

Presseinformation

27. März 2013

Top-Gastronomen aus Niederösterreich im „Falstaff Restaurantguide 2013“

Landhaus Bacher und Restaurant Triad ausgezeichnet

Bei der Präsentation des „Falstaff Restaurantguides 2013“ vor wenigen Tagen im Wiener Rathaus gab es auch Gewinner aus Niederösterreich. Es handelt sich dabei um das Landhaus Bacher in Mautern, das als Sieger in der Kategorie „Luxus/High End“ und als Österreich-Sieger mit 99 Punkten und 4 Gabeln (Küchenwertung: 50 von 50 Punkten) ausgezeichnet wurde. Das Restaurant Triad in Bad Schönau siegte dagegen in der Kategorie „Klassisch/Traditionell“ mit 95 Punkten und 4 Gabeln (Küchenwertung: 48 von 50 Punkten).

Im Rahmen dieser Bewertung werden von 17.000 Hobby-Gourmets rund 1.500 Betriebe getestet. „Unsere 17.000 hochmotivierten Gourmetclubmitglieder bewerteten bei ihren Restaurantbesuchen regelmäßig die Bereiche Essen, Service, Wein- und Getränkekarte sowie Ambiente. Mit unserem neuen Restaurantguide bieten wir den größten Überblick über die heimische Gastronomieszene“, so Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam.

„Die Auszeichnung ist eine Bestätigung unseres eingeschlagenen, qualitätsbewussten Weges. Bodenständig oder experimentierfreudig, einfach oder raffiniert, regional oder international - für Feinschmecker sind Niederösterreichs Gastronomie, die außerordentliche Wirtshauskultur und unsere eleganten Gourmetrestaurants ein Quell unvergesslicher Genusserlebnisse“, sagte Prof. Christoph Madl, MAS, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung zu der Bewertung.

Der „Falstaff Restaurantguide“, in dem auf 566 Seiten rund 1.500 österreichische Restaurants beschrieben und bewertet werden, ist seit wenigen Tagen im Buch- und Zeitschriftenhandel, in allen Trafiken, bei „Wein & Co“ sowie an Tankstellen zum Preis von 9,90 Euro erhältlich.

Nähere Informationen: Niederösterreich-Werbung, Marian Hiller, Telefon 02742/9000-19844, marian.hiller@noe.co.at bzw. <http://www.falstaff.at/>.