Pressemitteilung: Falstaff Bar- & Spiritsguide 2019

**Ab sofort erhältlich: Der Falstaff Bar- & Spiritsguide 2019 versammelt die besten 600 Bars in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Zudem wurden 170 Spirituosen getestet.**

**Düsseldorf, 28. November 2018.**

Der Erfolg von Cocktails ist ungebrochen, die Bar avanciert zum wunderbaren Ort der Inspiration und der Kommunikation, stetig eröffnen neue Locations und innovative Konzepte. Der Genuss hochwertiger Spirituosen steht hoch im Kurs, das ganze Jahr über bewertet die Falstaff-Jury bestehend aus Gästen und Insidern ihre Erlebnisse in den vielfältigen Bars des Landes – und gestaltet so den Falstaff Bar- & Spiritsguide, der es ermöglicht, den Überblick zu behalten.

Mehr als 2300 Bars standen auf der Falstaff-Homepage zur Wahl, 23.000 Votings gingen ein. 600 Bars aus Österreich, Deutschland und der Schweiz schafften es in den Guide – weiter unten folgen die Sieger der einzelnen Kategorien. Weiterhin werden etliche Spirituosen mit Bewertung und Beschreibung vorgestellt: 170 wurden aktuell getestet. Der Falstaff Bar- & Spirits Guide 2019 ist ab sofort erhältlich und kann unter [www.falstaff.de/guides](https://www.falstaff.de/guides/) zum Preis von 9,90 Euro bestellt werden. Abonnenten erhalten im Rahmen ihres Abos automatisch ein Exemplar kostenlos.

**Die Sieger der einzelnen Kategorien:**

Barfrau des Jahres – Marie Rausch (»Rotkehlchen«, Münster)

Bartender – René Soffner (»Kinly Bar«, Frankfurt am Main)

Barteam – »Spirits«, Köln

Gastgeber – Andreas Till (»Pacific Times«, München)

Innovativster Bartender – Christian Gentemann (»Bar am Steinplatz«, Berlin)

Rookie-Bartender – Juri Reib (»Bar Noir«, Hamburg)

American Bar – »Les Fleurs du Mal«, München

Bar-Juwel – »Die Blume von Hawaii«, Nürnberg

Hotelbar – »Roomers Bar«, Baden-Baden

Restaurantbar – »Rotkehlchen«, Münster

Neueröffnung – »Velvet«, Berlin

**Die Top-Bars in Deutschland (nach Punkten):**

»Les Fleurs du Mal«, München – 97 Punkte

»Le Lion«, Hamburg – 96 Punkte

»Schumann’s Bar am Hofgarten«, München – 96 Punkte

»Seiberts«, Köln – 96 Punkte

»Bar am Steinplatz«, Berlin – 95 Punkte

»Becketts Kopf«, Berlin – 95 Punkte

»Buck and Breck«, Berlin – 95 Punkte

»Die goldene Bar«, München – 95 Punkte

»Fragrances«, Berlin – 95 Punkte

»Imperii Bar«, Leipzig – 95 Punkte

»One Trick Pony«, Freiburg – 95 Punkte

»Roomers Bar«, Baden-Baden – 95 Punkte

»Velvet«, Berlin – 95 Punkte

**Kontakt und Fragen:**

Philipp Elsbrock, Chefredakteur Falstaff Deutschland – [philipp.elsbrock@falstaff.com](mailto:philipp.elsbrock@falstaff.com)

**Über den Falstaff Verlag:**

Genuss, Wein, Essen und Reisen – Falstaff ist DAS High-End Magazin für kulinarischen Lifestyle und Marktführer im deutschsprachigen Raum. Mit individuellen Länderausgaben für Deutschland, Österreich und die Schweiz, renommierten Wein- und Restaurant-Guides sowie einem breit gefächerten Digital-Angebot bietet Falstaff hochwertigen Content rund um Wein- und Gourmet-Themen. In Deutschland erscheint Falstaff acht Mal im Jahr mit einer IVW-geprüften Auflage von mehr als 68.000 Exemplaren, die Website www.falstaff.de erzielt monatlich rund 221.462 Visits und 720.281 Page Impressions.