

PRESSEMITTEILUNG – 2. AUGUST 2019

Best-of-the-Best-Awards 2019 **“Branchen-Oscar“ für die Besten der Gastronomie.**

Die von Port Culinaire ausgeschriebenene **Best-of-the-Best-Awards** werden in 2019 zum achten Mal verliehen und sind Ergebnis der größten Onlinewahl für die Besten in der deutschsprachigen Gastronomie.

Die Nominierungsphase ist nun abgeschlossen und die **Top-10-Kandidaten der insgesamt neun Kategorien** stehen fest.

Bis zum 15. September 2019 können die User für ihre No 1. in der jeweiligen Kategorie abstimmen. Das Tool zur Online-Wahl befindet sich auf port-culinaire.de/awards/



AWARDS CEREMONY AUF DER CHEF-SACHE am 29. & 30.09.2019

Alle nominierten Kandidaten der einzelnen Kategorien werden zur Awards Ceremony auf der CHEF-SACHE in Düsseldorf eingeladen. Erst dann erfahren die Kandidaten, wer unter ihnen die Auszeichnung “Best-of-the-Best 2019” erhält und geehrt wird. Alle Nominierten dürfen sich als Gewinner fühlen, haben sie doch viel erreicht und massenhaft Zuspruch für ihre Arbeit bekommen. Alle Top-10-Kandidaten erhalten eine Urkunde. Doch letztlich gilt: Es kann nur einen Sieger geben.



BEST-OF-THE-BEST-AWARDS

DIE KATEGORIEN UND DIE NOMINIERTEN IN ALPHABETISCHER REIHENFOLGE

A Chefs

1. European Champion – Wer ist der beste Koch/die beste Köchin Europas. Und wer beeindruckt am meisten durch Innovationskraft und Geschmackstiefe?

- Juan Amador, Restaurant Amador, AUT
- Jonnie Boer, De Librije, NL
- Massimo Bottura, Osteria Francescana, I
- Andreas Caminada, Schauenstein, CH
- Mauro Colagreco, Mirazur, F
- Björn Frantzén, Frantzén, SE
- Tim Raue, Restaurant Tim Raue, D
- René Redzepi, noma, DK
- Heinz Reitbauer, Steirereck, AUT
- Joachim Wissler, Vendôme, D

2. Nationalheld – Wer ist derzeit der beste Koch/die beste Köchin in Deutschland? Wessen Menüs begeistern am meisten und wessen Küche liefert über alle Disziplinen hinweg die beste Gesamtleistung?

- Christian Bau, Victor's Fine Dining by Christian Bau
- Jan-Philipp Berner, Söl'ring Hof
- Sven Elverfeld, aqua
- Sebastian Frank, Horváth
- Kevin Fehling, The Table
- Jan Hartwig, Atelier
- Nils Henkel, Restaurant Schwarzenstein
- Alexander Herrmann, Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz
- Tim Raue, Restaurant Tim Raue
- Joachim Wissler, Vendôme

3. Impulsgeber 2019 – Welche/r Küchenchef/in hat in Deutschland durch Innovationskraft Kollegen inspiriert und die Kochkunst auf neue Wege geleitet?

- Heiko Antoniewicz
- Tobias Bätz, Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz
- Jan-Philipp Berner, Söl'ring Hof
- Sebastian Frank, Horváth
- Jan Hartwig, Atelier
- Nils Henkel, Restaurant Schwarzenstein
- Alexander Herrmann, Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz
- Michael Kempf, Facil
- Tim Raue, Restaurant Tim Raue
- Felix Schneider, Sosein

4. Lebenswerk 2019 – Welche/r legendäre Chef/in soll für ihr/sein Lebenswerk geehrt werden?

- Hans Haas, Tantris
- Alexander Herrmann, Wirsberg
- Hans Horberth, Frankfurt
- Dieter Müller, Bergisch Gladbach
- Jörg Müller, Restaurant Jörg Müller
- Tim Raue, Restaurant Tim Raue
- Hans Stefan Steinheuer, Steinheuers Restaurant
- Joachim Wissler, Vendôme
- Heinz Winkler, Residenz Heinz Winkler
- Harald Wohlfahrt, ehem. Schwarzwaldstube

B. RESTAURANTS UND SERVICE

1. Hot Spot 2019 – Welches Konzept hat durch Neuartigkeit und Modernität verblüfft.

- aqua, Sven Elverfeld
- Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz
- Imperial by Alexander Herrmann
- Facil, Michael Kempf
- Horváth, Sebastian Frank
- Sosein, Felix Schneider
- Söl'ring Hof, Jan-Philipp Berner
- Stoi, Ludwig Maurer
- The Table, Kevin Fehling
- Restaurant Tim Raue, Tim Raue

2. Mr. oder Mrs. Feel Good 2019 – Die Kunst ein gutes Service-Team zu bilden, zu führen, zu motivieren und anzuleiten. Welche/r Service-Chef/in macht das im Moment am besten?

- Jochen Benz, Atelier
- David Eitel, The Table
- Anja Kirchpfening, Posthotel Alexander Herrmann
- Jimmy Ledemazel, Überland
- Bärbel Ring, Söl'ring Hof
- Anna Schmaus, Storstad
- Nicole Schmidthaler, Alte Schule Fürstehagen
- Natascha Seitz, Imperial by Alexander Herrmann
- Desiree Steinheuer, Steinheuers Restaurant
- Billy Wagner, Nobelhart & Schmutzig

3. Meister/in der Weine 2019 – Hauptparameter sind den Geschmack der Gäste zu treffen, die Weine korrespondierend zu den Kreationen der Chefs auszuwählen und den Gast freundlich, kompetent und fair zu beraten. Wer macht das im Moment am besten?

- Jochen Benz, Atelier
- Marco Franzelin, Schauenstein
- Nicole Helbig, Auberge de Temple - Helbig's
- Anja Kirchpfening, Posthotel Alexander Herrmann
- Heike Philipp, Restaurant Philipen
- Bärbel Ring, Söl'ring Hof
- Anna Rupprecht, Fritz's Frau Franzi
- Nicole Schmidthaler, Alte Schule Fürstehagen
- Natascha Seitz, Imperial by Alexander Herrmann
- Billy Wagner, Nobelhart & Schmutzig

C. PERSÖNLICHKEITEN UND BRANCHENPARTNER

1. Grand Seigneur 2019 – Welche Unternehmerpersönlichkeit aus Handel, Produktion oder Dienstleistungsbereich oder legendärer Chef unserer Branche hat durch ihre Leistungen als Innovator, Chef und Mensch diese Auszeichnung verdient?

- Ralf Bos, BOS FOOD
- Gerhard Daumüller, Keltenhof
- Jürgen Dollase
- Alexander Dressel, Relais & Chateaux Hotel Bayrisches Haus
- Jörg Geiger, Manufaktur Geiger
- Ingo Holland, Altes Gewürzamt
- Wolfgang Otto, Otto Gourmet
- Thomas Ruhl, Port Culinaire GmbH
- Patrick von Vacano, Original Beans
- Michael Vetter, Gourmantis

2. Unternehmen 2019 – Welches produzierende oder handelnde Unternehmen ist das innovativste, zuverlässigste und fairste in Bezug auf Preis und Service?

- BOS FOOD, Ralf Bos
- Caviar House & Prunier, Frank Brömmelhaus
- Chefs Culinar, Peter Wenzel
- Deutsche See GmbH
- Hofgut Polting, Franz Riederer von Paar
- Keltenhof, Gerhard Daumüller
- Original Beans, Patrick von Vacano
- Otto Gourmet, Wolfgang Otto
- Pistole Hardcore Food, Torsten Pistol
- Schnelles Grünzeug, Olaf Schnelle

Pressekontakt:

Carola Gerfer-Ruhl

Port Culinaire GmbH

carola.gerfer@port-culinaire.de