheimnisse von Figlmüller oder Plachutta. Aber auch einer der Problembereiche von vielen

Hotelrestaurants, die mit einer Allerwelts-Speisekarte eben nicht begeistern können!"

Zwtl.: 12 Jahre Gourmetclub

„So sehr es für Österreich erfreulich ist, dass der Michelin-Guide fünf Restaurants mit zwei Sternen ausgezeichnet hat, desto unverständlicher ist es, dass dem Steirereck von den Reifenspezialisten nach wie vor der dritte Stern hartnäckig verweigert wird!“, wundert sich FALSTAFF-Herausgeber Wolfgang Rosam. Aber das STEIRERECK ist hier in guter Gesellschaft, denn auch das jahrelang als bestes Restaurant der Welt geltende NOMA in Kopenhagen erhielt nie den dritten Michelin Stern. „Die Michelin-Tester werten eben sehr französisch und extrem unterschiedlich. Der Vorteil des FALSTAFF-Guides ist die Breite der Bewertungen!“, sagt Rosam. Tatsächlich bewerteten nicht weniger als 16.000 FALSTAFF-Gourmetclub-Mitglieder 1.645 Restaurants in Österreich. Viele der Tester haben bis zu 150 Restaurantbesuche pro Jahr (!) im In- und Ausland aufzuweisen. „Die meisten FALSTAFF-Gourmetclub-Mitglieder sind Superprofis, weil sie die Erfahrung von tausenden Restaurantbesuchen haben und in deren Leben gutes Essen und Trinken eine primäre Rolle spielt. Was nützen einem Restaurant Sterne und Hauben, wenn keine Gäste kommen?“, sagt Rosam und verweist auf die jährlich, zahlreichen und teils spektakulären Konkurse von Restaurants. Der Gourmetclub ist eine Marketingkooperation von FALSTAFF mit der Erste Bank, der Wiener Städtischen Versicherung und T-Mobile. Diese drei Unternehmen stellen die FALSTAFF-Leistungen ihren besten Kunden kostenlos zur Verfügung und laden exklusiv in den FALSTAFF-Gourmetclub ein.

Zwtl.: Österreich-Sieger: 100 Punkte für das Steirereck

Gault Millau beispielsweise hat noch nie sein Punktemaximum von 20 Punkten in Österreich vergeben. Die FALSTAFF-Tester in diesem Jahr schon! Sie gaben dem Steirereck die Höchstbewertung von 100 Punkten. FALSTAFF-Herausgeber Rosam: „Natürlich ist NICHT JEDER Abend im Steirereck ein 100 Punkte-Erlebnis. Aber mehrheitlich leistet das Steirereck in allen Kategorien (Essen, Trinken, Service, Ambiente) 100 Punkte. Es ist stabiler, kreativer und innovativer als jedes andere Restaurant in Österreich. Deshalb gibt es 2016 bei FALSTAFF auch nur mehr einen Österreich-Sieger: Das Team um Heinz und Birgit Reitbauer im Steirereck im Wiener Stadtpark.“

Zwtl.: Fünf BESTE KÖCHE in Österreich

Gleich fünf Köche haben in Österreich von FALSTAFF die höchste Punkteanzahl in der Kategorie „Essen“ erhalten.

~

Heinz Reitbauer  
Thomas Dorfer  
Andreas Döllnerer  
Karl und Rudi Obauer  
Hubert Wallner  
~

„Das ist eine unglaublich tolle Leistung von den BESTEN unter den BESTEN“, schwärmt Rosam. Mit anderen Worten bedeutet dies: In jedem dieser fünf Restaurants wird allerhöchste Küchenkunst dargeboten und das ist, gemessen an der Größe Österreichs, Weltklasse.

Zwtl.: FALSTAFF-VÖSLAUER-Award für das Lebenswerk: Elisabeth Gürtler

Elisabeth Gürtler gehört nicht nur zu den herausragendsten Persönlichkeiten Österreichs, sie hat vor allem seit der Übernahme des Managements des Hotel Sacher in Wien und Salzburg im Jahre 1990 aus diesen Betrieben einzigartige Juwelen gemacht. Auch industriell schaffte Elisabeth Gürtler – mit der Sachertorten-Produktion – ein wirtschaftliches Bollwerk. Elisabeth Gürtler erhält für ihr Lebenswerk den FALSTAFF-VÖSLAUER-Award 2016.

Zwtl.: Wirt des Jahres: Josef Floh

Seit rund 20 Jahren gibt es das Restaurant „Floh“ in Langenlebarndorf, heute ist es eines der besten Restaurants der Region. Josef Floh ist nicht nur ein ausgezeichneter Koch, sondern auch Wirt durch und durch. Schon früh hatte er eine Weinkarte geschaffen, deren Ausmaß alles andere als üblich ist. Heute umfasst sie rund 2000 Weine. Und dann wäre da noch die nachhaltige Idee, die Produkte für die Floh-Küche nur noch innerhalb von 66 Kilometern einzukaufen. Titel dieses Konzepts: »Radius 66«.

Zwtl.: Sommelier des Jahres: Franz Messeritsch (Le Ciel)

Franz Messeritsch ist ein echtes Wirtshauskind. Die Eltern sorgten für eine fundierte Gastronomie-Ausbildung, während der Messeritsch

seine Leidenschaft für Wein entdeckte. Seit dem Jahr 2000 ist er Chef-Sommelier im Restaurant »Le Ciel« im Wiener »Grand Hotel«. Dort gelingt ihm seit Jahren, was heute in der Spitzengastronomie unersetzlich ist: Er kombiniert neue Weinstile mit den großen Weinen traditioneller Machart. Und das macht er mit Bravour.

Zwtl.: Bester Service des Jahres: Johanna Stiefelbauer (Landhaus Bacher)

Johanna Stiefelbauer ist so etwas wie die Seele im Service des Landhaus Bacher. Wann immer man dieses Restaurant betritt, eilt einem eine fröhlich lächelnde Johanna entgegen, die einem sofort jeden Wunsch von den Lippen abliest. Es gibt kaum jemand, der mit Gästen so gut umgehen kann wie Johanna Stiefelbauer. Und das seit rund 35 Jahren.

Zwtl.: Neueinsteiger des Jahres: Hochschober auf der Turracher Höhe

Alpiner Luxus, hochstehende Wellness und engagierte Küche bilden den erfolgreichen Hochschober-Mix. Gern gesehen bei Küchenchef Franz Rohn sind Zutaten mit kleinem ökologischem Fußabdruck, fast die Hälfte kommt deshalb von kleinen Betrieben der Umgebung. Klassiker der österreichischen Küche und Ideen aus der Alpe-Adria-Tradition vereinen sich am Hochschober mit einem Asia-Touch in höchster Güte.

Zwtl.: Innovativster Gastronom: Joschi Walch (Rote Wand)

Alle in der Gegend nennen ihn »Joschi«, den Josef Walch aus Lech am Arlberg. Er ist ein Hotelier mit Visionen, ein Ruheloser. Als Caterer für BMW in der Formel 1 ist er in der Welt herum gekommen, ständig auf der Suche nach den neuesten Trends. Seine Ideen konnte er mit der Renovierung im Alpen-Hotel »Walch's Rote Wand« umsetzen. Zudem hat Joschi Walch mit dem »Schualhus« einen neuen Hotspot geschaffen - nach internationalem Vorbild.

Zwtl.: Bester Gastro-Unternehmer: Dietrich Mateschitz (Hangar-7, Projekt Spielberg)

Mit einem Energy-Drink stieg Dietrich Mateschitz in die wirtschaftliche Premiuliga auf, er reüssiert aber auch mit fester Nahrung. Mit seinem Hangar-7 in Salzburg rief er 2003 das revolutionäre Gastkochkonzept ins Leben. In Spielberg wurde das Gastro-Imperium rund um die Formel-1-Rennstrecke erweitert. Gleich

mit einer ganzen Reihe von Betrieben, darunter das Schloss Gabelhofen, das Murtal G'schlössl und das Steirerschlössl mit großartiger Fine-Dining-Küche.

Zwtl.: Bester internationaler Botschafter: Kurt Gutenbrunner  
(Multigastronom in New York)

Kurt Gutenbrunner ist das kulinarische Aushängeschild Österreichs an der Ostküste der USA. Gelernt bei den Koch-Ikonen Werner Matt und Heinz Winkler zog es Gutenbrunner bereits Ende der 80er-Jahre nach NYC. Heute nennt er vier extrem erfolgreiche Gastro-Betriebe im Big Apple sein Eigen und hält die Fahne der österreichischen Küche in New York hoch. Seine Betriebe:

~

Wallsé  
Upholstery Store  
Blaue Gans  
Café Sabarsky

~

Zwtl.: Beste Weinkarte: Palais Coburg

5500 verschiedene Weine und insgesamt 60.000 Flaschen lagern tief unten in den Gewölben, die Weinliste liest sich wie eine Schatzkarte. Der Champagnerkeller bietet so ziemlich alles, was man sich wünschen kann. Beeindruckend auch der Château-Yquem-Keller mit hundert Jahrgängen, die größte Yquem-Sammlung außerhalb des französischen Guts.

Zwtl.: Bestes Beisl: Petz im Gußhaus

Christian Petz hat sich ganz nach oben gekocht. Der Witzigmann-Schüler sorgte einst im »Meinl am Graben« für Höchstwerte in allen heimischen Restaurantguides. Danach erkochte er sich im »Palais Coburg« alle Auszeichnungen dieser Welt. Dann verabschiedete er sich von der Nobelgastronomie. Im Vorjahr startete Petz mit einem ganz anderen Gastronomieprojekt: Er übernahm das »Gasthaus Gußhaus« in der Gußhausstraße und formte es zu einem Edelbeisl. Das Lokal ist über Wochen ausgebucht, die Gäste schätzen es, dass hier ein ganz großer Herdvirtuose eine ganz spezielle Gasthausküche kocht, die man in dieser Qualität lange suchen muss - und außer bei Petz nirgendwo findet.

Zwtl.: Die Bundesland-Sieger

Die größte Überraschung gab es im Burgenland. Die FALSTAFF-TesterInnen stürzten den Taubenkobel in Schützen am Gebirge vom Stockerl. Zu instabil sind Küche und Service. Zu wenig klar die Linie des Restaurants. Zu volatil die Stimmung, die einem als Gast entgegenschlägt. Schade für Alain Weissgerber und Barbara Eselböck. Umso erfreulicher die Kür des neuen Burgenland-Siegers Max Stiegl vom Restaurant Gut Purbach. Der Virtuose von ausgefallenen Gerichten, z.B. im Innereien-Bereich, ist zwar in der Gesamtwertung punktegleich mit dem Taubenkobel, jedoch hat er einen Punkt mehr in der Küche und das ist nach dem Reglement entscheidend für den Bundeslandsieger. Überraschend auch der Sieg in der Steiermark für das Restaurant T.O.M. Pfarrhof des Ausnahme-Kochs Tom Riederer. Besonders erfreulich auch der Aufstieg in die Champions-League von Hubert Wallner mit seinem Seerestaurant Saag in Kärnten. Erstmals gibt es 50 Punkte in der Küche für den sympathischen Kärntner.

Zwtl.: Die Bundesland-Sieger:

~

- Wien: Restaurant Steirereck
- Niederösterreich: Landhaus Bacher
- Burgenland: Gut Purbach
- Oberösterreich: Restaurant Verdi
- Steiermark: T.O.M. Pfarrhof
- Kärnten: Seerestaurant Saag
- Salzburg: Döllner & Obauer ex aequo
- Tirol: Paznauner Stube Trofana Royal
- Vorarlberg: Griggeler Stuba

~

Zwtl.: Der FALSTAFF Restaurantguide 2016 + App

Ab 17. März ist der FALSTAFF Restaurantguide im Buch- und Zeitschriftenhandel, in allen Trafiken, bei Wein & Co sowie an Tankstellen zum Preis von € 9,90 erhältlich. Alle Bewertungen sind dann auch in der neuen FALSTAFF Restaurantguide-App verfügbar, mit Beschreibung, Bildern und Kontaktdaten. Praktische Funktionen wie eine detaillierte Suche, Restaurants in der Nähe oder Favoritenlisten machen die App (kostenlos erhältlich für iOS und Android) zum praktischen Genuss-Begleiter für unterwegs.

Zwtl.: Über den FALSTAFF-Verlag

FALSTAFF ist mit einer Auflage von ca. 140.000 Stück das größte Magazin für „kulinarischen Lifestyle“ im deutschsprachigen Raum. Rund 60 FALSTAFF-MitarbeiterInnen erwirtschafteten 2015 einen Umsatz von 11 Mio Euro.

Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Monat rund 328.000 Besuche und etwa 1.250.000 Seitenaufrufe (ÖWA, Dez. 2015). Die FALSTAFF-Genussdatenbank umfasst mehr als 50.000 Weine mit Bewertungen, 3900 Restaurants, 1200 Hotels, 500 Cafés, die besten Bars Österreichs und mehr als 500 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist FALSTAFF führend und kann auf eine lebendige Community mit mehr als 40.000 Facebook-Freunden verweisen.

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

Weitere Bilder unter: <http://www.apa-fotoservice.at/galerie/7513>

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Wolfgang Rosam

Herausgeber Falstaff Verlag Ges.m.b.H.

Tel.: +43 1 90 42 142 -200

E-Mail: [wolfgang.rosam@falstaff.at](mailto:wolfgang.rosam@falstaff.at)

Web: [www.falstaff.at](http://www.falstaff.at)

~

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

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

TPT0007 2016-03-16/14:16

161416 Mär 16

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20160316\\_TPT0007](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20160316_TPT0007)