

MESSEN & EVENTS

Rennen um Goldene Palme hat begonnen



Am 14. November 2023 entscheidet es sich, wer in Bremen wie im Finale 2022 (Bild) die Goldene Palme entgegennehmen kann / Foto: Leaders Club

Ein KI-gestütztes Restaurant in Frankfurt, müllvermindernde vegane Gastronomie und arabische Fusionsküche in Berlin, ein Familienkonzept mit eigener Fleischtheke in Krefeld, mexikanisches Urlaubsfeeling in München sowie regionales Slow Food in Wien: Die Liste der Nominierten für den diesjährigen Leaders Club Award kann sich wieder einmal sehen lassen.

Dahinter stehen große Namen der Branche wie James und David Ardinast, Frank Klix, die Familie Hirschberger und Sophia Hoffmann. Aber auch Gastro-Newcomer Ribal Sibae vom 963 in Berlin und Küchenchef Elihay Berliner mit seinem C.O.P. in Wien dürfen sich Hoffnung auf die begehrte Auszeichnung machen, über die am 10. November in Bremen vom anwesenden Fachpublikum entschieden wird. Das Siegerkonzept vertritt anschließend Deutschland und Österreich bei der internationalen Palme d'Or.

Der seit 2002 in Deutschland verliehene Leaders Club Award zählt zu den wichtigsten Auszeichnungen für innovative und zukunftsweisende Gastronomie in Deutschland. Zahlreiche erfolgreiche Formate wie das East-Hotel oder die Bullerei in Hamburg, die Markthalle 9 in Berlin, Heiner Raschhofers Soulkitchen in Österreich oder der Sieger des vergangenen Jahres, das Eatrenalin im Europa-Park, sind stolz darauf, sich mit der goldenen Palme schmücken zu dürfen. Aus den jeweils nominierten sechs Konzepten, die noch keine zwei Jahre am Markt sind, wählt das geladene Fachpublikum aus, wer dann die goldene, silberne und bronzene Palme in Empfang nehmen darf.

Am 10. November 2023 gehen in Bremen folgende Restaurants ins Rennen:

