

## Pressemitteilung

### Leaders Club Award 2017

#### Sechs innovative Gastronomiekonzepte nominiert

#### Preisverleihung am 10. November 2017 im Palmengarten in Frankfurt

Hamburg, 09. August 2017

Für den Leaders Club Award 2017 sind sechs innovative Gastronomiekonzepte und ihre Macher aus Deutschland und Österreich nominiert, die durch Innovation hervorstechen, kreative Lösungen entwickeln, gesellschaftliche Entwicklungen aufgreifen oder anstoßen, neue Wege gehen sowie neuen Blickwinkeln begeistern und damit Impulse für die Branche setzen. Wirtschaftliche und noch nachhaltige Markterfolge stehen bei der Auswahl, durch den Expertenkreis des Leaders Clubs, nicht im Fokus.

Folgende Konzepte konnten in diesem Jahr mit ihren innovativen Ansätzen überzeugen:

- „Data Kitchen“ von Heinz Gindullis alias „Cookie“, Berlin
- „EatDOORI“ von Kanwalpreet Gill, Philipp Müller-Trunk und Maximilian Wolf, Frankfurt a.M./Mainz
- „Good Bank“ von Ema Paulin und Leandro Vergani, Berlin
- „Kailua Poké – Hawaiian Soul Food“ von Patrick Krüger und Christian Kille, Hamburg
- „Miznon“ von Eyal Shani und Ofir Torgeman, Wien (AT)
- „Überquell“ von Axel Ohm und Patrick Rüter, Hamburg

Eine detaillierte Beschreibung der nominierten Konzepte finden Sie auf den Folgeseiten.

Die 16. Preisverleihung des Leaders Club Awards findet am Abend des 10. November 2017 im Gesellschaftshaus im Palmengarten in Frankfurt mit freundlicher Unterstützung von Acqua Panna/San Pellegrino, J.J. Darboven und Salomon FoodWorld statt. Über die begehrten ersten drei Platzierungen stimmt das Fachpublikum, bestehend aus Gastronomen, Entscheidern aus Industrie und Mittelstand sowie Vertretern der Branchenverbände und Fachpresse, vor Ort ab.

Interessierte Journalisten und Branchenmitglieder sind herzlich eingeladen an der Preisverleihung teilzunehmen und können sich im Vorfeld über den unten genannten Kontakt akkreditieren.

Der Leaders Club ist ein Zusammenschluss führender Gastronomen eines Landes unter Einbindung von Entscheidungsträgern der Industrie im Sinne einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit und Förderung von innovativen gastronomischen Entwicklungen und Ideen.

Heute gehören dem Club über 150 Mitglieder an, davon 85 Gastronomen mit mehr als 500 Betrieben und 600 Millionen Euro Umsatz.

Melden Sie sich bei weiteren Fragen gerne bei:

#### Leaders Club Koordinationsbüro

Elina Schniewind

[info@leadersclub.de](mailto:info@leadersclub.de)

Tel.: +49 (40) 5302312-60

Weiteres Bildmaterial auf Anfrage.

## Data Kitchen, Berlin



Photos: © Stefan Lucks und Marcus Zubansen

Mit Data Kitchen hat Heinz „Cookie“ Gindullis eine Tagesgastronomie geschaffen, die den Bestellprozess voll digitalisiert und dabei auf slow food setzt. Frühstück oder Mittagessen können auf der Website oder per App bestellt und ausschließlich vorab und bargeldlos bezahlt werden. Zu der gewünschten Uhrzeit steht das Essen dann in einer der 20 transparenten und mit Namen beschrifteten Glasboxen, die von SAP entwickelten Food Wall bereit, die auf der Rückseite mit der Küche verbunden ist und per Link vom Gast geöffnet werden kann.

Jenseits des Bestellprozesses geht es, unweit des Hakeschen Markts, analog weiter. Die saisonal wechselnden Gerichte von Küchenchef Alexander Brosin wie z.B. hausgemachte Gnocchi mit roh mariniertem Fenchel, Fenchelgrün, Orange, Schafskäse und Rondini sind hochwertig, überwiegend vegetarisch und die Zutaten kommen bevorzugt aus der Region. So schaffen es neben großartigen Interpretationen von Klassikern wie z.B. „Tafelspitz Version 2.0“, der lauwarm und gegrillt und mit feinem Lauch, Kartoffel-Gurkensalat serviert wird, auch Salate mit alten Sorten wie Teufelspitzen, Mäuseohren und Forellensalat auf die ansprechende kleine Karte.

Der Gastraum ist gemütlich gestaltet, und da lange Wartezeiten wegfallen, kann die Zeit der Mittagspause optimal ausgenutzt werden. Spannend ist auch die veränderte Rolle der Servicemitarbeiter, die ihre volle Aufmerksamkeit ihrer Gastgeberrolle und den Fragen und Wünschen der Gäste widmen können. Zusammen mit den Informationen der Bestellprofile entstehen so vielfältige neue Möglichkeiten zur Kundenbindung.

Wir sind sicher, dass wir in Zukunft immer häufiger solcher Technologie in der Gastronomie begegnen werden - besonders in der Tagesgastronomie und in Fast-Food-Restaurants.

**[www.datakitchen.berlin](http://www.datakitchen.berlin)**

## eatDoori, Frankfurt & Mainz



Inspiziert von einer gemeinsamen Reise nach Indien entstand die Idee der ehemaligen Studienkollegen Philipp Müller-Trunk, Kanwal Gill und Maximilian Wolf mit eatDoori authentisches indisches Street Food und die besondere lebendige Atmosphäre des Subkontinents nach Deutschland zu holen.

Ihre moderne Interpretation der indischen Küche, mit der sie diese facettenreiche kulinarische Welt für mehr Menschen zugänglich machen möchten, umfasst sowohl kreative Street Food-Gerichte, wie Süßkartoffelpuffer mit Rettich und Tamarinden Chutney oder belegte Naan-Brot Sandwiches, als auch Klassiker der indischen Küche, wie Chicken Tikka aus dem Tandoori Ofen und schmackhafte Curries mit gut austariertem Schärfegrad. Im Getränkeangebot finden sich neben dem Bestseller des hausgemachten Mango-Lassis, indische Biere sowie Limonaden und Longdrinks mit indischem Twist. Hierbei beweisen die drei Gründer ein gutes Gespür dafür eine vielseitige, aber übersichtliche Auswahl zu schaffen, die im deutschen Markt funktioniert und dabei authentisch bleibt.

Bei ihrem look-and-feel setzen sie sich durch ein modernes und urbanes Ladendesign ab, das mit dem Thema Indien spielt, ohne kitschig zu wirken und indische Straßenimbisse zitiert. Wiederkehrende Elemente sind Materialien wie Wellblech, bewegte Neoninstallationen und an der Tischbeleuchtung befestigte Wäscheklammern, an die der Gast seine Bestellung zum Ankreuzen aufhängen kann. Ins Auge sticht auch die zugewandte und erstaunlich entspannte Mannschaft. Dank der offenen Küche wird der Gasträum von Gerüchen von frisch gebackenem Naan, weißem Chai und Curries durchströmt und man kann den Köchen dabei zusehen, wie sie die Spieße mit Gemüse oder mariniertem Chicken Tikka aus dem Tandoori-Ofen holen.

Sehr beeindruckend, wie gut die drei Gründer und Quereinsteiger die Systematisierung und den Roll-out ihres Konzepts in mittlerweile drei Standorte in Frankfurt und Mainz innerhalb von 1 ½ Jahren hingelegt haben. Wir sind sicher, die indische Systemgastronomie 2.0 wird den Markt weiter erobern.

<http://eatdoori.com>

## Good Bank, Berlin



Mit dem ersten vertical-farm-to-table Restaurant bringen Ema Paulin und Leandro Vergani die Urban-Gardening Bewegung in die Gastronomie und die Landwirtschaft näher zum Gast.

In Zyklen von 30 Tagen wachsen derzeit Buttersalat, Babygrünkohl und Eichblattsalat hydroponisch (in Substrat, statt Erde) in gläsernen Hochregalen, die vom Berliner Startup Infarm entwickelt wurden, im Good Bank heran und werden dazu im Laufe ihres Wachstums auf einer Spirale nach außen gedreht, um stetig mehr Platz zu haben. Mit Licht werden die Pflanzen von beweglichen LED-Lampen versorgt, deren Stromverbrauch geringer ist, als von der Kaffeemaschine vor Ort.

Die dahinterstehende Idee ist, größtmögliche Frische und Geschmack von z.T. seltenen Gemüsesorten anbieten und dabei unter anderem auf Pestizide und gentechnisch-verändertes Saatgut zu verzichten zu können. Besonders nachhaltig ist diese Anbauweise durch den Wegfall von Transportwegen, Kühlketten, Verpackungsmüll, Lagerung und überschüssiger Ware. Bislang liefern die selbstangebauten Blattgemüse einen Teil der Zutaten für die Salate, Bowls, Sandwiches und Suppen, die durch möglichst nachhaltig eingekaufte Produkte ergänzt werden. In jeweils zwei Portionsgrößen stehen selbst zusammengestellte sowie schmackhafte fertige Kreationen zur Auswahl, die verschiedenste Ernährungsweisen berücksichtigen und jeweils mehrere Geschmacksrichtungen und Texturen vereinen. Einer der Bestseller ist das „Jalapeno Chicken“, ein gut gewürzter Salat mit marinierten schwarzen Bohnen, gebratenem Huhn, Avocado, Babyspinat, Kirschtomaten, Paprika, Tortilla Chips und Honig Jalapeno-Dressig. Das Interieur mutet clean, technisch und futuristisch an und wird vor allem durch die vertikale Farm, sowie die verspiegelte Wand des schlauchförmigen Ladenlokals geprägt. Es setzt sich damit klar vom tonangebenden Look anderer gesunder Fast-Casual Konzepte ab und macht klar, der Schwerpunkt des Konzepts soll zukünftig auf dem Außer-Haus-Geschäft liegen.

Der erste Schritt in Richtung Zukunft wäre gemacht und ist von der Idee getrieben, zukünftig noch mehr Lebensmittel autark zu produzieren und so einen Teil zur Nachhaltigkeit der Branche und zur Beantwortung von Ernährungsfragen der Zukunft beizutragen.

[www.good-bank.de](http://www.good-bank.de)

## Kailua Poké- Hawaiian Soul Food, Hamburg



Christian Kille und Patrick Krüger, zwei Newcomer der Branche, erobern seit Mai 2017 mit Kailua Poké Hamburg und reiben sich noch die Augen über den großen Zuspruch für ihr Konzept, dessen Entstehung eng mit ihrer persönlichen Geschichte verbunden ist. Dass sie mit dem polynesischen Bruder von Sushi einen neuen Trend in Deutschland mitbegründen würden, haben beide allenfalls geahnt.

Poké heißt übersetzt „in kleine Stückchen schneiden“ und wurde traditionell von den Fischern Hawaiis direkt auf dem Boot mit frisch gefangenem Fisch zubereitet. Grundgerüst des in türkisenen Bowls servierten farnefrohen Gerichts, sind Vollkorn- oder weißer Reis, Cole Slaw, rohmarinierter Handline Tuna oder Lachs. Christian Kille, der für drei Jahre auf Hawaii studiert hat, beschreibt ihr Foodkonzept als Fusion-Poké und so finden sich viele weitere ungewöhnliche und schmackhafte Zutaten, wie eine riesige Auswahl an Beilagen in der Theke: Süßkartoffelmus oder Honig Melone und zum Beispiel Gojibeeren und geröstete Seealgen als Topping sowie verschiedenen Soßen.

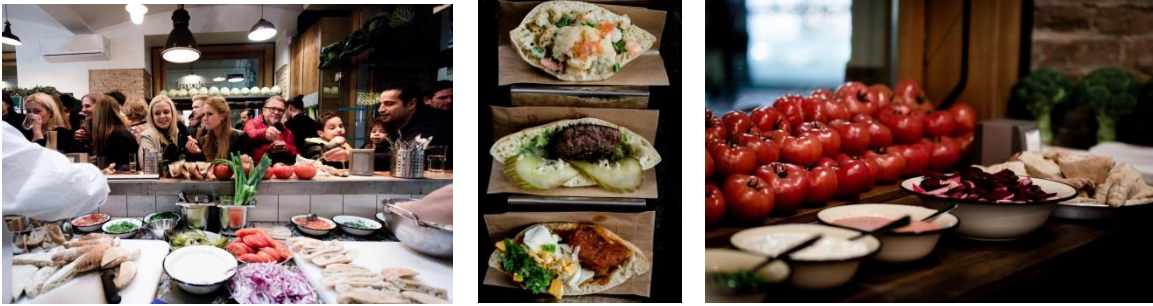
Gewählt werden kann zwischen eigenen Zusammenstellungen und perfekt aufeinander abgestimmten Kreationen wie "Road to Hana" mit zartem grob gewürfeltem Lachs in Sojasaucen-Marinade, Avocado-Creme, geraspelten und marinierten Möhren, Gurke und rotem Coleslaw, getoppt mit saftigen Granatapfelkernen, knusprigem Cashew-Krokant und Pink-Wasabi-Mayo.

In dem 18m<sup>2</sup> kleinen in Türkis gehaltenen Gastraum, sorgen eine offene Küche und der einsehbare Tresen, an dem die Bowls vor den Augen der Gäste kreierte werden, für eine kommunikative Situation und Transparenz im Umgang mit den rohen Produkten. Auf den Hockern drängeln sich überwiegend weibliche, gesundheitsbewusste und begeisterte Gäste, die die unendlichen Variationsmöglichkeiten schätzen und ihre farnefrohen Empfehlungen ins Instagram-Universum schicken.

Den derzeitigen Hype nehmen Christian Kille und Patrick Krüger gelassen und konzentrieren sich auf die Erweiterung Ihrer Karte um Mochi-Icecream (Eis im Reisteigmantel) und ihre eigene Philosophie, die als Stimmung unter Gästen und Mitarbeitern und dem entspannten Vibe im Hamburger Winterhude bei Südseesound, greifbar wird.

[www.kailua-poke.de](http://www.kailua-poke.de)

## Miznon, Wien (AT)



Photos: © Lisa Leutner

Von Tel Aviv über Paris hat der israelische Starkoch Eyal Shani sein „Streetfood“-Konzept „Miznon“ und das intensive Lebensgefühl der spannenden jungen Foodszene Israels nach Wien gebracht, das großartige Küche und Feiern auf spannende Art verbindet.

Zentrales Element des wahnsinnig lebendigen, fröhlichen, kreativ-chaotischen und lauten Ladens ist die offene Küche, an die sich der lange und immer volle Tresen, mit einer laut schwatzenden Masse an Gästen und Mitarbeitern, anschließt. Von der Decke hängen Kisten gefüllt mit Karfiolköpfe alias „Blumenkohl“, überall stapeln sich Berge frisches Gemüse und lauter Funk oder orientalische Beats dröhnen aus den Boxen. „In Ruhe essen“ ist definitiv nicht das Konzept des Miznon.

Kulinarisch steht israelisches Streetfood mit mediterranen Einschlägen auf dem Programm. Zum Beispiel vielseitige Pita-Kreationen, als normale Portion oder zum Probieren als kleine „Scherzerl“, für die das luftige Pitabrot eigens aus Israel eingeflogen wird. Die Füllungen reichen von »Chicken Spachtel«, eine mit Zwiebel gehackte Hühnchenmasse, die hauchdünn auf den Grill kommt, bevor sie mit Koriandersauce ins Brot wandert, über Ratatouille, Karfiol, Minutensteak, geschmorten Lammrippchen oder Lammlaibchen. Darüber hinaus findet sich auf der Karte unkonventionelles Soulfood, wie der im Ganzen gegarte und im Holzkohlenofen knusprig gegrillte Karfiol mit Olivenöl und Meersalzkristallen, im Backpapier servierte Süßkartoffel, „gequetschte Lammlaibchen“ oder Ratatouille, das mit Raucharomen aus dem Ofen kommt, mit hartem Ei und Tahina. Es wird am Tresen mit Namen bestellt, der dann durchs Lokal gebrüllt wird, sobald das Essen fertig ist.

Die fröhlich-chaotische Stimmung ist als Teil des Konzepts gewünscht, erklärt Geschäftsführer und Gesellschafter Ofir Torgemann, und schafft eine ausgelassene Atmosphäre, die im Kauderwelsch von Hebräisch, Deutsch und Englisch an eine ausgelassene Party erinnert und dafür sorgt, dass das Miznon immer voll ist.

[www.facebook.com/miznonvienna](https://www.facebook.com/miznonvienna)

## Überquell, Hamburg



Photos: © Henning Heide

Mit dem Überquell haben Axel Ohm und Patrick Rüter den historischen Riverkasematten wieder Leben eingehaucht und dabei einen Ort geschaffen, in dem Handwerklichkeit, Genuss und gute Nachbarschaft im Mittelpunkt stehen. Beide keine Unbekannten in der Gastronomie und Craftbierszene, haben ihre Erfahrung gekonnt weiterentwickelt und, in den acht ineinander übergehenden bis zu 5,20 Meter hohen Räumen mit Backsteingewölbe, einen Mix aus Microbrauerei, Brew Pub mit Bühne, Restaurant, kleinem Biermuseum geschaffen. Im dazugehörige Außenbereich mit Blick auf den Hafen, zeigen die drei bunt bemalten Biertanks schon von weitem: Hier passiert wieder was!

Ihre kompromisslosen Qualitätsansprüche gehen in Form von handgemachten Bieren von Braumeister Tobias Hess aus der hauseigenen Brauerei sowie fein belegter neapolitanischer Pizza, Salaten und wechselnden Bowls über die Tresen.

Das Herz des Überquell schlägt im "Brew Pub" in Form der Microbrauerei, den fünf Ausschanktanks und 14 Zapfhähnen. Neben fünf Klassikern (Original Lager, Imperial Lager, Pale Ale, IPA, White IPA) gibt es immer auch saisonale Spezialitäten. Was nicht über die eigene Theke wandert, das geht an befreundete Gastronomen. Auch im Restaurant dreht sich viel um das Thema Hefe, welche nach 48 Stunden aufwändiger Teigführung für 60-90 Sekunden bei 485 Grad in zwei der gemauerten neapolitanischen Öfen als feinbelegte Pizza blasen schlägt. Die Kreationen von Küchenchefin Yasmin Ambo Masse punkten dabei durch den sensationellen Teig und schlichte hochwertige Beläge.

Wie ein roter Faden zieht sich der Community-Gedanke durch das Konzept und denkt das Quartier St. Pauli in besonderer Weise mit. Wer die ehemals umkämpfte Hafenstrasse kennt, weiß, ein solcher Standort gelingt nur mit Fingerspitzengefühl und wenn man die Gegend und das Miteinander dort liebt.

So macht die 12m lange Tafel im Restaurant klar: Hier sitzt jeder mit jedem zusammen. Die Kooperation mit der befreundeten Millerntorgallery verleiht dem Überquell seinen besonderen Look. Überwiegend wird mit befreundeten Produzenten und Lieferanten aus Hamburg zusammengearbeitet, auf dem Dach des Lagers entstehen auf 220 qm ein Gemüse- und Kräutergarten, der gemeinsam mit der benachbarten Ganztagschule genutzt wird. Außerdem finden Veranstaltungen mit regionalen Künstlern, Ofen-Take overs von befreundeten Pizza-Gurus u.v.m. statt.

[www.riverkasematten.com](http://www.riverkasematten.com)