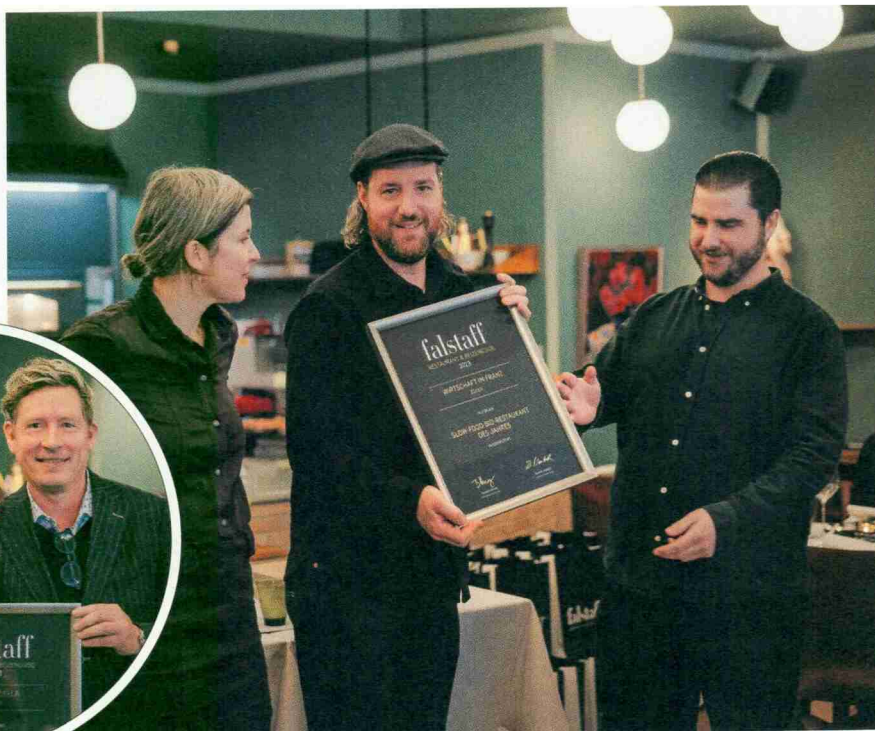




**NACHBERICHT** RESTAURANT- & BEIZENGUIDE 2023 LAUNCH

# EIN HOCH AUF DIE KULINARIKSZENE

Die Sieger reisten aus allen Teilen des Landes an, um ihre Urkunden entgegenzunehmen.





Mit mehr als 1150 Schweizer Restaurants und Beizen präsentiert der neue Falstaff »Restaurant- und Beizenguide 2023« mehr Gastronomiebetriebe als je zuvor. Die Besten der Besten daraus wurden im Rahmen der Präsentation am 7. November für ihre Leidenschaft und ihr Engagement mit einem der renommierten Sonderpreise geehrt. Verliehen wurden die Auszeichnungen im ehrwürdigen Ambiente des Restaurants »Zafferano«, das neueste Lokal der Bindella-Familie, das im September eröffnete. Die Auszeichnung zur besten Wirtin des Jahres – gesponsert durch die Familie Perrin – erhielt die renommierte Sterneköchin Tanja

Grandits. Als Gourmetadresse des Jahres wurde das beliebte Restaurant »Magdalena« von Dominik und Adriana Hartmann ausgezeichnet und Ikone 2023 ist die Zürcher »Kronenhalle«. Alle weiteren Sieger online unter [falstaff.ch](http://falstaff.ch)

Das »Piu« am Zürcher Hauptbahnhof wurde als Gastrokonzept des Jahres ausgezeichnet (im Bild oben).



Eric Meier und Timo Fritsche vom Restaurant »Oz« in Fürstenuau wurden im Rahmen der Restaurant- und Beizenguide-Präsentation als »Plant-Based-Restaurant des Jahres« ausgezeichnet (li.). Die französische Winzerfamilie Perrin (u. a. Château Miraval, re.) war Sponsor des »Wirtin des Jahres«-Awards.





Rudi Bindella jr. (im Bild li., Mitte) mit der Auszeichnung zum Gastrokonzept des Jahres – hier gemeinsam mit den Falstaff-Schweiz-Chefredaktoren Dominik Vombach und Benjamin Herzog.



Julia von Meiss vom Zürcher «Silex» (oben) nahm die Auszeichnung in der Kategorie «Eröffnung des Jahres» entgegen.

