

MESSEN & EVENTS

Goldene Palme für Bar Shuka



Die Gewinner der Goldenen Palme: David und James Ardinast von der Bar Shuka in Frankfurt am Main / Foto: Leaders Club Germany/ Annette Weiske

Beim 18. Nationalen Leaders Club Award kämpften kürzlich im Europa-Park in Rust sechs Gastronomiekonzepte aus Deutschland und Österreich um Gold, Silber und Bronze. Am Ende siegte das Frankfurter Restaurant Bar Shuka.

Der jährlich vom Leaders Club Germany verliehene Award feiert innovative Gastronomie, die Impulse setzt für die Branche von morgen. Aus hunderten Vorschlägen wählt eine Jury vorab sechs Kandidaten aus, die sich in einem Live-Voting dem Urteil der rund 350 geladenen Gäste stellen. Ort des Geschehens in diesem Jahr: der Europa-Park Rust, wo Leaders Club-Mitglied Thomas Mack und Food & Beverage-Direktor Frank Müller ein rauschendes Fest ausrichteten. Wesentlich unterstützt wurde die Veranstaltung von den Unternehmen Meiko und Transgourmet.

Es war keine leichte Wahl, die das Publikum zu treffen hatte: 'Selten zuvor fiel die Entscheidung so schwer wie in diesem Jahr', sagte Leaders Club-Präsident Michael Kuriat. Am Ende war der Sieg dennoch eindeutig: David und James Ardinast, Gastronomen aus Frankfurt, begeisterten die Gäste mit ihrem bewusst chaotischen Konzept, das die multikulturelle, energiegeladene Kulinarik Tel Avivs im berühmt-berühmten Bahnhofsviertel der Mainmetropole zelebriert. Die Silberne und Bronzene Palme gingen beide nach München: an das Vierfach-Konzept Enter the Dragon und die vielfältig-bunte Gastronomie des Werksviertel-Mitte.

Gastronomie aus Liebe und Leidenschaft

'Diese Auszeichnung bedeutet uns wirklich viel', ist David Ardinast überwältigt. 'Wir

machen Gastronomie nicht, um Preise zu gewinnen, sondern aus Liebe und Leidenschaft. Wenn aber Kollegen, die wissen, wie viele Arbeit dahintersteckt, uns so viel Anerkennung entgegenbringen, ist das etwas ganz Besonderes. Und das bei dieser starken Konkurrenz!? Bruder James ergänzt: ?Es macht uns unglaublich stolz, die Goldene Palme nach Frankfurt zu bringen. Damit wollen wir vor allem unseren weiblichen Mitarbeiterinnen Respekt zollen. Denn die Gastronomie ist immer noch eine sehr männerdominierte Branche. Im Bar Shuka tragen Frauen aber so viel dazu bei, dass das Restaurant so ist, wie es ist.?

Das Bar Shuka wird den Leaders Club Germany im nächsten Jahr beim Internationalen Award in der Schweiz vertreten. Dessen diesjährige Auflage fand einen Abend zuvor ebenfalls im Europa-Park statt: Unter den Landessiegern aus Belgien, Frankreich, Russland, der Türkei, Ukraine, Deutschland/Österreich und der Schweiz siegte der Salzburger Gastronom Heiner Raschhofer mit seinem Konzept Glorious Bastards ? The Baker, The Butcher & The Brewer.