

Pfiffiges Delikatessengeschäft gewinnt eine Gastro-Auszeichnung



Gewinner der Kategorie «On The Move»: Das Pfifferling-Deli-Team.
Quelle: ZVG

Das Gundeldinger Restaurant Pfifferling Deli gewinnt in der Kategorie «On the Move» der Best of Swiss Gastro Awards. «Das Lokal ist modern, dynamisch und frisch aus dem Boden geschossen», loben die Veranstalter des Preises. von Céline Feller

ÄHNLICHE THEMEN

[Kommentar schreiben](#)



Die Schweiz hat so viele «Michelin»-Sterne wie noch nie

Aktualisiert am 19.11.13, um 17:00 von Silvia Schaub



Gault-Millau lästert über deutsche Fernsehköche

Aktualisiert am 14.11.13, um 15:16

«Das Gundeli war nie leckerer», heisst es im offiziellen Communiqué der Best of Swiss Gastro Awards, welche am Montag das Gundeldinger Restaurant Pfifferling Deli zum Sieger in der Kategorie «On the Move» gekrönt haben. Das regionale Feinkostgeschäft konnte sowohl die Fachjury als auch die Besucher, welche online für ihr Lieblingsrestaurant abstimmen konnten, gleich doppelt überzeugen. Das Restaurant an der Güterstrasse überzeugt sowohl mit seinem modernen Interieur als auch – viel wichtiger – durch sein einfallreiches Angebot. «Das Lokal ist modern, dynamisch und frisch aus dem Boden geschossen», erklärt Best-of-Swiss-Gastro-Mediensprecher Adrian Erni.

Frisch aus dem Boden geschossen ist ein gutes Stichwort: Anfang Mai 2012 eröffnete das «Pfifferling» und ist seither, vor allem wegen der Spezialität des Hauses, den Champignons mit Zimt und Limette, sehr beliebt und ein grosser Erfolg. Auch das Frühstück am Samstagmorgen (jeweils ab 8.30 Uhr) lockt viele Feinschmecker in das Restaurant am Bahnhof-Hinterausgang.

Doch das «Pfifferling» ist nicht nur ein Feinkostladen, sondern auch ein Take-Away. Hinzu kommt, dass die regionalen Köstlichkeiten allesamt von Hand zubereitet werden. Das Gundeli kann sich glücklich schätzen.

Ein «ausserordentlicher» Jahrgang

Verliehen wurde die Auszeichnung am Montagabend im Rahmen der Award Night der Best of Swiss Gastro, moderiert von Ex-Miss-Schweiz Melanie Winiger. Bereits zum 10. Mal wurden die

Das Origin Socke

Hier klick

BLA

begehrten Gastro-Preise vergeben. Gegründet wurden die Awards vor einem Jahrzehnt während der gleichzeitig in Basel stattfindenden Igeho, der Internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum. Seither werden die Preise jährlich alternierend in Basel und Zürich verliehen.

Die Igeho 2013 dauert noch bis zum 27. November und wird schon jetzt als «ausserordentlicher Jahrgang» bezeichnet, da erstmals seit acht Jahren auch wieder der international renommierte Salon Culinaire Mondial in die Messe integriert werden konnte. Insgesamt erwarten die Organisatoren 80'000 Besucherinnen und Besucher.

(bz Basel)

ANZEIGE