

PRESSEAUSSENDUNG

OÖ, Wien, Gastro | 2. Juni 2026

Von der Falstaff-Community gewählt

Platz 1 in OÖ, Platz 2 in Wien: SURACE beim Falstaff-Eisvoting ausgezeichnet

SURACE verwöhnt Eisliebhaber in sieben Gelaterie in Oberösterreich und Wien mit frischem Gelato nach traditioneller italienischer Eismacherkunst. Die Falstaff-Community hat SURACE Linz zum beliebtesten Eissalon Oberösterreichs 2026 gewählt. Auch in Wien zählt SURACE mit Platz 2 zu den Gewinnern des Votings.

Die Falstaff-Community hat wieder über Österreichs beliebteste Eissalons abgestimmt: In Oberösterreich sicherte sich SURACE Linz – nach 2024 – erneut Platz 1 im Ranking der beliebtesten Eissalons 2026. Auch in Wien darf sich SURACE über ein starkes Ergebnis freuen: Mit den Standorten in der Baumgasse im 3. Bezirk und in der Wiedner Hauptstraße im 4. Bezirk erreichten die beiden SURACE Gelaterie Platz 2 im Wiener Votting. *„Wir freuen uns sehr über das Top-Ergebnis beim Falstaff-Eisvoting in Oberösterreich und Wien. Wien ist eine Stadt mit großer Eiskultur und vielen bekannten Eissalons. Umso schöner ist es, dass unsere beiden Wiener Gelaterie in so kurzer Zeit so gut angenommen wurden“*, bedankt sich Carmelo Surace über jede Stimme und über das Vertrauen der Gäste.

Bereits sieben Standorte: Von Linz nach Wien

Wer Lust auf echtes italienisches Eis hat, ist in den SURACE Eissalons genau richtig. Carmelo Surace eröffnete 2005 seine erste Gelateria in der PlusCity. Heute bringt SURACE mit frischem Gelato, italienischem Kaffee, Drinks und Snacks an mehreren Standorten in Oberösterreich und Wien einen Moment Italien zu seinen Gästen. In Oberösterreich ist SURACE seit vielen Jahren fixer Bestandteil der Eissaison. Die Gelateria Caffè Bar in der Linzer Landstraße wurde bereits 2024 von der Falstaff-Community zum beliebtesten Eissalon Oberösterreichs gewählt. 2026 bestätigt SURACE diesen Erfolg erneut. Im Frühjahr 2024 machte Carmelo Surace den Schritt nach Wien und übernahm von Osvaldo Bortolotti den traditionsreichen Eissalon in der Baumgasse im 3. Bezirk. 2025 folgte der

Standort in der Wiedner Hauptstraße im 4. Bezirk. Dass SURACE nun bereits Platz 2 im Wiener Falstaff-Voting erreicht, ist für Carmelo Surace eine besondere Auszeichnung für seine italienische Eismacherkunst: *„Im Jahr 1960 eröffnete mein Großvater in Kalabrien die erste Gelateria im Ort. Täglich stellte er mit einer Eismaschine von Hand sechs frische Sorten her. Diese Leidenschaft für hochwertiges Gelato lebt in mir und jetzt in Österreich fort.“*

Frisches Gelato aus der Eismanufaktur: pur und unverfälscht

SURACE Gelato wird in der Eismanufaktur in Traun sowie in den Eissalons in Wien täglich frisch aus hochwertigen Zutaten zubereitet. Ganz nach italienischer Eismachertradition besteht SURACE Gelato aus nur einer Handvoll Zutaten. Dazu zählen frische Milch, Sahne oder Wasser, Zucker sowie weitere sortenspezifische Zutaten wie sonnengereifte Früchte, hochwertige Schokolade oder Nüsse. Die Grundmasse für das Cremeeis stellen die SURACE Eismacher nach eigenem Rezept aus österreichischer Milch her, bei einigen Sorten auch mit etwas Obers. Alle Fruchtessorten von SURACE sind auf Wasserbasis und somit vegan. Durch den hohen Fruchtanteil kommt der pure Fruchtgeschmack voll zur Geltung – egal ob Mango, Erdbeere, Himbeere, Melone oder Blutorange. *„Auf der Suche nach den besten Zutaten arbeiten wir oft mit Lieferanten zusammen, die wir persönlich kennen. Und das schmeckt man in unseren Eissalons: echten Gelato-Genuss, ob in der Tüte oder als Eisbecher. Die Pistazien zum Beispiel kommen aus Sizilien, ebenso verarbeiten wir nur sonnengereifte sizilianische Zitronen“*, gibt Carmelo Surace Einblicke in die Eisherstellung.

Über SURACE Gruppo

SURACE steht für italienische Spezialitäten und deinen Moment Italien. Der erfolgreiche Gastronom und Eisexperte Carmelo Surace betreibt unter der Dachmarke SURACE sieben SURACE Gelateria (fünf in Oberösterreich, zwei in Wien), eine SURACE SENZA Gelateria, drei SURACE Ristorante, die SURACE Cucina in Linz, SURACE Barista sowie das 2026 neu eröffnete LIVI, geführt von Sohn Livio Surace. Mit SURACE SENZA Gelato naturale hat Carmelo Surace eine eigene Gelato-Linie entwickelt, die in der SURACE SENZA Gelateria in der PlusCity sowie im SB-Becher erhältlich ist. Die Becher gibt es bei ausgewählten SURACE- und Partner-Standorten, in allen SPAR-Märkten in Oberösterreich und bei

INTERSPAR österreichweit. Seit gut 20 Jahren gestaltet Carmelo Surace die Gastronomie im oberösterreichischen Zentralraum maßgeblich mit und beliefert namhafte Gastrobetriebe mit seinen Eisspezialitäten. Seit 2024 ist SURACE auch in Wien vertreten und betreibt dort zwei Gelaterie im 3. und 4. Bezirk. Die SURACE-Firmengruppe beschäftigt ein Stammteam von rund 150 Angestellten sowie ungefähr 50 zusätzliche Mitarbeiter während der Eissaison. Carmelo Surace stammt aus einer erfahrenen Handels- und Eismacherfamilie. Bereits der Großvater baute erfolgreich einen Wein- und Olivenöl-Großhandel auf, sein Vater eröffnete bereits 1960 die erste SURACE Gelateria in Kalabrien, Reggio di Calabria.

Mehr Informationen: www.surace.at

Bild 1:



Bildtext: Eismacher und Gastronom Carmelo Surace verwöhnt seit mehr als 20 Jahren Gäste mit echt italienischem Gelato

Bildcredits: SURACE/Werner Streitfelder (Abdruck bei Nennung honorarfrei)

Bild 2:



Bildtext: Falstaff Eisvoting 2026: SURACE Gelateria Linz ist beliebtester Eissalon in OÖ

Bildcredits: SURACE/Sigrid Rauchdobler (Abdruck bei Nennung honorarfrei)

Bild 3:



Bildtext: Falstaff Eisvoting 2026 Wien: Die SURACE Gelaterie im 3. und 4. Bezirk erreichten Platz 2 in Wien

Bildcredits: SURACE/Katharina F.-Roßboth (Abdruck bei Nennung honorarfrei)

Fotocredits: Abdruck bei Nennung honorarfrei

Pressekontakt: Impuls Kommunikation | Anita Reschreiter

4020 Linz | Scharitzerstraße 12

anita@impulskommunikation.at | Tel. +43 664 1604209

www.impulskommunikation.at | www.facebook.com/impulskommunikation