

MESSEN & EVENTS

Mom?s Table siegt



Die Gewinner des WeltverbEsserer-Wettbewerbs: Münir und Andrea Elisabeth Kusanc von Mom?s Table in Augsburg / Foto: Mom?s Table

Das zertifizierte bio-vegane Restaurant Mom?s Table aus Augsburg hat sich im Finale des WeltverbEsserer-Wettbewerbs gegen die Berliner Gastronomiekonzepte DingsDums Dumplings, Die Vetzgerei und Nobelhart & Schmutzig durchgesetzt.

Vor etwa 50 geladenen Gästen und einer Expertenjury überzeugten Münir und Andrea Elisabeth Kusanc von Mom?s Table mit ihrem ganzheitlichen Ansatz, der Konsequenz in der Umsetzung und erfüllten damit die Nachhaltigkeitskriterien des Wettbewerbs. Die zahlreichen Bewerbungen für den Wettbewerb reichten von grünen Pionieren bis hin zu Hidden Champions. Eine Fachjury wählte die vier Konzepte Die Vetzgerei (Berlin), DingsDums Dumplings (Berlin), Mom?s Table (Augsburg) und Nobelhart & Schmutzig (Berlin) ins Finale, die ihre Konzepte in Berlin vorstellten.

Der Gewinner wurde noch am selben Abend gekürt: Das Restaurant Mom?s Table ist 100 Prozent bio, vegan, glutenfrei und frei von Industriezucker. Verwendet wird außerdem gefiltertes, vitalisiertes Wasser zum Zubereiten aller Gerichte und Getränke, die Speisen sind frei von chemischen, Farb-, Konservierungs- und Geschmackszusätzen. Mom?s Table arbeitet mit lokalen Bauern zusammen und verwendet saisonale Zutaten. Die To Go Verpackungen sind biologisch abbaubar und der Laden läuft komplett auf Ökostrom. Der Name des Restaurants steht für die Fülle und Vielfalt von Mutter Erdens Gabentisch. ?Wir möchten unseren Beitrag dazu leisten, das Bewusstsein der Menschen zu erhöhen und dass sie die Verbindung zu sich selbst und ihrer Intuition wieder mehr spüren. Aus unserer Sicht ist ein essentieller Grundbaustein für bewusstes Leben eine nachhaltige Lebensweise mit

gesunder, reiner Ernährung?, erklärt Münir Kusanc. Einen wichtigen Baustein in der Philosophie bildet die Zugänglichkeit der Speisen über faire Preise: So kosten die bio-vegane Bowls um die neun bis zehn Euro, Hauptspeisen bewegen sich zwischen zehn und 15 Euro. Mitarbeiter werden zu Ernährungsberatern ausgebildet und in der Finanzierung der Ausbildung unterstützt. Des Weiteren finden eigene Fortbildungen im Bereich Mindful Leadership, Soziokratie und Nachhaltigkeit statt. Sozial engagiert sich Mom's Table durch Kochen für soziale Einrichtungen und durch Präsenz sowie Sachspenden beim Earth Peace Day Augsburg. ?Wow, es ist wundervoll. Wir freuen uns total. Es ist wunderschön, dieses Feedback, diese Anerkennung zu bekommen für alles, was wir gegeben haben?, sagt Andrea Elisabeth Kusanc. ?Wir sind sehr dankbar und freuen uns, den ersten Platz gemacht zu haben. Es ist ein wirklich schönes Gefühl, auch weil in Mom's Table sehr viel Energie und Liebe steckt. Dass wir ein solch positives Feedback bekommen, ist für uns natürlich sehr schön und freut uns sehr?, ergänzt Münir Kusanc.

Die Sieger dürfen sich als Preis nun über Kreativ-Agenturleistung im Wert von bis zu 10.000 Euro freuen. Die Plätze zwei bis elf erhalten je ein Food-Inspirationspaket mit nachhaltigen, kulinarischen Überraschungen in Zusammenarbeit mit foodbuzz.de. Veranstaltet wurde der Wettbewerb von der auf Food spezialisierten Kreativagentur Branding Cuisine.

?Eigentlich gab es heute beim Weltverbesserer-Wettbewerb 2019 neben dem ersten Platz für Mom's Table drei weitere erste Plätze: Den ersten Platz für Regionalität für Nobelhart & Schmutzig, den ersten Platz für ein starkes veganes Konzept für Die Vetzgerei und den ersten Platz für den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung für DingsDums Dumplings?, zollte Jurymitglied Prof. Dr. Jan Wirsam der Qualität der Konzepte Tribut.

?Nachhaltigkeit ist in aller Munde, in unseren Kochtöpfen jedoch bisher kaum angekommen. Dabei hat Ernährung einen direkten Einfluss auf unsere Gesundheit und Umwelt. Mit der Entscheidung, was auf unseren Teller kommt, kann jeder zu einer nachhaltigen Zukunft beitragen?, so Balázs Tarsoly, CEO & CCO von Branding Cuisine.