

PRESSEMITTEILUNG

Die Besten der Besten der Gastro-Branche: Port Culinaire kürt Gewinner der Best-of-the-Best Awards auf der CHEF-SACHE 2021

Düsseldorf, 4. Oktober 2021 – Die Best-of-the-Best Awards sind seit Jahren so etwas wie die „Branchen-Oscars“ der Gastronomieszene. Auf dem hochkarätig besetzten Branchenevent CHEF-SACHE in Düsseldorf wurden sie am 3. Oktober 2021 nun bereits zum neunten Mal verliehen.

Die Wahl ist eine Initiative des Magazins Port Culinaire und des Veranstalters der CHEF-SACHE, der CE Chefs Events. Das Top-Event für die Gastronomiebranche findet in diesem Jahr am 3. und 4. Oktober in Düsseldorf statt. „Preise und Ehrungen werden in der Gastronomiebranche fast schon inflationär vergeben. Hinter vielen steht eine Jury, hinter anderen eine Redaktion. Leider arbeitet man da oft taktisch, chartet sogar nach Gutdünken und dementsprechend werden die Ehrungen zugeteilt. Wir haben mit dem Best-of-the-Best Award etwas anderes geschaffen. Eine mehrstufige Onlinewahl, bei der die Branche selbst die Besten unter sich nominiert und schließlich selektiert“, so Thomas Ruhl, Herausgeber von Port Culinaire und Begründer des Awards.

Beim Best-of-the-Best Award, von den Teilnehmer:innen gern als „Branchen-Oscar“ bezeichnet, ist Werbung in eigener Sache ausdrücklich erlaubt. So bringen entsprechende Initiativen online und insbesondere auf Social Media die Wahlplattform jedes Jahr auf´s Neue zum Glühen. „Während der heißen Phase treffen alle paar Sekunden Voting ein“, so Thomas Ruhl. „Über 12.000 Stimmen wurden in diesem Jahr gewertet, gut 2.200 weitere mussten wir für ungültig erklären.“ Nun stehen die Ergebnisse in den neun Award-Kategorien fest, wobei mit der „Best Shutdown Strategy“ in diesem Jahr angesichts der Corona-Krise eine besondere Auszeichnung hinzukam.

Das sind die Gewinner 2021

(Infos zu allen weiteren Nominierten und Platzierungen auf <https://www.port-culinaire.de/awards/>)

Viele unterschiedliche Persönlichkeiten und Unternehmen wurden bei der diesjährigen Verleihung der Port Culinaire Best-of-the-Best Awards geehrt. Unbestrittener Gewinner des Tages war dabei Chef **Sascha Stemberg** vom bergischen Gourmet-Gasthaus **Haus Stemberg**. Er konnte sich mit großem Vorsprung gleich drei der begehrten Branchenauszeichnungen sichern, und so lautete die Antwort auf die Fragen *Welches Restaurant hat durch Neuartigkeit und Modernität verblüfft? Wer ist derzeit der beste Koch/die beste Köchin in Deutschland? Wessen Menüs begeistern am meisten? Und welches Restaurant, welche Chefin oder welcher Chef hat die Corona-Krise durch intelligente Strategien bestens gemeistert?* am Ende immer gleich: Sascha Stemberg mit seinem bergischen Gourmet-Gasthaus Haus Stemberg.

Haus Stemberg gewann den **Best-of-the-Best Award** in der Kategorie **„Hot Spot 2021“** (mit 45 Prozent der Stimmen), **Sascha Stemberg** ist **„Nationalheld 2021“** (47 Prozent) und wurde für die **„Beste Shutdown-Strategie“** geehrt (42 Prozent).

In der Laudatio von Thomas Ruhl wird deutlich, was den agilen und dynamischen Chef, der aus einer bergischen Gastronomen-Dynastie stammt, so besonders auszeichnet: „Das Haus Stemberg in Velbert führt Sascha Stemberg bereits in fünfter Generation. Schon sein Vater erfand das Konzept, ‚zwei Karten aus einer Küche‘ zu kochen. Neben den seinerzeit begehrten internationalen Edelprodukten setzte er auf regionale Spezialitäten. Sascha ist in der Spitzengastronomie ausgebildet. Er schärfte und verfeinerte die regionale bergische Küche, entwickelte sie zu einer echten Symbiose von Koch und Produzent. Seit 2014 ist das von der Familie geführte Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Doch die Gastronomie ist bodenständig geblieben. Die Gerichte werden zu einem außerordentlich guten Preis-Leistungs-Verhältnis angeboten. Auch deswegen ist das Restaurant immer ausgebucht und extrem beliebt. Die drei Auszeichnungen Nationalheld, Hot Spot und Beste Shutdown-Strategie zeugen von der Beliebtheit des sympathischen Kochs und auch der seines Vaters Walter, der die Position des Maître im Restaurant übernommen hat. Sowohl Vater als auch Sohn sind ‚Meister des Marketings‘ und in Presse und sozialen Medien sehr aktiv.“ Sascha Stemberg gehöre außerdem zu den Köchen, die auf den Shutdown spontan und richtig reagiert hätten, erklärte Ruhl weiter. „Nach dem Motto ‚Es muss ja weitergehen‘ entwickelte er ein Lieferangebot, dessen Qualität den Transport von der Restaurantküche bis an den heimischen Esstisch unbeschadet übersteht. Teilweise wurden Temperaturen so gesteuert, dass Produkte während der Lieferfahrten auf den Punkt nachgarten. Das Angebot war originell und abwechslungsreich.“

Und dies sind die Gewinner in den weiteren sechs Kategorien:

Ralf Bos, Bos Food gewinnt in der Kategorie **„Grand Seigneur 2021“** mit 34 Prozent der Stimmen.

Welche Unternehmerpersönlichkeit aus Handel, Produktion oder Dienstleistungsbereich der Branche hat durch ihre Leistungen als Innovator:in, Chef:in und Mensch diese Auszeichnung verdient?

In Thomas Ruhls Laudatio für Ralf Bos, der in diesem Jahr bereits zum siebten Mal den „Grand Seigneur“ Award erhielt, hieß es unter anderem: „Der gebürtige Düsseldorfer hat ein bewegtes Leben geführt. Als gelernter Restaurantfachmann arbeitete er als Barkeeper, Sommelier und Tourmanager bei Rolf Siegel und gründete ein Elektronik-Import-Unternehmen. 1990 startete er gemeinsam mit Ralf Borkowsky das Unternehmen Bos Food, seinerzeit noch mit einem bescheidenen Produktangebot – aber schon mit der bis heute geltenden kompromisslosen Dienstleistungs-bereitschaft. Mit dem Angebot wuchs auch Ralf Bos´ Produktwissen – es gibt wohl kaum eine Frage zu Lebensmitteln, die er nicht beantworten kann. Soziales Engagement beweist er unter anderem mit dem auf seine Initiative hin entstandenen Projekt Spitzenköche für Afrika. Ralf Bos ist Lieblingslieferant vieler Akteure der Branche.“

Pistole Hardcore Food von Torsten Pistol gewinnt in der Kategorie „Unternehmen 2021“ mit 27 Prozent der Stimmen.

Welches produzierende oder handelnde Unternehmen ist das innovativste, zuverlässigste und faireste in Bezug auf Preis und Service?

„Torsten Pistol, genannt ‚Pistole‘, ist der Prototyp des neuen Food-Unternehmers und Pendant zur Tattoo-Köche-Szene“, so Thomas Ruhl in seiner Laudatio. „Geboren und aufgewachsen im niedersächsischen Artland wurde aus dem gelernten Krankenpfleger und Rettungssanitäter zunächst ein Fischzüchter. Den Startschuss für Pistole Hardcore Food gab seinerzeit Thomas Imbusch, der 10 Kilo Hardcore-Fisch für Mälzers Off-Club bestellte. Von nun an kreuzten mehr und mehr Top-Köche seinen Weg. Pistole wurde zum Food-Scout, immer auf der Suche nach neuen Hardcore-Produkten.“

Hans Haas erhält mit 21 Prozent der Stimmen den Best-of-the-Best Award 2021 für sein Lebenswerk

Welche:r legendäre Chef:in soll für das Lebenswerk geehrt werden?

„Dieser schon legendäre Chef erhält den Preis unbestritten zu Recht“, begann Ruhl die Laudatio für Hans Haas. „Nicht nur in Deutschland, sondern weltweit hat er den besten Ruf und eine hohe Bekanntheit. Ebenso wie das Münchener Restaurant Tantris, in dem er beinahe drei Jahrzehnte lang wirkte und das er 2020 verließ. Haas wuchs als Bauernbub in Tirol auf. Als Koch arbeitete er sich zunächst zum Chef de Partie bei Paul Haeblerlin hoch, dann holte ihn Eckart Witzigmann als Souschef in seine Aubergine. Im Brückenkeller Frankfurt wirkte er als Küchenchef. Im Jahr 1991 wurde er dann als Nachfolger von Eckart Witzigmann und Heinz Winkler ins Tantris berufen. Zwei Michelin-Sterne hielt er dort über all die Jahre – für eine Küche, die er als „einfach“ bezeichnete. Haas kochte immer produktkonzentriert, nie gab es Teller, die von Produktdekorationen überladen waren. Seine Gerichte waren klar und die Produkte perfekt. Haas selber blieb immer bescheiden, war nie ein Mensch der Show oder der lauten Töne in den Medien. Auch der dritte Stern war nie sein Ziel, einzig der zufriedene Gast.“

Ludwig Maurer, Stoi wird mit 46 Prozent der Stimmen „Impulsgeber des Jahres“

Welche:r Küchenchef:in hat in Deutschland durch Innovationskraft Kolleg:innen inspiriert und die Kochkunst auf neue Wege geleitet?

Aus der Laudatio: „‚Lucki‘, wie ihn alle nennen, ist Spross einer urbayerischen Wirtsfamilie. Als solcher war die Ausbildung zum Koch und Küchenmeister für ihn vorgegeben. Mit Stefan Marquards Jolly Roger Cooking Gang zog er über zehn Jahre als Caterer durch die Lande. Parallel gründete er als Frontmann eine Heavy Metal Band und baute auf dem familieneigenen Hof im Bayerischen Wald eine Schafzucht auf. Deren Erfolg war mäßig, mit einer eigenen Wagyu-Zucht kam der Durchbruch. Lucki propagierte die Nose-to-Tail-Philosophie, hielt Vorträge darüber und veröffentlichte Bücher – die Inhalte dieser Werke sind wegweisend. Mittlerweile ist auf seinem Hof das Restaurant Stoi entstanden, wo er unter anderem mit Kochlegenden wie Harald Wohlfahrt arbeitet.“

Ronny Schreiber, Restaurant Troyka wird mit 40 Prozent der Stimmen zum „Meister der Weine 2021“ gekürt

Hauptparameter sind hier, den Geschmack der Gäste zu treffen, die Weine korrespondierend zu den Kreationen der Chefs auszuwählen und den Gast freundlich, kompetent und fair zu beraten.

„Schreiber ist ausgebildeter Restaurantfachmann und entdeckte früh seine Leidenschaft für Wein und das Pairing seiner Aromen mit guten Gerichten“, heißt es in der Rede für den jungen Sommelier. „Seine erste Station führte in ein niederländisches Sternerestaurant gefolgt vom legendären Quay in Sydney, wo er Stars wie Nicole Kidman oder Russel Crowe bediente. Im Jahr 2021 holte ihn der Koch und spätere Geschäftspartner Alexander Wulf ins Heinsberger St. Jaques. Während dieser Zeit absolvierte Ronny die Sommelierschule in Koblenz. Es folgten Stationen bei Hans Stefan Steinheuer und Christian Bau. 2016 bot sich die Chance, gemeinsam mit Wulf das St. Jaques zu übernehmen und umzugestalten. So entstand die Burgstuben-Residenz, nun ohne Tafelsilber und Sterne-Schnick-Schnack. Ein paar Jahre später stieß Sternekoch Marcel Kokot hinzu. Die ‚Troyka‘ war geboren. Das Dreigestirn baut nun sein erstes Restaurant in Erkelenz nahe Düsseldorf. Offene Küche, Weinkeller im Restaurant, Secret DJ Room – sehr smart. Die dreitägige Opening Rallye startet am 22. Oktober 2021.“

Anna Schmaus, Storstad wird mit 21 Prozent der Stimmen „Mrs. Feel Good 2021“

Die Kunst ein gutes Service-Team zu bilden, zu führen, zu motivieren und anzuleiten: Welcher Service-Chef oder welche Service-Chefin macht das im Moment am besten?

Mit dieser Auszeichnung wird die gebürtige Schwedin von der Gastronomiebranche als beste Restaurantchefin und Gastgeberin geehrt. An der Namensgebung des Restaurants, das hoch über der pittoresken Regensburger Altstadt liegt, ist Anna Schmaus nicht ganz unschuldig: „Storstad“ ist schwedisch und bedeutet Großstadt. Über einen Lift erreichen die Gäste das Restaurant, dessen Räumlichkeiten liebevoll inszeniert sind. Licht, Materialien und großzügiges Ambiente verleihen tatsächlich ein Weltstadtfair. „Anna versteht es, hier die Gäste mit einer Willkommensatmosphäre zu umgeben und sie glücklich zu machen“, schwärmt Thomas Ruhl in seiner Laudatio. „Ihr Mann Anton Schmaus, gebürtiger Bayer, bereitet eine weltoffene moderne Küche, die bereits kurz nach der Eröffnung des Storstad mit einem Michelinsterne ausgezeichnet wurde.“

Die Preisträger:innen feierten ihre Auszeichnungen gemeinsam mit den Aussteller:innen und Besucher:innen der CHEF-SACHE gebührend auf der After-Show-Party des Events. Auch der zweite Eventtag der CHEF-SACHE am heutigen Montag verspricht wieder spannende Einblicke und Inspirationen für die Gastronomie- und Hotelleriebranche.

Pressekontakt:

Katja Derow, redroses communications, 0162-4311376, k.derow@redroses-pr.com

Über Fleet Events

Die Fleet Events GmbH mit Sitz in Hamburg gehört zu Deutschlands führenden privaten Messe- und Kongressveranstaltern. Mit ihren Tochterfirmen Fleet Education Events und CE Chefs Events konzipiert und realisiert das 2006 gegründete Unternehmen Consumer- und Business-Events wie Babywelt, Eat&Style und Man's World, Fachveranstaltungen wie Chef-Sache, W3+ Fair und Photonics+ sowie die Bildungskongresse DSLK, ÖSLK, DKLK, ÖKLK, HRocks und DILK. Über die Tochter Fleet X wird mit Xircus eine eigene Online-Eventplattform entwickelt, mit der Fleet Events nun zusätzlich digitale bzw. hybride Veranstaltungen anbietet. Insgesamt organisiert Fleet Events damit heute über 50 Großveranstaltungen im Jahr sowohl live als auch digital. Die Geschäftsführung des mehr als 60 Mitarbeitende starken Unternehmens liegt bei den Gesellschaftern Dr. Thomas Köhl und Christoph Rénevier.