

Medieninformation

Brandaktuell: Falstaff Restaurant Guide (die 1.900 besten Restaurants Österreichs) und Falstaff Hotel Guide (die besten 1.100 Hotels weltweit): Der Genuss kehrt zurück – BILD/VIDEO

Die Wiederöffnung von Hotellerie und Gastronomie ist zum Greifen nahe. In Diskussion steht der 17. Mai 2021. Falstaff bewertet 1.900 Restaurants im neuen Guide, der am Mittwoch in der Hofburg Vienna präsentiert wurde. Der „Falstaff Hotel Guide“ feiert Premiere und gibt ein Ranking über 1.100 Hotels weltweit, davon allein 450 beste Hotels in Österreich.

+++ ACHTUNG SPERRFRIST +++

BITTE SPERRFRIST FÜR ALLE MEDIEN (FERNSEHEN, RADIO, INTERNET, TELETEXT UND PRINT) BIS MITTWOCH, 21. APRIL 2021, UM 10 UHR, BEACHTEN.

Bilder, Videos und Dokumente stehen ab Beginn des Mediengesprächs in der [Mediendatenbank](#) zur Verfügung. (Passwort: FALSTAFFGuides*2021)

→ [Live-Mediengespräch am Mittwoch, den 21. April 2021, um 10 Uhr, auf Zoom](#)

Wien – Das zurückliegende Jahr war die schwierigste Zeit, die Hotellerie und Gastronomie seit der Nachkriegszeit durchmachen mussten. An „Business as usual“ war nicht zu denken. Dementsprechend bewertet der „Falstaff Restaurant Guide 2021“ weniger, was vergangenes Jahr gezeigt werden konnte, sondern wie es sein wird und soll, wenn es in naher Zukunft wieder losgeht. Das Bedürfnis nach dem Comeback des guten Geschmacks ist enorm: 88 Prozent der Österreicher wollen laut einer aktuellen Umfrage (TQS Research & Consulting) mit Freunden und Bekannten Essen gehen, sobald es wieder erlaubt ist. Der „Falstaff Restaurant Guide 2021“ des größten Magazins für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum ist der Navigator für das große Comeback. Er bittet all jene vor den Vorhang, die auch diese Krise als Chance verstanden haben, und ehrt jene, die ihre soziale Ader nicht vergessen haben und zu ihren Mitarbeitern gestanden sind.

Aus Rücksicht auf die herausfordernde Situation verzichtet die Falstaff-Redaktion in diesem Jahr auf Abwertungen.

Nur noch wenige Tage bis zum Comeback von Hotellerie und Gastronomie

„Die Zuversicht auf die Rückkehr in die Normalität steigt mit jedem Tag! Wir alle haben im letzten Jahr gespürt, wie sehr uns Reisen und herausragende Gastronomie im Alltag fehlen. Jetzt kehrt der Genuss endlich zurück und uns steht ein Reiseboom bevor. Mit großer Freude stellen wir im brandneuen ‚Falstaff Hotel Guide 2021‘ erstmals 1.100 der besten Hotels weltweit, davon 450 alleine in Österreich und passionierte Gastgeberinnen und Gastgeber vor, die das Reiseerlebnis unvergesslich machen“, betont Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam**.

„Zum wiederholten Mal als Österreichs bestes Restaurant ausgezeichnet zu werden, ist eine starke Teamleistung, geschaffen im Kollektiv mit all den Menschen, die mit uns für das Steirereck stehen“, so **Birgit Reitbauer**, deren Steirereck mit 99-Falstaff-Punkten und vier Gabeln sowohl die nationale als auch die Wiener Bestenliste anführt.

„Nach diesen Monaten des langen Lockdowns freuen sich alle Hoteliers, endlich wieder Gastgeberinnen und Gastgeber sein zu können und ihre Gäste wieder verwöhnen zu dürfen! Die Lust auf Reisen ist größer denn je. Die Gästestruktur Tirols beruht allerdings zu 50 Prozent auf deutschen Gästen, sodass ein erfolgreicher Tourismus erst nach der Öffnung der Grenzen – insbesondere nach Deutschland – stattfinden kann!“, sagt **Elisabeth Gürtler**, Eigentümerin des Astoria Resort Relax und Spa Hotels.

Gastronom des Jahres

Joschi Walch von der „Roten Wand“ in Lech am Arlberg darf sich über die Auszeichnung als „Gastronom des Jahres“ freuen. Er ist immer ein großer Ermöglicher, ein Brückenbauer auch über ideologische Grenzen hinweg. Zudem ist Walch auch ein durch und durch sozialer Mensch, der in dieser Krise nicht nur alle Mitarbeiter behalten, sondern viele sogar in seinem aktuell stillgelegten Betrieb wohnen ließ.

Lebenswerk

Für ihr Lebenswerk wird **Haya Molcho** geehrt. Mit ihren „Neni“-Restaurants hat sie die Aromen und das Lebensgefühl der mittelöstlichen Küchen in das Herz Europas geholt. Bald gibt es in Wien drei Locations, dazu welche in München, Köln, Hamburg, Zürich und auf Mallorca. Der Preis wird von „Too Good To Go“-Geschäftsführer **Georg Strasser** überreicht, der Molchos besondere Wertschätzung von Lebensmitteln hervorhebt. „Too Good To Go“ ist eine Plattform, die Gastronomen, Händler und Konsumenten zusammenbringt, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Sommelier des Jahres

Als Maître des „Ikarus“ mit seinem aufsehenerregenden Gastkoch-Konzept ist **Matthias Berger** besonders gefordert. Der Sommelier muss sich jeden Monat auf eine komplett neue Küchenlinie, neue Aromen, sowie eine neue Geschmackswelt einstellen und die dazu passenden Weine und Getränke kredenzen.

Bester Service

Mit Witz und Charme, Menschenkenntnis und Umsicht wird den Gästen im Wiener „Zum Schwarzen Kameel“ eine schöne Zeit bereitet. **Pablo Meier-Schomburg** ist seit Jahren der Mann, der über all das den Überblick hat und auch in der Hitze des Gefechts Charme und kühlen Kopf bewahrt. Dafür zeichnet ihn Falstaff in der Kategorie „Bester Service des Jahres“ aus.

„Dank meiner Eltern bin ich vier verschiedenen Ländern, in unterschiedlichen Gesellschaften und mit fünf Sprachen groß geworden. So unterhalte ich mich sehr gerne mit meinen Gästen, merke mir ihre Namen, kulinarischen Vorlieben und persönlichen Geschichten. Ich erkundige mich regelmäßig über die Entwicklung derselbigen. Und noch wichtiger: Ich behalte Gehörtes diskret für mich. Dazu kommt noch der Wiener Schmääh, der im ‚Schwarzen Kameel‘ besonders wichtig ist. Es geht um gute Stimmung und darum, dem gestressten Alltag der Gäste eine Pause zu gönnen“, berichtet Meier-Schomburg aus der Praxis.

Bester internationaler Botschafter

Aldo Sohm, ausgezeichnet als „Bester internationaler Botschafter“, ist wohl der einzige Tiroler, nach dem in New York eine Weinbar benannt ist: die „Aldo Sohm Wine Bar“ in der hochdekorierten Genussinstitution „Le Bernardin“. 2008 wurde er als „Best Sommelier of the World“ ausgezeichnet. Mit seinem Bestseller „Wine Simple“ hat er es geschafft, zigtausende Menschen für Wein zu

begeistern. Dabei hat er seine österreichischen Wurzeln nie vergessen: Gemeinsam mit **Gerhard Kracher** füllt er eine eigene Weinlinie, unter anderem Grünen Veltliner, ab. Mit dem Glasproduzenten Zalto hat er Gläser entworfen und damit Handwerk „made in Austria“ noch einmal begehrt gemacht.

„Ich habe große Passion für meinen Beruf und bin daher sehr fokussiert, liebe die Challenge und gebe nicht so schnell auf. Wenn es auf einem Weg nicht funktioniert, dann eben auf einem anderen. Wichtig ist es, dabei positiv und bescheiden zu bleiben – eben einfach Mensch zu bleiben!“, so Sohm.

Bestes Take-away

Take-away war im letzten Jahr das Gebot der Stunde. Die „Mochi“-Masterminds **Eddi Dimant** und **Tobi Müller** haben mit fabelhaften Teishoku-Boxen unser aller Fernweh auf ganz besonders köstliche Weise gestillt. Höchst verdient ist daher ihre Auszeichnung für das beste Take-Away, eine zeitgemäße, neu eingeführte Kategorie.

„Wir tun, was wir lieben! So hat alles angefangen. Wir wollten einen Ort schaffen, an dem wir selbst gerne zu Gast sein wollen. Durch das Take-away können wir jetzt auch bei unseren Gästen zuhause auftischen und die Verbindung zu unserem Publikum pflegen“, erzählt Müller.

Nachhaltigkeit und Innovation – curated by Vöslauer

In der Kategorie „Nachhaltigkeit & Innovation – curated by Vöslauer“ wird **Paul Ivić** vom Wiener „Tian“ ausgezeichnet, das eines von nur sieben vegetarischen Sternerestaurants weltweit ist. Im letzten Jahr ist viel passiert: „Tian zuhause“ wurde ins Leben gerufen, es wurde an neuen Konzepten gearbeitet. Unter anderem sind ein Onlineshop mit Suppen, Saucen, Sugo etc. in Gläsern entstanden, Drei-Gänge-Menüs für zuhause und vegane Burger zum Mitnehmen. Das allerwichtigste ist ihm die Wertschätzung für seine Mitarbeiter. Ihnen bot er auch im Lockdown laufend Seminare. Das „Tian“ bleibt in Bewegung, hinterfragt sich, bleibt aktiv und arbeitet an Neuem – die Teams sind im Lockdown enger zusammengewachsen als je zuvor.

Eröffnung des Jahres

Auf den ersten Blick sieht es tatsächlich so aus, als ob in den legendären „3 Hacken“ nur schnell einmal ausgemalt wurde, sonst aber alles beim Alten geblieben wäre. Dabei wurde das mehr als betagte Beisl von Grund auf erneuert – freilich nur mit dem Ziel, dass alles so bleiben kann, wie es

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

immer schon war. Also gibt es nach wie vor eine gepflegte Wiener Küche – nunmehr von **Zbigniew Stoch** verantwortet –, die einem Tränen der Rührung in die Augen treibt. Zu verdanken ist diese Auferstehung **Catherine Demeter**, ihres Zeichens Stiftungsvorständin der Münchner Augustinerbrauerei, die in Wien lebt und sich eben auch der Erhaltung echter Wirtshauskultur verschrieben hat.

Bestes Wiener Beisl

Wiener Küche ohne Gschisti-gschasti, dafür aber mit Herz, Hirn und ein bisserl einer Seel' gekocht: Es gibt nicht mehr viele, die dafür noch ein Handl haben. **Jakob Jensen**, **Andreas Döcler** und **Eduard Peregi**, das Team hinter dem „Dingelstedt 3“, gehören definitiv zu dieser kleinen Gruppe dazu. Was sie da in ihrem Wirtshaus am Platz hinter der Kirche Maria vom Siege geschafft haben, ist ganz bemerkenswert: In moderner, vom Vorgänger übernommener Atmosphäre haben sie ein modernes Beisl geschaffen, in dem es sich ganz zeitgemäß und hervorragend essen, trinken oder einfach sitzen und sozialisieren lässt. Dass die drei auch noch mithelfen, ein nicht nur kulinarisch schwieriges Grätzl zu beleben, macht ihre Verdienste noch einmal größer.

Bestes Landgasthaus

Der Loibnerhof von Familie Knoll im niederösterreichischen Dürnstein gilt seit Jahrzehnten als jener Ort in der Wachau, wo die klassische österreichische Küche noch in unverfälschter Perfektion dargebracht wird. Dass der Garten einer schönsten ist, die man sich überhaupt vorstellen kann, vermag diesen Eindruck nur zu unterstreichen. Der tiefere Grund ist aber das außerordentlich wunderbare Essen, das Seniorchef **Sepp Knoll** und sein Sohn **Josef** aus der großen Küche dieses archetypischen Ausflugsgasthofs schicken: österreichische Tradition in ihrer schönsten Form.

Schnell und gut

Wer einmal in Mexiko war, der weiß: Der Taco kann das so ziemlich beste Straßenessen überhaupt sein. In Weltstädten wie New York, Los Angeles oder London ist das schon lange bekannt, in Wien hingegen hat sich das noch kaum herumgesprochen. Was auch daran liegt, dass es einfach keine gescheiterten Tacos gab. **Monika Sims** hat das nun glücklicherweise geändert. Sie stammt ursprünglich aus Tirol und hat lange in den USA gelebt, wo sie Tacos kennen und lieben lernte. Zurück in Österreich hat sie nun mit dem „Maíz“ die erste ordentliche Taqueria des Landes aufgesperrt. Das „Maíz“ ist weitaus mehr als nur ein fantastischer Taco-Laden – nämlich eine echte Bereicherung!

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

„Das Wichtigste ist die Passion. Außerdem habe ich gelernt, dass man wissen muss, wann man um Hilfe fragt. Das ist keine Schande, sondern bringt einen vorwärts. Jungen Leuten würde ich raten, keine Angst vor dem Versagen zu haben, denn nur daraus lernt man. Und so ehrlich müssen wir uns sein: Ausdauer! Ohne Ausdauer geht gar nichts!“, ist Sims überzeugt.

Premiere für den Falstaff Hotel Guide

Die Hotellerie war eine der am schwersten geprüften Branchen in der Covid-19-Krise. Zum großen Comeback des Reisens ist daher genau der richtige Zeitpunkt, um den ersten „Falstaff Hotel Guide“ zu präsentieren, der die besten 1.100 Hotels in Österreich, Deutschland, der Schweiz und weltweit vorstellt.

Die Höchstwertung für ein Hotel liegt bei 100 Punkten, die sich aus mehreren Unterkategorien – von Ambiente über Kulinarik bis zur Lage – zusammensetzt. Im Premierenguide wurden vier Hotels mit der Höchstwertung geadelt: „Hotel Almhof Schneider“ und „Chalet N“ in Österreich sowie „Bürgenstock Resort“ und „The Alpina Gstaad“ in der Schweiz.

„Die Reiselust wird in den nächsten Jahren alle Rekorde brechen! Wir sollten die große Chance dieses Comebacks nutzen: die Neuentdeckung des Qualitätstourismus. Der neue ‚Falstaff Hotel Guide 2021‘ blickt in diese neue Qualitätszukunft!“, unterstreicht Falstaff-Travel-Herausgeberin **Nadine Tschiderer**.

Falstaff Restaurant Guide

Insgesamt 1.900 Lokale wurden von den knapp 20.000 Mitgliedern des Falstaff-Gourmetclubs für die aktuelle Ausgabe des „Falstaff Restaurant Guide 2021“ bewertet. Die Höchstnote von vier Falstaff-Gabeln wird an 36 Betriebe verliehen. Weitere 152 werden mit je drei Falstaff-Gabeln ausgezeichnet.

Alle Sieger im Überblick:

- Lebenswerk: **Haya Molcho**, Neni, Wien
- Gastronom des Jahres: **Joschi Walch**, Rote Wand, Vorarlberg
- Sommelier des Jahres: **Matthias Berger**, Hangar 7, Salzburg
- Bester Service des Jahres: **Pablo Meier-Schomburg**, Zum Schwarzen Kameel, Wien
- Bester internationaler Botschafter: **Aldo Sohm**, Aldo Sohm Wine Bar im Le Bernadin, New York City, USA

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

- Eröffnung des Jahres: **Augustiner Brauerei** – Zu den 3 Hacken, Wien
- Bestes Wiener Beisl: **Dingstedt 3**, Wien
- Bestes Landgasthaus: **Loibnerhof**, Niederösterreich
- Schnell und gut: **Maiz!**, Wien
- Bestes Take-away: **Mochi**, Wien
- Nachhaltigkeit und Innovation – curated by Vöslauer: **Paul Ivčić**, Tian, Wien

Die Erstplatzierten in ganz Österreich:

- **Steirereck**, Wien: 99 Falstaff-Punkte
- Landhaus Bacher, Niederösterreich: 99 Falstaff-Punkte
- Obauer, Salzburg: 99 Falstaff-Punkte

Die Sieger in den Bundesländern:

Die Besten in Wien:

1. **Steirereck**: 99 Falstaff-Punkte
2. Amador und Mraz & Sohn (ex aequo): 98 Falstaff-Punkte
3. Silvio Nickol: 97 Falstaff-Punkte

Die Besten in Niederösterreich:

1. **Landhaus Bacher**, Mautern an der Donau: 99 Falstaff-Punkte
2. Toni M., Feuersbrunn: 95 Falstaff-Punkte
3. Floh, Langenlebarn: 94 Falstaff-Punkte

Die Besten in Salzburg:

1. **Obauer**, Werfen: 99 Falstaff-Punkte
2. Döllerer, Golling, und Ikarus im Hangar 7, Salzburg (ex aequo): 98 Falstaff-Punkte
3. Senns Restaurant, Salzburg: 96 Falstaff-Punkte

Die Besten in Vorarlberg:

1. **Rote Wand Chef's Table im Schualhus**, Lech: 98 Falstaff-Punkte
2. Griggeler Stuba, Lech: 97 Falstaff-Punkte
3. Aurelio's, Lech: 96 Falstaff-Punkte

Die Besten in Tirol:

1. **Paznaunerstube Trofana Royal**, Ischgl: 98 Falstaff-Punkte
2. Stüva, Ischgl: 97 Falstaff-Punkte
3. Tyrol Chef's Table, Telfs/Buchen, und Tannenhof, St. Anton am Arlberg (ex aequo): 95 Falstaff-Punkte

Die Besten in Oberösterreich:

1. **Bootshaus**, Traunkirchen: 96 Falstaff-Punkte
2. Mühlthalhof, Neufelden: 95 Falstaff-Punkte
3. Tanglberg, Vorchdorf: 95 Falstaff-Punkte

Die Besten in der Steiermark:

1. **Die Weinbank – Restaurant**, Ehrenhausen, und **Harald Irka am Pfarrhof**, St. Andrä im Sausal (ex aequo): 97 Falstaff-Punkte
2. Steirerschlossl, Zeltweg: 95 Falstaff-Punkte
3. Weinbank – Wirtshaus, Ehrenhausen: 93 Falstaff-Punkte

Die Besten in Kärnten:

1. **Die Forelle**, Weissensee: 97 Falstaff-Punkte
2. Caramé, Velden: 95 Falstaff-Punkte
3. Frierss Feines Haus, Villach: 93 Falstaff-Punkte

Die Besten im Burgenland:

1. **Gut Purbach**, Purbach: 95 Falstaff-Punkte
2. Taubenkobel, Schützen: 95 Falstaff-Punkte
3. Ratschens Restaurant, Deutsch Schützen: 91 Falstaff-Punkte

Falstaff Hotel Guide

Der erstmalig erscheinende „Falstaff Hotel Guide“ bewertet 1.100 Hotels, davon 450 in Österreich, 192 in Deutschland, 109 in der Schweiz und 114 in Südtirol. Hinzu kommen 251 außergewöhnliche internationale Hoteltipps. Im neuen „Falstaff Hotel Guide 2021“ sind 284 exzellente Hotels zu finden, die mit sechs Sternen ausgezeichnet wurden. In Österreich können sich 57 Häuser über diese Bestnote freuen.

Die zehn besten Hotels in ganz Österreich:

1. Hotel Almhof Schneider, Vorarlberg: 100 Falstaff-Punkte
2. Chalet N, Vorarlberg: 100 Falstaff-Punkte
3. Hotel Trofana Royal, Tirol: 99 Falstaff-Punkte
4. Hotel & Chalet Aurelio, Vorarlberg: 99 Falstaff-Punkte
5. Schlosshotel Ischgl, Tirol: 99 Falstaff-Punkte
6. Interalpen-Hotel Tyrol, Tirol: 98 Falstaff-Punkte
7. Park Hyatt Vienna, Wien: 98 Falstaff-Punkte
8. Burg Vital Resort, Vorarlberg: 98 Falstaff-Punkte
9. Das Central – Alpine.Luxury.Life, Tirol: 98 Falstaff-Punkte
10. Naturhotel Forsthofgut, Salzburg: 98 Falstaff-Punkte

Die „Most Likes“ in Österreich:

- Beliebtester Newcomer: **MalisGarten**, Tirol
- Beliebtestes Gourmethotel: **Walch's Rote Wand Gourmet Hotel**, Vorarlberg
- Beliebtestes Wellnesshotel: **Astoria Resort Relax und Spa Hotel**, Tirol
- Beliebtestes Familyhotel: **Bio- und Wellnesshotel Stanglwirt**, Tirol
- Beliebtestes Cityhotel: **Park Hyatt Vienna**, Wien
- Beliebtestes Skihotel: **Hotel Almhof Schneider**, Vorarlberg
- Beliebtestes Chalet: **Priesteregg Premium Eco Resort**, Salzburg

Die Sieger in den Bundesländern:

Die Besten im Burgenland:

- **Hotel & Spa Larimar**, Stegersbach: 89 Falstaff-Punkte
- **Falkensteiner Balance Resort Stegersbach**, Stegersbach: 89 Falstaff-Punkte
- **Reiters Supreme Hotel**, Bad Tatzmannsdorf: 88 Falstaff-Punkte

Die Besten in Kärnten:

- **Schloss Seefels**, Pörschach am Wörthersee: 93 Falstaff-Punkte
- **Falkensteiner Schlosshotel Velden**, Velden am Wörthersee: 93 Falstaff-Punkte
- **Hotel Hochschober**, Turracher Höhe: 92 Falstaff-Punkte

Die Besten in Niederösterreich:

- **Loisium Wine & Spa Hotel Langenlois**, Langenlois: 91 Falstaff-Punkte
- **Mörwald Relais & Châteaux Hotel am Wagram**, **Feuersbrunn am Wagram**: 90 Falstaff-Punkte
- **Steigenberger Hotel & Spa Krems**, Krems: 90 Falstaff-Punkte

Die Besten in Oberösterreich:

- **Geinberg5 Private Spa Villas**, Geinberg: 96 Falstaff-Punkte
- **Hotel Seevilla Wolfgangsee**, **St. Wolfgang im Salzkammergut**: 95 Falstaff-Punkte
- **Seehotel Das Traunsee**, Traunkirchen: 93 Falstaff-Punkte

Die Besten in Salzburg:

- **Naturhotel Forsthofgut**, Leogang: 98 Falstaff-Punkte
- **Das Edelweiss Salzburg Mountain Resort**, Großarl: 97 Falstaff-Punkte
- **Priesteregg Premium Eco Resort**, Leogang: 96 Falstaff-Punkte

Die Besten in der Steiermark:

- **Loisium Wine & Spa Hotel Südsteiermark**, Ehrenhausen: 97 Falstaff-Punkte
- Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf, Bad Waltersdorf: 95 Falstaff-Punkte
- Almwelness Hotel Pierer, Fladnitz: 93 Falstaff-Punkte

Die Besten in Tirol:

- **Hotel Trofana Royal**, Ischgl: 99 Falstaff-Punkte
- Schlosshotel Ischgl, Ischgl: 99 Falstaff-Punkte
- Interalpen-Hotel Tyrol, Telfs: 98 Falstaff-Punkte

Die Besten in Vorarlberg:

- **Hotel Almhof Schneider**, Lech am Arlberg: 100 Falstaff-Punkte
- Chalet N, Lech am Arlberg: 100 Falstaff-Punkte
- Hotel & Chalet Aurelio, Lech am Arlberg: 99 Falstaff-Punkte

Die Besten in Wien:

- **Park Hyatt Vienna**: 98 Falstaff-Punkte
- Hotel Sacher Wien: 97 Falstaff-Punkte
- Palais Coburg: 96 Falstaff-Punkte

„Falstaff Restaurant Guide 2021“ und „Falstaff Hotel Guide 2021“ ab sofort erhältlich

Der „Falstaff Restaurant Guide 2021“ um 15 Euro und der „Falstaff Hotel Guide 2021“ um 19,90 Euro sind ab sofort im Buch- und Zeitschriftenhandel, online auf <https://falstaff.at/guides> erhältlich. Eine Sonderedition des „Falstaff Restaurant Guides 2021“ ist bei HOFER um 9,90 Euro erhältlich. Alle Bewertungen sind auch in der kostenlosen Falstaff-Restaurantguide-App nachzulesen.

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Stück das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Monat rund 800.000 Besuche und rund 2,5 Millionen Seitenaufrufe

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

laut Österreichischer Web Analyse. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 113.000 Weine mit Bewertungen, 15.000 Restaurants, 2.700 Hotels, 1.000 Cafés, die besten Wein- und Cocktailbars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit über 130.000 Facebook-Freunden sowie mehr als 80.000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf <https://www.falstaff.com>

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung.

Rückfragehinweis:

leisure communications

Alexander Khaelss-Khaelssberg

Tel.: +43 664 8563001

<mailto:akhaelss@leisure.at>

<https://twitter.com/akhaelss>

<https://www.leisure.at/presse>