

PRESSEAUSSENDUNG

OÖ, Wien, Gastro | 8. Juli 2026

Von der Falstaff-Community gewählt

Bereits zum 3. Mal in Folge auf Platz 1: SURACE Cucina ist

Oberösterreichs beste Pizzeria

Große Freude bei SURACE: Die Falstaff-Community hat die SURACE Cucina Linz erneut zur beliebtesten Pizzeria Oberösterreichs gewählt. Bereits zum dritten Mal in Folge steht das italienische Restaurant an der Spitze des Falstaff-Pizzavotings in Oberösterreich.

Authentische Pizza aus dem Holzofen, ein seit Generationen verfeinertes Familienrezept und hochwertige Zutaten aus Italien überzeugen die Gäste Jahr für Jahr. Eine besondere Auszeichnung für das Team, freut sich Gastronom Carmelo Surace: *„Diese Auszeichnung bedeutet uns sehr viel, weil sie direkt von unseren Gästen kommt. Sie bestätigt unseren Weg, jeden Tag mit Leidenschaft, Qualität und echter italienischer Gastfreundschaft zu arbeiten. Dafür möchten wir uns bei allen bedanken, die für uns abgestimmt haben.“*

Geheimnis der besten Pizza: Mehl, Wasser, Zeit und Hitze

In der SURACE Cucina entsteht jede Pizza nach echter italienischer Tradition. Der Teig wird nach eigenem SURACE-Familienrezept zubereitet, das seit Generationen verfeinert und angepasst wird. So entsteht aus hochwertigem Mehl aus Venetien, das noch in traditionellen Steinmühlen gemahlen wird, Mutterhefe, Wasser, Salz und einem Schuss des eigenen SURACE-Olivenöls köstlich knuspriger Pizzateig.

Die wichtigste Zutat ist jedoch Zeit. Bei SURACE reift der Teig 50 Stunden. Erst dann lässt er sich *optimal verarbeiten und ist auch gut bekömmlich*. So entsteht die perfekte Basis für die echt italienische Pizza, die in der SURACE Cucina im 380 °C heißen Holzofen ihren unverkennbaren Geschmack erhält.

„Eine richtig gute Pizza braucht Zeit, Erfahrung und beste Zutaten. Pizzamachen ist ein Handwerk, das mit viel Leidenschaft und Sorgfalt gelebt wird. Genau das möchten wir unseren Gästen jeden Tag zeigen. Umso mehr freuen wir uns, dass sie diese Qualität

schätzen“, sagt Carmela Martino, Restaurantleiterin der SURACE Cucina in der Linzer Coulinstraße.

Ob die sommerlich-vegetarische Pizza Bufalina, die feurige Pizza Surace mit kalabrischer Nduja oder die Pizza Rustica mit roten Zwiebeln: Die SURACE Cucina begeistert mit einer vielfältigen Auswahl an traditionellen und kreativen Pizzen. Und sollte einmal keine Zeit für einen Besuch bei SURACE bleiben, gibt Carmelo Surace seine Tipps für die perfekte Pizza zuhause weiter: Entscheidend seien ein hochwertiger Teig mit ausreichend Ruhezeit, wenige, jedoch ausgewählte Zutaten für den Belag, der sparsame Einsatz von Gewürzen sowie ein gut vorgeheizter Backofen. So gelingt auch in der eigenen Küche ein authentisches italienisches Genusserlebnis.

Ein Stück Italien mitten in Linz

Seit der Eröffnung der SURACE Cucina im Jahr 2021 verbindet das Restaurant authentische italienische Küche mit familiärer Atmosphäre und einem Moment Italien mitten in Linz. Die erneute Auszeichnung durch die Falstaff-Community bestätigt den hohen Qualitätsanspruch der SURACE-Familie und zeigt, dass echte Handwerkskunst, beste Zutaten und italienische Gastfreundschaft die Gäste nachhaltig begeistern.

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 Gelaterie (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.

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:



Carmelo Surace und Restaurantleiterin Carmela Martino freuen sich über die Auszeichnung: Die SURACE Cucina wurde bereits zum dritten Mal in Folge von der Falstaff-Community zur beliebtesten Pizzeria Oberösterreichs gewählt. ©SURACE

Bild 2:



Pizzamachen ist echtes Handwerk: Die Pizza der SURACE Cucina wird nach einem traditionellen Familienrezept zubereitet und im Holzofen gebacken. ©SURACE/Werner Streitfelder

Bild 3:



Platz 1 beim Falstaff-Pizzavoting 2026. Restaurantleiterin Carmela Martion freut sich über die Auszeichnung zur beliebtesten Pizzeria in OÖ. ©SURACE

Fotocredits: Abdruck bei Nennung der Credits honorarfrei

Pressekontakt: Impuls Kommunikation | Anita Reschreiter
4020 Linz | Scharitzerstraße 12
anita@impulskommunikation.at | Tel. +43 664 1604209
www.impulskommunikation.at | www.facebook.com/impulskommunikation