



Rot-weiÃŸ-roter Genuss: Rezept-HÃ¶hepunkte der neun Falstaff-SiegerkÃ¶che aus den BundeslÃ¤ndern â€œ BILD

ID: LCG20415 | 09.11.2020 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik
Ã–sterreich | Medieninformation

„Ã–sterreichs beste Rezepte“ machen Lust auf den Geschmack aus den Regionen zwischen Neusiedlersee und Arlberg. Auf 200 Seiten prÃ¤sentieren die neun Falstaff-SiegerkÃ¶che ihre liebsten Gerichte. Ab Mitte November 2020 im Einzelhandel sowie im Falstaff-Shop um 39,90 Euro erhÃ¤ltlich.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Im Ausnahmejahr ist Ã–sterreich auf den Geschmack gekommen und hat die heimische KÃ¼che neu entdeckt: Fotos von selbstgebackenem Brot bis hin zu wahren Meisterwerken der Patisserie kursierten in den sozialen Netzwerken und animierten zu kulinarischen HÃ¶henflÃ¼gen am eigenen Herd. Mit „Ã–sterreichs beste Rezepte“ erscheint Mitte November 2020 das neue Falstaff-Kochbuch, das diesen Trend in Buchform zelebriert. Auf insgesamt 200 Seiten prÃ¤sentieren die neun Bundesland-Sieger des Falstaff Restaurantguides ihre jeweils fÃ¼nf liebsten Rezepte. Mit 45 regionalen und einfach nachzukochenden Gerichten ist das neue Falstaff-Kochbuch der kulinarische Kompass durch die berÃ¼hmte Ã¶sterreichische KÃ¼che fÃ¼r Singles, Paare, Familien und alle Genussfans.

„Man sagt, in Krisenzeiten erinnere man sich unbewusst an seine Kindheit zurÃ¼ck. Mit ‚Ã–sterreichs beste Rezepte‘ bringen wir mit wunderbaren Bildern und schmackhaften Rezepten den Geschmack der Kindheit – und damit ein StÃ¼ck Ã¶sterreichische Zuversicht – zurÃ¼ck auf den Teller“, so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam**.

Mit seiner ansprechenden Hardcover-Bindung ist das Falstaff-Kochbuch nicht nur ein optischer Genuss. „Österreichs beste Rezepte“ ist die Einladung von Gourmets an Gourmets zum Nachkochen und Entdecken rot-weiß-roter Spezialitäten. Ab Mitte November 2020 ist das Kochbuch im Einzelhandel (ISBN 978-3-902660-86-2) erhältlich. Schon jetzt kann es über den Falstaff-Shop um 39,90 Euro vorbestellt werden. Die ideale Geschenkidee für die Liebsten oder mit individueller Cover-Mutation als Firmengeschenk. Nähere Informationen auf <https://shop.falstaff.at>.

Vom Neusiedlersee über den Alpenhauptkamm zum Arlberg

Für den kulinarischen Hochgenuss von Ost nach West zeichnen die Bundesland-Gewinner des Falstaff Restaurantguides verantwortlich. Mit ihren jeweils fünf liebsten Rezepten für heimische Klassiker wie Marillenknödel, Kalbs-Kaisergulasch, Kärntner Kasnudeln, Salzburger Nockerln oder Käsknöpfe bringen **Max Stiegl** (Gut Purbach/ Burgenland), **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher/ Niederösterreich), **Heinz Reitbauer** (Steirereck/ Wien), **Lukas Nagl** (Bootshaus/ Oberösterreich), **Gerhard Fuchs** (Die Weinbank/ Steiermark), **Hubert Wallner** (Saag/ Kärnten), die Brüder **Rudi** und **Karl Obauer** (Restaurant-Hotel Obauer/ Salzburg), **Martin Sieberer** (Trofaner Royal/ Tirol) und **Max Natmessnig** (Rote Wand Chef's Table/ Vorarlberg) die Töpfe zum Rauchen und den Geschmack der Kindheit zurück auf den Teller.

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 2,3 Millionen Seitenaufrufe 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 121.000 Facebook-

Freunden sowie über 70.000 Instagram-Followern verweisen.
Weitere Informationen auf [https:// www.falstaff.com](https://www.falstaff.com) .

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at>. (Schluss)