

Backende Omas und karibische Tapas



Gewinner des Deutschen Gastro-Gründerpreises 2019 wurde das Über den Tellerrand Café in München. Für die diesjährige Ausgabe stehen nun die Top Ten fest / Foto: Deutscher Gastro-Gründerpreis

Bunter könnte die Mischung kaum sein: Die Top Ten des Deutschen Gastro-Gründerpreises 2020, der jährlich gemeinsam von der Internorga, dem Leaders Club Deutschland und orderbird verliehen wird, stehen fest.

Aus einer Vorauswahl der Top 30 konnten zehn vielversprechende Gastro-Gründer mit kulinarischem Innovationsgeist, Abwechslungsreichtum und ihrer ansteckenden Motivation überzeugen. Am 7. Februar stellen sie ihre Gründungskonzepte in Hamburg der Expertenjury vor.

Diese wählt aus den Anwärtern die fünf Gewinner-Teams aus, die dann im Finale um den Titel auf der Internorga pitchten. Den fünf Gewinnern winken Preise im Gesamtwert von über 10.000 Euro. So wird beispielsweise jedes Team über die nachfolgenden zwölf Monate von einem Jurymitglied aktiv bei der Realisation der Geschäftsidee unterstützt und beraten, sie erhalten eine zweijährige Leaders Club Mitgliedschaft, ein orderbird Gastrokassen-Gesamtpaket inklusive Lizenz, ein professionelles Fotoshooting und mediale Unterstützung, eine Gründungsberatung durch die ETL ADHOGA und Vega-Gutscheine im Gesamtwert von 1.500 Euro.

Das Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises findet am 13. März auf der Internorga in Hamburg statt (15 Uhr, Saal Chicago, Eingang Mitte). Hier pitchten die Top Fünf noch einmal live ihre Gastro-Ideen. Das anwesende Fachpublikum wählt im Anschluss per Live-Voting den Hauptgewinner. Dieser darf sich zusätzlich zu den anderen Preisen über eine Startfinanzierung von 10.000 Euro sowie eine 40-stündige Beratung im Wert von

5.000 Euro durch den Leaders Club Deutschland freuen.

Das sind die Top 10:

Brad Brat: Statt am Stück, serviert Hamburger Marvin Kruse seine vier Riesen-?Bradwurst?-Sorten in Scheiben, mit allerhand köstlichem Drumherum und wahlweise im Kartoffelbrötchen, als Bradwurst-Bowl oder mit Fritten.

Die Fette Beete: ?Feinster Gemüse Rock ?n? Roll? ? die Fette Beete in Krefeld ist Restaurant, Catering, Event-Location und Kochschule in einem und bietet bunte, saisonale Gemüseküche in familiärer Atmosphäre auf höchstem Niveau.

Dr. & Dr. Middle Eastern Culture and Food Lab: ?Make food not war? ? die iranischen Zwillingsschwestern Dr. Sahar und Dr. Forough Soudoudi überschreiten die politischen Grenzen und bringen mit ihrem Berliner Catering die iranische, israelische und persische Küche auf einen Teller. Die fernöstlichen Speisen werden klimaschonend zubereitet und sind obendrein auch noch gesund.

Geeske & der swarte Roelf: Frieda Lekscha und ihr Team sind verrückt nach Korn. In ihrer Bar, direkt am Borkumer Strand gelegen, dreht sich alles um die hochprozentige Spirituose, die hier fester Bestandteil neu interpretierter Cocktail-Klassiker und ausgefallener Neukreationen ist.

Inder Circle: Aus seinem Foodtruck Matilda serviert Chris Noelle aus Wesel internationale Fastfood-Köstlichkeiten mit indischem Twist. Von Naan-Pizza mit Daal, ?Indische Poutine? mit Paneer oder Currywurst mit indischen Dips ? alle Kreationen werden vegetarisch oder vegan zubereitet.

Klinker: Heimat, Gemeinnutzen und Lebensqualität: Das moderne Hamburger Restaurant bietet eine ungewöhnliche Karte und setzt komplett auf Nachhaltigkeit ? bis hin zu den Schließzeiten am Wochenende für die Lebensqualität der Mitarbeiter.

Maa Deyo: Karibikfeeling in Hamburg ? Cristián Orellano und Philipp Zitterbart kochen in ihrem Restaurant modern interkontinental mit afrikanischen und lateinamerikanischen Einflüssen. Ein besonderes Augenmerk richten die beiden hierbei auf Chembe, die karibische Antwort zu mediterranen Tapas.

Mahl & Meute: Für die Gewinner des Social Media Votings gibt es gutes Essen nur in Gesellschaft. In ihrem Wasserschloss im Münsterland servieren sie daher ihre Dry-Aged Steaks mit besonderen Beilagen- und Saucen-Paketen, die von den Tischgästen im ?Family style? geteilt werden.

Rentner Rudel: Den besten Kuchen backt immer noch Oma. Im Rentner Rudel dreht sich alles um den Generationenaustausch. Aktive Pensionäre, die sich noch nicht mit ihrem Rentnerdasein abfinden möchten, beköstigen in heimeliger Atmosphäre junge Nostalgiker mit Lieblingsgerichten aus der Kindheit.

Urban Pop up Food: Ein Restaurant trotz Bindungsproblemen? Das geht, haben sich Daniela Weinhold und Nastasia Broda aus München gedacht und kurzerhand ihr rein pflanzliches Pop-up Konzept ins Leben gerufen. Sie kreieren immer wieder neue Pop-up Geschichte wie Banana Leaf (Frühstück) und Knolle & Kohl (vegane Pintxos-Bar) und sorgen damit für Diversität und Kreativität in der Stadt.