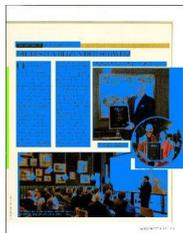


NACHBERICHT BEIZENGUIDE 2020

DIE BESTEN BEIZEN DER SCHWEIZ

Ob Landgasthof, gemütliche Gaststätte oder exklusives Restaurant: Zum zweiten Mal haben Falstaff-Leser die besten Beizen der Schweiz gesucht und online bewertet. Über 500 Schweizer Beizen wurden der Prüfung der Falstaff-Community unterzogen. Die Besten sind ab sofort im Falstaff Beizenguide 2020 versammelt, der zum zweiten Mal veröffentlicht wurde. Allen Betrieben gemeinsam ist eine sorgfältig und mit bestem Handwerk zubereitete Küche, ein gemütliches Ambiente und eine überdurchschnittliche Leidenschaft für das Gastgeberium. Bei der Präsentation des Guides im ehrwürdigen Ambiente des Restaurants «Terrasse», eines der Lokale von Rudi Bindella, wurden die Betreiber der besten Beizen der Schweiz geehrt und vor den Vorhang geholt. Elif Oskan und Markus Stöckle, Besitzer der

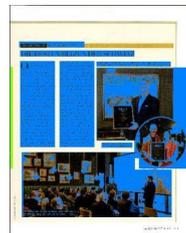
beiden Zürcher Restaurants «Rosi» und «Gül», sind Wirtepaar des Jahres, Rudi Bindella wurde für sein gastronomisches Lebenswerk ausgezeichnet, und die Luzerner «Jazzkantine» wurde zur Eröffnung des Jahres gekürt. Die Auszeichnung für die beste Weinkarte ging an das Restaurant «Wunderbrunnen» in Opfikon, als originellste Beiz wurde die «Grotto America» in Tessin ausgezeichnet, und in der Kategorie Slow Food/Bio wurde die Zürcher «Metzg» prämiert. Die Präsentation des neuen Beizenguides sorgte für anerkenntlichen Beifall in der Branche. Die Kategorie-Sieger reisten alle aus den unterschiedlichsten Teilen des Landes an, um ihre Auszeichnungen von den beiden Falstaff-Schweiz-Chefredaktoren Dominik Vombach und Benjamin Herzog entgegenzunehmen und zu feiern.



Rudi Bindella, der mit 46 Restaurants die grösste familiengeführte Gastronomiegruppe der Schweiz führt, wurde für sein Lebenswerk ausgezeichnet.



Markus Stöckle und Elif Oskan (r.)
sind Wirtepaar des Jahres.



Die Präsentation des Falstaff Beizenguides 2020 fand im zur Bindella-Gruppe gehörigen Restaurant «Terrasse» statt.