



Eat. Drink. Inspire.



**EAT.**  
**DRINK.**  
**INSPIRE.**

# WHY

Gastronomie ist mehr als Essen und Trinken. Sie begleitet unser ganzes Leben. Prägt Menschen und Orte. Wir wollen ihre gesellschaftliche sowie wirtschaftliche Bedeutung in Deutschland stärken.

# HOW

Wir verbinden innovative, mutige Visionäre mit erfahrenen Machern. Dabei ist für uns gegenseitiges Lernen die Grundlage eines offenen, freundschaftlichen und vertrauensvollen Austausches.

# WHAT

Wir sind ein enges Netzwerk aus Gastronomen, Beratern und Produzenten und brennen für unsere Branche. Als Impulsgeber und Sprachrohr setzen wir uns für ihre Zukunft mit Schulungen, Trendtouren und Wettbewerben ein.

# ÜBER DEN LEADERS CLUB

Der Leaders Club ist ein Netzwerk aus Gastronomen, Beratern und Produzenten mit mehr als 400 Mitgliedern aus über 200 Unternehmen der Branche. Es wird getragen vom ehrenamtlichen Engagement seiner vielfältigen Charaktere, ihrer freundschaftlichen Verbundenheit und dem vertrauensvollen sowie offenen Kompetenz- und Erfahrungsaustausch.

Das Ziel des 2001 gegründeten Clubs ist es, als Impulsgeber und Sprachrohr der Branche die wirtschaftliche sowie gesellschaftliche Bedeutung der Gastronomie in Deutschland zu stärken und dafür ein Bewusstsein in der Öffentlichkeit zu schaffen. Innovative, mutige Visionäre mit erfahrenen Machern zu verbinden, Wissen weiterzugeben sowie Neugründungen, zukunftsweisende Konzepte und die Entwicklung der Branche zu fördern, sind für das Netzwerk eine Herzensangelegenheit. Der Leaders Club Award, die Leaders Club Academy, die Leaders Club Gastro Sessions und der Deutsche Gastro-Gründerpreis sind nur einige Formate, die der Club zur Erreichung seiner Ziele initiiert und nutzt. Mit zwei Weinbergen an der Mosel trägt der Club außerdem zum Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft der Mosel-Steillagen bei und produziert sein eigenes kleines Weinsortiment MUTMACHA!

## UNSERE MITGLIEDER

Unsere Leader\*innen kommen aus den Bereichen Gastronomie & Catering, der Hotellerie und aus branchenaffinen Partner- und Beratungsunternehmen.



Zum Mitgliederverzeichnis  
[leadersclub.de/mitglieder-kennenlernen](https://leadersclub.de/mitglieder-kennenlernen)

## WE ARE INTERNATIONAL!

Der Leaders Club International wurde 2008 gegründet und ist die Netzwerkplattform für Leader\*innen der verschiedenen Länderclubs in Frankreich, Deutschland, Österreich, Schweiz, Belgien, Türkei, Russland und Ukraine. Italien ist in Planung.

# UNSERE FORMATE

**LEADERS  
CLUB  
GASTRO  
SESSIONS**

**LEADERS  
CLUB  
TREND  
TOUR**

**LEADERS  
CLUB  
MEETUP**

**LEADERS  
CLUB  
ACADEMY**

**LEADERS  
CLUB  
AWARD**

KOMM IN DIE  
**#GASTROFAMILY**  
GASTRO-FAMILY.DE

**DEUTSCHER  
GASTRO  
GRÜNDER  
PREIS**

# LEADERS CLUB GASTRO SESSIONS

2015 aus den „Start Up Sessions“ entstanden, hat der Leaders Club mittlerweile mit den Gastro Sessions ein echtes „Happening“ auf die Beine gestellt, das erfahrene Gastronomen\*innen, Gründer\*innen, Brancheninteressierte und Experten\*innen zu einer 2-tägigen Veranstaltungsreihe zusammenbringt, bei der spannende Vorträge, praxisorientierte Einblicke, das persönliche Miteinander und das Netzwerken auf dem Programm stehen.

Die Gastro Sessions sind Input, Hilfestellung und geballtes Know-How für alle Teilnehmer\*innen, die in den herausfordernden Zeiten vom offenen Austausch unter Kollegen\*innen, auf die aktuellen Challenges zugeschnittenen Inhalten und einem Netzwerk profitieren wollen. In Deep Dives und kleinen Arbeitsgruppen können alle Teilnehmer von den persönlichen

Kontakten zu den Speakern und Experten\*innen profitieren. Beim gemeinsamen Abendessen werden neue Netzwerke geknüpft und Branchenfreundschaften geschlossen. Die Gastro Sessions sind ein energiegeladenes Familientreffen bei dem viel Wissen und Inspiration weitergegeben wird.





INTER  
NORGA

orderbird

LEADERS  
CLUB

Eat. Drink. Inspire.

Coca-Cola Melitta

Unterstützung und Förderung erhält der Wettbewerb von den Branchenunternehmen Coca-Cola Europacific Partners, Melitta Professional und anderen wechselnden Sponsoren. Der Wettbewerb gilt als der größte Nachwuchswettbewerb für Gastronomiegründer\*innen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Alle Finalisten\*innen gewinnen ein Gründerpaket im fünfstelligen Bereich.

Dieses beinhaltet neben der medialen Unterstützung eine Gastrokasse inkl. iPad von orderbird, eine zweijährige kostenlose Gast-Mitgliedschaft im Leaders Club, individuelle Mentoren-Begleitung auf dem Weg zum Finale, ein professionelles Fotoshooting, die Teilnahme am nationalen Foodservice Forum und einen Gutschein von Melitta Professional. Der oder die Gewinner\*in bekommt darüber hinaus ein Preisgeld von 10.000 Euro und eine 40-stündige Beratung durch unterschiedliche Experten des Leaders Clubs.

Seit fast 10 Jahren prämiert der Deutsche Gastro-Gründerpreis die besten und innovativsten Gründungskonzepte in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Viele Konzepte haben sich in den letzten Jahren mit ihrer zündenden Geschäftsidee bereits beim größten deutschsprachigen Gastronomie-Gründerwettbewerb teilgenommen. Der Deutsche Gastro-Gründerpreis wird veranstaltet von der INTERNORGA, der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, orderbird, dem Anbieter für iPad Kassensysteme und intuitive Softwarelösungen und dem Leaders Club Deutschland, das Netzwerk für Gastronomie begeisterte Menschen und Unternehmen.

gastro-gruenderpreis.de  
 @deutschergastrogruenderpreis  
 gastrogruenderpreis  
 GastroGrunderpreis

# DIE FINALISTEN UND GEWINNER DER LETZTEN 5 JAHRE

2023

**Heaven's Kitchen,**  
Stuttgart

**Zuca Solicafé, Freiburg**  
(Sonderpreis)

Wine in the Hood,  
Wiesbaden

Klein-Kebabheim, Klein  
Winterheim

ONI&LOU,  
Villingen-Schwenningen

Bballi, Hamburg

2022

**Flieten Franz,**  
Trier

Beetschwestern, Münster

Nudel & Holz, Düren

Lordi's, Hamburg

Community Kitchen,  
München

2021

**Bananaleaf,**  
München

Die Fette Beete, Krefeld

Klinker, Hamburg

Dr & Dr Middle Eastern  
Culture and Food Lab, Berlin

Geeske & der swarte Roelf,  
Borkum

2019

**Über den Tellerrand**  
**Café, München**

Pokkeria, Hamburg

Bar & Brot, Kleve

Pâtlairs, Biebergemünd

Holycrab, Berlin

2018

**ISLA,**  
Berlin

Underdocks, Hamburg

Freigeist, Überlingen

Sando & Ichi, Hamburg

El Feo, Wien



PRAG  
ZÜRICH  
PRAG

KAPSTADT  
SÜDAFRIKA  
BAYREUTH  
MÜNCHEN

HAMBURG

FRANK-  
FURT

KONSTANZ

ISTANBUL  
MOSKAU

BURGUND

MALLORCA

SCHWARZWALD

IBIZA

DUBAI

LAS VEGAS

STOCKHOLM

ST. PETERSBURG



MAROKKO  
LONDON

STUTTGART  
LISSABON

PARIS

ANTWERPEN

TEL AVIV  
DUBLIN

MAILAND  
SALZBURG  
MARRAKESCH

OKTOBERFEST  
MÜNCHEN

FLORENZ  
LEOGANG  
SCHOTTLAND

SYLT

KOPENHAGEN

RUST

LEIPZIG  
KÖLN  
WIEN

BRATISLAVA  
MADRID  
TOSKANA

RUHRGEBIET  
KAPPADOKIEN  
OBERTAUFERN

# LEADERS CLUB TREND TOUR

Unsere Trendtouren sind das eigentliche Herzstück des Leaders Clubs, denn hier spiegelt sich unsere eigentliche DNA wider.

Freundschaftliche Verbundenheit, vertrauensvoller und offener Erfahrungsaustausch und jede Menge Spaß prägen unsere Trendtouren, die von Leader\*innen vor Ort ausgearbeitet und organisiert werden. Auf unseren intensiven Kurzreisen werfen wir einen Blick auf nationale und internationale Trends und lernen dabei u.a. spannende Konzepte aus der Gastronomie und Hotellerie kennen. Dabei dürfen wir auch unterschiedliche Produktionsstätten, wie z.B. Weingüter, Brauereien, Produktionsbetriebe und/oder handwerkliche Manufakturen besuchen und manchmal auch selber mitwirken. Dabei treffen wir die Konzeptverantwortlichen, die uns Rede und Antwort stehen, dürfen hinter die Kulissen schauen und uns von den gastronomischen Angeboten überzeugen.

Zwischen all dem gastronomischen Input bleibt auch immer Zeit für den Austausch untereinander. Je nach Programm und Zeitplan stehen typisch lokale kulinarische und kulturelle Highlights, wie der Besuch von Märkten, Architektur, Kunst oder besonderen Festen auf dem Plan, um die gesamte Bandbreite der jeweiligen Stadt oder Region zu erleben. Unsere vergangenen Trendtouren führten uns bereits ins In- und Ausland und auf verschiedene Kontinente. Las Vegas, Amsterdam, Tel Aviv, Kappadokien, Dublin, Sylt, Stockholm, Istanbul und Neapel sind nur einige Städte und Regionen, die wir bereits erkunden durften.

Wir freuen uns jetzt schon auf die noch kommenden Reisen, wenn es wieder heißt: **Leaders on Trendtour!**



# LEADERS CLUB MEETUP

Ungefähr einmal im Monat findet irgendwo in Deutschland oder Österreich ein MeetUP statt, das von oder mit Hilfe einiger Leader\*innen in der jeweiligen Region organisiert wird.

Hier treffen sich Mitglieder, aber auch Freunde und Interessierte am Club, um neben regionalen Gastronomien und Hotels, auch Partnerunternehmen, Produktionsbetriebe oder Besonderheiten der Region zu erkunden. Nicht nur Mitglieder haben dabei die Möglichkeit sich und ihr Unternehmen vorzustellen. Dabei dürfen wir auch hinter die Kulissen der einzelnen Betriebe schauen und haben die Möglichkeit wertvolles Insider-Wissen zu gewinnen.

Jedes MeetUP endet mit einem gemeinsamen Abendessen, das neben kulinarischen Besonderheiten auch den gemeinsamen Austausch und Netzwerken auf der Speisekarte hat. Fester Termin und ein jährliches Highlight ist das Oktoberfest MeetUP auf der Münchener Wies'n.





# LEADERS CLUB ACADEMY

Die Leaders Club Academy hat das Ziel, die Kompetenz unseres Netzwerkes durch Wissens- und Erfahrungsaustausch zu teilen. Unsere Formate beschäftigen sich praxisorientiert mit Themen rund um Leadership, Management und Gastlichkeit.

Für Nachwuchsführungskräfte, Geschäftsführer und Einzelgastronomen bieten wir Workshops mit erfahrenen Leaderinnen und Leadern an, die ihr wertvolles, praxiserprobtes Know-how weitergeben und für den Austausch mit Euch bereitstehen. Die Workshops finden in kleinen Gruppen statt, sodass auf individuelle Fragestellungen eingegangen wird und man gemeinsam Do's & Don'ts erarbeitet.

**MONTAG, 08. MAI 2023**  
AM BERGBAUMUSEUM 43, 44791 BOCHUM

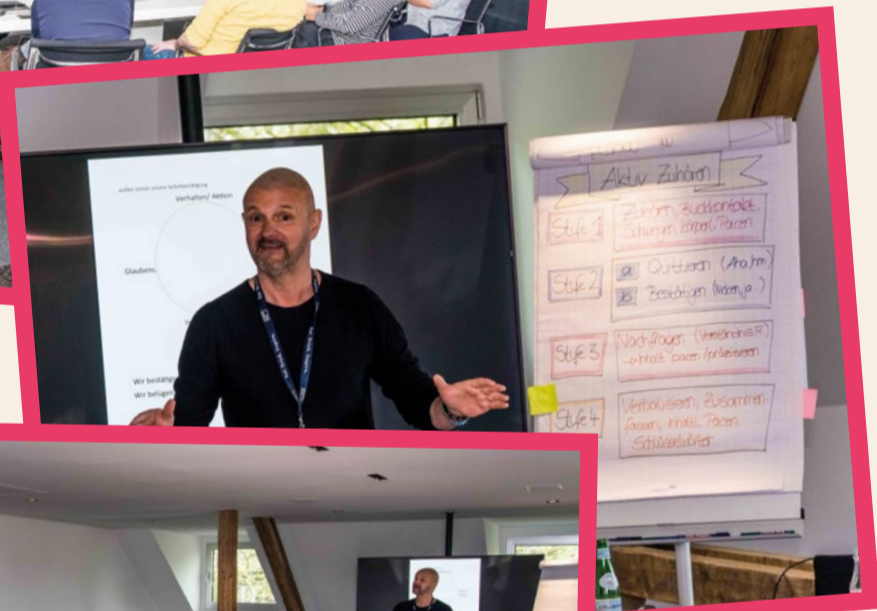
**LEADERS CLUB ACADEMY**

**LEADERS CLUB ACADEMY**

**ERFOLG BEGINNT IM KOPF - MISSERFOLG AUCH**

**DIE 5 SÄULEN DER ERFOLGSSTRATEGIE**  
Kommunikation - Bedingungen und Erwartungen - Resilienz - Beziehung - Mut

EIN FORMAT VOM **LEADERS CLUB**  
Eat. Drink. Inspire.



## VERNETZUNGEN

Wir sind mit allen wichtigen Netzwerken, Interessensgemeinschaften, Verlagen, Medienvertretern & Fachpublikationen, Blogs & Social Media, Universitäten, etc. im engen Austausch.



# LEADERS CLUB AWARD



Mit dem Leaders Club Award honorieren und belohnen wir die innovativsten Gastronomiekonzepte im deutschsprachigen Raum und zeigen dabei seit 2002 jedes Jahr an wechselnden Orten das richtige Gespür.

Zur Förderung von Innovation in der Branche verleiht der Leaders Club Deutschland seit 2002 jährlich den Leaders Club Award für neue Gastronomie Konzepte, die das Potential zum Branchentrend haben.

Die Auszeichnung fördert das Ansehen der Branche, ist zugleich wichtiger Impulsgeber und hat sich zu einem herausragenden Highlight für die deutsche Gastronomie, die Industrie und die Fachpresse entwickelt. Erfolgreiche internationale Gastronomen lassen sich bei uns von den Innovationen der Branche im deutschsprachigen Raum inspirieren.

Mit bisherigen Gewinnern wie dem »East« oder der »Bullerei« aus Hamburg, den »Kitchen Guerillas«, dem Pop-Up-Konzept »Pret á Diner«, »Dr. Thompson´s« aus Düsseldorf oder der »Markthalle Neun« in Berlin hat der Leaders Club bereits mehrfach sein Gespür für richtungsweisende Konzepte unter Beweis gestellt.

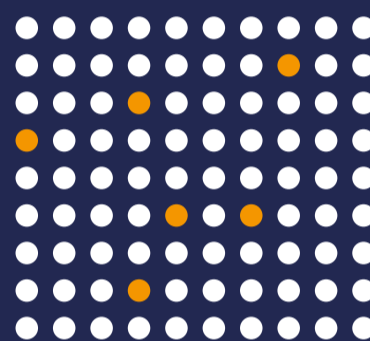
Der Wettbewerb ist für alle Segmente der Gastronomie ausgeschrieben. Die einzige Bedingung ist, dass das Konzept bei der Bewerbung noch keine zwei Jahre am Markt besteht und durch seine Innovation heraussticht.

## Wie wählen wir die Besten aus?

Aus rund 100 Bewerbungen und Empfehlungen unseres Netzwerks wählt das 20-köpfige Expertenteam, bestehend aus den amtierenden Mitgliedern unserer Gremien, 6 Kandidaten aus. Nach gründlicher Recherche und persönlichen Besuchen bewerten wir in einer eintägigen Sitzung die Innovationskraft der Konzepte und ihr Potential, Trends in der Branche zu setzen. Nach intensiver Beratung erfolgt die Abstimmung über die sechs Nominierungen aus Deutschland und Österreich in 2 Wahlgängen. Die bisherigen Preisträger zeigen den Wert dieses Engagements, und die Nominierung für den Leaders Club Award ist bereits eine herausragende Auszeichnung.

Jedes der sechs Konzepte wird am Abend der Award Verleihung mit einem Video und einem Kurzinterview vorgestellt. Das Fachpublikum, als Branchenkenner, entscheidet dann über die begehrten ersten drei Platzierungen! Der Gewinner des Abends wird mit den Preisträgern aus Belgien, Frankreich und der Schweiz im Anschluss für den internationalen Leaders Club Award nominiert.

## Die Suche nach den Top 6: Von über 100 Konzepten zu unseren Finalisten



Der Sieger qualifiziert sich für  
den Leaders Club International AWARD.



INTERNATIONAL  
LEADERS CLUB AWARDS  
© LeadersClubInternational



# UNSERE PREISTRÄGER:INNEN



2019 – Europapark Rust



2018 – Berlin



2017 – Frankfurt



2016 – Hamburg



2014 – Europapark Rust



2015 – Düsseldorf



2021 – München



2012 – München



2013 – Salzburg



2022 – Essen

# DIE NOMINIERTEN DES LEADERS CLUB AWARDS 2002-2022

## 2022 – ESSEN

- **EATRENALIN**  
Rust  
Die Restaurant-Weltneuheit EATRENALIN vereint gastronomische Spitzenleistung mit einem eindrucksvollen Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken – alle Sinne werden berührt.
- **Schreiberei**  
München  
Lässig, aber gekonnt: So beschreibt Gastgeber Marc Uebelherr das Konzept der Schreiberei, das französisches Flair, japanische Fokussierung sowie Wertschätzung für Produkte mit einer kosmopolitischen Küche verbindet.
- **Nudel & Holz**  
Düren  
In Düren heißt es seit dem Sommer 2020 immer häufiger: Wir treffen uns im Nu! „Nu“ steht dabei als Abkürzung für die Pastabar NUDEL & HOLZ der beiden Gründer Bastian und Mats Geuenich. Hier gibt es den italienischen Klassiker handgemacht und in all seiner Vielfältigkeit.
- **Butcha**  
Oberhausen  
Istanbuls beliebtestes Street Food soll endlich auch in Deutschland aus dem Schatten des Döners treten. Mit diesem Ziel ging Yasemin Baz Ende 2019 im CentrO Oberhausen mit ihrem Fresh Quickservice-Konzept „BUTCHA“ an den Start. Im Mittelpunkt: Köfte.
- **YaYa Bowls**  
Münster  
Die Kulinarik der ganzen Welt in einer Schüssel: Für Kevin und Dennis Grote, Geschäftsführer der sieben GOP Theater in Deutschland, ist jede ihrer Bowls eine multi-kulturelle Botschaft, zubereitet mit den einzigartigen Aromen und Zutaten von Hawaii bis Südafrika, von Südamerika bis Europa.
- **Green Beetle**  
München  
Käfer goes Green: Mit dem 2021 eröffneten „Green Beetle“ setzt Feinkost-König Michael Käfer in München neue Maßstäbe in Bezug auf vegetarische und vegane Gastronomie. Ganz im Sinne der 2020 lancierten Initiative des Familienunternehmens ist das mit einem grünen Michelin-Stern ausgezeichnete Konzept konsequent auf Nachhaltigkeit abgestimmt – vom Teller bis zum Interieur.

## 2021 – MÜNCHEN // ALLSTAR AWARDS

- **BRENNER**  
München (2004)  
Das Restaurant Brenner in München bietet eine exquisite italienische Küche in einem eleganten, zentral gelegenen Ambiente. Die Speisekarte umfasst Pasta, Pizza, Fisch und Fleischgerichte, begleitet von einer beeindruckenden Auswahl italienischer Weine.
- **EAST**  
Hamburg (2005)  
Das EAST-Restaurant in Hamburg ist Teil des East Hotels und bekannt für sein modernes, asiatisch inspiriertes Ambiente. Es bietet eine Fusion-Küche, die asiatische und internationale Einflüsse miteinander verbindet.
- **My Indigo**  
Ravensburg (2008)  
Eat & Smile“ lautet hier das Credo. Der Fokus liegt auf gesundem und hochwertigem Soulfood für eine individuelle und hochwertige Ernährung. Mit diesem Konzept ist My Indigo bereits seit vielen Jahren Trendsetter im Bereich „Healthy Fast Food“.

## 2020 – CORONA

## 2019 – EUROPAPARK RUST

- **BAR SHUKA**  
Frankfurt  
Frisch gebackenes Pitabrot und Jerusalem-Kebab mit Grüner Soße aus Mittelmeerkräutern und Za’atar von den Bergen – klingt chaotisch? Ist es auch! Und zwar ganz bewusst: „Bar Shuka“ bringt die nahöstliche Lebensfreude und das Gewusel orientalischer Märkte, der „Shuks“, ins Frankfurter Bahnhofsviertel.
- **Enter the Dragon**  
München  
Restaurant, Straßenküche, Karaoke Bar, Club – das „Enter the Dragon“ am Münchner Lenbachplatz ist all das auf einmal. Inhaber Tan Loc Nguyen und Prokurist Thomas Welcker entführen ihre Gäste auf mehr als 1.500 qm in eine magische fernöstliche Welt der Genüsse.
- **Werksviertel Mitte**  
München  
Das Werksviertel Mitte in München ist ein aufstrebendes Stadtviertel, das sich durch kreative Kunstprojekte, kulturelle Veranstaltungen und innovative Gastronomie auszeichnet.
- **GARAGE**  
Mattighofen  
Das an die spektakuläre Motohall des österreichischen Weltkonzerns KTM angeschlossene Restaurant „Garage – die Tüftler“ steht beispielhaft für die konsequente Verknüpfung von Motorsport und Gastronomie zu einer ganzheitlichen Markenwelt.
- **FELIX**  
Leipzig  
Das Mixed-Use-Konzept „Lebendiges Haus“ in Leipzig verbindet Arbeiten, Wohnen, Gastronomie und Freizeit unter einem Dach. Die beiden Restaurants der Marke „Felix“ nehmen hier im wahrsten Sinne eine herausragende Rolle als Treffpunkt für Bewohner, Mitarbeiter und Besucher ein: als angesagtes Rooftop-Format.
- **Drilling**  
Hamburg  
Ein Third-Wave-Café, eine Mixologen-Bar und eine Craft-Destille mit insgesamt 80 Sitzplätzen bilden im Kesselhaus der ehemaligen Marzipanfabrik in Hamburg-Bahrenfeld einen einzigartigen Dreiklang.

## 2018 – BERLIN

- **Glorious Bastards**  
Linz  
Groß gedacht: Auf wenige Restaurants trifft dieses Attribut so zu, wie auf das „Glorious Bastards“ in Linz. Das Konzept vereint unter dem Motto „Don’t try to be too glorious. Be a bastard!“ gleich drei ‚Bastarde‘, the Baker, the Butcher and the Brewer.
- **TISK**  
Berlin  
Das in Neukölln beheimatete Restaurant setzt unter dem Motto „Kneipen Dining Style“ auf moderne Berliner Küche im traditionellen Ambiente einer Eckkneipe. Die Tisk Speisekneipe steht für eine neue Speisekneipenkultur und vereint Attribute eines modernen Restaurants mit denen einer professionell besetzten Berliner Eckkneipe.
- **Lovelace**  
The Lovelace ist nicht nur das erste Pop-up-Hotel, sondern ein Gesamtkunstwerk, ein Happening für jedermann, ein Experiment. Keine Institution, sondern ein vorübergehendes Ereignis, in dem das tägliche Programm noch wichtiger ist, als die exklusiven Zimmer und das größtenteils pflanzliche gastronomische Angebot.
- **GreenKarma**  
Düsseldorf  
Die Bali-inspirierte Salatbar Greenkarma bereichert die Gastronomielandschaft um ein gesundes schmackhaftes Angebot für jede Ernährungsweise. Es vereint den Wunsch Momente der Zufriedenheit zu schaffen mit einem systemtauglichen Konzept.
- **Gokio**  
Frankfurt  
GOKIO Bros. bringt Korean Fried Chicken nach Deutschland, gehört damit definitiv zu den Pionieren und fokussiert sich mit hohem Qualitätsanspruch darauf, das vermeintlich Einfache gut zu machen – vielleicht der Weckruf für das breitentaugliche Produkt, Schließlich heißt Gokio auf Koreanisch „Kikeriki“
- **salt & silver**  
Hamburg  
Salt & Silver steht für den Lebensstil seiner Gründer: Reisen, Surfen, Kochen, die in ihrer „Zentrale“ ein Zuhause für ihre Marke gefunden hat. Dort servieren sie ihrer begeisterten Community das Beste, was sie auf ihren regelmäßigen Reisen rund um den Globus kulinarisch entdeckten. Im derzeitigen Mittelpunkt: Lateinamerika.

● Goldene Palme ● Silberne Palme ● Bronzene Palme

## 2017 – FRANKFURT

- **Eatdoori**  
Mainz  
Die Vision "Make people crave for Indian Food" geht voll auf! Kanwal Gill, Maximilian Wolf, Philipp Müller-Trunk setzen auf indisches Street Food, modern und verständlich für die westlichen Großstädter interpretiert.
- **good bank**  
Berlin  
Als erstes Vertical-Farm-To-Table Restaurant bringen Ema Šimurda und Leandro Vergani die Landwirtschaft näher zum Gast und beschäftigen sich mit Ernährungsfragen der Zukunft in urbanen Räumen.
- **Miznon**  
Wien  
Von Tel Aviv aus hat Ofir Torgemann das Streetfood-Konzept Miznon aus der Feder von Starkoch Eyal Shani und das intensive Lebensgefühl der spannenden jungen Foodszene Israels nach Wien gebracht, das großartige Küche und Feiern auf spannende Art verbindet
- Überquell**  
Hamburg  
Mit dem Überquell haben Axel Ohm und Patrick Rüter in den historischen Riverkasematten einen Ort geschaffen, in dem Handwerklichkeit, Genuss und gute Nachbarschaft im Mittelpunkt stehe. Beide keine Unbekannten in der Gastronomie und Craftbierszene, haben ihre Erfahrung gekonnt weiterentwickelt und einen Mix aus Microbrauerei, Brew Pub, und Pizzeria geschaffen.
- Data Kitchen**  
Berlin  
Mit Data Kitchen hat Heinz „Cookie“ Gindullis eine Tagesgastronomie geschaffen, die den Bestellprozess voll digitalisiert und dabei auf slow food setzt. Frühstück oder Mittagessen können auf der Website oder per App bestellt und ausschließlich vorab und bargeldlos bezahlt werden. Zu der gewünschten Uhrzeit steht das Essen dann in einer der 20 transparenten und mit Namen beschrifteten Glasboxen, der von SAP entwickelten Food Wall bereit, die auf der Rückseite mit der Küche verbunden ist und per Link vom Gast geöffnet werden kann.
- kailua Poke**  
Hamburg  
Dass mit dem polynesischen Bruder von Sushi ein neuer Trend in Deutschland mitgegründet würde, haben die Gründer Patrick und Christian allenfalls geahnt, als Sie 2017 das kailua Poké gründeten. Grundgerüst des in türkisene Bowls servierten farbenfrohen Gerichts, sind Vollkorn- oder weißer Reis, Cole Slaw, rosmarinierter Handline Tuna oder Lachs."

## 2016 – HAMBURG

- **Kumpel & Keule**  
Berlin  
Geboren aus der Liebe zum Fleischerhandwerk und der Leidenschaft für gute Lebensmittel setzt sich die gläserne Metzgerei „Kumpel & Keule“ mitten im Kreuzberger Kiez auf 36 qm Fläche für die Revolution an der Würstheke ein.
- **Hendl Fischerei**  
Leogang  
Als neue Interpretation der Ski-Gastronomie eröffnete am 18. Dezember 2015 die hendl fischerei an der Asitz-Bergstation in Leogang. Wintersportler und Bergfahrer erwartet eine stylische mama thresl-Version einer Skihütte mit beeindruckender Aussicht. Neben Huwis legendärem Grillhendl-Klassiker schlemmen Gäste hier frischen Steckerlfisch und knackige Salate zu erlesenen Weinen und leckeren Drinks
- **La Cevi**  
Frankfurt  
La Cevi ist eine wahre Liebesgeschichte. Vor 10 Jahren lernte Daniel Nawenstein nicht nur seine Frau Heidi in Peru kennen, sondern auch in das peruanische Essen. In beides verliebte er sich. Dabei hat es ihm vor allem das peruanische Nationalgericht Ceviche angetan.
- Liebesbier**  
Bayreuth  
In den ehemaligen Abfüllanlagen der Maisel Brauerei sind Jeff Maisel, Thomas & Ute Wenk und Andrea Bauernfeind ein mutiges Wagnis eingegangen und haben mit dem Liebesbier den Schritt zur erlebbaren Brauerei geschafft. Von dem urban anmutenden Restaurant aus, können die Gäste den Brauern in der Brauwerkstatt über die Schulter schauen und werden an einem großen Tresen mit über 100 Biersorten beglückt. Auf der Speisekarte stehen raffinierte Hausmannskost, feine Bierbegleiter uvm.
- Salonplafond**  
Wien  
Das Restaurant Salonplafond im MAK –Museum für angewandte Kunst ist ein Ganztageskonzept vom schnellen Frühstück bis hin zu guten Drinks bei DJ- oder Livemusik. Leidenschaft, Qualität und Handwerk stehen hier im Vordergrund. In der Küche wird neben der Herkunft besonders Wert gelegt auf eine schonende Verarbeitung der Produkte
- Soho Chicken**  
Hamburg  
Mit SoHo Chicken bringt Dirk Block ein Fullservicekonzept an den Markt, welches den Fokus auf Huhn als Kernprodukt legt und möchte damit zurückkehren, was Essen gehen für ihn ausmacht. Genuss für Alle in einfacher, ehrlicher Form verbunden mit Kommunikation und Geselligkeit

## 2015 – DÜSSELDORF

- **BunBao**  
Berlin  
„Bun Bao – Finest Asian Burgers“ ist die asiatische Antwort auf den amerikanischen Burger. Das Besondere an den Burgern sind die selbstgemachten gedämpften Hefebrötchen, die zu 80 Prozent aus Reismehl bestehen. Durch die bunt leuchtenden Screens an der Decke fühlt man sich wie in einem Restaurant in Tokio.
- **Lauras Deli**  
Düsseldorf  
LAURA'S DELI ist die zeitgemäße Interpretation der Bedürfnisse einer jungen, urbanen Zielgruppe, die weg von nährstoffarmem Fastfood und preisgünstigen Produktionsmethoden, hinzu Genuss, Qualität und einer ausbalancierten, gesunden Ernährung strebt.
- **Joseph's**  
Wien  
Auf der Suche nach richtig gutem, ursprünglichem Brot, wurde Josef Weghaupt schnell klar, dass dies nur in reiner Handarbeit herzustellen ist. Mit dem Anspruch ein Brot in höchster Qualität, aus 100% biologischen Zutaten und mit langer Verzehrfresche zu backen, gründetet er Joseph Brot.
- Oh Julia**  
München  
"OhJulia" ist ein italienisches Restaurant in München und überzeugt durch seine authentische Küche und ein charmantes Ambiente. Das besondere Konzept mit italienscher Hintergrundmusik und italienisch sprechenden Mitarbeitern verschafft der Lokalität ein einzigartiges, freundliches Flair.
- What's pizza**  
Düsseldorf  
Die Teigkreationen nach typisch neapolitanischer Art backen in einem goldenen, handgefertigten Pizzaofen aus Italien, belegt mit frischen qualitativ hochwertigen Produkten aus der Region. Wer „What 's Beef“ kennt, wird sofort verstehen, dass auch bei „What 's Pizza“ dieselbe Philosophie verfolgt wird: Back to the roots, regional und frisch!
- Frittenwerk**  
Düsseldorf  
Fritten so weit das Auge reicht. Inspiriert vom kanadischen Nationalgericht „Poutine“, werden Fritten hier nicht nur als Beilage, sondern als Hauptspeiseserviert. Statt mit einem Klecks Ketchup oder Mayo gibt es aufregende Toppings und Saucen obendrauf.

## 2014 – EUROPAPARK RUST

- **Bazi's**  
München  
Schweinebraten to go – so einfach lässt sich das Fast-Casual Konzept beschreiben. Dass hier nicht nur ein Produkt verkauft wird, sondern ein Lebensgefühl vermittelt wird, wird beim Betreten des Ladenlokals deutlich.
- **Neni**  
Berlin  
„NENI“ – das sind die Anfangsbuchstaben der Vornamen von Nuriel, Elijor, Nadiv und Ilan Molcho, den Söhnen von „NENI“ Gründerin und Köchin Haya Molcho, die den Siegeszug der Levante Küche in Deutschland, mit ihrer Eröffnung im „25hours“ Hotels in Berlin, auf den Weg brachte.
- **Off Club**  
Hamburg  
Das freigeistige Konzept beweist großen unternehmerischen Mut, bei dem das kulinarische Experiment im Vordergrund steht. Es besticht durch exzellente Food-Qualität und unkonventionellen Stil, in dem sich japanische Comic-Figuren mit Punk, Trash und Street-Art zu einem urbanen spannenden Ganzen verbinden
- Big Smoke**  
Wien  
Seit Mai 2014 präsentiert sich am Wiener Donaukanal mit „Big Smoke“ ein BBQ Pop- Up Konzept von Brian Patton. Nach einem Roadtrip durch Texas, um die Geheimnisse des BBQ vor Ort zu erkunden und vielen Wochen des Herumprobierens werden dort Klassiker wie 13 Stunden lang durch heißen Rauch im Smoker gegartes Texas Style Beef Brisket und Big Smoke BBQ Pork Spareribs serviert
- Culinary Misfits**  
Berlin  
Mit dem im Juli 2014 eröffneten Ladencafé widmen sich Gründer den „Culinary Misfits“, also kulinarischen Sonderlingen. In der Küche wird Gemüse verwendet, welches auf Grund seiner Form, Größe und seines Aussehens vom regulären Handel nicht abgenommen wird. Ziel ist eine Esskultur, in der Lebensmittel, Produzenten und Ressourcen wieder wertgeschätzt werden
- Chicago Williams**  
Berlin  
Wer das im November 2012 von Nawid Samawat und Holger Groll eröffnete BBQ Konzept „Chicago Williams“ betritt, dem fällt sofort der knallrot gekachelte Tresen, das Herzstück des Konzeptes, ins Auge. Beide bringen jahrelange Barerfahrung mit, was die gesamte Atmosphäre maßgeblich prägt und besonders macht.

# DIE NOMINIERTEN DES LEADERS CLUB AWARDS 2002-2022

## 2013 – SALZBURG

- **Markthalle 9**  
Berlin  
Dauerhafter Lebensmittelmarkt und zentraler Treffpunkt Kreuzbergs: Neben Wochenmarkt, handwerklichen Lebensmittelgeschäften sowie Gastronomie und zahlreichen Sonderaktionen haben die Gründer Nikolaus Driessen, Bernd Maier und Florian Niedermeier mit dem „Street Food Thursday“ ein gastronomisches Highlight ins Leben gerufen, bei dem Bürgersteig-Delikatessen aus aller Welt präsentiert werden.
- **Altes Mädchen**  
Hamburg  
Das "Altes Mädchen" schafft es auf typisch Nord-Deutsche Art, eine neuen Braugasthof zu schaffen, in dem es internationales Craft-Beer und Stullen aus dem zentralen Holzbackofen erfolgreich kombiniert.
- **long march canteen**  
Berlin  
Die „Long March Canteen“ von Axel Burbacher-Burzin und Guanfeng Guan präsentiert klassische Dim Sum Küche in einem modernen Gewand und hat sich damit in den letzten Jahren erfolgreich als feste Größe in der Berliner Restaurantszene etabliert und sich auch international einen hervorragenden Namen gemacht.
- **Coast**  
Hamburg  
Die Idee zum "Coast" ist entstanden in zwei Etappen; zum einen der Standort Hamburg HafenCity und zum anderen die Konzeptionelle Idee, die Kombination der Konzepte Hakkasan und Zuma. Auf der einen Seite die moderne chinesische und auf der anderen Seite die moderne japanische Küche, in einem Restaurant vereint.
- **Hausmanns**  
Frankfurt  
Hinter der Sicherheitskontrolle am Frankfurter Flughafen findet man seit 2012 das Hausmann's. Das Konzept basiert auf verschiedenen Bereichen, mit verschiedenen Atmosphären und unterschiedlichen Aufenthaltsqualitäten, die um die Rotisserie als Kern des Foodkonzeptes platziert wurden.
- **Loca**  
Wien  
Das Loca ist ein erfrischend, einzigartiges Konzept, dass verschiedene Ernährungsweisen auf geschmackvolle Art und Weise miteinander verbindet. Im Angebot stehen sowohl kohlenhydratarme Gerichte, als auch Gerichte, die eine fett-reduzierte Ernährung unterstützen. Aber auch für all jene, die einen Ausflug durch Oma´s Kochbuch machen möchten, wird reichlich Abwechslung angeboten.
- **Spindler & Klatt**  
Berlin  
Spindler&Klatt ist ein multifunktionales Gastronomiekonzept aus Restaurant, Lounge/Bar und Club mit direkter Lage an der Spree. Die ehemalige Industriehalle, die als Restaurant betrieben wird, verwandelt sich am Wochenende in eine relaxte Lounge, einen stimmungsvollen Club oder eine Live Venue.
- **Veganista**  
Wien  
Veganista wurde von den Schwestern Susanna und Cecilia gegründet. Beide sind seit mehr als 20 Jahren vegan und haben in den letzten Jahren viel Erfahrung im Bereich Eisproduktion, Verkauf und Business gesammelt, um das beste vegane Eis nach Wien zu bringen.

## 2012 – MÜNCHEN

- **Dr. Thompsons**  
Düsseldorf  
Im ehemaligen Kraftwerk der Thompson-Siegel-Werke ist auf 600 qm ein Restaurant mit Fokus auf italienische und spanische Speisen sowie einer Bar und einem Club entstanden. Typisches Industrieambiente gepaart mit einem riesigen Kamin, Vintage-Mobiliar und ein Publikum von Jung bis Alt, sorgen für eine lässige Atmosphäre.
- **Brandtner**  
Salzburg  
Das Brandtner und seine Leit' soll ein Ort sein, der das Beste aus Stadt und Land in sich vereint – gastronomisch und atmosphärisch: hochwertig, aber ungekünstelt, authentisch, aber modern. Mit regionalen Spitzenprodukten statt importierter Luxusware. Kein Nobelrestaurant, sondern ein urbaner Treffpunkt mit exzellentem Essen und einer lässigen Tagesbar.
- **Gourmet Liner**  
Berlin  
„Einzigartig, flexibel und extravagant“, so beschreibt Benjamin Thompson, gelernter Koch aus Berlin, den Gourmet Liner, als weltweit einzigartigen Restaurant-Bus. Dieser mobile Gourmet-Tempel ist sowohl Location als auch Transportmittel für VIPs und alle mit Vorliebe für Luxus und gutes Essen.
- **Bar Reichenbach**  
München  
In der Bar Reichenbach wird versucht das Konzept von hervorragenden Drinks in einer gemütlichen Atmosphäre mit der Liebe zum Art Deco der 20er Jahre zu verbinden

### Meisterstück Berlin

Deutschland´s erste und einzige Craftstube stellt augenzwinkernd die Frage: „Who the fuck is Heimat?“ Bratwurst und Bier, das Beste von hier! Handgemachte Köstlichkeiten von charismatischen Typen, die das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt pflegen, bilden das Herz und die Hand, dieses Konzepts.

### Vaivai Frankfurt

„Ein Hauch Bargeflüster, eine Priese Osteria, dazu der Duft von Espresso, frischen, italienischen Broten und italienischen Kräutern in einer wirklich beeindruckenden Location“

## 2011 – BERLIN

- **Pret a Diner**  
Berlin  
Gutes Essens zu annehmbaren Preisen: Hochwertige Küche, bestehend aus zwei ausgewählten Menüs in einer gekonnt inszenierten Umgebung. Und nur für kurze Zeit. Nach wenigen Tagen ist alles vorbei. Tische, Decken, Töpfe werden eingepackt, und irgendwann taucht das Restaurant irgendwo wieder auf.
- **Dinzler Kaffeerösterei**  
Irschenberg  
Das ursprüngliche Konzept, Gastronomen zu zeigen, was rund um das Produkt Kaffee möglich ist, ist heute eine facettenreiche Genuss-Erlebniswelt: Vom Kaffee, über die Gastronomie bis hin zu verschiedenen Veranstaltungen.
- **Exenberger Werkskantine**  
Frankfurt  
Die-Werkskantine – Original-Wirtschaft – in historischer Backsteinkulisse, kocht mit Leidenschaft, nach alter Tradition und hohem Qualitätsanspruch! Hier erwarten Sie genussvolle, liebevoll zubereitete Speisen, tolle Weine der Region, in einer der außergewöhnlichsten automobilen Atmosphäre.
- **Hans im Glück**  
München  
Täglich frische Zutaten und beste Qualität – bei HANS IM GLÜCK bekommt man alles, was man sich von einem richtigen Burger schon immer gewünscht hast.
- **Langnese**  
Hamburg  
So individuell ist Eisgenuss noch nie zelebriert worden: Getreu dem Motto „Eis wie Du es willst“ verknüpft die Happiness Station auf neuartige Weise die starken Langnese Eis-Marken mit dem aktuellen Trend „Create-your-own“.
- **Chez Ima**  
Frankfurt  
IMA ist die Marke für ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis. Wohlbefinden. Genuss en Detail. Im Mittelpunkt steht die Küche mit exklusiven Rezepturen. Haussaucen und Gewürzmischungen. Kreiert und zusammengestellt von Müttern verschiedenster Kulturen und kreativen Köchen.

## 2010 – LEIPZIG

- **Kitchen Guerilla**  
Hamburg  
Die Kitchen Guerilla ist eine mobile Kocheinheit und Kreativagentur für Essen und Trinken. Der Clou dahinter: Es gibt kein festes Restaurant, sondern neben dem eigenen "Basecamp" immer wechselnde außergewöhnliche Locations, wodurch man zeitlich, räumlich und finanziell flexibel ist. Für jeden Tätigkeitsbereich gilt: Augenblicke zu schaffen, in denen gemeinsamer Genuss und der daraus resultierende Austausch im Mittelpunkt stehen.
- **La Baracca**  
München  
Fast-Casual Konzept mit Fokus auf italienische Küche und Digitalisierung. Die Speisekarte als E-Book ermöglicht dem Gast einen spielerischen Bestellvorgang mit allen Details und Bildern zu den Gerichten.
- **Chipp**  
Berlin  
Modulares System für die warme Küche. Zur Auswahl stehen verschiedene Optionen aus denen sich der Gast sein Gericht selbst zusammen stellt.
- **Dos Palillos**  
Berlin  
Asiatisches Küchenkonzept gepaart mit einer spanischen Servicementalität und der dazugehörigen Leichtigkeit. Dank offener Küche wird die Barriere zwischen Koch und Gast aufgebrochen.
- **ROI-ET**  
Zürich  
Neben der modernen, regional verankerten Küche und der traumhaften Lage am See gibt es hier einenn aussergewöhnlichen Mehrwert: Nach dem Essen kann man für dieselbe Summe im integrierten Store oder Online-Shop Markenartikel shoppen.
- **SevenSwans**  
Frankfurt  
Multi-Format-Konzept: Ein Laden, vier Welten. Restaurant, Private Dining, Mini-Club und Apartment im schmalsten Haus Frankfurts.

## 2009 – FRANKFURT

- **Bullerei**  
Hamburg  
Die Idee für das Konzept von Tim Mälzer & Patrick Rüther war es 2009, einen Ort in Hamburg ohne Schwellenangst zu schaffen, an dem beide selbst gerne Gast wären. In einer denkmalgeschützten Viehmarkthalle im Schanzenviertel kreierten sie nicht nur ein Restaurant mit Deli & Cafe, sondern ihren Lieblingsladen mit hauptsächlich fleischlastigem Angebot, Fokus auf Regionalität und nordischem Touch.
- **Seven**  
Ascona  
Die kulinarische Seite ist abwechslungsreich von einfach bis experimentell und molekular bis klassisch französisch. Mit den vier verschiedenen Betrieben Seven, Seven Easy, Seven Asia und Sea Lounge am Lago Maggiore ist von Mainstream bis Fine Dining ist alles dabei.
- Mutterland**  
Hamburg  
Traditionell hergestellte Delikatessen aus allen Regionen Deutschlands. Das Retailkonzept führt hochwertige Feinkost kleiner und mittelgroßer Manufakturen und versteht sich als eine Hommage an liebevolle Mütter und die heimische Küche.
- Tschebull**  
Hamburg  
Österreich mitten in Hamburg. Die Basis bilden die Tradition kombiniert mit neuen, modernen Elementen und eine hohe Produktqualität. Österreichischen Tapas im Beisl, österreichische Speisen im Restaurant und passende Weine, Cocktails und Säfte im alpinen Loungebereich.
- Quivasou**  
München  
Schnelle gesunde, internationale Küche in Wohlfühl-atmosphäre, die bezahlbar ist. Das Konzept wurde um die Themen Wohlfühlen und Gesundheit aufgebaut, was durch die spezielle Zubereitung der Speisen und dem aufwändigen Design der Gastronomie deutlich wird.
- Supergood**  
Berlin  
Die gesunde Alternative zu den kulinarischen Angeboten, die man an jeder Ecke bekommt. Für eine bewusste Ernährung, ohne künstliche Zusatzstoffe und ohne zusätzliche Fette.

## 2008 – ESSEN

- **gorilla**  
Berlin  
Der Startschuss für vegetarische, nachhaltige Speisen und Getränke. Die Idee natürliches Fastfood anzubieten und nur regionale Bio-Zutaten zu verwenden, wird konsequent umgesetzt.
- **my indigo**  
AT, DE  
„Eat & Smile“ lautet hier das Credo. Der Fokus liegt auf gesundem und hochwertigem Soulfood für eine individuelle und hochwertige Ernährung. Mit diesem Konzept ist My Indigo bereits seit vielen Jahren Trendsetter im Bereich „Healthy Fast Food“.
- Schönes Leben**  
Hamburg  
Restaurant, Shop, Take-away und Café mit Terrasse direkt am Fleet findet man hier unter einem Dach. Das Besondere dabei ist die Kombination des alten Charmes des Speichers mit modernen Elementen, was für eine Wohlfühlatmosphäre sorgt.
- Güterhof**  
Schaffhausen  
Der Güterhof direkt am Rhein möchte die unterschiedlichen Bedürfnisse der Gäste mit verschiedenen Konzepten, wie die Lounge, Restaurant und Bar befriedigen. Der Gast kann sich von morgens bis spät in die Nacht in der Lounge, dem Restaurant, an der Bar oder auf der Terrasse aufhalten und verwöhnen lassen.
- kochwerk**  
Frankfurt  
Das Höchstmaß an Genuss trifft auf auf einen Ort der Interaktion, der Begegnungen und des Entdeckens. Das KochWerk-Team ist Gastgeber für eine motivierte Art des 'miteinander Kochens', von 'Get-together' und 'Flying Buffet' bis hin zum 8-Gänge-Menü aus der Sterne-Küche.
- Brauhaus Goldener Engel**  
Ingelheim  
In einem Segment, in dem praktisch alle Mitbewerber auf Tradition bis Folklore setzten und noch vor Einsetzen der Craft Beer-Bewegung, wagte sich Johannes Winkler an ein unbesetztes Feld und realisierte ein modernes Brauhaus insakral anmutender Architektur und einen 600 Sitzplätze umfassenden Biergarten mit separatem Ausschankhaus.

## 2007 – ESSEN

- **Die Kuh die lacht**  
Frankfurt  
Das erste "Better Burger" Konzept in Deutschland mit ökologischem Fleischangebot. Der „Burger-Pionier“ verzichtet auf künstliche Zusatzstoffe, legt großen Wert auf Regionalität und wirtschaftet nachhaltig: Abfälle werden vom Bio-Energie-Produzenten genutzt und aus dem Frittieröl wird LKW-Biosprit.
- **Hiltl**  
Zürich  
Das Konzept hat Maßstäbe in der Geschichte vegetarischer Restaurants gesetzt und gilt als das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Im Haus Hiltl ist neben dem gehobenen A la Carte Restaurant ein Fast-Casual Konzept mit Restaurant, Bar, Take-Away und Buffet an sechs Standorten entstanden.
- Grill Royal**  
Berlin  
Schlichte Speisekarte, die Klassiker mit einer sehr hohen Produktqualität in den Fokus rückt. Das Konzept und der Name entstanden in Anlehnung an den Grillroom eines Grand Hotels. Das Besondere : Über eine Glasvitrine wird die Qualität und Ästhetik der Produkte erlebbar.
- Siglu Hotel Vier Jahreszeiten**  
St. Leonhard  
Die fünf Elemente spielen hier eine große Rolle. Die Gerichte orientieren sich an der fünf-Elemente-Ernährung, die von Jahreszeit, Wirkung, Farbe und Geschmack abhängig ist.
- Cosmogrill**  
München  
Die Vision Essen schnell, aber dennoch hochwertig anzubieten ist aufgegangen. Der Fokus liegt auf qualitativen Gerichten, die auch für das Take-Away Geschäft geeignet sind. Hochwertige Burger, Scampis und Chamapagner gibt es hier fast rund um die Uhr.
- s'baggers**  
Nürnberg  
Das erste Achterbahnrestaurant der Welt. Hier werden die Speisen und Getränke über einen Touchscreen bestellt und kommen nicht per Kellner, sondern auf Schienen an den Tisch.

## 2006 – MÜNCHEN

- **San Pietro**  
Graz  
Italienfans finden in Graz eine neue Heimat: Im «centro italiano», ein modernes Gebäude mit eigenwilliger Architektur, ist das San Pietro mit Restaurant, Bar, Vinothek und Zigarrenlounge für italienische Momente zuhause.
- **yoojis sushi**  
Zürich  
Ein modernes Sushiangebot (Restaurant, Kaiten/Laufband, Take Away) zu attraktiven Preisen, in einem zeitgemäßen, urbanen Ambiente im Tokio Style. Via Touchscreen-Bildschirm wird bestellt, geschattet oder gesurft.
- Beyond**  
Frankfurt  
Drei in eins: Restaurant mit „World Kitchen“ und „European Focus“, die kreativ und ungezwungen das Spiel mit Aromen und Produktkombinationen beherrscht, eine Take Away-Kaffeebar mit hausgemachten Snacks und Kaffeespezialitäten und eine Lounge mit einer umfangreichen Auswahl an Cocktails und loungiger Atmosphäre.
- Dallmayr**  
München  
Im Herzen von München bietet Dallmayr drei verschiedene Konzepte unter einem Dach: Die produktbezogene Gastronomie im Delikatessenhaus für alle Tageszeiten, das klassische Kaffeehaus mit Kaffeespezialitäten und Patisserie sowie das Fine Dining Restaurant mit luxuriöser Ausstattung für den Abend.
- Schnitzelei**  
Berlin  
Kreativ mit Klassikern umgehen. Das ist das Küchenmotto der Schnitzelei in Berlin, eines der ersten deutschen Restaurants nach bayrischem Vorbild, aber kein Wirtshaus und ohne Mief und Staub. Im Zentrum stehen neben dem klassischen Wiener Schnitzel und Deutschen Tapas vermehrt auch vegetarische und vegane Schnitzelvariationen.
- Bangaluu**  
Berlin  
Dinnerclub, bei dem in zwei Restaurantbereichen gegessen wird, bevor an der Cocktailbar, auf der Tanzfläche oder der Dachterrasse in die Nacht gestartet wird. Tagsüber wird die Location für Firmenveranstaltung oder Pressekonferenzen genutzt.

# DIE NOMINIERTEN DES LEADERS CLUB AWARDS 2002-2022

## 2005 – BERLIN

- **East**  
Hamburg  
Das EAST-Restaurant in Hamburg ist Teil des East Hotels und bekannt für sein modernes, asiatisch inspiriertes Ambiente. Es bietet eine Fusion-Küche, die asiatische und internationale Einflüsse miteinander verbindet.
- **Die Röhre**  
Unterach am Attersee  
Die etwas andere Form einer Raststätte in Röhrenform. Die Kombination aus noch nie da gewesener Architektur und innovativer Gastronomie machen hier den Unterschied.
- **Cube**  
Stuttgart  
Das Raumgefühl ist einmalig, Glas nach allen Seiten und ein phantastischer Ausblick auf Stuttgarts Mitte im Kustmuseum Stuttgart. Urbane Großzügigkeit trifft auf eine „new dining experience“.
- **Kytaro**  
Düsseldorf  
Zeitlose Kult-Location von Ascona mit einzigartigem Blick auf den Lago Maggiore. Der Fokus liegt auf dem Barbereich, aber auch Speisen und Snacks mit mediterranem Flair werden den Gästen hier geboten.
- **schwellenmätteli**  
Bern  
Das Konzept besticht durch die einmalige Terrasse über einer kleinen „Schwelle“ der Aare. Drei Gebäude ergeben zusammen die „Riviera“: ein italienisches Restaurant, eine Lounge für Veranstaltungen und die Terrasse mit Restaurant und dem Schwerpunkt auf Fischküche.
- **Spindler & Klatt**  
Berlin  
Spindler & Klatt ist ein multifunktionales Gastronomiekonzept aus Restaurant, Lounge/Bar und Club mit direkter Lage an der Spree. Die ehemalige Industriehalle, die als Restaurant betrieben wird, verwandelt sich am Wochenende in eine relaxte Lounge, einen stimmungsvollen Club oder eine Live Venue.

## 2004 – HAMBURG

- **Brenner Grill**  
München  
Das Restaurant Brenner in München bietet eine exquisite italienische Küche in einem eleganten, zentral gelegenen Ambiente. Die Speisekarte umfasst Pasta, Pizza, Fisch und Fleischgerichte, begleitet von einer beeindruckenden Auswahl italienischer Weine.
- **Vogelhaus**  
Konstanz  
Eine Mischung aus Fachgeschäft mit Kerzen, Raumdüften und Wohnaccessoires und einem Gastronomiebetrieb. Das „Vogelhaus Cafe“ ist ein Ort der Begegnung und der Diskussion.
- **ParkHotel Delta Beach Lounge**  
Ascona  
Zeitlose Kult-Location von Ascona mit einzigartigem Blick auf den Lago Maggiore. Der Fokus liegt auf dem Barbereich, aber auch Speisen und Snacks mit mediterranem Flair werden den Gästen hier geboten.
- **Vinsurvin**  
Berlin  
Der Wein ist hier der Protagonist. Um die im Durchschnitt 35 offene Weine aus der Region wird wöchentlich die wechselnde Sepisekarte kreiert.
- **Barysphär**  
München  
Zwei gastronomische Konzepte unter einem Dach: Zuerst kann man sich in gemütlicher Atmosphäre im Restaurantbereich kulinarisch verwöhnen lassen, bevor es dann weiter in den eigenen Hausclub zum Feiern geht.
- **World of Nightlife**  
Graz  
13 Locations unter einem Dach: Das WON – World of Nightlife im Shopping Center West in Graz gilt als Österreichs größtes Entertainment-Center. Hier entstanden unter Regie des Generalunternehmers Koll in nur dreimonatiger Bauzeit 13 unterschiedliche Betriebe. Sie sollen Abwechslung und Vergnügen für Gäste aller Altersgruppen bieten.

## 2003 – DORTMUND

- **Archeon Gefsis**  
Düsseldorf  
„Archeon Gefsis“ heißt übersetzt „ursprünglicher Geschmack“. Das Gastronomien-Team interpretiert Originalrezepte aus der Zeit vor Christi Geburt neu und setzt sie geschmackvoll um.
- **Kula Karma**  
Freiburg  
Revolutionäre Gastronomie im Herzen Berlins. Restaurant, Lounge und Chill Out unter einem Dach. Im Fokus stehen Entertainment, Genuss und Ausspannen in 1001 Nacht Atmosphäre.
- **Café Solo**  
Essen  
Im Tagesverlauf ein Café, Mittags ein Bistro und Abends die klassische Bar oder Lounge. Durch sich ändernde atmosphärische Elemente und ein vielfältiges Speisen- und Getränkeangebot passt sich das Konzept der Tageszeit an.
- **Globus Restaurant**  
Zürich  
Ein Haus, in dem sich alles um Essen dreht: Gastronomie-Bereich, Warenhaus für Lebensmittel sowie kulinarische Geschenke und Bar & Take away Bereich unter einem Dach.
- **Karma, Public Livingroom**  
Freiburg im Breisgau  
Das Angebot reicht von asiatischer Küche, Sushi bis zu regionalen Gerichten und Snacks. All In One-Konzept mit Restaurant, Club, Café-Bar und Asia Garden.
- **sansibar Roofgarden**  
Frankfurt  
Sommerfeeling über den Dächern von Frankfurt. Die Dachterrasse mit offener Bar und Clubatmosphäre sorgt für Urlaubsfeeling in der eigenen Stadt.
- **EDMW**  
Frankfurt  
Eat. Drink. Men. Women. Das Konzept kombiniert asiatische Kleinigkeiten, um die Vielfalt der asiatischen Küchen zu zeigen mit einer Bandbreite an über 120 Cocktails.

## 2002 – FRANKFURT

- **Efendy**  
Oberhausen  
Erlebnisgastronomie, welche die orientalische Küche und das orientalische Lebensgefühl nach Deutschland gebracht hat. Man taucht ein in die Welt von 1001 Nacht.
- **Monsieur Vuong**  
Berlin  
Ausgewählte Köstlichkeiten aus der reichhaltigen vietnamesischen Küche. Als Wegbereiter der vietnamesischen Garküche und bringt es die aromatischen, unkomplizierten Gerichte Südvietnams nach Berlin.
- **Herzblut**  
Hamburg  
Ein Highlight der Reeperbahn: Ein wahres Szene-Lokal aus Cocktaillbar, Diskothek und Restaurant. Der zentrale Treffpunkt mit einem der führenden Restaurants auf der Partymeile Hamburgs.
- **Sam Kullmans**  
Kaiserslautern  
Größtes Diner außerhalb der USA. Der Pionier auf diesem Gebiet hat die ersten Deluxe- und Gourmet-Burger nach Deutschland geholt.
- **Strozzis Piu**  
Zürich  
Urbanes Restaurant, das internationale Ansprüche erfüllt. Über den ganzen Tag kann man hier Speisen und Getränke passend zur Tageszeit zu sich nehmen und dabei in moderner Atmosphäre verweilen.
- **Oliv**  
Essen  
Keine festen Speisekarten, sondern täglich abwechselnde, frische, südländische Speisen, die der Gast selbst zusammenstellen kann, machen das Konzept zu etwas ganz Besonderem.
- **Blauer Adler**  
Nürnberg  
Die größte „Schaschlikbude“ Nürnbergs. Sowohl im Quick Service Bereich als auch im Full-Service Restaurant kommen die Gäste voll auf ihre Kosten.



# KOMM IN DIE #GASTROFAMILY


GASTRO-FAMILY.DE


Auf der Leitmesse INTERNORGA im Jahr 2022 haben wir den Start der großangelegten Kampagne #gastrofamily bekanntgegeben. Eine Initiative für ein starkes Gastgewerbe, durch eine positive Branchenkultur & einen nachhaltigen gesellschaftlichen Wandel.


Prominente Gastronomen wie Tim Raue, Tim Mälzer, Yvonne Tschbull und Torsten Petersen beteiligen sich an der Kampagne und zeigen die vielfältigen Karrieremöglichkeiten in der Branche auf. Ziel ist es, neue Mitarbeiter\*innen und Rückkehrer\*innen für die Gastronomie zu gewinnen. Die Kampagne unter dem Hashtag #gastrofamily möchte das Image der Gastronomie als Arbeitgeberin verbessern und die Chancen und Vielfalt in der Branche hervorheben.

Unterstützt von Coca-Cola und der Metro AG, präsentiert die Kampagne authentische Bilder von Gastronomie-Mitarbeiterinnen in Aktion, um die Faszination und Vielfalt der Branche darzustellen. Die Kampagne wird auf nationaler Ebene durchgeführt und zeigt die unterschiedlichen Karrierewege von Sterne- bis Systemgastronomie.

Der Leaders Club Deutschland stellt Toolkits und Materialien unter dem Hashtag #gastrofamily zur Verfügung, um die Botschaft der Kampagne zu verbreiten. Gastronomen, Unternehmer und Mitarbeiter werden ermutigt, sich zu beteiligen, um die Herausforderungen der Branche anzugehen. Die Kampagne gilt als Chance einen umfassenden Kulturwandel in der Gastronomie zu fokussieren, um auch in Zukunft Gäste mit begeisterten Teams glücklich zu machen. Jeder aus der Branche ist herzlich eingeladen sich bei dieser übergreifenden Imagekampagne mit einzubringen. Interessenten können sich jederzeit mit uns in Verbindung setzen.

 [gastrofamily.de](https://gastrofamily.de)

 [gastrofamily\\_de](https://www.instagram.com/gastrofamily_de)

 [gastrofamily](https://www.facebook.com/gastrofamily)

 [leadersclubdag](https://www.youtube.com/leadersclubdag) // [#gastrofamily](https://www.youtube.com/hashtag/gastrofamily)



Eat. Drink. Inspire.

# MUT- MACHA



## Das Weinprojekt vom LEADERS CLUB

Warum nicht einen Weinberg kaufen und den eigenen Wein erzeugen? Vor gut 18 Jahren – im Jahr 2005 – haben wir eine brachliegende Steillagen an der Mosel erworben und bauen seither unseren eigenen Riesling an!

Unsere Reben werden gleich dreifach von der Sonne verwöhnt: die Sonneneinstrahlung ist an den Steilhängen besonders intensiv, die Wasseroberfläche der Mosel reflektiert die Sonnenstrahlen und die Schieferböden unserer Weinberge sind ein idealer Speicher, der seine Wärme nachts an unsere Reben abgibt und für hohe Mineralität sorgt. Das Ergebnis des aufwändigen Anbaus ist ein erstklassiger deutscher Wein. Ein ausdrucksstarker Riesling mit ausgewogener Säure und dezenter Restsüße (10g/l). Seine zarte Frucht und exotische Aromen machen ihn zu einem idealen Essensbegleiter.

Jeder Aktionär der Leaders Club Deutschland AG hält automatisch Anteile am eigenen Weinberg und leistet mit dem Projekt in mehrfacher Hinsicht einen wertvollen Beitrag. Gemeinsam mit behinderten Mitarbeitern dem Cusanus-Hofguts tragen wir zur Erhaltung der einzigartigen Kulturlandschaft der Moselsteillagen bei. Wenn dann noch ein erstklassiger Wein dabei heraus kommt nennen wir das: MUTMACHA!

Die Weinproduktion und Bearbeitung der Weinberge um Bernkastel Kues - Wehlener Sonnenuhr, Graacher Himmelreich etc. liegt in den Händen des integrativen Cusanus Hofgut in Zusammenarbeit mit Leader und Winzer Andreas Bender, der als Sohn eines Rebveredlers von Kindesbeinen an im Weingarten mitarbeitete und sein Handwerk auf Internationalen Weingütern, sowie durch einige Semester des Önologie- und Weinbaustudiums verfeinerte.

Unser Sortiment umfasst neben unserem Riesling aus den clubeigenen Steillagen, einen Rotwein als Cabernet/Merlot Cuvée, einen Rosé aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon/Merlot/Spätburgunder und – ganz neu ab Sommer 2023 – einen Weißwein aus den Sorten Riesling, Weißburgunder und Sauvignon Blanc aus der Pfalz. Alle Weine können über das Bestellformular auf unsere Homepage bestellt werden.

# ORDER



Eat. Drink. Inspire.



ANDREAS  
BENDER



Unser Winzer vor Ort:  
Andreas Bender

# UNSER MANIFEST

Wir sind ein Netzwerk von Gastronomie begeisterten Menschen und Unternehmen. **Uns geht es um mehr als um Essen und Trinken.** Bei uns sind nicht nur Menschen zu Gast, sondern auch Innovation und Austausch, Trends und Tradition, Kultur und Politik. **Wir haben 24 Stunden geöffnet. Jeden Tag. Vor allem für neue Ideen.**

Wir küssen mit unseren Restaurants, Hotels, Bars, Kneipen, Clubs und Imbissen ganze Viertel wach. Aus vergessenen Stadtteilen machen wir Szeneviertel. Graue Vororte malen wir bunt an. **Wir sind Zuflucht, Treffpunkt, Wohnzimmer und Speisekammer.** Wir begleiten Menschen ihr ganzes Leben. Wir kümmern uns um Geburtstage, Hochzeiten, Einschulungen, Trauerfeiern und viele andere besondere Momente im Leben – wir geben ihnen den richtigen Rahmen. **Wir sorgen dafür, dass unsere Zunge Augen macht.** Bei uns schmeckt, fühlt, riecht, sieht und hört man sich einmal um die Welt. Wir sind aber nicht nur für die schönen, wichtigen und persönlichen Momente unserer Gäste da, sondern geben unzähligen Menschen Jobs und Perspektiven.

**Wir finden: Gastronomie tut viel für dieses Land.** Und genau deswegen fragen wir uns jeden Tag, was wir für unsere Gastronomie und für unsere Zukunft tun können. Dafür laden wir die Macher der Branche ein – neue und alte, kantige und runde, frische und erfahrene – um voneinander zu lernen, mehr möglich zu machen und mehr zu bewegen. **Das ist unser Antrieb. Und dafür brauchen wir leidenschaftliche Mitglieder, Mitstreiter und Mitmacher.**

# DAS TEAM 2024

## VORSTAND



**Frank Buchheister**  
Vorstandsvorsitzender & Leitung  
Koordinationsbüro



**Erhan Baz**  
Finanzen



**Simi Berst**  
MUTMACHAI Wein



**Frank Klix**  
Academy



**Inge Vogt**  
MeetUps & Trendtouren

## AUFSICHTSRAT



**Marc Uebelherr**  
Aufsichtsratsvorsitzender & Präsident



**Dirk Hanisch**



**Silja Steinberg**



**Torsten Petersen**



**Stefan Gebauer**



**Friederike Lekscha**



**René Dost**



**Johannes Roiner**

## BOARD OF HONOR



**Roland Koch**



**Philip Dean Kruk-De la Cruz**



**Jürgen Strasser**



**Jean-Georges Ploner**



**Christoph Strenger**



**Michael Kuriat**

## KOORDINATIONSBÜRO



**Luca Lewandowski**  
Projekt- & Eventleitung



**Claudia Buchheister**  
Finanz-/Aktien- & Mitgliederverwaltung



**Anke Noertersheuser**  
Marketing & Kommunikation

Besucht uns in unserem Koordinationsbüro in Essen!



leadersclubdag



leadersclubgermany



leaders-club-deutschland-ag



leadersclub.de

## Du bist interessiert an einer Mitgliedschaft im Leaders Club Deutschland?

### Unser Ziel

Der deutsche Leaders Club wurde 2001 ins Leben gerufen, um als Impulsgeber und Sprachrohr der Hospitality-Branche in Deutschland zu agieren. Wir setzen uns dafür ein, die wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung der Branche zu stärken und das Bewusstsein in der Öffentlichkeit zu schärfen.

### Unsere Werte

Im Mittelpunkt unserer Gemeinschaft stehen Zusammenhalt, Kameradschaft und Freundschaft. Persönliche Treffen sind für uns das Herzstück unseres Austauschs. Daher organisieren wir Veranstaltungen, die nicht nur Fachwissen, sondern auch herzliche Verbindungen fördern. Bei uns stehen alle Mitglieder auf gleicher Augenhöhe.

### Wie kann man Mitglied werden?

Grundsätzlich kann jeder etablierte Gastronom/Hotelier und Gastronomie-Berater auf Entscheidungsebene (Geschäftsführer/Inhaber) sowie Industriepartner, wenn er in seinem Unternehmen nationale Verantwortung für Vertrieb, Verkauf, Marketing trägt und auch persönlich als Ansprechpartner fungiert, ein Leader werden.

### Patenschaft und Empfehlungen

Für die Aufnahme benötigst du zwei Paten, die deine Empfehlung bestätigen und sicherstellen, dass alle Voraussetzungen gemäß unserer Satzung erfüllt sind.

### Gastmitgliedschaft

Während deiner Zeit als Gastmitglied stehen dir alle Leaders Club Aktivitäten offen. So kannst du dir ein optimales Bild von unserem Club machen und überprüfen, ob unsere Ziele und Aktivitäten deinen Erwartungen entsprechen.

### Gemeinsame Aktivitäten

Bei unseren Veranstaltungen, wie Trendtouren, regionale Meetups, Leaders Club Award, Gastro Sessions, Leaders Club Academy und vielem mehr, knüpfst du schnell wertvolle Kontakte.

### Bleib auf dem Laufenden

Du erhältst Informationen zu geplanten Aktivitäten und Treffen über unsere Mailings und Social Media Kanälen und optional auch über WhatsApp.

### Deine Mitgliedschaft

Nach der Gastmitgliedschaft wird mit deiner Zustimmung über die Ernennung zum Leader entschieden, und dies wird im Rahmen unserer jährlichen Jahreshauptversammlung bestätigt. Mit dem Erwerb von Leaders Club Aktien erhältst du zudem das Wahlrecht.

### Dein Beitrag zur Zukunft

Wir glauben an die aktive Mitgestaltung der Zukunft. Als Mitglied im Leaders Club hast du die Möglichkeit, nicht nur von unserem Netzwerk zu profitieren, sondern dich auch aktiv einzubringen. Wir ermutigen unsere Mitglieder, sich zukünftig ehrenamtlich in den Leaders Club Gremien zu engagieren und die Gastronomiebranche mitzugestalten.

### Erfahre mehr über uns

Besuche auch gerne unsere Website [leadersclub.de](http://leadersclub.de), folge uns auf unseren Social-Media-Kanälen, um einen Überblick über unsere Veranstaltungen und Projekte zu erhalten.

### Kontaktiere uns

Wenn du als Gast-Leader aufgenommen werden möchtest, wenn du Fragen hast oder weitere Informationen benötigst, zögere nicht, dich bei uns zu melden. Wir freuen uns auf deine Rückmeldung und darauf, dich in unserer Community begrüßen zu dürfen. E-Mail: [info@leadersclub.de](mailto:info@leadersclub.de)

# WIR BRAUCHEN LEIDENSCHAFTLICHE MITSTREITER \* INNEN!

# LEADERS CLUB

Eat. Drink. Inspire.



## Unser Imagefilm



## Koordinationsbüro

Oberer Pustenberg 24  
45239 Essen  
Mobil.: 0162 7841734

## Leaders Club Deutschland AG

Clemens-Schultz-Str. 3  
20359 Hamburg  
Tel.: 040 22858371  
E-Mail: [info@leadersclub.de](mailto:info@leadersclub.de)