

Pressemitteilung

Deutscher Gastro-Gründerpreis: Fünf Finalist*innen kämpfen um den Hauptgewinn

- **Wahl des besten Start-ups des Jahres auf der INTERNORGA**
- **Nudeln, Flieten, Afro-Fusion, Gerettetes und Veggies im Rennen**
- **Gründer*innen erwarten wertvolle Preise**

Hamburg, 22. März 2022 – Die Expert*innenjury hat entschieden: Im Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreis am 30. April 2022 auf der INTERNORGA (14.00 Uhr, Saal Chicago) kämpfen fünf Gründer*innen um die attraktiven Hauptgewinne. In der spannenden Endrunde im Rahmen der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt hat das Fachpublikum per Live-Voting die Wahl: Wer wird Gastro-Startup des Jahres? Der von der INTERNORGA, Kassensystemhersteller orderbird und dem Leaders Club Deutschland ausgelobte Preis verspricht ordentlich Rückenwind für Deutschlands gastronomische Innovationen und wertvolle Impulse für die gesamte Branche.

Hamburger Afro-Fusion-Food, das die Seele berührt? (Fast) tierfreie Nachhaltigkeit in ausgezeichnetem Interior Design aus Münster? Leckere Mahlzeiten aus geretteten Lebensmitteln für die Münchener Community? Vielleicht die Dürener hausgemachten Nudeln in 1.001 Variation? Oder doch lieber das unwiderstehliche Trierer Nationalgericht aus dem Maggiwürfel-Food-Truck? Schon jetzt steht fest, dass das Fachpublikum in Hamburg eine schwierige Entscheidung zwischen fünf wirklich starken Bewerber*innen treffen muss. Denn natürlich ist es nicht egal, wer am 30. April auf der INTERNORGA auf das Siebertreppchen gehoben wird – schließlich geht es um den Hauptpreis von 10.000 Euro, eine umfassende Beratung durch erfahrene Branchenprofis des Leaders Clubs und die Teilnahme am Internationalen Foodservice-Forum.

Trotzdem sind alle fünf Finalist*innen bereits jetzt Gewinner*innen. Denn sie konnten sich gegen 22 starke Mitbewerber*innen durchsetzen, von denen zehn in der vergangenen Woche vor der Expert*innenjury pitchten durften, darunter INTERNORGA-Chefin Claudia Johannsen, Leaders Club-Präsident Michael Kuriat, die Leaders Club-Vorstände Kerstin Rapp-Schwan und Frank Buchheister, Dieter Moser von orderbird sowie die Köchin, Autorin und Aktivistin Sophia Hoffmann und die Gastronomen Patrick Rütter und Heiner Raschofer.

Folgende fünf Gründer*innen und Konzepte begeisterten die Jury bei der Vorauswahl am meisten (in alphabetischer Reihenfolge, ausführliche Porträts [hier](#)):

- **Den Großen Kiepenkerl** kennt in der westfälischen Metropole jede*r. Seit Juni 2020 sorgt hier auch seine kleine, grüne Schwester für Furore. Regina von Westphalen, die den Kiepenkerl gemeinsam mit ihren Eltern übernommen hat, überführt mit ihrem Start-up **Beetschwester** die Genussphilosophie des zünftigen Slow-Food-Gasthauses in das Format einer vegetarisch-nachhaltigen Tagesbar für alle Generationen.

- In ihrer **Community Kitchen** rettet Gründerin Günes Seyfarth unverkäufliche Lebensmittel von Erzeuger*innen, Verarbeiter*innen und Großhändler*innen. Anschließend werden daraus in einer 2.000 qm großen ehemaligen Kantine Mahlzeiten für Gäste und Catering oder „Eingemachtes“ wie haltbare Suppen, Chutneys und Marmeladen für den Verzehr zu Hause. Was nicht verarbeitet werden kann, wird kostenlos weitergegeben.
- 2019 schickte **Flieten Franz**-Gründer Max Laux erstmals seinen selbst gebauten Food Truck auf die Straße. Der bunt bemalte Anhänger und die darin zubereiteten knusprig-frittierten Hähnchenflügel avancierten schon kurz nach dem Start zum veritablen Kult in Trier. Zwischen einem Bordell und einer Autowaschanlage haben Franz und seine Flieten inzwischen auch einen festen Standort gefunden. Hier heißt es samstags: Franz Fackelt – BBQ satt. Natürlich mit Fleisch aus der Region.
- „Es gibt viel zu wenig afrikanisch geprägte Küche in der deutschen Gastro-Kultur!“, finden Louis und Lucy Larbi und wollen mit ihrem Pop-up-Konzept **Lordikocht** genau das ändern. In Hamburg und Umgebung servieren die Geschwister Afro-Fusion-Küche vom Feinsten. Dabei kombinieren sie bekannte westliche Trend Dishes wie Burger, Bowls und Wraps mit westafrikanischem Soulfood, das buchstäblich die Seele bewegt.
- 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 Vielfaltigkeit: Mehr als 1.000 verschiedene Varianten und Kombinationen sind im Baukastenprinzip aus Pasta, Sauce und Toppings ganz nach individueller Vorliebe bestellbar.

Alle fünf Finalist*innen dürfen sich bereits jetzt über wertvolle Preise wie mediale Unterstützung, eine Gastro-Kasse von orderbird, eine zweijährige Gastmitgliedschaft im Leaders Club, eine Gründungsberatung durch ETL ADHOGA, ein professionelles Fotoshootings und Mystery Checks durch Testando freuen. Der Deutsche Gastro-Gründerpreis wird außerdem unterstützt von Coca-Cola European Partners und Melitta Professional.

Wir laden Sie als Pressevertreter*in herzlich ein, beim Finale am 30. April um 14 Uhr im Saal Chicago auf dem Hamburger Messegelände (Eingang Mitte, 2. OG) dabei zu sein. In fünfminütigen Live-Pitches stellen sich die Finalist*innen dem INTERNORGA-Publikum vor, das anschließend über den oder die Hauptgewinner*in abstimmt.

Gewinnerporträt Beetschwester, Münster, <https://beetschwester.de>

Wo würde ein auf Nachhaltigkeit bedachtes Konzept namens „Beetschwester“ besser hinpassen als in die katholische Fahrradfahrer*innenhauptstadt Münster? Den Großen Kiepenkerl kennt in der westfälischen Metropole jede*r. Seit Juni 2020 sorgt hier auch seine kleine, grüne Schwester für Furore. Regina von Westphalen, die den Kiepenkerl nach einigen Jahren als Konzeptentwicklerin in der Systemgastronomie gemeinsam mit ihren Eltern übernommen hat, überführt mit ihrem Startup „Beetschwester“ die Genussphilosophie des zünftigen Slow-Food-Gasthauses in das Format einer vegetarisch-nachhaltigen Tagesbar für alle Generationen.

Als Vegetarierin vermisste sie in der eher fleischlastigen westfälischen Küche die pflanzlichen Gerichte jenseits von Salat und Pommes und begann kreativ mit den regional verfügbaren Zutaten zu experimentieren. Bis schließlich die Idee entstand, ein komplett fleischfreies Konzept zu eröffnen, das Voll- und Teilzeitvegetarier*innen genügend Auswahl an ebenso entspannter wie spannender Green Cuisine (fast) ohne Tiere bietet. „Wir wollen niemanden missionieren, aber alle verführen“, sagt von Westphalen. Folgerichtig bedeutet „Vegan“ in der Beetschwester nicht Verzicht, Regionalität nicht Dogma: „Es geht um Genuss, nicht um Weltanschauung“, fasst die Gründerin ihre Vision zusammen.

Wenig glamourös zwischen Parkhaus und Seniorenresidenz platziert, lockt die Tagesbar am Rande der Münsteraner Altstadt ein buntes Publikum im Alter zwischen 1 und 100 Jahren an – vom Studi bis zum Establishment, von der hippen Bloggerin bis zur Kaffeeklatsch-Omi und überhaupt alle, die Neugier auf fleischfreies Essen mit einem Faible für Interior Design verbinden. Letzteres ist so außergewöhnlich, dass die Beetschwester vom Deutschen Ladenbauverband im Store Book 2021 zu einem der 50 schönsten Konzepte geadelt wurde.

„Dank guter Sichtbarkeit, schöner Atmosphäre und starker Kommunikation, vor allem über Instagram, läuft unser Beet top!“, freut sich von Westphalen. Auf 20 Innen- und 35 auch im Winter muckelig warmen Außenplätzen wartet die All-Day-Wohlfühladresse montags bis samstags von 9.30 bis 18 Uhr mit einer regelmäßig wechselnden Speisekarte und familiär-warmer Atmosphäre auf. Bestellt und bezahlt wird am Counter, das Servieren und Abräumen übernehmen die Gäste selbst. Mitnehmen geht selbstverständlich auch.

Der Tag der Beetschwester beginnt energiegeladen mit Oats und Bircher Müsli, setzt sich fort mit Bagels nach original jüdisch-amerikanischem Rezept, zwischendurch gibt's Sandwiches auf Münsters möglicherweise bestem Weißbrot. Mit indischen Currys, Kumpirs, Shakshuka, Korean Bowls und Napa Valley-Salat geht es anschließend auf eine rasante kulinarische Reise um die Welt, bevor man mit einer vegan interpretierten Herrencreme schließlich satt und glücklich ins heimliche Westfalen zurückkehrt. Dazu ein feines Weinchen, hausgemachte Limo oder ein anständiges Pils – wer vermisst da noch Fleisch?

Regina von Westphalen und ihr 12-köpfiges Team jedenfalls nicht. Sie denken vielmehr an die Zukunft der Beetschwester, die bald schon weitere Familienmitglieder bekommen soll. Auch ein eigenes Kochbuch ist bereits in Planung.

Gewinnerporträt Lordikocht, Hamburg <https://lordikocht.de>

„Es gibt viel zu wenig afrikanisch geprägte Küche in der deutschen Gastro-Kultur!“, finden Louis und Lucy Larbi und wollen mit ihrem Pop-up-Konzept Lordikocht genau das ändern. In Hamburg und Umgebung servieren die Geschwister Afro-Fusion-Küche vom Feinsten. Dabei kombinieren sie bekannte westliche Trend Dishes wie Burger, Bowls und Wraps mit westafrikanischem Soulfood, das buchstäblich die Seele bewegt, und Live-Afro-Beats, die nicht nur den Körper zum Schwingen bringen. Über die jeweiligen Termine informieren sie ihre wachsende Fangemeinde per Newsletter und Instagram.

„Die wichtigste Frage eines Gastgebenden lautet doch: Was möchtest du heute essen?“, sagt Lucy Larbi. „Kein anderer Satz drückt so viel Gastfreundschaft, Empathie und Großzügigkeit aus.“ Dementsprechend werden die Gäste aller Kulturen und Hautfarben bei Lordikocht mit genau diesen Worten begrüßt. Dabei geht es den Larbis und ihrem Team um ein holistisches Gastronomieverständnis, das die gesellschaftliche und politische Dimension von Essen ebenso miteinschließt wie den Unterhaltungsfaktor: Erlebnisgastronomie im besten Sinne. „Wir wollen Freude machen – vor dem Besuch bei Lordikocht, währenddessen und danach – und so Erinnerungen und gute Gefühle erzeugen, die über das Essen hinausgehen“, erklären die Geschwister. Die westafrikanische Küche ist dabei die Basis für innovative Rezepturen – immer aufregend und so authentisch, dass die Gäste aus Westafrika sagen: „Es schmeckt wie zu Hause.“

Die Geschichte von Lordikocht nahm ihren Anfang schon vor einigen Jahren, als Louis-Lord Larbi – Hamburger Jung mit Wurzeln in Ghana – inspiriert von Jamie Oliver und den Kochkünsten seiner Mutter begann, für seine Familie und Freunde zu kochen. 2016 belegte er bei der Sky-Sendung Masterchef den 11. Platz und wurde ein Jahr später einem größeren Publikum bekannt, als er bei der VOX-Reihe „Das perfekte Dinner“ den Wochensieg holte. Seit 2021 kocht Lordi als Pop-up regelmäßig vor ausverkauftem Haus und noch in diesem Jahr wollen die Geschwister ein erstes eigenes Restaurant eröffnen – keinen statischen Ort, sondern eine flexibel an die Bedürfnisse anpassbare Location, aus der heraus die Marke Lordikocht strategisch wachsen soll. Nachhaltigkeit bei Konsum und Produktion ist in diesem Zusammenhang ebenso wenig unverhandelbar wie Diversität im Team, die die Vielfalt der deutschen Gesellschaft widerspiegelt.

Auf der schlanken Speisekarte finden sich gemäß Lordis Motto „Kochen ist Kunst, nur mit Geschmack im Mund“ außergewöhnliche Kreationen wie der feurige Bae Burger aus frittiertem Chicken, geschmolzenem Chilicheese und Kochbananen oder die Akwaaba Roll mit Jollof Rice und Krispy Popcorn Chicken, dazu würziges Tomatenstew und Manniokstreusel. Absoluter Renner ist der Afroburger mit karamellisierten Zwiebeln, Kochbananen und Lordis Spezielsauce nach Geheimrezept. Papa Lardi findet sich mit seinem berühmten Eierlikörkuchen ebenso auf der Karte wieder wie mit seinem selbstgebrannten Schnaps – beides nur so lange der Vorrat reicht.

Lordis Mission lautet, als African Fusion Food Creator mit Gastronomie, Retailprodukten und Events Flavours und Vibes aus Ghana und ganz Westafrika der Food-Szene in ganz Deutschland eine neue, bunte und lebensfrohe Facette hinzuzufügen. Denn: „Lordikocht lässt die Seele tanzen!“

Gewinnerporträt Nudel & Holz, Düren, <https://nudelundholz.de/>

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: Mehr als 1.000 verschiedene Varianten und Kombinationen sind im Baukastenprinzip aus Pasta, Sauce und Toppings ganz nach individueller Vorliebe bestellbar. „Wir sind kein klassischer Italiener“, stellt Mats Geuenich klar. „Wir rücken wir die Nudel in ein ganz neues Licht.“ Ergänzt wird das Angebot durch diverse üppig belegte Bruschette, Salate und natürlich etwas Süßes zum Abschluss. Auch bei den Drinks setzen die Brüder auf Abwechslung – schließlich steckt im Wort Pastabar auch „Bar“: „Hier möchten wir ebenfalls Kompetenz zeigen, unter anderem mit unserer täglichen ‚Sour Hour‘ von 20 bis 21 Uhr“. Im Glas landen deshalb neben hochwertigen Kaffeespezialitäten, kaltgepressten Säften und hausgemachten Limonaden auch rund 25 unterschiedliche Gins, dazu ausgewählte Aperitifs und Cocktails sowie Weine unter eigenem Label.

Mit ihrer Spezialisierung auf Nudeln bedienen „Pasta-Barista“ Basti und „Küchenfee“ Mats gleich vier aktuelle Mega-Trends: Wer nach Individualisierung, Gesundheit, Nachhaltigkeit und Digitalisierung sucht, is(s)t bei Nudel & Holz genau richtig. In vier Schritten bestellt jeder Gast für 7,90 € sein Wunschgericht, indem er oder sie 1. die Nudelsorte, 2. eine Sauce, 3. ein Topping und 4. ein Extra wählt. Zur Auswahl stehen neun verschiedene Pastavarianten, dazu Tomaten- und Parmesansauce, Erdnusspesto oder Paprika-Datteldressing. On top gibt's beispielsweise Edamame, Baconflakes oder karamellisierte Walnüsse. Den Feinschliff geben gegen Aufpreis beispielsweise Zucchini, Thunfisch, Hähnchenbrust oder Büffelmozzarella. Wer sich lieber auf fertige Kompositionen verlässt, ordert Gerichte mit frechen Namen wie „Herr Knoblauch“ (Pasta nach Wahl mit Zitronen-Knoblauchöl, Gambas, Chili und Edamame), „Spektakel“ (Pasta mit Parmesansauce, Speck, Eigelb und Baconflakes) oder „Misses Mäh“ (Salbeibutter, Rote Bete, Ziegenkäse und karamellisierte Walnüsse). Gratiniert gefällig? Dann sorgt der Bunsenbrenner für den besonderen Käse-Genuss.

In der eigenen Manufaktur aus Hartweizengries und Ei beziehungsweise glutenfreiem Linsen-Mehl oder Gemüse hergestellt, enthalten die NU-deln nach dem selbstverordneten Reinheitsgebot nur hochwertige Zutaten mit nachvollziehbarer Herkunft und keinerlei Geschmacksverstärker. „Wo immer möglich, kaufen wir bei regionalen Partner*innen ein“, berichtet Mats Geuenich. Fertig zubereitet können die Nudel & Holz-Speisen auch online vorbestellt und während der Öffnungszeiten von Montag bis Samstag zwischen 11.30 und 22 Uhr im Laden abgeholt werden. Im Sinne der Nachhaltigkeit kommen als Verpackungen hochwertige Bio-Einwegschalen oder Leihboxen zum Einsatz. „Wir wollen im Kleinen dazu beitragen, dass wir alle länger etwas von unserem Planeten haben“, kommentiert Basti. Das gilt auch für die deutschlandweite Auslieferung der NU-Kochboxen, mit denen die Kund*innen zu Hause in nur 15 Minuten ihre Pasta-Gerichte selbst zaubern können.

Mit voller Leidenschaft für ihr Konzept, flachen Hierarchien in der Führung und der Gewissheit, dass der Weg zum Erfolg über das Teilen führt, wollen Bastian und Mats Geuenich ihr „Nu“ weiter voranbringen. Denn die Brüder sind überzeugt: „Nudeln sind etwas für jedermann. Vor allem, wenn man sie bei uns isst!“

Gewinnerporträt Community Kitchen, München, <https://com-kit.de>

Günes Seyfarths Motto lautet „Verlieb dich nicht in das Problem, sondern in die deine Lösung.“ Durch Handeln, Anpassen und Weiterdenken gewinnt man immer, weiß die Powerfrau: „Entweder wird es ein Erfolg, eine Erfahrung oder beides.“ Diese Überzeugung lässt sie immer wieder neue Initiativen anstoßen, die tatsächlich meistens Erfolge werden. So machen bereits diverse Ideen der leidenschaftlichen Problemlöserin, darunter die Kindersachen-Plattform Mamikreisel und die Bio-Fruchtgummi-Marke Fruitiverse, die Welt ein Stückchen besser. Aktuell steckt die Problemlöserin mit ihrem Startup „Community Kitchen“ ihre ganze Energie in ein Thema, das ihr bereits seit acht Jahren am Herzen liegt: die Rettung von Lebensmitteln.

„Lebensmittel zu retten ist die wirksamste Maßnahme gegen die Klimakatastrophe!“, beschreibt Seyfarth ihre Motivation. „Alleine in München werfen Privathaushalte täglich 165 Tonnen verzehrfähiges Essen in den Müll! Wir wollen in der Mitte der Gesellschaft ein Bewusstsein dafür schaffen, was unser Lebensstil für die Welt bedeutet.“ Mit ihrem zehnköpfigen Team und rund 40 ehrenamtlichen Mitarbeiter*innen rettet Seyfarths Community Kitchen unverkäufliche Lebensmittel von Erzeugern, Verarbeitern und Großhändlern. Anschließend werden daraus in einer 2.000 qm großen ehemaligen Kantine in Neuperlach Mahlzeiten für die täglich mehr als 100 Gäste des am 1. Februar 2022 eröffneten Community Kitchen-Cafés sowie für Kita- und Schulkinder, Mitarbeiter*innen von Unternehmen oder Catering-Kund*innen. „Nicht jede*r, der oder die Lebensmittel retten möchte, mag braune Bananen“, erklärt Seyfarth. „Deshalb machen wir daraus köstlichen Bananenkuchen!“ An Schultagen können sich Schüler*innen jeden Morgen zwischen 7 und 8 Uhr ein Schulbrot abholen. Auch „Eingemachtes“ wie haltbare Suppen, Chutneys oder Marmeladen für den Verzehr zu Hause entsteht in der Community Kitchen und soll demnächst deutschlandweit im Handel verfügbar sein. Was nicht verarbeitet werden kann, wird kostenlos weitergegeben.

Doch nicht nur in der Community Kitchen herrscht Hochbetrieb, auch auf der 1.000 qm großen Gastfläche ist immer etwas los: Hier kickert und strickt die Kitchen-Community, es wird gehäkelt und gepuzzelt, gearbeitet und entspannt, geschnippelt und gekocht und dabei viel über Lebensmittel und Ernährung gelernt – quer durch alle Altersgruppen. „Wir retten nicht nur Lebensmittel, sondern haben auch dieses Gebäude gerettet und zu einem lebendigen Treffpunkt für die Nachbarschaft gemacht“, kommentiert Günes Seyfarth. „Darüber hinaus geben wir zahlreichen Menschen die Möglichkeit, sich sozial und für den Klimaschutz zu engagieren.“ Seit Beginn des Ukraine-Kriegs versorgt das Team außerdem rund um die Uhr Geflüchtete am Münchner Hauptbahnhof mit Mahlzeiten aus geretteten Lebensmitteln.

„Gerettete Lebensmittel sind kein ‚Müll‘ und dürfen auch nicht ausschließlich Bedürftigen serviert werden“, stellt Seyfarth klar. „Vielmehr eignen sie sich wunderbar für richtig leckeres Essen.“ Davon soll buchstäblich die ganze Welt profitieren, weshalb sich die Gründerin in großes Ziel gesteckt hat: die Idee der Community Kitchen und das in den vergangenen Jahren gesammelte Know-how weiterzugeben und als weltweites Franchisesystem zu etablieren.

Gewinnerporträt Flieten Franz, <https://flietenfranz.de>

Flieten sollte jede*r mal probiert haben. Schon, weil Worte nicht ausreichen, um zu erklären, warum sie so gut schmecken. Das finden nicht nur die meisten Trierer*innen, sondern auch Maximilian Laux. Für alle, die nicht aus der Region kommen: „Flieten sind die besten frittierten Hähnchenflügel, die es gibt! Innen butterzart und außen knusprig, mit einer unverwechselbaren Gewürzmischung“, erklärt der vom Land Rheinland-Pfalz für sein kulinarisches Startup „Flieten Franz“ zur Unternehmerpersönlichkeit des Jahres 2021 gekürte Gründer.

Als verantwortlicher Qualitätsmanager für die internationalen Ikea-Restaurants war der ausgebildete Küchenmeister und Hotelbetriebswirt schon ganz weit oben auf der Karriereleiter. Richtig glücklich machte ihn das nicht, deshalb kündigte er und ging auf Weltreise, kochte unterwegs für Freunde sein heimatliches Leibgericht Flieten – und staunte, wie gut diese rund um den Globus ankamen. Zurück in Trier, begann das Abenteuer Flieten Franz: 2019 schickte Laux einen selbst gebauten Food Truck auf die Straße, dessen quadratisch-praktisch-gutes Format ihm den liebevollen Spitznamen „Maggiwürfel“ einbrachte. Und weil die Trierer*innen verrückt nach Flieten sind, avancierte der bunt bemalte Anhänger schon kurz nach dem Start zum veritablen Kultobjekt.

Ausgerechnet zwischen einem Bordell und einer Autowaschanlage im Trierer Norden haben Franz und seine Flieten inzwischen auch eine feste Heimat gefunden. In der ebenfalls selbstgebauten „Fressbude“ servieren Laux und sein Team täglich von 12 bis 20 Uhr (sonntags ab 16 Uhr) neben Hähnchenflügeln – don't call them Chicken Wings! – auch Flieten-, Halloumi- und Pulled Bork-Burger, Salate und „ein Stückchen Liebe“ in Paketen à 10 (mittags) oder 15 € (abends). Über Trier hinaus berühmt: die Saucen und Dips, die Mutti Laux sonntagsabends beim „Tatort“ nach wie vor persönlich anrührt.

Mitten in der Corona-Krise entstand die Idee zu „Franz fackelt“, ein in der Region Trier einzigartiges Barbecue-Format nach texanischem Vorbild mit Fleisch aus dem Smoker satt. Seither werden samstags in der Fressbude oder bei Events locker mal 250 kg Spare Ribs in drei Stunden vertilgt. Das Fleisch stammt aus der benachbarten Eifel und dem Saarland, durch die Leitungen fließt ausschließlich Ökostrom.

Zu den Erfolgsfaktoren von Flieten Franz gehört neben dem flexiblen Konzept und der Qualität der Speisen auch Max Laux' energiegeladene Persönlichkeit. „Ich bin eine Rampensau“, bekennt der Unternehmer freimütig. Seine Begeisterung und flotten Sprüche sorgen in Truck und Bude für gute Laune bei Team und Gästen. Doch Max ist nicht nur lustig, sondern auch engagiert: Während der Flutkatastrophe im nahen Ahrtal versorgte das Team, zu dem ganz selbstverständlich Mitarbeiter*innen mit Handicaps gehören, die Helfer*innen vor Ort. Auch der Sozialdienst Katholischer Frauen wird vom Franz regelmäßig mit Flieten & Co. verwöhnt.

2023 steht für das junge Unternehmen bereits ein Umzug an: Neuer Standort ist eine ehemalige Pferdeklinik, die Laux auf 400 qm zu einer Indoor-Barbecue-Arena mit 80 bis 90 Sitzplätzen und offener Feuerstelle umbauen will. „Wir werden eine der Top-Adressen für Low & Slow-BBQ!“ Möglichst bald sollen dann auch die Bewohner*innen anderer Städte in den Genuss des Trierer Nationalgerichts kommen. Denn der Gründer hat einen Traum: „Flieten für die ganze Welt“

Über die neue INTERNORGA Hallenstruktur

Die umfassende strategische Neugestaltung der gesamten INTERNORGA Ausstellungsbereiche wird im Jahr 2022 erstmals für alle Besuchende und Ausstellende erlebbar sein: Neue oder vergrößerte Präsentationsmöglichkeiten und eine stringendere Besucherführung machen die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt noch vielfältiger und spiegeln die aktuellen Marktgegebenheiten zeitgeistig wider. Die Bereiche ‚Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee/-maschinen‘ (Halle A1, A3, A4 sowie B1 bis B4 Obergeschoss), ‚Restaurant- und Hotelausstattung sowie Außengastronomie‘ (Halle B1 bis B4 Erdgeschoss), ‚Küchentechnik und -ausstattung‘ (Halle B6 und B7), ‚Bäckerei und Konditorei‘ (Halle A3) sowie ‚Digitale Anwendungen‘ (Halle A2) rücken das Messeerlebnis für alle Besuchenden stärker in den Mittelpunkt und bieten einen optimalen Raum zum Networking. Jeder der vielfältigen Ausstellungsbereiche wird über einen eigenen Eingang direkt zugänglich sein.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet vom 30. April bis 4. Mai 2022 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt. Nationale und internationale Aussteller präsentieren Fachbesuchern 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.

Die INTERNORGA findet für alle Teilnehmenden vom 30. April. bis 4. Mai 2022 unter den zu diesem Zeitpunkt in Hamburg gültigen Hygieneregeln statt. Weitere Informationen auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den Social Media Kanälen:



Pressematerial zum Download: <https://www.internorga.com/info/presse/downloads>

Kontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnatz@hamburg-messe.de