gastrotel

BRANCHENNEWS

Online-Voting gestartet

Jonas Mog vom Restaurant place to V im ahead burghotel, Rainer Holzhauer vom Renthof Kassel und Thomas Wahnschaffe vom Wilhelms im Wälderhaus (von links nach rechts) setzen in ihren Betrieben nachhaltige Konzepte um, die nun eine Jury für den Metro Preis für nachhaltige Gastronomie 2022 auswählte / Fotos: METRO Deutschland / Photo by Jan Voth

Vom 1. März bis zum 18. Juni 2022 konnten sich engagierte Gastro-Unternehmen mit ihren nachhaltigen und kreativen Konzepten online um den Metro Preis für nachhaltige Gastronomie bewerben. In einer Vorauswahl hat eine Fachjury drei Gastrobetriebe für das Finale bestimmt: das burghotel ahead mit dem Restaurant place to V, den Renthof Kassel und das Wilhelms im Wälderhaus.

Das klimapositive und nachhaltige ahead burghotel mit seinem rein veganen und ökologischen Restaurant ?place to V? befindet sich inmitten des UNESCO Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe Brandenburg. Es überzeugt mit einem ganzheitlichen, ansprechenden Konzept, so die Beurteilung der Jury. Man spüre, dass den Inhabern und Mitarbeitenden das Thema Nachhaltigkeit ernst sei und hier zukunftsgerichtet gedacht und agiert werde. Auch die Kommunikation nach außen sei transparent und ansprechend, so wird zum Beispiel der C02-Wert jedes Gerichts auf der Speisekarte ausgewiesen. Eine fünf Hektar große Außenfläche mit Streuobstwiese und Kräutergarten ermöglicht zudem frisch weiterverarbeitete Produkte auf die Teller zu bringen.

Seit seiner Neueröffnung im Juni 2017 beherbergt der Renthof Kassel ein modernes Stadthotel inmitten alter Gemäuer mit exklusiver Gastronomie. Vom Keller bis in den Dachboden, vor allem aber auf den Tellern der Gäste, verfolgen die Inhaber dabei ein konsequent nachhaltiges Konzept. Beispielsweise wird auf Produkte aus Übersee verzichtet, dafür setzen sie auf regional produzierte Lebensmittel und Getränke, auf eine saisonale Speisekarte und ein durchdachtes Abfallmanagement, um Lebensmittelverschwendung

gezielt zu vermeiden. Hier ist ein Gastronomiebetrieb geschaffen worden, der in allen Bereichen und konsequent ein nachhaltiges Konzept umsetzt, so die Bewertung der Jury. Wilhelms im Wälderhaus ? Der Wille etwas zum Positiven verändern zu wollen und der Umgang mit den Mitarbeitenden steche hier besonders hervor und sei sehr inspirierend, findet die Fachjury. Zudem sei von Anfang an über alle Bereiche hinweg ? vom Thema Einkauf bis hin zur Energieversorgung ? ganzheitlich gedacht worden. Ein insgesamt rundes Konzept, das überzeugt. Dazu gehört beispielsweise auch der Koch am Büfett, der Speisen gegebenenfalls frisch nachkocht, statt Speisereste in Kauf zu nehmen. Zudem werden Lebensmittel eingeweckt und fermentiert, um Abfälle zu vermeiden. Auch werden die Menüs gemeinsam im Team entwickelt und die Auszubildenden sind sehr gut integriert.

Öffentlichkeit wählt Siegerbetrieb

Alle drei Betriebe stellen sich mit persönlichen Portraits auf der Metro Website vor. Die Öffentlichkeit hat somit die Möglichkeit, sich selbst ein Bild zu machen und bis zum 14. Oktober für das Konzept zu stimmen, das sie am meisten überzeugt. Die Verkündung der finalen Platzierung eins bis drei erfolgt nach der Auswertung des Online-Votings im Rahmen einer Preisverleihung in Düsseldorf.

Sonderpreis Urbanes Gastro-Experiment

Neben den drei Erstplatzierten hat die Jury zudem einen Sonderpreis an das Lobe Lokal Lobe Block aus Berlin vergeben. Das Lokal ist ein Kleinod in der Großstadt und vereint in seinem Konzept die Felder Ökologie, Ökonomie und Soziales mit detailverliebter Konsequenz, so die Begründung der Jury.