



FIZZZ Award 2018: Beste Gastronomie-Konzepte Deutschlands gekürt // Gewinner kommen aus Berlin, Hamburg und München // Marc Ciunis ist Erfolgsgastronom des Jahres

Berlin hat bei den FIZZZ Awards 2018 am 10. September in der Münchner Pop-Up-Location „The Lovelace“ bärenstark abgeräumt. Zur innovativsten Bar wurde die Berliner „Bar am Steinplatz“ gekürt, den Award für das kreativste Café-Konzept hat mit „Isla Coffee“ ein weiterer Kandidat aus der Hauptstadt für sich entschieden, und auch das beste Team, das Gastronomen-Duo Hong Dao und Duc Nguyen, kommt dieses Jahr aus der Spree-Metropole. Hamburg freut sich über einen Doppelsieg: Der Erfolgsgastronom 2018 heißt Marc Ciunis und kommt aus der Hansestadt, in der auch das Trendkonzept des Jahres „Salt & Silver – Zentrale“ eine gastronomische Benchmark setzt. Als bestes Bier-Konzept wurde der Münchner Lokalmatador „Frisches Bier“ ausgezeichnet.

Montag, 10. September 2018: Im Münchner Pop-Up The Lovelace feierten mehr als 600 Gastronomen aus ganz Deutschland im Rahmen einer exklusiven Partynacht die Gewinner der FIZZZ Awards 2018. Die Auszeichnungen des Fachmagazins FIZZZ werden einmal im Jahr an die besten Gastronomiebetriebe Deutschlands verliehen und sind seit mehr als zwei Jahrzehnten ein Seismograph für die wichtigsten Trends der Branche.

Die Gewinner mussten sich nicht nur dem kritischen Urteil der Expertenjury stellen, sondern auch in einem Online-Voting Fans aktivieren. Nach zwei spannenden Abstimmungsrunden standen die Sieger fest:

Trendkonzept des Jahres: Salt & Silver – Zentrale, Hamburg

Reisen, entdecken, schmecken – und originalgetreu in der „Zentrale“ aufleben lassen: Vitaler kann Gastronomie kaum sein! Das Motto: Über die Winterzeit aufbrechen, neue Länder bereisen und für die kommende Karte inspirieren lassen. Ab dem darauf folgenden Frühjahr werden die neuen Gerichte von jenseits des Horizonts dann den Gästen präsentiert, jedes Jahr von einem anderen Kontinent. Den Anfang machte Südamerika, innerhalb von zehn Jahren soll es einmal um den Globus gehen. So erschaffen Johannes Riffelmacher, Thomas Kosikowski und Tobi Beck nach und nach das erste „Around the World“-Restaurant der Welt – und stillen in der Heimat den Hunger nach der Ferne! www.saltandsilver.net

Innovativste Bar: Bar am Steinplatz, Berlin

In der „Bar am Steinplatz“ lebt Bar-Manager Christian Gentemann mit seinem Team eine mutige und experimentelle Getränkekultur. Maximale Transparenz und Konzentration lautet das Motto der bemerkenswerten Barkarte. Alle zehn Drinks sind farblos und klar, alle werden im gleichen Glas serviert. Kombinationen, die das Vorstellungsvermögen des Gastes herausfordern und neugierig machen. Aufschluss über den Geschmack des Drinks gibt nur die Garnitur oder das Foodpairing. Zuvor machte das Team bereits mit dem Verzicht auf den Gin von sich Reden: Nach dem Motto „Back to the Roots“ können die Gäste stattdessen aus Doppelwacholder oder Wacholdergeistern wählen. Progressive Drink-Kultur vom Feinsten! www.baramsteinplatz.com

Team des Jahres: Hong Dao und Duc Nguyen, Berlin

Ein Paar, fünf Gastro-Marken, acht Outlets und eine Rösterei – Hong Dao und Duc Nguyen stehen für trendige vietnamesische Konzepte. Seit ihrem gemeinsamen Start 2011 haben sie jeweils eigene Betriebe entwickelt und eröffnet. Ihr erstes Objekt, das „Royals & Rice“, steht in Münster. Die Mischung aus unverfälschter asiatischer Küche und hochwertigem, vietnamesischem Kaffee, der mittlerweile in der eigenen Rösterei in Berlin geröstet wird, war der Startschuss für ihren gastronomischen Siegeszug. In ihren Betrieben beschäftigen Hong Dao und Duc Nguyen rund 70 Personen, darunter auch viele ältere Mitarbeiter aus der Generation ihrer Eltern. Das Erfolgsrezept heißt Familienbande! www.royalsandrice.com

Kreativstes Café-Konzept: Isla Coffee, Berlin

Wegwerfen ist tabu: Im „Isla“ wird Kaffeesatz zur Kaffeetasse, aus Milchresten entsteht Joghurt, der für das Müsli, aber auch für den beliebten Käsekuchen verwendet wird. Der Boden des Käsekuchens besteht aus den Resten des Brots, das für die leckeren Sandwiches aufgeschnitten wird. Und das ist erst der Anfang. Die Gründer Peter Duran und Philipp Reichel rufen mit dem „Isla Coffee“ eine neue Ära in der Gastronomie aus und regen zum Umdenken an: Lebensmittelreste sind für sie kein Müll, sondern der Beginn eines Weiterverarbeitungsprozesses. Das ausgeklügelte Lebensmittel- und Abfallmanagement bremst gleichzeitig einen der größten Kostentreiber in der Gastronomie aus: den Wareneinsatz. Ein einmaliges und vorbildliches Konzept der Kreislaufwirtschaft! www.facebook.com/Isiacoffeeberlin

Bestes Bier-Konzept: Frisches Bier, München

Als sei sie schon immer da – so fühlt sich Münchens Craft-Kneipe „Frisches Bier“ von Tilman Ludwig und Maximilian Heisler an. Genauso sollte es sein. Mit einer Crowdfunding-Kampagne sammelten die beiden insgesamt 26.000 Euro ein und bauten die 40-Quadratmeter-Kneipe mit Hilfe eines befreundeten Schreiners, alten Fliesen, Holz, Schellack und viel Handarbeit genau nach ihren Vorstellungen. Das Herzstück des Raumes ist der runde Tresen mit 14 Zapfhähnen und Kühlschränken für rund 30 Flaschenbiere. Die stilistische Abwechslung ist enorm und reicht von Klassikern wie Tilmans Hellem oder Giesinger Märzen über Bock und Coffee-Stout bis zu Roggen-IPA. Dazu gibt es frisch zubereitete, saisonale Bierbegleiter aus der Küche. www.frischesbier-muenchen.de

Erfolgsgastronom 2018: Marc Ciunis, Hamburg

Ein Phoenix aus der Asche? Als Asche kann man die gastronomische Vita von Marc Ciunis wahrlich nicht bezeichnen. Aber Parallelen zum sagenumwobenen Fabelwesen gibt es schon: Er brennt für seine gastronomischen Projekte – jedes Mal aufs Neue. Er weiß, dass auch Gastronomieobjekte einen Lebenszyklus haben und er beherrscht die Kunst, sich wie ein Phoenix aus der Masse zu erheben und seine Umwelt mit seinen Projekten in Begeisterung zu versetzen. Vor knapp fünf Jahren wurde es ungewohnt still um ihn. Doch was macht einer der talentiertesten Gastgeber Deutschlands, wenn er ein Engagement beendet? Er plant mit seinen Partnern seinen nächsten Coup. Und sein neues Projekt ist wahrlich ein großer Wurf geworden: Das „Tortue“ ist ein Boutique-Hotel im Herzen Hamburgs mit einer Besonderheit: Den konzeptionellen Schwerpunkt bildet ein gastronomischer Kosmos aus dem Asia-Restaurant „Jin Gui“ mit Bar, Private Dining und Mirror Room, der „brasserie“, den Bars „bar noir“ und „bar bleu“ und einer kurz vor der Eröffnung stehenden Dachterrasse. Eine einzigartige Gesamtkonzeption aus Gastronomie, Hotellerie, Events und Nachtleben!

Wie wurden die Sieger ermittelt?

Die Entscheidungen fielen durch ein zweistufiges Abstimmungsverfahren: Im Online-Voting, das zu fünfzig Prozent in die Bewertung einfluss, konnten die nominierten Gastronomiebetriebe ihre Fan-Base aktivieren. Ebenfalls fünfzig Prozent Gewicht hatte die Expertenjury aus erfolgreichen Gastronomen aus ganz Deutschland und der FIZZZ-Redaktion. Nominiert waren 15 gastronomische Top-Betriebe, die im Internet unter www.fizzz-award.de vorgestellt wurden. Der Erfolgsgastronom 2018 wurde auf Grund seiner herausragenden Sonderstellung in der Branche von der Fachjury ernannt.



Weitere Informationen und Bildmaterial zum FIZZ Award 2018 und den Siegern finden Sie im Internet unter www.fizz-award.de/presse.

Über den FIZZ Award:

Der FIZZ Award wird seit 21 Jahren von der Redaktion FIZZ veranstaltet. Die Fachzeitschrift FIZZ ist das Trendbarometer der jungen Gastronomiekultur und erscheint monatlich als Print-Magazin und App im MEININGER VERLAG (Neustadt/Weinstraße), der zahlreiche weitere Publikationen zu den Themen Getränke, Wein und Gastronomie herausgibt.

Pressekontakt:

Barbara Becker, Chefredakteurin FIZZ
MEININGER VERLAG GmbH
Maximilianstraße 7-17
67433 Neustadt/Weinstraße
Tel.: 0173 9401261 | E-Mail: becker@meining.de
www.meining.de | www.fizz.de

1.058 Wörter / 7.589 Anschläge (mit Leerzeichen)

Der Abdruck ist honorarfrei. Wir freuen uns über ein Belegexemplar.