

Pressemitteilung

Deutscher Gastro-Gründerpreis 2026: Zehn Halbfinalistinnen & -finalisten stehen fest

- **Halbfinale findet am 6. Februar im Hamburger east Hotel statt**
- **Expertinnen und Experten wählten aus zahlreichen Bewerbungen ihre neun Favoriten**
- **Melis Soul Café komplettiert als Social Media-Gewinner die Top 10**

Bühne frei für die Halbfinalistinnen und -finalisten des Deutschen Gastro-Gründerpreises: Aus rund 100 Bewerbungen hat die wieder hochkarätig besetzte Jury aus Branchenexpertinnen und -experten neun Start-ups ausgewählt, die das Zeug haben, die Hospitality mit ihren Ideen und Impulsen zu bereichern. Außerdem im Halbfinale dabei: Melis Soul Café aus Köln als Gewinner des Social-Media-Votings. Damit dürfen zehn Gründende am 6. Februar in Hamburg vor der Jury um den Einzug ins Finale auf der INTERNORGA pitchen. Dabei sind kollegiales Miteinander, fachlich wertvolles Feedback und gegenseitiges Voneinanderlernen garantiert, denn beim Deutschen Gastro-Gründerpreis stehen frischer Wind und zukunftsfähige Innovationen für die schönsten Branche der Welt im Mittelpunkt.

Hamburg, 22. Januar 2026. Es herrscht Aufbruchstimmung und viel Lust auf Zukunft in der Gastwelt! Die Vielzahl an Bewerbungen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz beweist: Nach herausfordernden Jahren kommt wieder Bewegung in die Hospitality. Die Macherinnen und Macher von morgen stehen buchstäblich in den Startlöchern oder sind bereits losgelaufen, um unsere Herzensbranche mit außergewöhnlichen Genussmomenten, perfekter Gastfreundschaft und sozialem Engagement zu rocken. Ihr Mut und ihre Leidenschaft beeindrucken auch erfahrene Profis, denn wer heute in der Gastro gründet, der braucht Herzblut und auch viel Durchhaltevermögen und Tatkraft, um langfristig erfolgreich zu sein.

INTERNORGA, Leaders Club und orderbird laden ein

All dies bescheinigen die 13 Branchenexpertinnen und -experten den zehn Newcomern, die sie zum Halbfinale im Kampf um den begehrten Gründerpreis eingeladen hat. Dieser wird seit mehr als einem Jahrzehnt von der INTERNORGA, Leitmesse für Hospitality und Foodservice, dem Branchennetzwerk Leaders Club Deutschland und dem Kassensystemhersteller orderbird an junge Konzepte vergeben, die weniger als zwei Jahre am Markt sind und durch ihre Innovationskraft, wirtschaftliche Tragfähigkeit und die Persönlichkeit der Gründenden überzeugen. Neun der Halbfinalistinnen und -finalisten bestimmt die Jury, den oder die zehnte ermittelt traditionell ein Voting in den sozialen Medien.

Und wie in den Vorjahren spiegeln die Nominierten die gesamte aufregende Vielfalt der Gastronomie-Szene eindrucksvoll wider. Ob Lebensmittelrettung, Statement für Inklusion, Treffpunkt für die aktive Stadtgesellschaft oder einfach Genuss – jedes der zehn Start-ups, die sich

am 6. Februar im Hamburger east Hotel der Jury präsentieren, ist ein einzigartiger Ort des Miteinanders, der kulinarischen Erlebnisse und der positiven Energien:

Café Blätter & Teig, Ludwigsburg. Soulfood aus geretteten Zutaten, ein öffentlicher Lebensmittelschrank und ein solidarisches Preismodell sollen nach erfolgreicher Crowd Funding-Kampagne schon bald für Rauschen im Blätterteigwald sorgen. www.instagram.com/blaetterundteig

Coffee, Brownies & Downies, Oberursel. In der hochwertigen Tagesbar arbeiten Menschen mit und ohne Handicap erfolgreich zusammen. Name und Konzept sind ein bewusstes Statement für gelebte Inklusion im Herzen der Gesellschaft. www.coffeebrowniesanddownies.de

—
Gestütsgasthof Offenhausen, Gomadingen. In einem denkmalgeschützten ehemaligen Kloster trifft junge schwäbische Küche auf traumhafte Natur mit eigenem Jagdrevier. Das Credo von Küchenchef Marc Winter: Essen ist mehr, Essen ist Erlebnis! gestuetgasthof.de

NOI, Köln. Noi – Italienisch: wir – das sind Milan, David, Bernd und Geo. Bei der „Cena con Amici“ in ihrem italienischen Restaurant mitten im Belgischen Viertel treten Gäste und Küche mit allen Sinnen in Interaktion miteinander. Die Food Waste-Quote? Unter 5 %! <https://noi-cologne.com>

—
Restaurant Rübenrot, Augsburg. Selfmade-Köchin Katja Kaminski zaubert aus selbst angebauten und saisonalen Zutaten aus der Region vegane Verführungen statt Einheitsbrei. Echte Wertschätzung fürs Team heißt hier: gleicher Stundenlohn für alle. www.ruebenrot-augsburg.de

Schmarrnsinn, Frankfurt am Main. Kein Schmarrn: In Deutschlands erstem Kaiserschmarrn-Café stellen sich die Gäste ihren täglich frisch nach Geheimrezept gebackenen Traum-Schmarrn mit ausgewählten Soßen, Toppings und Früchten zusammen. schmarrnsinn.de

Spotlight Gelsenkirchen, Gelsenkirchen. Talk of the Town bei Kaffee und Kuchen: Im integrativen Café der ersten dauerhaften Lokalredaktion des Medienhauses Correctiv sprechen Gäste und Journalisten über die Themen, die die Stadt bewegen. gelsenkirchen.correctiv.org/cafe

—
Tante Anna Restaurant, Sprockhövel. Französisch geprägtes Casual Fine Dining mit asiatischem Einfluss: Pia und Thies Henkel servieren mit ihrem jungen Team innovative kulinarische Ideen aus sorgfältig ausgewählten Zutaten höchster Qualität. tanteanna-restaurant.de

The Coral, Berlin. Inspiriert von der faszinierenden Welt eines Korallenriffs vereint Visionär Marcel Voß italienisch-japanische Fusion-Küche mit einem modernen Sharing-Konzept. Das avantgardistische Interieur macht The Coral zum Hotspot in der Hauptstadt. thecoral-berlin.de

Die Gewinnerinnen des Social Media-Votings sind Melina Schröder und Lisa Polaczek mit dem **Melis Soul Café, Köln**. Ihr Café verwandelt sich abends in einen Ort, der Körper, Geist und Seele gleichermaßen nährt: einen Safe Space für Achtsamkeit, Community und persönliche Entwicklung – mit Angeboten wie Meditation, Hypnose und Sound Bath. www.instagram.com/melis.soulcafe

Jury aus 13 Branchenexpert*innen

Angesichts des hochkarätig besetzten Halbfinales steht eines jetzt schon fest: Die Wahl wird der Jury nicht leicht fallen. Sie besteht in diesem Jahr aus:

- **James Ardinast**, Gastronom (Bar Shuka)
- **Matthias Balz**, Director INTERNORGA, Hamburg Messe und Congress
- **David Bernhard**, Mitbegründer und Gesellschafter von BON BON
- **René Dost**, Gastronom und Unternehmer (REDO)
- **Sophia Hoffmann**, Köchin, Autorin, Gastronomin (HAPPA Restaurant)
- **Michael Kuriat**, Unternehmer, Marketing-Experte (TNC Group)
- **Frieda Lekscha**, Gastronomin (Geeske & der schwarze Roelf)
- **Heiner Raschhofer**, Gastronom (Soulkitchen Group)
- **Natalie Seifert**, Head of Marketing orderbird
- **Christin Siegemund**, Gründerin und Geschäftsführerin Foodlab Hamburg
- **Rasmus Stjernholm**, Gastronomie-Unternehmer, Mitbegründer Base Family
- **Yvonne Tschebull**, Gastronomin (Rive)
- **Marc Uebelherr**, Präsident Leaders Club Deutschland, Gastronom (Tasteful Concepts)

Lernen ist keine Einbahnstraße

Marc Uebelherr freut sich auf den spannenden Tag mit ganz viel Gründerinnen- und Gründerenergie: „Wir sind wieder einmal begeistert von der Qualität der Bewerberinnen und Bewerber und ihre kraftvollen Ideen für die Zukunft der Gastronomie. Das Halbfinale des Deutschen Gastro-Gründerpreis ist nicht nur eine wunderbare Gelegenheit sich kennenzulernen, sondern bietet auch viel Inspiration für uns als erfahrene Unternehmerinnen und Unternehmer. Denn Lernen ist hier keine Einbahnstraße!“

Save the Date: Finale am 13. März 2026

Zum Finale des begehrten Nachwuchs-Awards am 13. März 2026 auf der INTERNORGA sind wie immer alle interessierten Messebesuchenden und Pressevertretende eingeladen. Nach jeweils fünfminütigen Live-Präsentationen stimmen das Publikum und die Zuschauenden des Online-Streams über den Hauptgewinner oder die Hauptgewinnerin ab. Dieser oder diesem winken neben attraktiven Sach- und Coaching-Preisen 10.000 Euro als Startkapital.

Weitere Informationen unter www.gastro-gruenderpreis.de.

Bildmaterial vom Finale 2025 auf der INTERNORGA sowie die Logos des Deutschen Gastro-Gründerpreises für Ihre Berichterstattung finden Sie hier: [DGGP 2025](#)

Ansprechpartner*innen für Medien und Teilnehmer*innen:

Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG
Anke Noertersheuser und Luca Lewandowski
E-Mail: info@leadersclub.de

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 13. bis 17. März 2026 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.

Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/OJJNS

Pressemitteilungen: internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:

Annika Meyer
Presse & PR
Tel.: 040 / 3569 2445
E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de

Über die Leaders Club Deutschland AG

Der Leaders Club ist ein Netzwerk aus Gastronom*innen, Berater*innen und Produzent*innen mit mehr als 450 Mitgliedern aus über 230 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 Visionär*innen mit erfahrenen Macher*innen zu verbinden, Wissen weiterzugeben sowie Neugründungen, zukunftsweisende Konzepte und die Entwicklung der Branche zu fördern, sind für das Netzwerk eine Herzensangelegenheit.
www.leadersclub.de

Kontakt Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG:

Anke Noertersheuser / Tel. +49 162 286 84 30 / E-Mail: noertersheuser@leadersclub.de
Luca Lewandowski / Tel.: +49 162 784 17 34 / E-Mail: lewandowski@leadersclub.de

Weitere Informationen auf der Website leadersclub.de sowie auf den Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.

Über orderbird

orderbird (orderbird.com) bietet intuitive Kassenlösungen und Zusatzservices für Individualgastronom*innen und lokale Unternehmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die Marke ist mit ihren mehr als 17.000 aktiven Kund*innen ein Marktführer für cloudbasierte Point-of-Sale-Systeme mit integriertem Bezahlsystem in Europa. Mit dem Herzstück orderbird PRO, Europas führender iPad-Kasse in der Gastronomie, können Restaurants, Cafés und Bars einfach und intuitiv Bestellungen aufnehmen, flexibel abrechnen und finanzamtkonforme Berichte auf Knopfdruck erstellen. Das orderbird MINI hingegen ist die einfache und mobile All-in-one-Kasse für jede Branche. Die smarte Point-of-Sale-Lösung kombiniert Kassensoftware, Kartenleser, Bondrucker und Barcode-Scanner in einem Gerät und erfüllt alle Anforderungen der KassenSichV. Darüber hinaus bietet orderbird eine Reihe von Zusatzprodukten an, die mit digitalen Prozessen den Gastronomiebetrieb effizienter gestalten, verschiedene Bestellkanäle ermöglichen und das Gästeerlebnis bereichern. Die orderbird GmbH mit dem Hauptsitz in Berlin wurde 2011 gegründet und beschäftigt heute mehr als 130 Mitarbeitende.

Kontakt orderbird GmbH:

Laika Communications / E-mail: press@orderbird.com