

Glorious Bastards holt den Leaders Club Award 2018

Samstag, 10. November 2018. Am gestrigen Abend fand die Verleihung des 17. Leaders Club Award statt. Über 100 Gastro-Konzepte hatten sich für die begehrte Auszeichnung beworben oder wurden über das Leaders Club Netzwerk empfohlen - darunter Branchenriesen, Hidden Champions und Neugründer. Alle Gastronomen hatten eines gemeinsam: durch Innovation hervorstechen, gesellschaftliche Entwicklungen aufgreifen und damit Trends und Impulse für die Branche setzen. Knapp 370 Gäste, darunter Gastronomen, Mittelständler und Fachjournalisten, durften gestern aus den sechs Nominierten über ihre drei Favoriten abstimmen.

Am Ende des spannenden Abends konnte das Team von **Glorious Bastards** aus Linz die **goldene Leaders Club Palme** in die Höhe strecken. „Das Glorious Bastards vereint unter dem Motto „Don't try to be too glorious. Be a bastard!“ gleich drei „Bastarde“: the Baker, the Butcher and the Brewer. Neben handwerklicher Verarbeitung und hochwertigen Zutaten vereint die drei Bastards das Feuer als zentrales Element. High End, ohne Schnörkel und Kompromisse.“ Hier trifft Craftbier auf Burger & Steaks vom Jospo-Grill und kross gebackene Pizzen aus dem Holzofen. Das verbindende Element? Feuer, echtes Handwerk und ein kompromissloser Qualitätsanspruch. „Wahnsinn! Damit haben wir überhaupt nicht gerechnet. Wir sind echt überwältigt und finden es einfach nur geil“, so Heiner Raschhofer, Gründer von Glorious Bastard nach der Preisverleihung.

Die silberne Leaders Club Palme ging nach Berlin, zum Team der **TISK Speisekneipe**. Das in Neukölln beheimatete Restaurant setzt unter dem Motto „Kneipen Dining Style“ auf moderne Berliner Küche im traditionellen Ambiente einer Eckkneipe. „Die Tisk Speisekneipe steht für eine neue Speisekneipenkultur und vereint Attribute eines modernen Restaurants mit denen einer professionell besetzten Berliner Eckkneipe. Es setzt spielerisch auf neu interpretierte Klassiker der Deutsch-Berlinerischen Küche, versehen mit dem gewissen Extra“, so die Jury.

Die bronzene Palme konnte sich das Pop-Up Hotel **The Lovelace** in München sichern. In einer ehemaligen Filialbank aus dem 19. Jahrhundert ist auf 4.800 Quadratmetern ein Ausnahmeprojekt realisiert worden, das Gastronomie, Kunst, Musik, Nachhaltigkeit und Design zusammenführt. „The Lovelace ist nicht nur das erste Pop-up-Hotel Deutschlands, sondern ein Gesamtkunstwerk, ein Happening für Jedermann, ein Experiment. Keine Institution, sondern ein vorübergehendes Ereignis, in dem das tägliche Programm noch wichtiger ist als die exklusiven Zimmer und das größtenteils pflanzliche gastronomische Angebot“, heißt es in der Nominierung.

Der Präsident des Leaders Club Deutschland, Michael Kuriat, zieht ein rundum positives Fazit des Abends: „Der Leaders Club Award zeigte auch 2018 wieder sehr kreative und innovative Konzepte. Vom Pop-Up-Hotel bis zum kleinen Restaurant, wo die Macher hinter dem Herd stehen, war an diesem Abend alles mit dabei. Wir haben heute wieder sehr viel Gastronomie-Leidenschaft erlebt und natürlich ist es für uns auch schön zu sehen, dass die Award-Verleihung zu einer Art Familientreffen der Branche geworden ist und die Leute von überallher zu uns kommen. Wir gratulieren allen Gewinnern und freuen uns auf die nächsten Veranstaltungen.“

Ein besonderes Dankeschön geht an J.J. Darboven, Rauch Saft und Transgourmet, die den Leaders Club Award 2018 so großartig unterstützt haben.

Der Auswahlprozess des Leader Club Awards 2018

Ein Expertenkreis, bestehend aus den knapp 20 Mitgliedern des Leaders Club Vorstandes und Aufsichtsrates, sichtet für den Leaders Club Award 2018 über 100 Bewerbungen und Empfehlungen aus dem Netzwerk des Clubs. Alle eingereichten Konzepte wurden persönlich besucht und hinsichtlich ihrer Innovationskraft bewertet. In einem abschließenden, zweistufigen Wahlverfahren wurden dann die Nominierungen für den Award ermittelt.

Die folgenden sechs Gastronomie-Konzepte schafften es 2018 in die Shortlist:

- „**Glorious Bastards**“ Linz (AT)
- „**Gokio Bros.**“ Frankfurt a.M.
- „**Greenkarma**“ Düsseldorf
- „**Salt & Silver**“ Hamburg
- „**The Lovelace – A Hotel Happening**“ München
- „**Tisk Speisekneipe**“ Berlin

Was ist der Leaders Club?

Der Leaders Club ist ein Netzwerk von Gastronomie begeisterten Menschen und Unternehmen, welche 2001 gegründet wurde und aktuell über 320 Mitglieder aus 160 Unternehmen der Branche zählt. Ziel des Clubs ist es, Kompetenzen weiterzugeben, Startups und junge Gastronomen zu fördern und dazu anzuregen, sich untereinander auszutauschen. Aktuelle Entwicklungen, neue Gründungen und innovative Gastro-Konzepte zu verfolgen und zu fördern, zählt dabei zu den Kernaufgaben. Veranstaltungsformate wie der Leaders Club Award, der Deutsche Gastro-Gründerpreis, Gastro StartUp Sessions oder Trendtouren sind bei den Mitgliedern beliebt und gelten als wichtige Impulsgeber innerhalb der Szenegastronomie-Branche.

Kontakt Leaders Club

Leaders Club Deutschland AG
Julia Wermter
+ (49) 40 530 231 260
wermter@leadersclub.de
www.leadersclub.de

Pressekontakt

ALLE VÖGEL FLIEGEN HOCH
Claudia Scheffler
+ (49) 30 9854 5252
claudia@allevoegefliegenhoch.de
www.allevoegefliegenhoch.de