Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

06.12. 2021

Falstaff zeichnet die Crème de la Crème der Schweizer Winzer und Gastronomen aus

Von PPS



Bild Rechte
falstaff

Falstaffs erster Schweizer Weinguide und der zum zweiten Mal publizierte Falstaff Restaurant- und Beizenguide zeichnen die Crème de la Crème der Schweizer Winzer und Gastronomen aus

- Erstmals rund 700 Weine aus den 100 besten Schweizer Weingütern verkostet
- 85 Weine mit 93 oder mehr Falstaff-Punkten bewertet
- Basler Weingut Riehen für «Kollektion des Jahres» ausgezeichnet
- Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2022 stellt die 1000 spannendsten Betriebe des Landes vor
- 36 Neueinsteiger und 337 Aufsteiger im Vergleich zum Vorjahr

(Zürich)(LCG)(PPS) Der druckfrische Falstaff Weinguide Schweiz 2022 wartet in seiner allerersten Ausgabe mit einer umfassenden Übersicht über die Schweizer Weinszene auf. Auf insgesamt 202 Seiten behandelt das Kompendium die aktuellen Sortimente der rund 100 besten Weingüter des Landes. Im Innern des charakteristischen schwarzen Umschlags verbergen sich schwungvoll geschriebene, informative Porträts

der besprochenen Betriebe. So wird bereits das Lesen des Guides zu einem Genuss und gibt eine Orientierung beim Verkosten durch die Schweizer Weinbauregionen. Gleichzeitig zeigt der bereits zum zweiten Mal erscheinende Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2022 einen bunten Querschnitt der Schweizer Gastroszene, die für jeden Geschmack das Richtige parat hat. Auf insgesamt 362 Seiten finden sich rund 1000 Betriebe – von der einfachen Landbeiz über das urbane Weinbistro bis hin zum exquisiten Sternetempel –, die anhand eines umfassenden Online-Votings der Falstaff-Community über Monate ermittelt wurden.

> «Die beiden druckfrischen Guides von Falstaff Schweiz bieten Genussliebhabern unterschiedlichster Couleur einen Einblick in das vielfältige Schaffen unserer heimischen Winzer und Gastronomen: In unserem erstmals erscheinenden Weinguide haben Schweizer Weinproduzenten erstmals die Möglichkeit, sich der genuss-affinen Leserschaft von Falstaff zu präsentieren. Der Restaurant- und Beizenguide wiederum lockt die Schweizer Gastronomen vor den Vorhang und macht Kulinarik-Fans Lust auf Neuentdeckungen», so Falstaff-Schweiz-Geschäftsführer **Philipp Bitzer**.

Ein schönes Porträt der Schweizer Weinszene

Zwei Monate lang standen insgesamt 700 Weine aus rund 100 Schweizer Weingütern auf dem Prüfstand und wurden von den Falstaff-Chefredaktoren Benjamin Herzog und Dominik Vombach sowie der Weinjournalistin Ursula Geiger verkostet, bewertet und beschrieben. Das Ergebnis zeichnet ein umfangreiches Bild über die stilistische Bandbreite jedes einzelnen Betriebs, aber auch der gesamten Schweizer Weinszene. Über 85 Weine wurden mit 93 oder mehr Falstaff-Punkten ausgezeichnet. Der Pur Sang 2018 der Domaine de Chambleau wurde von den Experten mit herausragenden 96 Falstaff-Punkten zum besten Pinot Noir gekürt. Das Neuenburger Flaggschiff von Louis-Philippe und Valérie Burgat gilt seit vielen Jahren als Ausnahme-Pinot der Schweiz und überzeugte einmal mehr mit seiner Qualität. Den besten Chasselas stellt Laura Paccot mit dem Bayel Grand Cru 2020 her. Die junge Winzerin widmet sich der Waadtländer Paradesorte wie kaum sonst jemand in der Schweiz und wird dafür mit 95 Falstaff-Punkten geadelt.

> «Es passiert unglaublich viel im Schweizer Weinbau. Diese gigantische Dynamik und die stilistische Bandbreite der Winzer haben uns begeistert. Einige Betriebe sorgten mit ihren Verkostungsergebnissen für wahre Jubelstürme», so die beiden Falstaff-Chefredaktoren Benjamin Herzog und **Dominik Vombach**.

Weingut Riehen für Kollektion des Jahres ausgezeichnet

Die Rebflächen des Basler Weinguts Riehen liegen im unteren Teil des Tüllinger Bergs, der auch als Schipf bezeichnet wird. Erstmals erwähnt wurde die Lage im Jahr 1328. Die Einzigartigkeit und das Potenzial der Lage werden bei den Verkostungsergebnissen deutlich: Im Durchschnitt wurden die Weine aus dem Jahrgang 2018 mit 94 Falstaff-Punkten bewertet – so hoch wie bei keinem anderen Schweizer Weingut. Die Riehener erhielten deshalb folgerichtig den Titel für die «Kollektion des Jahres».

Robert und Chantal Irsslinger sind «Newcomer des Jahres»

2017 übernahmen Robert und Chantal Irsslinger das Weingut Clerc Bamert in Wangen am Zürichsee. Schon mit den ersten Jahrgängen begeisterte das junge Weingut Weinliebhaber und nicht zuletzt die Falstaff-Redaktion. Besonders ins Auge stechen dabei die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, wie etwa der «Souvignier Gris» aus dem Jahr 2020. Der Orange Wine wurde mit 92 Falstaff-Punkten bewertet und besticht durch komplexe Aromatik und Frische. Für Aufsehen sorgte die sympathische Winzerfamilie zudem mit dem «Wellentänzer». Der Johanniter wurde im Jahr 2019 zum ersten Mal für 130 Tage in einem schwimmenden Weintank zur Reifung im Zürichsee versenkt.

Die «Must Tastes» der Schweizer Gastroszene

Das aufregendste Gastronomen-Ehepaar der Zentralschweiz, Luigina und Moritz Stiefel, darf sich mit seinem Luzener Lokal Stiefels Hopfenkranz und seiner gelebten

Nachhaltigkeit gemäss dem Credo «nose to tail» und «farm to table» über die Auszeichnung zum Wirtepaar des Jahres mit 92 Falstaff-Punkten freuen. Das «Cheval Blanc» im Basler Grand Hotel Les Trois Rois wird dank Chefkoch Peter Knogl und seiner Neuinterpretation der französischen Haute Cuisine zur besten Gourmetadresse des Jahres mit 99 Falstaff-Punkten geadelt. Zur Eröffnung des Jahres wird das Zürcher Restaurant «Osso» der bekannten Gastronomen Franziska Kempf, Marcel Erzinger und Ivo Müller mit 92 Falstaff-Punkten gekürt. Hier serviert Küchenchefin Sanne Eisenring Gemüse in allen Formen und Konsistenzen sowie Fleisch von lokalen Höfen als Beilage.

Der Berner Kornhauskeller, der schon lange eine Institution ist und von der Familie Bindella betrieben wird, gilt als beeindruckender Gewölbekeller und wird mit seinen Berner Spezialitäten und edlen Tropfen aus der hauseigenen Vinothek mit 89 Falstaff-Punkten zur Ikone 2022 prämiert. Als beste Beiz des Jahres mit 90 Falstaff-Punkten überzeugt der Gasthof Schiff in Mammern, der bereits seit dem 18. Jahrhundert von der Familie Meier geführt wird. Das urchige Lokal lockt mit lokalen Spezialitäten wie «Chretzer», den knusprigen «Mistkratzerli» oder gebackenem Hecht. In der originellsten Beiz des Landes, dem mit 92 Falstaff-Punkten bewerteteten Zürcher Restaurant Rechberg 1837, zaubert Chefkoch Carlos Navarro einzigartige ausschliesslich regionale naturnah produzierte Schweizer Lebensmittel auf die Teller, die schon um 1837 verfügbar waren; ins Glas kommen ausschliesslich Schweizer Perlen.

Von Plant-Based und Slow-Food-Bio zur besten Weinkarte des Landes

Zum Plant-Based-Restaurant des Jahres wird mit 91 Falstaff-Punkten die Neue Taverne in Zürich von Spitzenkoch Nenad Mlinarevic und Gastrounternehmer Valentin Diem gekürt. Das urbane Kleinod begeistert mit seinem «vegetable-driven» Konzept von zwölf bis 15 Gerichten je nach saisonalem Angebot der Märkte, die zwar nicht rein vegetarisch sind, aber bei denen Gemüse im Mittelpunkt steht. Die bündnerische Spitzenköchin Rebecca Clopath wird mit ihrem Biohof Taratsch, auf dem sie ausschliesslich mit lokalen und selbst angebauten Produkten auf ganzheitliche und nachhaltige Weise kocht, zum Slow-Food-Bio-Restaurant des Jahres mit 91 Falstaff-Punkten ausgezeichnet.

Das Restaurant Memories im Grand Resort Bad Ragaz wird dank Sternekoch Sven Wassmer mit 98 Falstaff-Punkten zum besten Hotelrestaurant des Jahres gewählt. Seine minimalistische alpine Küche mit naturnahen einfachen Zutaten sorgt für kulinarische Höhenflüge bei den Gästen. Die beste Weinkarte des Jahres finden Weinliebhaber in der Auberge De L'Onde im waadtländischen Saint-Saphorin, die seit etwa 700 Jahren besteht. Jérôme Aké Béda, Maître d'hôtel und Top-Sommelier der Schweiz, hat eine Weinkarte mit einzigartigen Raritäten des Lavaux und gesuchten Perlen aus aller Welt zusammengestellt, die mit 90 Falstaff-Punkten prämiert wurde.

Der Falstaff Weinguide Schweiz 2022 und der Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2022 erscheinen am 6. Dezember 2021. Beide Guides sind über den Falstaff-Shop für jeweils 9,90 Schweizer Franken erhältlich. Falstaff-Abonnenten erhalten die Guides direkt zugesandt. Weitere Informationen auf shop.falstaff.ch

Über die Organisation:

Über Falstaff
Falstaff ist mit einer Auflage von über 140'000 Stück das grösste Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Individuelle Länderausgaben für Deutschland, Österreich und die Schweiz sowie renommierte Wein- und Restaurant-Guides runden das Print-Portfolio des Verlags ab. Mit seinem breit gefächerten Digital-Angebot bietet Falstaff hochwertigen Content rund um die Themen Wein, Kulinarik und Reisen. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst fast 140'000 Weine mit Bewertungen, 20'000 Restaurants, 2700 Hotels, 1000 Cafés, die besten Wein- und Cocktailbars und über 2000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit über 150'000 Facebook-Freunden sowie mehr als 95'000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf falstaff.com

Pressekontakt:

falstaff
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

+41/432107029
redaktion @ falstaff.ch

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/falstaff-zeichnet-die-creme-de-la-creme-der-schweizer-winzer-und-gastronomen-aus*