

DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS WARSTEINER PREIS

WARSTEINER BRAUEREI Haus Cramer · 59564 Warstein



Deutscher Gastronomiepreis 2016 verliehen

Die Gewinner in den Kategorien „Food“ und „Beverage“: Marc Uebelherr, Alexander Dohnt und Maik Richter / Hermann Bareiss erhält Lifetime Award

Projektleitung WARSTEINER PREIS
Peter Lohmeyer

Handy-Nr. 0173. 5847 142
E-Mail: plohmeyer@warsteiner.com
www.warsteiner-preis.de
www.warsteiner.de

Berlin, 22. Februar 2016. Die Sieger des Deutschen Gastronomiepreises 2016 stehen fest: Bei der Preisverleihung im Axica Kongresszentrum in Berlin konnte sich Marc Uebelherr gegen eine starke Konkurrenz durchsetzen. Mit seinem Restaurant „OhJulia“ in München und seinem unternehmerischen Erfolg wurde er Preisträger in der Kategorie „Food“. In der Kategorie „Beverage“ wurde ein Siegerteam gekürt: Alexander Dohnt und Maik Richter wurden für ihren Mut und ihre außergewöhnliche gastronomische Leistung, hoch oben im Schorndorfer Postturm die „TA OS skybar“ zu etablieren, ausgezeichnet. Hermann Bareiss, leidenschaftlicher Hotelier aus Baiersbronn-Mitteltal, erhielt den Warsteiner Preis für sein Lebenswerk aus den Händen von Catharina Cramer, geschäftsführende Gesellschafterin der Warsteiner Brauerei und Schirmherrin der Jury.

Marc Uebelherr ist der Preisträger in der Kategorie „Food“

Marc Uebelherr ist nicht nur Gastronom von ganzem Herzen, er sprüht auch vor Unternehmergeist. Vor knapp zwei Jahrzehnten, eher zufällig in die Gastronomie gerutscht, war er schnell Feuer und Flamme für seinen damaligen Nebenjob und machte ihn kurzerhand zu seinem neuen Metier.

DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS WARSTEINER PREIS

Im „OhJulia“ vereint der Mittvierziger die schmackhaftesten Komponenten verschiedenster kulinarischer Nationalitäten: Antipasti, Pizza und Salate haben einen italienischen Einschlag, das Brot aus der hauseigenen Bäckerei wird nach französischem Rezept gebacken. All das geschieht direkt vor den Augen der Kunden. „Die völlige Offenheit zwischen Küche und Gastraum im „OhJulia“ sorgt dafür, dass nicht nur der Slogan ‚authentisch‘ ist“, erklärt der Juryvorsitzende Martin Hötzel, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing der Warsteiner Gruppe. „Die weiteren Standorte, die in Planung sind, zeigen, dass dieses Konzept nicht nur uns begeistert. Mit der Auszeichnung in der Kategorie „Food“ wollen wir den Mut und Ideenreichtum von Marc Uebelherr wertschätzen.“

Der Preis in der Kategorie „Beverage“ geht an Alexander Dohnt und Maik Richter

„Die Harmonie zwischen Alexander Dohnt und Maik Richter ist faszinierend“, begründet die Jury ihre Entscheidung für die „TA OS skybar“. „Dohnt bringt von seinen Reisen um die Welt Ideen mit, die das Team gemeinsam umsetzt. Die Kreativität sowie deren Umsetzung haben uns restlos überzeugt.“ Dazu trägt auch der ungewöhnliche Ort bei, an dem die beiden ihre „skybar“ eröffnet haben: Im neunten und zehnten Stockwerk des Postturms – im beschaulichen Schorndorf. Wer das besondere Ambiente genießen will, der muss aus der Stadt heraus „auf’s Land“ fahren. Der Lohn dafür: Eine atemberaubende Aussicht über die Schorndorfer Weinberge, die besonders während des Sonnenuntergangs für verzückte Gesichter sorgt. Darüber hinaus sind ausgefallene Cocktailvariationen, exklusive Weine sowie aufeinander abgestimmte Whiskey- und Zigarrenangebote Garant für glückliche und zufriedene Gäste, die gerne wiederkommen.

DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS WARSTEINER PREIS

Hermann Bareiss wird mit dem Lifetime Award geehrt

Der Warsteiner Preis für das Lebenswerk ging in diesem Jahr an Hermann Bareiss, der „als Gastgeber und als Mensch nachhaltig Maßstäbe in der gastgebenden Branche gesetzt hat“, wie der Juryvorsitzende Martin Hötzel die Entscheidung begründet. Hermann Bareiss übernahm im Alter von 29 Jahren das kleine Familienhotel, das seine Mutter gründete. In den darauffolgenden Jahrzehnten führte er das „Bareiss“ zielsicher an die Spitze der europäischen Hotellerie: Heute zählt das 5 Sterne Luxus Superior Hotel zu den beliebtesten Ferienhotels Europas. Über Landesgrenzen hinweg genießt das „Bareiss“ den Ruf eines erstklassigen Hotels mit einer herausragenden Unternehmerpersönlichkeit als Gastgeber. Auch wenn sein Sohn Hannes inzwischen in der operativen Verantwortung steht, so ist doch die Handschrift seines Vaters noch deutlich zu erkennen. Ernst Fischer, Präsident des DEHOGA-Bundesverbandes drückte dies in seiner bewegenden Laudatio wie folgt aus: „Hermann Bareiss ist ein wahrer Leuchtturm unserer Branche. Er gehört zu den ganz großen Hoteliers und Familienunternehmern unseres Landes. Als verantwortlicher Firmenlenker und als herausragender Gastgeber setzte er in den vergangenen Jahrzehnten immer und immer wieder neue Maßstäbe.“

Anerkennung und Ansporn zugleich

Catharina Cramer, geschäftsführende Gesellschafterin der Warsteiner Gruppe und Schirmherrin des Warsteiner Gastronomiepreises, bestärkt das Engagement: „Durch die Verleihung des Deutschen Gastronomiepreises drücken wir jedes Jahr aufs Neue unseren Respekt und unsere Anerkennung für erfolgreiche Unternehmer aus, die etwas wirklich Besonderes leisten.“

DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS

WARSTEINER PREIS

Wir wollen mit dem Warsteiner Preis dazu motivieren, immer wieder nach Höchstleistungen zu streben.“

Weitere Informationen zum Deutschen Gastronomiepreis, zur Historie und den Preisträgern der vergangenen Jahre sind abrufbar

unter www.warsteiner-preis.de.

Der Deutsche Gastronomiepreis - WARSTEINER PREIS

Der Deutsche Gastronomiepreis, vormals Herforder Gastronomiepreis, hat sich seit 1994 zu einer bundesweit bedeutenden Auszeichnung der Gastronomie entwickelt und ist eine positive, Mut machende Botschaft für die gesamte gastgebende Branche. Der Deutsche Gastronomiepreis wird jährlich in den Kategorien „Food“ und „Beverage“ vergeben, um die speisen- und getränkeorientierten Unternehmen gleichermaßen zu berücksichtigen. Interessierte Kandidaten können sich auf der Internetseite www.warsteiner-preis.de um die Teilnahme bewerben.

Seit 2009 vergibt die Jury zudem den Warsteiner Preis. Dieser Preis wertschätzt und ehrt Persönlichkeiten, die sich in besonderer und herausragender Weise um das Gastgewerbe verdient gemacht haben. Seine Vergabe behält sich die Jury allein vor. Schirmherrin des WARSTEINER PREISES – Der Deutsche Gastronomiepreis – ist Catharina Cramer, Geschäftsführende Gesellschafterin der Warsteiner Gruppe. Zu den ständigen Jurymitgliedern des WARSTEINER PREISES zählen: Wolfgang Burkart, Leiter Sachon Verlag; Udo Finkenwirth, Präsident FBMA e.V.; Ernst Fischer, Präsident Deutscher Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bundesverband; Astrid Gmeinski-Walter, Leiterin der Redaktion Sonderthemen bei den Tageszeitungen Die Welt und Berliner Morgenpost; Günther Guder, Geschäftsführender Vorstand Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels; Rolf Westermann, Chefredakteur Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung; Martin Hötzel, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing der Warsteiner Gruppe und Vorsitzender der Jury; Marianne Wachholz, Chefredaktion food-service und Heinrich Wurster, Berater in der Markengastronomie und der Getränkeindustrie. Ergänzt wird die ständige Jury durch die jeweiligen Preisträger des Vorjahres. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband unterstützt den Deutschen Gastronomiepreis, weil er „die Vorbilder und Mut-Macher der Branche ins Rampenlicht stellt“.

Projektleitung

Peter Lohmeyer
Tel.: 0173. 5847 142
E-Mail: plohmeier@warsteiner.com
www.warsteiner-preis.de

Pressekontakt

Christiane Willeke
Abt. Unternehmenskommunikation
Warsteiner Brauerei
Tel.: 02902-88 1516
Fax: 02902-88 2516
E-Mail: chwilleke@warsteiner.com
www.warsteiner.de