

PRESSEMITTEILUNG

Düsseldorf, 21. September 2020

FIZZZ Awards 2020:

Beste Gastronomie-Konzepte Deutschlands gekürt // Gewinner kommen aus Berlin, Hamburg, Köln, Frankfurt am Main und Rust // Thomas Mack vom Europa-Park ist Erfolgsgastronom des Jahres // Sonderpreis für Helden des Lockdowns

Montag, 21.09.2020: In der Düsseldorfer „Nachtresidenz“ wurden unter besonderen Bedingungen und Einhaltung größter Sicherheitsvorkehrungen die besten Gastronomiekonzepte der Branche ausgezeichnet. Neben den etablierten Award-Kategorien – Trendkonzept, Bar, Food- & Beverage-Konzept, Green Management, Roll-Out, Erfolgsgastronom und Trading Partner des Jahres – wurde ein Sonderpreis verliehen, der an die Leistungen von sozial engagierten Gastronomen während der kritischen Zeit der Pandemie erinnert und die Helfer in der Not würdigt: Mit der Aktion „Kochen für Helden“ haben die Social Heroes Krankenhäuser und Hilfsorganisationen gepflegt und mitgeholfen, diese Phase der Pandemie zu bewältigen.

Der Erfolgsgastronom 2020 heißt Thomas Mack und kommt aus dem Europa-Park Rust. Mit dem FIZZZ Award für die Kategorie Green Management wurde das „Café Botanico“, Berlin, ausgezeichnet. Der Award für das Trendkonzept des Jahres geht nach Hamburg an das „Hobenköök“, das Markthalle und Restaurant verbindet. Auch das Food- & Beverage-Konzept des Jahres kommt aus Hamburg: Im „Nakama“ trifft panasiatische Küche auf eine kongeniale Cocktail-Begleitung – Speisen und Getränke in Perfektion vereint. Zur besten Bar wurde die Kölner Bar „Seiberts“ gekürt, den Roll-Out des Jahres präsentiert in Frankfurt das „eatDoori“ mit authentischer Indian-Street-Kitchen. Zum Trading Partner des Jahres wurde der Großeinkaufsring GES eG aus Nürnberg gekürt.

Social Heroes: „Kochen für Helden“

„Kochen für Helden“ – die Ideengeber Ilona Scholl und Maximilian Strohe, Berlin

Die Corona-Pandemie hat gezeigt, wozu die Gastronomie im Stande ist, wenn andere Versorgungseinrichtungen wegbrechen. Die Aktion „Kochen für Helden“, die bundesweit durch die Presse ging und Menschen in systemrelevanten Berufen zur Seite stand, darf nicht in Vergessenheit geraten! Aus diesem Grund haben wir die Award-Kategorie „Social Heroes“ ins Leben gerufen. Stellvertretend für alle beteiligten Betriebe, für alle Helfer, die in einer

Zeit, in der die eigene Existenz am Boden lag, für andere da waren, nahmen Kerstin Rapp-Schwan (Schwan Restaurant, Düsseldorf) und Mark Schinköth, Geschäftsführer von Wilma Wunder, Köln entgegen,

Erfolgsgastronom des Jahres: Thomas Mack, Europa-Park Rust

Er ist ein Game-Changer in Sachen Park-Gastronomie und setzt eine Benchmark weit über die Grenzen Deutschlands hinaus. Dabei beeindruckt er die gesamte Branche mit topaktuellen Konzepten, hochkarätigen Events, bemerkenswerten Kooperationen und einem hochmotivierten Team. Ob in perfekt ausgestatteten Bars, landestypischen Restaurants oder einem gefeierten 2-Sterne-Restaurant: Enorme Detailversessenheit, das Bestreben auf höchstem Niveau zu arbeiten und stets neue Impulse zu setzen sind die Prinzipien, mit denen Thomas Mack, Geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park Rust für die Bereiche Entertainment, Veranstaltungen und Gastronomie, Erfolgsgeschichte schreibt. www.europapark.de

Green Management des Jahres: Café Botanico, Berlin

Das „Café Botanico“ möchte den Übergang in eine nachhaltigere Gesellschaft mitgestalten. Der Weg dahin führt die Initiatoren aber nicht nur auf die politische Ebene, sondern auch in den eigenen Alltag. Das Farm-to-table-Restaurant mit eigenem 1.000 qm großen Permakulturgarten mitten in Berlin arbeitet nachhaltig und mit konsequentem Low-waste-Ansatz. Die Zielgruppe sind Gäste jeglicher Couleur, die nicht nur vorbeikommen, weil das Angebot bio oder fair ist, sondern weil es schmeckt und weil sie sich wohlfühlen. Ein Teil der Zutaten kommt direkt aus dem eigenen Waldgarten, der nach dem Vorbild eines natürlichen Ökosystems angelegt wurde und in dem täglich eine Vielzahl an unterschiedlichen Wildkräutern, Gemüse und Obst gesammelt wird. www.cafe-botanico.de

Trendkonzept des Jahres: Hobenköök, Hamburg

Markthalle trifft Restaurant. Mit der „Hobenköök“ – das ist plattdeutsch und bedeutet Hafenküche – ist in Hamburgs Oberhafen ein Ort für Genießer, Foodies und Fans regionaler Lebensmittel entstanden. Auf gut 600 Quadratmetern bietet das Team Lebensmittel von bis zu 200 Produzenten rund um Hamburg an. Gäste und Kunden können sie in der Markthalle kaufen und vor Ort im Restaurant genießen. Das Herz der Gründer schlägt für eine einfache, authentische und überraschende Küche. Und sie möchten den Produzenten ein Gesicht geben – vom Land in die Stadt und vom Feld auf den Teller. Die „Hobenköök“ arbeitet nach einem ganzheitlichen Ansatz: Die Köche bedienen sich in der Markthalle, wo sie die

Produkte der jeweiligen Saison vorfinden. Jeden Tag aufs Neue entstehen so kleine, feine Variationen der Speisekarte im Restaurant. www.hobenkeoek.de

Bar des Jahres: Seiberts Classic Bar & Liquid Kitchen, Köln

Ein Bar-Salon mit Cocktail-Spezialitäten aus der Vergangenheit, der Gegenwart und der Zukunft. Der Innovationsgeist und die Akribie von Volker Seibert sind legendär, ebenso wie seine Gastgeberqualitäten. Die Drinks, die das Team der „Seiberts Classic Bar & Liquid Kitchen“ serviert, sind flüssige Kunstwerke und eine Hommage an die Mixkunst. Der Pioniergeist, der die Bar zum Anlaufpunkt für Kollegen aus ganz Europa macht, ist ein Fenster in die Zukunft der Branche. Neben einer handverlesenen Champagner- und Spirituosenauswahl hat das Seiberts seltene Tropfen für Kenner und edle Klassiker im Repertoire. Besonders stolz ist das Team auf die mit frischen und hochwertigen Zutaten selbst veredelten, fassgelagerten Spirituosen. www.seiberts-bar.com

Food- & Beverage-Konzept des Jahres: Nakama, Hamburg

Panasiatische Küche mit kongenialer Cocktail-Begleitung. Das familiengeführte Bar-Restaurant „Nakama“ zeigt, wie sich Food und Beverage-Spezialitäten zu einem aromatischen Feuerwerk vereinen. Das Crossover aus japanischer und vietnamesischer Kultur erhält durch die asiatisch inspirierten Drinks seinen zusätzlichen kulinarischen Dreh. Bar und Küche sind gemeinsam tief in die Aromen-Analyse der Gerichte eingestiegen. Zum Aperitif bietet sich einer der zwölf Longdrinks aus dem „Asiatischen Horoskop“ an, und zum Digestif vielleicht die asiatische Interpretation des Espresso Martini mit vietnamesischem Kaffee, einem Kaffeelikör-Blend und Vodka samt Vanille-Infusion. www.nakama-hamburg.de

Roll-Out des Jahres: eatDOORI

Als authentisches Indian-Street-Kitchen-Konzept in Frankfurt am Main gestartet, hat sich „eatDOORI“ inzwischen mit mehreren Outlets an verschiedenen Standorten etabliert. Das individuelle Angebot, das detailreiche Ambiente und die besondere Food-Präsentation machten „eatDOORI“ von Anfang an zum Erfolgskonzept. Mit einem Foodcourt-tauglichen und Take-away-starken Deli-Format erschließen die Macher nun neue Standorte – das erste Outlet ging in der Frankfurter Gastro-Welt Foodtopia an den Start. Von Fullservice bis Fast Casual: indische Straßenküche wird hier zum multiplizierbaren Konzept. www.eatdoori.com

Trading Partner des Jahres: GES eG, Nürnberg

Die Zusammenarbeit mit einem starken Handelspartner wird für die Gastronomie immer wichtiger. Sie braucht Kooperationspartner auf Seiten des Fachhandels, die den gemeinsamen Erfolg suchen und die Gastronomie mit Know-how und Serviceleistungen unterstützen. Die GES Großeinkaufsring des Süßwaren- und Getränkehandels eG ist ein Verbund von mehr als 850 mittelständischen Getränkefachgroßhändlern und filialisierten Getränkemarktbetreibern, Convenience-Fachgroßhändlern und Automatenbetreibern aus dem gesamten Bundesgebiet. Die GES eG und ihre Beteiligung an der Order Systems GmbH sind mit der digitalen Plattform Octopus im täglichen Bestellprozess Gastronomie/Fachhandel eingebunden, tausende Gastronomen nutzen bereits heute die digitale Plattform. www.ges-eg.de

Die FIZZZ Awards

Die Awards 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 Fachzeitschrift FIZZZ ist das Trendbarometer der Gastronomiekultur und erscheint monatlich als Print-Magazin und App im Meininger Verlag (Neustadt/Weinstraße).

Weitere Informationen und Bildmaterial zu den FIZZZ Awards 2020 und den Siegern finden Sie online unter www.fizzz-award.de/presse

Pressekontakt:

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