[redacted]

Easy-Eating deluxe: Falstaff prÃ ¤sentiert den Â«Streetfood Guide SchweizÂ»

ID: LCG23253 | 26.06.2023 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik Ausland | APA-OTS-Meldung

Im heuer erstmalig erschienenen «Streetfood Guide Schweiz» hat Falstaff die besten Streetfood-Betriebe des Landes zusammengetragen und ausgezeichnet. In Zürich siegt die Pizzeria «Napulè Zollikon».

Zürich (LCG) – Die Schweizer Streetfood-Kultur erfreut sich immer grösserer Beliebtheit: In alten Landbeizen, urbanen Imbissen und von Foodtrucks und -trailern unterwegs wird eine unglaubliche Vielfalt an verschiedenen Gerichten aus Nah und Fern angeboten. Eine sorgfältig kuratierte Auswahl dieser Vielfalt gibt es nun im heuer erstmalig erschienenen «Streetfood Guide Schweiz» von Falstaff zu entdecken. Von der Südschweiz über die Espace Mittelland bis zur Nordwestschweiz, Zürich, der Inner-und Ostschweiz wurden die besten Streetfood-Hotspots in jeder Grossregion des Landes ausgewählt und von dem grössten Magazin für kulinarischen Lifestyle in Zusammenarbeit mit dem Verband Foodtrucks Schweiz auf ihr Essen, Ambiente und ihren Service hin bewertet.

> «Längst schon ist die Schweiz zu einem Schmelztiegel der kulinarischen Genüsse geworden. Diese kulturelle Diversität spiegelt sich insbesondere in der aufregenden und dynamischen Welt des Streetfoods wider. Von traditionellen Gerichten aus fernen Ländern bis hin zu innovativen Fusion-Konzepten, ist das Angebot schier endlos», so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** .

Die besten Streetfood-Joints der Schweiz

In der Südschweiz rangiert mit 95 Falstaff-Punkten das «Soï» in Genf auf dem ersten Platz. Der Name des Restaurants bedeutet auf Thailändisch «Strasse», und genau das verkörpert das «Soï»: Eine authentische thailändische Strassenküche mit Gerichten, die den europäischen Gaumen herausfordern. Hier werden hausgemachte scharfe Würste namens «Sai Ua» über Holzkohle gegrillt, Papaya-Salat «Som Tam» im Mörser gestampft und aromatische Suppen zubereitet. Kurz: unkompliziert und urban.

Im Espace Mittelland konnte das «Qin» in Bern (92 Falstaff-Punkte) den Sieg für sich beanspruchen. Die Inhaberin **Wen Qin Tanner**, selbst chinesischer Abstammung, bringt die traditionelle Kunst der handgezogenen Nudeln in die Schweiz: Zart und elastisch, werden sie in einer Vielzahl von köstlichen Saucen und duftenden Suppen serviert. Neben den Nudeln finden sich auf der Speisekarte des Restaurants ausserdem hausgemachte Snacks und Vorspeisen wie den «Xi'an Burger» und köstliche Teigtaschen.

In der Nordwestschweiz hat sich die in Basel gelegene «Manufacture im Gundeli» (93 Falstaff-Punkte) den ersten Platz gesichert. Seit 2016 bietet das Streetfood-Lokal exzellente Burger an – mit grossem Augenmerk auf Frische und Nachhaltigkeit. Angefangen bei den saftigen Patties, die sorgfältig aus hochwertigem Fleisch geformt werden, bis hin zu den luftigen Buns, die mit Hingabe gebacken werden, wird alles von Grund auf selbst gemacht. Die Zutaten sind frisch und stammen, wenn möglich, aus lokaler Bio-Produktion. Das gemütliche Ambiente und der freundliche Service machen das kulinarische Erlebnis komplett.

Raffaele Tromiro, bekannt für seine fabelhaften Pizzakreationen am Zürichsee, hat mit seinem Restaurant «Napulè Zollikon» (93 Falstaff-Punkte) den ersten Platz in der Zürcher Region errungen. Hier können die Gäste die nach original neapolitanischem Rezept hergestellte Pizza geniessen. Nur die allerbesten Zutaten, sorgfältig ausgewählt, finden ihren Platz auf dem luftig-leichten Teig. Anschliessend werden die Pizzen in einem heissen Holzofen

schnell gebacken, um ihre Aromen zu entfalten und einen wahren Gaumenschmaus zu kreieren.

Die Ostschweiz wird von der erstplatzierten «Barkada Burger Bar» in Schaffhausen (95 Falstaff-Punkte) vertreten. Neben Take-Away-Möglichkeiten bietet die Burger-Bar auch gemütliche Sitzplätze für Gäste, die den leckeren «Spicy Chicken Adobo Burger» und das «Fried Chicken in a Basket» vor Ort geniessen möchten. Zu den vegetarischen Highlights zählen Auberginen-Tempura-Patty, Blumenkohl-Nuggets und Raclette-Fries.

Auch in den Räumen der in der Zentralschweiz erstplatzierten «Napulè»-Filiale in Netstal (92 Falstaff-Punkte) kommen Geniesser in den Genuss der grandiosen «Verace Pizza Napoletana» von **Raffaele Tromiro** . Die beliebte Beiz befindet sich in einem schönen alten Gasthaus mit grosszügiger Terrasse und ist das perfekte Ziel für einen Familienausflug.

Die Sieger des «Streetfood Guide Schweiz» im Überblick

- Südschweiz: **Soi Genève**, Genf (95 Falstaff-Punkte)
- Espace Mittelland: **Qin**, Bern (92 Falstaff-Punkte)
- Nordwestschweiz: **La Manufacture Gundeli** , Basel (93 Falstaff-Punkte)
- Zürich:**Napulè Zollikon** , Zürich (93 Falstaff-Punkte)
- Ostschweiz: **Barkada Burger Bar** , Schaffhausen (95 Falstaff-Punkte)
- Zentralschweiz: **Napulè Netstal** , Glarus (92 Falstaff-Punkte)

Der Guide mit all seinen Bewertungen ist ab sofort online auf falstaff.ch einzusehen.

Über Falstaff

Falstaff ist mit fast zwei Millionen Usern und Leserinnen das grösste Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Es erscheint in Deutschland, Österreich und der Schweiz jeweils mit einer mutierten Auflage. In sozialen Medien verzeichnet Falstaff über 200‘000 Fans auf Facebook und rund 120‘000 Follower auf Instagram. Das Magazin ist im Handel, an Flughäfen und Bahnhöfen, in vielen Vinotheken sowie in der Spitzengastronomie und -hotellerie erhältlich. Über den

Onlineshop kann das Magazin zudem als ePaper bezogen werden. Weitere Informationen auf falstaff.com

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)