



## **Medienmitteilung (Zentralschweiz)**

### **Best of Swiss Gastro: 12 Zentralschweizer kämpfen um die Gastro-Krone**

**Zürich, 02.07.2018 – Der grösste Schweizer Publikumspreis geht in sein 15. Jahr und erfindet sich im Jubiläumsjahr nochmals neu. Gekrönt wird der neue Gastro-König am 15. Oktober 2018 an einer noch geheimen Location in der sinnlichsten Award-Verleihung aller Zeiten.**

Die erste Phase des Best of Swiss Gastro Awards ist abgeschlossen. Über 180 Betriebe kreuzen an dem kulinarischen Wettstreit ihre Messer. Der strengen Bewertung der Fachjury hielten 114 stand, die jetzt im Rennen um die begehrte Master-Krone sind.

Vom 1. Juli bis zum 15. September 2018 übernehmen nun die Feinschmecker des Volkes das demokratische Ruder bei der Königswahl. Die Bewertung erfolgt neu nur noch online über [www.bosg.ch](http://www.bosg.ch) oder über [www.local.ch](http://www.local.ch), die Verzeichnisplattform des Presenters localsearch.

#### **Gastronomischer Adel aus 16 Schweizer Kantonen**

Die 114 nominierten Gastro-Ritterinnen und Ritter reisen aus 16 Kantonen der Schweiz zum grossen Turnier. 34 kulinarische Edelleute aus der Region Zürich, 18 aus der Nordwestschweiz, 13 kommen aus der Region Bern, Oberland, Seeland, Biel, 12 aus der Zentralschweiz, 12 aus dem Graubünden, 8 aus der Ostschweiz und 5 Betriebe aus dem Tessin.

Erfreulicherweise entfacht der Kampf um die Gastro-Krone auch in der französischen Schweiz zunehmend mehr Begeisterung. Die zugelassenen Betriebe aus der Westschweiz haben sich 2018 verdoppelt. 12 stolze Anwärterinnen und Anwärter auf die Krone reisen zum grossen Best of Swiss Gastro-Turnier an.

#### **Dies sind die nominierten Betriebe aus Ihrer Region**

Green Garden Restaurant & Bar 6024 Hildisrieden / KASPAR 6003 Luzern / Restaurant Opus 6003 Luzern / Dr. Oetker Café Gugelhupf 6003 Luzern / Sweet Life Coffee & Sweets 6030 Ebikon / Spices Kitchen & Terrace 6363 Obbürgen / Negishi Sushi Bar 6003 Luzern / Feingut Vitamins 6000 Luzern / Gasthof Krone Blatten 6102 Blatten bei Malers / MEATING 6300 Zug / Das weisse Schaf 6003 Luzern / Milchsüdi Restaurant 6330 Cham

#### **Die Anwärter auf die acht begehrten Plätze der kulinarischen Tafelrunde:**

<b>Classic</b> (Traditionell): 21 Betriebe	<b>International</b> (Landestypisch): 19 Betriebe
<b>Trend</b> (Innovation): 17 Betriebe	<b>Bar&amp;Lounge</b> (Nightlife): 12 Betriebe
<b>Fine Dining</b> (Gourmet): 11 Betriebe	<b>Activity</b> (Freizeit & Sport): 10 Betriebe
<b>Coffee</b> (Café & Teestuben): 6 Betriebe	<b>On the Move</b> (Take Away & Selbstbedienung): 18 Betriebe

#### **Ein Ritterschlag für Schweizer Brot**

Eine weitere Neuerung ist das Label „Schweizer Brot“, um welches sich die gastronomischen Edelleute erstmals bemühen können. Best of Swiss Gastro unterstützt damit den Trend, dass es sich in der Eidgenossenschaft am besten mit regionalen kulinarischen Waffen um die Gunst des Schweizer Volkes streiten lässt.

**Best of Swiss Gastro ist der grösste Schweizer Publikumspreis und der einzige Award der Schweizer Gastronomie. Seit dem Jahr 2004 werden jährlich die besten Gastronomiebetriebe ausgezeichnet.**

2841 Zeichen



Nominierte Betriebe Region Zentralschweiz: [www.bosg.ch/zentralschweiz](http://www.bosg.ch/zentralschweiz)

Alle nominierten Betriebe nach Kategorie und Kanton: [www.bosg.ch/nominierte18](http://www.bosg.ch/nominierte18)

Druckfähige Bilder nominierte Betriebe: [mail@bosg.ch](mailto:mail@bosg.ch)

Download Medienmitteilung und weitere Informationen: [www.bosg.ch/medien](http://www.bosg.ch/medien)

Als Ansprechperson steht Herr Andreas Krumes, Gründer, unter +41 44 400 50 29 zur Verfügung.