

BRANCHENNEWS

Leaders Club Award geht nach Linz



Das Team des Glorious Bastards in Linz: Sascha Wurdinger (links) und Heiner Raschhofer / Foto: Leaders Club

Über 100 Gastro-Konzepte hatten sich für den 17. Leaders Club Award beworben oder wurden über das Leaders Club Netzwerk empfohlen ? darunter Branchenriesen genauso wie Neugründer. Gewonnen hat das Team von Glorious Bastards aus Linz.

Knapp 370 Gäste, darunter Gastronomen, Mittelständler und Fachjournalisten, durften aus den sechs Nominierten über ihre drei Favoriten abstimmen.

Die goldene Leaders Club Palme ging nach Linz: Beim Glorious Bastards trifft Craft Beer auf Burger und Steaks vom Jospir-Grill sowie kross gebackene Pizzen aus dem Holzofen.

Das verbindende Element ist Feuer, echtes Handwerk und ein kompromissloser

Qualitätsanspruch. ?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?, heißt es vonseiten des Leaders Club. Heiner Raschhofer, Gründer von Glorious Bastard nach der Preisverleihung: ?Wahnsinn! Damit haben wir überhaupt nicht gerechnet. Wir sind echt überwältigt und finden es einfach nur geil.?

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.

Platz drei geht an das Pop-Up Hotel The Lovelace in München. 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: ?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 als Partner unterstützt haben.

Ein Expertenkreis, bestehend aus den knapp 20 Mitgliedern des Leaders Club Vorstandes und Aufsichtsrates, sichtete 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 sechs Nominierungen für den Award ermittelt: ?Glorious Bastards? Linz (AT), ?Gokio Bros.? Frankfurt a.M., ?Greenkarma? Düsseldorf, ?Salt & Silver? Hamburg, ?The Lovelace ? A Hotel Happening? München und ?Tisk Speisekneipe? Berlin.