



Suppenzeit

Kurze Tage, blasse Suppen: Die htr-Kolumnistin sehnt sich nach Sonnenstunden.
Seite 20



Der eine Sieger: «Indigo» aus Ravensburg. Gesundes, leichtes Essen, sympathisch angeboten.

Bilder: zvg

Preisträger Die Schweizer schnitten bisher gut ab

«Ein Konzept muss herausragend sein, damit es für den Leaders Club nominiert wird, deshalb sind die Nominierten eigentlich schon Gewinner», heisst es in der Zentrale des Deutschen Leaders Clubs. In den vergangenen beiden Jahren sahnnten die Schweizer ab: 2007 wurde das «Haus Hiltl» in Zürich mit der Goldenen Palme ausgezeichnet, zusammen mit dem Frankfurter Konzept «Die Kuh die lacht». 2006 gehörte das Sushi-Konzept «Yooji's» zum Siegertrio – zusammen mit der Berliner «Schnitzlei» und dem Grazer «San Pietro». Seit 2003, als der Leaders Club Deutschland Award erstmals vergeben wurde, wurden noch drei andere Konzepte nominiert: Das Globus-Restaurant in Zürich, die Delta Beach Lounge in Ascona und das «Schwellenmätteli» in Bern. Alle Nominierten erhalten die Gastmitgliedschaft im Leaders Club, die sonst nur über Empfehlung und ein Patensystem möglich ist. rd

Zweimal Fastfood auf Platz 1

Goldene Palmen für gesunden Fastfood: Am Montag wählte der deutsche Leaders Club die besten Restaurant-Konzepte. Der Schaffhauser «Güterhof» war unter den 6 Finalisten.

RENATE DUBACH

Varena und Linda Prager waren mit einem 30-köpfigen Team an die Preisverleihung vom Montagabend nach Essen gereist. Tochter und Enkelin des Mövenpick-Gründers Ueli Prager reisten ohne Goldene Palme nach Hause. Immerhin hatte es das vielseitige Gastro-Konzept «Güterhof», das in einem renovierten historischen Lagerhaus direkt am Rhein in Schaffhausen Café, Restaurant, Take-away, Bar, Lounge, Sushi-Bar und einen Bankettsaal umfasst, unter die sechs Nominierten für die Ausscheidung geschafft.

Günstiges, gesundes Essen für vorwiegend weibliche Gäste

Teilnahmeberechtigt waren innovative, multiplikationsfähige Konzepte aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die bei der



Der andere Sieger: «Gorilla» aus Berlin. Ein urbanes Fastfood-Konzept, stringent und stylish umgesetzt.

Bewerbung noch keine zwei Jahre alt waren.

Gewonnen haben zwei völlig andersartige Konzepte, die unter den Oberbegriff «Hochwertiger Fastfood» passen: Beides sind Snack-restaurants, die gesundes, leichtes Essen anbieten. Die Gäste sind vorwiegend weiblich, und für eine komplette Mahlzeit bezahlt man weniger als 10 Euro.

Der Sieger «Gorilla» von den «Erfindern» Matthias Rischau und Jens Bäumer startete 2006 in Berlin und



Ein exklusives Kochstudio mit Lounge, Konferenzbereich und Dachterrasse: Finalist «KochWerk» aus Frankfurt.

ist heute fünfmal in der deutschen Hauptstadt vertreten. Ihr Motto heisst «Natürlich Fastfood» und ihr Thema ist die Nachhaltigkeit: alle Produkte stammen aus der Region und sind zu 100 Prozent biologisch.

«Eat and smile» heisst es knapp bei «Indigo», dem anderen Siegerkonzept, das aus Österreich stammt. Die beiden Salzburger Gastronomen Doris und Heiner Raschhofer haben «Indigo» neu auf den internationalen Markt ausgerichtet und ihre Vorstellung von

leichtem, gesundem und schnellem Essen – sie nennen es «Essen zum Wohlfühlen» – nach Ravensburg exportiert. «Die Oberfläche ist sympathisch und hemdsärmelig, die Basis hochprofessionell und auf Wachstum getrimmt», heisst es bei «Indigo». Das Franchise-Konzept soll relativ schnell weiter wachsen.

Grossprojekte wie der «Güterhof» hatten kein Glück

Unter den Nominierten war auch ein provokatives Konzept, das



Schöne Architektur und hohe Braukunst in der Rotweinstadt Ingelheim: Finalist «Goldener Engel».



Zeitgemässe Gastronomie, professionell und gemütlich: Finalist «Schönes Leben» aus Hamburg.

polarisiert: Der «Goldene Engel» von Christina und Johannes Winkelser. Die beiden haben in ihrer Heimatstadt Ingelheim am Rhein in der Nähe von Mainz – einer Kreisstadt, die sich touristisch als «Rotweinstadt» vermarktet – ihren Traum von einem Brauhaus verwirklicht. In einem Segment, in dem praktisch alle auf Tradition, wenn nicht sogar auf Folklore setzen, wagte das Ehepaar Winkelser eine schnörkellose Lifestyle-Architektur. Im Würfel mit den hohen Vertikalfenstern können

die Gäste alle Stationen des Brauprozesses beobachten. Im «Goldenen Engel» wurde mit dem grossen Massbecher angerichtet: 1470 Sitzplätze stehen innen und aussen insgesamt zur Verfügung, 70 Mitarbeitende betreuen die Gäste.

Projekte dieser Art hatten in Essen am Montag aber kein Glück. Der Schaffhauser «Güterhof» bewegt sich ja mit seinen maximal 1200 Gästen und 55 Mitarbeitenden grösstmässig in einem ähnlichen Bereich.



Grossstädtische Dimensionen in der Kleinstadt Schaffhausen: Das vielseitige Gastro-Konzept «Güterhof».