

## Top 10 bekannt gegeben



Die zehn Start-ups, die es in die engere Auswahl des Deutschen Gastro-Gründerpreises 2019 geschafft haben, stehen fest. Ob nun die Rettung des Würstchens, Flüchtlingsintegration oder gesunde Fusion-Küche? die Konzepte sind ausgefallen und könnten unterschiedlicher nicht sein.

Der Preis wird gemeinsam von der Internorga, dem Netzwerk Leaders Club Germany und dem iPad-Kassensystem-Anbieter orderbird verliehen. Aus der diesjährigen Vorauswahl der Top 30 haben sich zehn Konzepte bei der Jury durchgesetzt. Während sich das Restaurant Sieben aus Lingen per Social Media Voting einen Platz in den Top 10 sichern konnte, wurden die übrigen neun Konzepte mit den meisten Jurystimmen ausgewählt. Am 14. Februar behaupten sich die Kandidaten in Hamburg vor einer Expertenjury und stellen ihre gastronomischen Gründungskonzepte vor. Unter den Juroren, die über die fünf Gewinner des Deutschen Gastro-Gründerpreises abstimmen, sind bekannte Gesichter wie die Bäckerin und Bestsellerautorin Cynthia Barcomi, Köchin und Kochbuchautorin Sophia Hoffmann sowie Gastronom Patrick Rüther, der als Mitgründer der Tellerrand Consulting erfolgreiche Konzepte wie die Bullerei, Altes Mädchen und das ÜberQuell mit Axel Ohm entwickelt hat. Die fünf Gewinner präsentieren ihre Konzepte live auf der diesjährigen Internorga (15. März um 15 Uhr, Saal Chicago), das Fachpublikum wählt vor Ort per Abstimmung den Hauptgewinner.

Die zehn Start-ups, die es in die engere Auswahl geschafft haben:

Pokerria - Sushi Burritos Burrito trifft auf Sushi und Poke Bowl? Die Pokerria bringt den Foodtrend der japanisch, hawaiianisch und mexikanischen Fusion-Küche nach Hamburg und

bietet seine gesunden Rollen sowohl im Restaurant als auch per Cateringservice an.

Holycrab: Die ?kulinaren Schädlingsbekämpfer? von Holycrab verwandeln den invasiven Amerikanischen Sumpfkrebs, der mittlerweile die Berliner Fauna und Flora bedroht, in hyperlokales Gourmet-Street-Food.

Sieben: Das Restaurant Sieben aus Lingen möchte Schluss machen mit unnötiger Lebensmittelverschwendung und bietet sieben wechselnde Hauptgerichte, für die ein neues Gericht nachrückt, sobald ein anderes ausverkauft wurde.

Über den Tellerrand Café: Im Münchener Café Über den Tellerrand wird Essen zum Integrationsprojekt. Das Café versteht sich als Sozialunternehmen und Begegnungsstatze, in dem Menschen mit und ohne Fluchterfahrung miteinander kochen sowie Gäste und Mitarbeiter voneinander lernen.

Wurst Case Szenario: Deutsches Soulfood: Mit Respekt vor dem Handwerk bietet das Wurst Case Szenario in Köln Wurstspezialitäten regionaler Metzgereien und serviert diese zusammen mit Fritten, sauren Gurken und Salat.

Bar&Brot: Traditionell hergestellt und regional produziert&nbsp;? Das Bar & Brot aus Kleve reift seine Spirituosen im hauseigenen Fasslager und setzt diese in Form exklusiver Drinks, begleitet von selbstgebackenem Brot, in Szene.

Mad Dogs: Für Mad Dogs sind Hot Dogs eine Lebenseinstellung. Mit abwechslungsreichen Kreationen rund um zehn verschiedene Würste, beweist dieses Kölner Restaurant, dass Hot Dogs alles andere sind als nur ein schneller Happen zwischendurch.

Neue Republik Reger: Pflanzenbasiertes Streetfood meets humanistische Mikronation. Die Neue Republik Reger aus Berlin ist ein Bar- und Restaurantprojekt,&nbsp;in dem neben dem Essen auch Veranstaltungen für und mit dem Kiez organisiert werden.

Patlairs - Patisserie & Streetfood: In der mobilen Patisserie im Streetfood-Style aus Biebergemünd können Gäste die Entstehung der süßen Köstlichkeiten live miterleben. Neben einem hohen Anspruch an Handwerk und Qualität, steht die Natürlichkeit der Zutaten im Vordergrund.

The Other 70: Das Konzept aus Kleve thematisiert die Fitness-Ernährung. Es versteht sich als Partner für die zielgerichtete und ausgewogene Ernährung seiner Gäste, die auf Muskelaufbau, Ausdauer oder Gewichtsreduktion ausgelegt sind.

Die fünf Gewinner, die sich für das Finale des Deutschen Gastro-Grunderpreises auf der Internorga qualifizieren, dürfen sich auf Preise im Gesamtwert von 10.000 Euro freuen, unter anderem unterstützt von Partnern wie Coca-Cola European Partners und Unibail-Rodamco-Westfield Germany. So wird ihnen über zwölf Monate ein Jurymitglied als Mentor zur Seite gestellt, sie erhalten eine zweijährige Leaders Club-Gastmitgliedschaft, ein orderbird Gastkassen-Gesamtpaket inklusive Lizenz, ein professionelles Fotoshooting und mediale Unterstützung, Gründungsberatung durch die ETL Adhoga sowie Vega- und Melitta-Gutscheine im Gesamtwert von 1.500 Euro. Der Hauptgewinner, der sich auf der Internorga durchsetzt, erhält zusätzlich 10.000 Euro Startkapital, eine 40-stu?ndige Beratung im Wert von 5.000 Euro durch den Leaders Club Deutschland sowie eine viertägige Trendreise von Radeberger nach New York.