

PRESSEMITTEILUNG



FIZZZ Award 2016:

Die besten Gastronomie-Konzepte Deutschlands sind gekürt

Das Trendkonzept des Jahres heißt „Laden Ein“ und kommt aus Köln. Mit dem „Circle by Cihan Anadolglu“ als innovativste Bar und dem „Standl 20“ als kreativstes Café-Konzept Deutschlands holt München gleich zwei der begehrten Awards. Zum besten Bier-Konzept wurde das Bayreuther „Liebesbier“ gekürt. Das Team des Jahres kommt aus Bamberg und rockt dort den „Plattenladen“ und die „Ostbar“. Der Erfolgsgastronom 2016 heißt Klaus P. Wünsch und hat von Schwabach aus ganz Deutschland erobert.

Montag, 12. September 2016: Im Münchner Kultclub „P1“ feierten mehr als 600 Gastronomen aus ganz Deutschland im Rahmen einer exklusiven Partynacht die Gewinner des FIZZZ Award 2016. Die Auszeichnungen des Fachmagazins FIZZZ werden einmal im Jahr an die besten Gastronomiebetriebe Deutschlands verliehen und sind 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: „Laden Ein“, Köln

Pop-Up und feste Destination verschmelzen zum Erfolgsmodell: „Laden Ein“ ist das erste stationäre Pop-Up-Konzept Deutschlands. Die Restaurant-Sharing-Idee ist bisher einzigartig: Alle zwei Wochen steht nicht nur ein neues Menü auf der Karte, sondern die Köche, die Kellner und das Konzept werden gleich mit ausgewechselt. Noch-nicht-Gastronomen haben hier die Möglichkeit, sich auszuprobieren und ihre kulinarische Vision zu verwirklichen. Der aktuelle Anbieter ist der Star des Ladens und kann das Konzept ganz individuell gestalten. www.laden-ein.com

Innovativste Bar: „Circle by Cihan Anadolglu“, München

Mit „Circle by Cihan Anadolglu“, der japanisch inspirierten Craft Cocktail Bar in Münchens Private Member Club „Hearthouse“, will der Beverage-Profi eine völlig neue Art der Barkultur zeigen. „Wir arbeiten mit Techniken, die eigentlich nur in der Sterneküche verwendet werden und haben internationale Bartender, die sich täglich auf die Suche nach neuen Produkten machen“, beschreibt Cihan sein Konzept. Der Raum ist einer Arena nachempfunden. Inspiriert von japanischen Sushi Countern ist die direkte Beziehung zwischen Gast und Bartendern gewährleistet. www.thecircle.bar

Team des Jahres: „Der Plattenladen“/„Ostbar“, Bamberg

Als Team kann man Berge versetzen – oder eine ganze Stadt zum gastronomischen Leben erwecken. Denn genau das ist Moritz Niederstrasser und Roland Krefft mit ihrem Team in Bamberg gelungen: Hinter den Tresen des „Plattenladens“ und der „Ostbar“ stehen nicht einfach Mitarbeiter oder Bartender, sondern Gastgeber und Freunde. Ein Team, das aus Studenten, Rentnern, Rappern und Familie besteht und das immer wieder aufs Neue ihre Verbundenheit beweist. Zwei Läden, ein großes Team. Mit einmaligem Zusammenhalt und hoher Kreativität wird Bamberg gerockt.

www.der-plattenladen.de, www.ostbar-bamberg.de

Kreativstes Café-Konzept: „Standl 20“, München

Wer denkt, viele Ideen brauchen viel Platz, der sollte den „Standl 20“ auf dem Münchner Elisabethmarkt besuchen, denn hier gibt es auf gerade einmal 20 Quadratmetern immer wieder neue Kaffees, Snacks, Zubereitungsideen oder Kaffee-Drinks zu entdecken. Hinter dem Konzept im kleinen Markthäuschen stehen der Kaffeeröster Johannes Bayer und der frühere Werbefachmann Toni Lohde. Neben einem Röstkaffee-Sortiment bieten sie Specials wie Nitro-Kaffeelimo mit Filterkaffee, Zitronensaft und Holunderblütensirup aus dem Siphon an. www.comingsoon.standl20.de

Bestes Bier-Konzept: „Liebesbier“, Bayreuth

Mit dem „Liebesbier“ haben Jeff Maisel und Thomas Wenk eine neue Pilgerstätte für Bierfans aus ganz Deutschland geschaffen. 21 Biere vom Fass, über 80 aus der Flasche, 260 Innenplätze, gut 300 Plätze im Gastro-Garten, Investitionskosten von rund 1,2 Millionen Euro. Mit feinem Gespür für Trends wurde das Objekt eingerichtet: Angesagte Street-Art an den Wänden, hochwertige Ledersessel an den verschiedenen Tischgrößen, dazwischen immer wieder Trödler-Fundstücke wie gut erhaltene Leder-Sofas. Eine Benchmark für die biergeprägte Gastronomie in Deutschland. www.liebesbier.de

Erfolgsgastronom 2016: Klaus P. Wünsch, Schwabach

Der Pionier der deutschen Foodtruck-Szene zeigt, dass ein Mann eine ganze Branche auf Touren bringen kann: Klaus P. Wünsch ist der Vater der mobilen Genusskultur. Essen auf Rädern hat er zum Kult gemacht, die mobilen Küchen haben die deutsche Imbisskultur revolutioniert und ihre Festivals sind zum Pflichtprogramm für kulinarische Trendscouts geworden. Im Jahr 2010 machte er mit dem ersten richtigen Foodtruck Deutschlands von sich reden. Doch nur am Steuer zu sitzen, war ihm nicht genug. Mit der Homepage

„Foodtrucks Deutschland“ gründete Klaus P. Wunsch eine Plattform, die die Aktivitäten einer ganzen Branche bündelt und mit „Foodtruck RoundUp“ rief er ein Festival ins Leben, das zwei Mal jährlich mehr als 30 Trucks und rund 15.000 Gäste anlockt. 2015 entstand die Fachausstellung „SFC Street Food Convention“ auf dem Gelände der NürnbergMesse, Organisator und ideeller Träger ist „Mr. Foodtruck“. Er ist auch selbst nicht von der Straße zu kriegen: Nach „RibWich“ wollte er es 2014 mit dem Foodtruck „Goud“, was auf fränkisch so viel wie „gut“ bedeutet, noch einmal wissen, und brachte ein Heimat-Foodtruck-Konzept an den Start. www.foodtrucks-deutschland.de

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.de/award vorgestellt wurden. Der Erfolgsgastronom 2016 wurde auf Grund seiner herausragenden Sonderstellung in der Branche von der Fachjury ernannt.

Weitere Informationen und Bildmaterial zum FIZZZ Award 2016 und den Siegern finden Sie im Internet unter www.fizzz-award.de/presse

Der FIZZZ Award:

Der FIZZZ Award wird seit 19 Jahren von der Redaktion FIZZZ veranstaltet. Die Fachzeitschrift FIZZZ 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 FIZZZ
MEININGER VERLAG GmbH
Maximilianstraße 7-17
67433 Neustadt/Weinstraße
Tel.: 0173 9401261 | E-Mail: becker@meining.de
www.meining.de | www.fizzz.de

883 Wörter / 6.488 Anschläge (mit Leerzeichen)

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