



Falstaff vergoldet Barkultur bei glanzvoller Award Ceremony â€“ BILD

ID: LCG23428 | 23.10.2023 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik
Ã–sterreich | Medieninformation

Sonntagabend zeichnete Falstaff die besten Bars und Mixologen des Landes im Grand Hotel zum Auftakt des „Falstaff Bar- & Spiritsfestival“ aus. Sie werden im neuen „Falstaff Barguide 2024“ gewürdigt. Heinz Kaiser („Dino’s Apothecary“) ist „Bartender des Jahres“ und Aylin Stadlwieser („Truth & Dare“) wird als „Barfrau des Jahres“ ausgezeichnet.

Bilder zur Meldung in der **Mediendatenbank** : ©leisure
communications/ Christian Jobst

Wien (LCG) – Hoch die Gläser! Wenn die Türen der besten Bars des Landes geschlossen sind, ist für die im „Falstaff Barguide 2024“ Ausgezeichneten nicht Sperr-, sondern Feierstunde. Sonntagabend bittet das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle zur Award Ceremony in das Grand Hotel Wien, um Glanzlichter der Barkultur auszuzeichnen, die den Takt in der Szene angeben und allabendlich für guten Geschmack sorgen, der nicht nur der Falstaff-Community mundet, sondern die Gaumen des ganzen Landes und unzähliger internationaler Gäste anregt. Im Vorfeld des „Falstaff Bar- & Spiritsfestivals“ am Montag in der Hofburg wurden auf Einladung von Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** und der Geschäftsführer **Elisabeth Kamper** und **Ronald Tomandl** die Preisträger im Rahmen eines eleganten Dinners vorgestellt, die im neuen „Falstaff Barguide 2024“ die ersten Plätze belegen.

„1.200 Hotspots für Genussmenschen – 800 Cocktailbars und 400 Weinbars – im gesamten deutschsprachigen Raum machen Lust auf besondere Momente. Rund 300 Cocktailbars und 200 Weinbars kommen aus Österreich – deutlich mehr als im Vorjahr. Das zeigt, dass die Bar das resilienteste Kind der Gastronomie ist. Getrunken und gefeiert wird in Österreich immer. Neue Konzepte und neue Talente regen die Trinkfreude ebenso an, wie bekannte Größen der Branche, die mit konstanter Qualität und Beständigkeit begeistern“, begrüßt **Roland Graf**, Chefredakteur des „Falstaff Barguide 2024“, zum Galaabend im Grand Hotel.

„Die wiederholte Auszeichnung von Falstaff in unterschiedlichen Kategorien zeigt, dass die ‚Kleinod‘-Konzepte so vielseitig wie die Karte in unseren Bars sind. Im neuen ‚Falstaff Barguide 2024‘ kommen wir gemeinsam mit dem ‚l’ autentico‘ in den kulinarischen Genuss, als beste Restaurantbar ausgezeichnet zu werden. Das macht definitiv Appetit auf mehr“, so die „Kleinod“-Geschäftsführer **Linh Ngo** und **Oliver Horvath** stellvertretend für das gesamte Team.

„Für uns ist ein Jahr voller Auszeichnungen mehr als aufregend. Wir glänzen als Team und die Preise inspirieren uns. Das ist Spirit für eine Community hinter der Bar, die täglich Freude an ihren Gästen hat“, sagt **Aylin Stadlwieser** (Truth & Dare) als neue Barfrau des Jahres.

„Vor zehn Jahren durfte ich den Titel ‚Bartender des Jahres‘ schon einmal entgegennehmen. Genau eine Dekade später wieder ausgezeichnet zu werden, ist eine Ehre für die Konstanz, die mein hingebungsvolles und leidenschaftliches Team jeden Tag serviert. Wir sind nur als Team stark. Als Gallionsfigur der ‚Dino’s Apothecary‘ bin ich unglaublich stolz auf Kolleginnen und Kollegen, die das Konzept mit Innbrunst leben und täglich zelebrieren. Es ist immer eine Auszeichnung für uns alle und tägliche Perfektion, an der wir gemeinsam Freude haben“, so **Heinz Kaiser** (Dino’s Apothecary).

Glänzende Gewinner beweisen guten Geschmack

Die „Barkarte des Jahres“ findet sich in der „D-Bar“ im The Ritz-Carlton. Bereits seit einigen Jahren entscheidet die Falstaff-Community über die Kategorie „Barjuwel“, das heuer mit der „Stage Bar“ in Innsbruck zu finden ist. Als Tagesbar macht sie nicht nur perfekte Cocktails, sondern auch vorzügliche Espressi. Day Drinking ist spätestens mit der Pandemie gekommen, um zu bleiben. Zelebriert wird die Genussform bei Tageslicht derzeit am besten in der Grazer „Bar Amouro“ – sie gewinnt in der Kategorie „Beste Tagesbar“. Nicht nur exzellente Drinks, sondern auch einen atemberaubenden Ausblick genießt man in der besten Rooftop Bar; sie findet sich mit der „Steinterrasse“ in der Mozartstadt Salzburg und krönt das Hotel Stein. Nach der Prohibition in den Vereinigten Staaten feiern Speakeasy Bars seit den 1980er-Jahren eine Renaissance. Die Kategorie wird zum zweiten Mal ausgezeichnet und geht diesmal an „The Chapel“ in Wien. Als beste Neueröffnung des Jahres zeichnet Falstaff die „Bar Pani“ in der Bundeshauptstadt aus, die neben Klassikern auch flüssige Innovationen serviert. Als beste Hotelbar des Jahres setzt sich die „Wagemut Kavalierbar“ im Grand Hotel Wien durch. **Daniel Hubmann** und **Marcel Katzer** freuen sich mit „Fehler und Liebe“ über die Auszeichnung als „Bestes neues Produkt des Jahres. Der „Wien Gin“ hingegen wird als „Brand des Jahres“ geehrt.

Kein neues Restaurant ohne ausgeklügeltes Cocktailkonzept – so gilt die aktuelle Prämisse. Der Titel „Restaurantbar des Jahres“ zielt künftig neben zahlreichen anderen Falstaff-Prämierungen das „Kleinod Stadtgarten“, das vom Pop-up zur Institution wurde, die original neapolitanische Pizza mit dem ebenfalls mehrfach ausgezeichneten „l’ autentico“ serviert. Als Draufgabe darf sich die gesamte „Kleinod“-Gruppe erneut über die Auszeichnung als „Barteam des Jahres“ freuen.

In der Kategorie „American Bar des Jahres“ bittet Falstaff-Geschäftsführerin **Elisabeth Kamper** gleich zwei Ex-Aequo-Sieger auf die Bühne. Mit **Heinz Kaiser** und seiner „Dino’s Apothecary“ darf sich ein verdienter Seriensieger über die wiederholte Prämierung freuen. Den Titel teilt sich der studierte Pharmazeut mit der „Tür 7“ von **Geri Tsai**, die ebenfalls zum wiederholten Mal in Falstaff-Ehren kommt. Für Kaiser ist es nicht der einzige Auftritt auf der Bühne. Der Grand Seigneur der Wiener Barszene hebt das Glas zusätzlich auf das Prädikat „Bartender des Jahres“.

„Markenbotschafterin des Jahres“ ist **Katharina Schwaller**, die „Hendrick’s Gin“ mit Passion, Leidenschaft und Professionalität vertritt. Der innovativste Bartender des Jahres findet sich im Zillertal: **Alexander Morgenstern** überzeugt die Jury in der „Eden Bar“. Für seine exzellenten und sympathischen Gastgeberqualitäten darf sich Mastermixologe **Kan Zuo** aus „The Sign“ über die „Würdigung als Gastgeber des Jahres“ freuen, für den es ebenfalls nicht die erste Falstaff-Auszeichnung ist, die er sein Eigen nennen darf. Auf internationaler Ebene ergeht dieser Award an die „Bar Camparino“ aus Mailand.

Die Ehre der Kategorie „Rookie des Jahres“ geht an Talente, die durch besondere Leistungen auffallen. **Selina Zesar** gelingt das in „Die neue Hoheit“, wo sie täglich nicht nur Drinks, sondern auch eine gute Portion Motivation und Charme über den Tresen gehen lässt.

Die beste „Barfrau des Jahres“ findet sich mit **Aylin Stadlwieser** im Wiener „Truth & Dare“, in dem sie ihren wöchentlichen Short Drink „Mini of the Week“ serviert.

Erhobene Gläser auf die Preisträger des „Falstaff Barguide 2024“

Bei der eleganten Award Ceremony im Grand Hotel Wien gratulierten den Preisträgern unter anderem **Lukas Angerer** (Ammersin), **Bernhard Brückl** (Kia), **Saverio Casdella** (Camparino), **Melanie Castillo** (Barfly's), **Tommaso Cecca** (Camparino), **Glenn Estrada** (Tür 7), **Salar Gerami** (Red Room), **Florian Goldegg-Lindenburg** (Ammersin), **Andrea Hiehs** (Derenko), **Alexander Höfler** (Mister Austria), **Marcel Katzer** (Kleinod), **Michael Kolarik** (Del Fabro Kolarik), **Dagmar Lang** (Mansietin Zeitschriftenverlag), **Elena Lechnitz** (Buddha Bowls), **Patrick Minar** (Casinos Austria), **Alexander Musil** (Schweppes), **Moritz Niederstrasser** (Plattenladen), **Sarah Ostermann** (ORF-Enterprise), **Julia Plachutta** (Plachutta Restaurants), **Carina Planeta** (Top Spirits), **Anna Prudka** (Coca-Cola), **Sarah Redenböck** (Del Fabro Kolarik), **Claudia und Heinz-Rüdiger Schimanko** (Eden Bar), **Daniel Schober** (Treehaus), **Philipp Schwarzenborfer** (Volksgarten), **Leonhard Specht** (Burschik Wiener Wermut) oder **Peter Tikal** (Jung und Nett).

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer verbreiteten Auflage von 147.564 Exemplaren und über 1.000.000 Unique Clients (Österreichische Web Analyse 08/23) das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum sowie das einzige österreichische Medium mit DACH-Zertifikat. Mit einer beachtlichen Social-Media-Präsenz von 370.000 Followern auf Facebook und Instagram konnte das Magazin im ersten Halbjahr 2023 über 4,8 Millionen Reactions erzielen. Damit zählt Falstaff zu den interaktionsstärksten Genuss-Medien in sozialen Netzwerken weltweit. Zudem hat Falstaff über 480.000 Newsletter-Abonnenten, wobei die durchschnittliche Öffnungsrate bei einer Klickrate von 7,4 Prozent bei 36,4 Prozent liegt. 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)