

MESSEN & EVENTS

Drei Finalisten



Das zeitlose Designhotel mit asiatischer Kulinarik east geht um den Titel Award-Allstar am 17. September in München ins Rennen / Foto: Leaders Club

east, brenner und my Indigo heißen die Finalisten, die um den Titel Award-Allstar gegeneinander antreten, den der Leaders Club in diesem Jahr anlässlich seines runden Geburtstags verleiht. Damit kämpfen drei sehr unterschiedliche Kandidaten um den Titel, die dennoch einiges verbindet: Sie waren in den vergangenen 20 Jahren bereits für den Leaders Club Award nominiert, haben die Branche seither in besonderem Maße geprägt und sich erfolgreich am Markt behauptet. Wir freuen uns riesig über diese drei starken Vorzeige-Konzepte im Finale?, kommentiert Leaders Club Vorstandsvorsitzender Frank Buchheister die hochkarätig besetzte Endrunde.

Mehr als 70 Gastro-Konzepte aus Deutschland, Österreich und der Schweiz waren seit 2001 für den renommierten Leaders Club Award nominiert. Aus einer Vorauswahl von 20 kürten die Teilnehmer eines großen Social-Media-Votings jetzt my Indigo aus Österreich zu ihrem Favoriten.

my Indigo: Vorreiter beim Healthy Fast-Food

Das Credo des Feel-Good-Konzepts aus Salzburg lautet: ?eat & smile?. Mit gesundem Soulfood für eine individuelle Ernährung zaubert my Indigo an inzwischen 16 Standorten in Österreich und Deutschland ein Lächeln auf die Gesichter seiner Gäste. Auch bei Digitalisierung, Firmenkultur und Mitarbeiterführung positioniert sich die Marke aus der Soulkitchen-Gruppe als Vorreiter. In der eigenen zertifizierten Akademie geben Gastronom Heiner Raschhofer und sein Team den Spirit an Partner und Mitarbeiter weiter: ?Nur wer wirklich zu uns passt, kann unsere Philosophie glaubwürdig leben!?, ist der Unternehmer

überzeugt.

Die beiden anderen Finalisten wählten die Leaders Club-Mitglieder in einer internen Abstimmung: ?brenner und east zählen längst zu den echten Klassikern in der deutschen Gastro-Szene?, lobt Buchheister die Entscheidung seiner Kollegen. ?Sie sind mehr als würdige Kandidaten für den Titel Award-Allstar.?

east: Zeitloses Designhotel mit asiatischer Kulinarik

Das von Architekt Jordan Mozer gestaltete east-Hotel in der alten Eisengießerei im Herzen von St. Pauli folgt dem Grundgedanken eines zeitlosen Designhotels mit asiatischer Lebensphilosophie und Kulinarik. Christoph Strenger und Roland Koch verbinden hier auf einzigartige Weise Restaurant, Lounge, Bar und Hotel miteinander. Seit seiner Eröffnung 2004 zieht das east ein modernes und urbanes Publikum aus Lifestyle und Business an und wuchs inzwischen zu einem Kosmos mit weiteren fünf Restaurants in Hamburg und auf Mallorca heran. ?Die ersten Wochen der Eröffnung waren pures Herzklopfen, bis wir aus der Begeisterung der Gäste ablesen konnten, dass das east etwas Besonderes sein könnte?, erinnern sich Koch und Strenger an die Zeit, als ihre Vision Wirklichkeit wurde. ?Das east ist für uns das Herz und die Seele unseres gastronomischen Handelns und unserer Leidenschaft für die Branche, ihre Menschen und Gäste.?

brenner: Urbane Brücke von München nach Mailand

Der brenner ? Bar und Grill in der denkmalgeschützten Säulenhalle des Münchner Marstalls vermittelt eine zeitlose Urbanität und hat sich mit seinem hohen Anspruch an Qualität und Design zu einer Institution und Inspiration für die internationale Gastro-Szene entwickelt. Das Konzept von Gastronom Rudi Kull und Architekt Albert Weinzierl versteht sich mit seinen offenen Feuerstellen und Grills als Brücke zwischen München und Mailand. Hier kommen hochwertige Fleisch- und Fischgerichte, Salate oder hausgemachtes Brot pur und unverfälscht auf den Tisch, entsteht Pasta täglich frisch von Hand gefertigt und lockt die Bar mit Cocktails und ausgewählten Weinen. Mit der brenner kitchen in Schwabing wurde 2020 ein innovativer Ableger lanciert. ?Die kontinuierliche jährliche Umsatzsteigerung in den vergangenen 17 Jahren bestätigt die Position des brenners als Vorzeigeobjekt?, ist Kull zu Recht stolz auf das Erreichte. ?Die fortwährende Aktualität bestätigen unsere Gäste: Es ist 2021 und eine neue Generation von Münchnern entdeckt gerade den brenner für sich.?

Entscheidung am 17. September

?Jeder der drei Finalisten hat es absolut verdient, um den Allstar-Titel zu kämpfen?, betont Leaders Club-Präsident Michael Kuriat. ?Alle drei zeichnet aus, dass sie ? obwohl schon sehr lange am Markt ? nach wie vor zu den Top-Adressen gehören, stets mit der Zeit gegangen sind und auch heute immer wieder neue, innovative Impulse in die Branche senden. Damit sind unsere Finalisten jetzt schon herausragende Gewinner unter all den großartigen Nominierten der vergangenen 20 Jahre.? Buchheister ergänzt: ?Die Top Drei stehen stellvertretend für die geballte Innovationskraft der deutschsprachigen Gastro-Branche und wir freuen uns darauf, diese bei unserem großen Jubiläum am 17. September gebührend zu feiern. Wir sind sehr gespannt, für wen sich das Publikum entscheiden wird.?