

BRANCHENNEWS

## place to V gewinnt Metro Preis für nachhaltige Gastronomie 2022



Das Restaurant place to V ist der Gewinner des ersten Platzes beim Metro Preis für nachhaltige Gastronomie 2022. Das nachhaltige und rein pflanzlich ausgerichtete Restaurant ist Teil des Hotelkonzepts ahead burghotel von Jonas Mog in Lenzen an der Elbe / Foto:

Das ahead burghotel mit dem Restaurant place to V gewinnt den Metro Preis für nachhaltige Gastronomie 2022. Das nachhaltige und rein pflanzlich ausgerichtete Restaurant ist Teil des Hotelkonzepts ahead burghotel von Jonas Mog und Kim Stellbrinck. Nach einer Vorauswahl durch eine Experten-Jury hatte es das vegane Restaurant zunächst unter die Top drei geschafft und rückte in einer öffentlichen Online-Abstimmung schließlich auf Platz 1. Die Preisverleihung für alle drei Finalisten wird Anfang 2023 in Düsseldorf stattfinden. Erst im Juli 2021 eröffnet und nun direkt Gewinner des Metro Preises für nachhaltige Gastronomie: Das place to V im ahead burghotel in Lenzen an der Elbe hat es geschafft und mit seinem rein veganen und ökologisch ausgerichteten Restaurant nicht nur die Fachjury, sondern auch die breite Öffentlichkeit überzeugt. "Wir freuen uns sehr über den 1. Platz und möchten uns herzlich bei den vielen Menschen bedanken, die für uns online abgestimmt haben und natürlich dem ganzen Team um Küchenchef Jonathan Gebhardt für die außerordentliche Arbeit. Die Erstplatzierung für ein rein pflanzliches Konzept ist zukunftsweisend und wir hoffen damit viele weitere Gastronomen für klimafreundliche Speisen zu begeistern", so Jonas Mog und Kim Stellbrinck, Geschäftsführer des Restaurants und Hotels. Als Erstplatzierte erhalten die beiden Gründer nun eine Ladestation für ein Elektrofahrzeug (Wallbox) inklusive Installation sowie ein Metro Einkaufsguthaben in Höhe von 1.000 Euro.

"Man spürt, dass den Inhabern und Mitarbeitenden das Thema Nachhaltigkeit ernst ist und hier zukunftsgerichtet gedacht und agiert wird. Auch die Kommunikation nach außen ist

transparent und ansprechend ? so wird beispielsweise der CO2-Wert jedes Gerichts auf der Speisekarte ausgewiesen?, lautet auch die Einschätzung der Jurymitglieder zum Gewinnerkonzept. Eine fünf Hektar große Außenfläche mit Streuobstwiese und Kräutergarten ermögliche zudem frisch weiterverarbeitete Produkte auf die Teller zu bringen. ?Alles in allem ein rundes Konzept mit spannendem Zukunftspotenzial?, so die Jury.

#### Online-Abstimmung und Preisverleihung

Vom 30. September bis zum 14. Oktober konnte die Öffentlichkeit alle drei Finalisten auf der Metro-Website über Video- und Textporträts kennenlernen und sich zu den einzelnen Konzepten ein Bild machen. Über die Website konnte dann auch direkt für den Favoriten abgestimmt werden. Das Wilhelms im Wälderhaus aus Hamburg schaffte es dieses Jahr auf Platz 2 und erhält als Gewinn eine 360-Grad-Gastronomieberatung durch einen Metro Gastro-Consultant sowie ein Metro Einkaufsguthaben in Höhe von 1.000 Euro. Platz 3 belegt der Renthof in Kassel und erhält somit ein Metro Einkaufsguthaben in Höhe von 1.000 Euro. Die offizielle Preisverleihung zu den finalen Platzierungen wird Anfang 2023 in Düsseldorf stattfinden.

#### Sonderpreis geht nach Berlin

In diesem Jahr lobt Metro auch wieder einen Sonderpreis aus: Diesmal für ein urbanes Gastrokonzept aus Berlin, nämlich Love Lokal Love Block. 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.

#### Impulsgeber für die Branche

Der Metro Preis für nachhaltige Gastronomie möchte kreativen, grünen Gastro-Initiativen eine Bühne bieten, die zeigen, dass Nachhaltigkeit nicht nur eine leere Worthülse ist. Die Auszeichnung soll die Gastrobranche anspornen und inspirieren mit nachhaltigen Projekten anzufangen, weiterzumachen und diese zu verbessern. Daher steht für die Preisvergabe auch nicht die Perfektion des Konzepts im Mittelpunkt, sondern die Leidenschaft, mit der es umgesetzt wird. Der Finalrunde vorausgegangen war die Auswahl der drei Kandidaten durch eine neunköpfige Experten-Jury, dieses Jahr bestehend aus:

Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)

Prof. Dr. Nina Langen, Leiterin Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft an der TU Berlin

Patrick Poppe, Bereichsleiter Target Group Management HoReCa bei Metro Deutschland

Matthias Tritsch, Vorstand bei greentable e.V.

Kerstin Vlasman, Geschäftsführerin von Floris Catering und Finalistin beim Metro Preis für nachhaltige Gastronomie 2020

Dr. Florian Wecker, Co-Initiator der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis e.V.

Clément Tischer, Co-Founder von NX-FOOD

Andrea Weber, Vice President Corporate Responsibility der Metro AG

Weiterführende Informationen: