

Pressemitteilung

Deutscher Gastro-Gründerpreis 2026: Fünf junge Top-Konzepte stehen im Finale

- **Aus zehn mach fünf: Expertinnen- & Experten-Jury nominiert die Finalistinnen & Finalisten**
- **Branchennachwuchs setzt auf ökologische und soziale Nachhaltigkeit**
- **Spannende Endrunde am 13. März um 14 Uhr auf der INTERNORGA**

Das Halbfinale des Deutschen Gastro-Gründerpreises ist entschieden: Zehn vielversprechende Gründerinnen und Gründer waren im Hamburger east-Hotel angetreten, um die Jury aus Branchenexpertinnen und -exerten von sich und ihrem Konzept zu überzeugen. Die erfahrenen Gastro-Profis erlebten einen Nachwuchs, der mit Herzblut, Mut und einer gehörigen Portion Hartnäckigkeit den Traum vom eigenen Restaurant oder Café verfolgt. Ob veganer Biergarten, Ambient Dining 2.0, konsequent inklusives Café, neues Leben im traditionsreichen Gasthof oder lustvoller Kaiserschmarrn-to-go: Die Finalisten Rübenrot, NOI, coffee, brow-nies & downies, Gestütgasthof Offenhausen und Schmarrnsinn bilden ein breites Spektrum der Themen ab, welche die Gastronomie aktuell bewegen. Sie stellen sich am 13. März auf der INTERNORGA, Leitmesse für Hospitality und Foodservice, dem Fachpublikum und der Social Media-Community.

Hamburg, 10. Februar 2026. Das Halbfinale des **Deutschen Gastro-Gründerpreises** ist für die Nominierten ein aufregender Tag. Erstmals stehen sie persönlich vor der Jury aus Vertretenden von **Leaders Club**, INTERNORGA und **orderbird** als Initiatoren des Preises, verstärkt von einigen der bekanntesten Gastronominnen und Gastronomen aus Deutschland und Österreich sowie weiteren Kennerinnen und Kennern der Branche. Doch Angst muss hier niemand haben: Der Austausch ist von echtem Interesse, gegenseitigem Respekt und Wohlwollen geprägt, auch wenn am Ende nicht alle Bewerberenden ins Finale kommen können. „Es ist definitiv etwas anderes, die Gründenden und ihre Konzepte live und in Farbe zu erleben, als sich nur die Bewerbungsunterlagen und Videos anzusehen“, kommentiert Leaders Club-Präsident und Jury-Mitglied **Marc Uebelherr**. „Die starken Persönlichkeiten, ihr Wille und ihre Leidenschaft machen uns die Wahl nicht leicht.“

Dennoch, so viel sei verraten, fiel die Entscheidung in diesem Jahr schnell und eindeutig. Die Finalistinnen und Finalisten des **Deutschen Gastro-Gründerpreises** 2026 heißen:

- **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! gestuetsgasthof.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%! 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

Beispielhafte soziale Nachhaltigkeit

Sie alle punkteten bei der Jury aufgrund ihres unverwechselbaren USPs und ihres lösungsfokussierten Umgangs mit den aktuellen Herausforderungen der Branche. Aber auch das soziale Engagement und nachhaltiges Denken flossen in die Bewertung ein. „Wir stellen fest, dass ökologische Nachhaltigkeit bei den Gründer*innen von heute selbstverständlich und damit kaum noch der Rede wert ist“, beobachtet Jury-Mitglied **Natalie Seifert**, Head of Marketing bei **orderbird**. „Gleichzeitig liegt der Fokus zunehmend auch auf sozialer Nachhaltigkeit: fairen Löhnen, Inklusion, der Unterstützung regionaler Partner und der lokalen Community. Die Finalistinnen und Finalisten bilden diese Entwicklung beispielhaft ab und setzen damit neue Maßstäbe für die Branche.“

Wertvolle Preise für eine erfolgreiche Zukunft

Als eine der wichtigsten Auszeichnungen für den deutschen und österreichischen Branchennachwuchs wird der **Deutsche Gastro-Gründerpreis** seit 2014 gemeinsam vom **Leaders Club Deutschland**, der INTERNORGA und dem Kassensystemhersteller **orderbird** im Rahmen der Branchenleitmesse in Hamburg vergeben. In der Endrunde am 13. März 2026 um 14 Uhr im Raum Chicago winken wieder attraktive Geld, Sach- und Coaching-Preise: Neben medialer Unterstützung, einem **orderbird** PRO Kassensystem inklusive Jahreslizenz, Kartenleser und iPad Air und zwei Jahren kostenfreier Gastmitgliedschaft im **Leaders Club Deutschland** sollen die Mentorenbetreuung durch die Jury, ein professionelles Fotoshooting sowie die Teilnahme am **Internationalen Foodservice-Forum** den fünf Finalistinnen und Finalisten helfen, sich auf dem Markt zu behaupten, ihr Netzwerk zu stärken und Hürden auf dem Weg in eine erfolgreiche Zukunft in der Gastronomie zu überwinden. Unterstützt wird der **Deutsche Gastro-Gründerpreis** außerdem von **BON BON, MEIKO, Coca-Cola Europacific Partners** und **VALDO**.

Wie immer stimmen rund 300 Branchenprofis vor Ort und die Social Media-Gemeinde über den Sieger oder die Siegerin ab, der oder die sich zusätzlich über 10.000 Euro Preisgeld, gesponsert von der **REDO Gastro Academy**, ein Coaching in der Persönlichkeitsschmiede von **Frank Simmeth** sowie eine 40-stündige Beratung durch **den Leaders Club Deutschland** freuen darf. Alle interessierten Messebesuchenden und Pressevertretenden sind herzlich eingeladen, beim spannenden Finale dabei zu sein.

Weitere Informationen unter www.gastro-gruenderpreis.de.

Bildmaterial von der Jurysitzung 2026 und vom Finale 2025 sowie die Logos des Deutschen Gastro-Gründerpreises für Ihre Berichterstattung finden Sie hier.

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/v/internorga
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