



91. Internationale Fachmesse
für Hotellerie, Gastronomie,
Gemeinschaftsverpflegung,
Bäckereien und Konditoreien

17–21/03/2017

91st Edition of Europe's leading
trade show for the Hotel,
Restaurant, Catering, Baking
and Confectionery Industry

internorga.com

INTERNORGA Gastro Startup-Wettbewerb 2017

- **Salt & Silver sichert sich Wildcard**
- **Finalisten aus Bayern, Berlin und Hamburg in der Endrunde**
- **Finale mit Tim Mälzer live am 17. März auf der Messe**

Hamburg, 8. März 2017 – Hamburg calling! Beim Gastro Startup-Wettbewerb von INTERNORGA und der Leaders Club Deutschland AG hat sich Salt & Silver als sechster Finalist über eine Wildcard einen Platz in der Endrunde gesichert. Das Finale steigt am 17. März um 15:00 Uhr live auf der INTERNORGA.

Jubelstimmung bei den Gastronomen von Salt & Silver aus Hamburg – sie folgen Bang Bang, Brox, GOOD BANK, Mexiko Strasse und ´s Handwerk ins Finale des Gastro Startup-Wettbewerbes 2017. Aus vielen spannenden Bewerbungen haben die sechs Finalisten die hochkarätig besetzte Jury, bestehend aus Vorstands- und Aufsichtsratsmitgliedern des Leaders Clubs sowie ausgewählten Branchenvertretern, überzeugt und dürfen ihre herausragenden Konzepte am Freitag, 17. März 2017, 15:00 bis 16:30 Uhr live auf der INTERNORGA präsentieren.

Auf der Messe stimmt das Fachpublikum über den Sieger ab. Wieder dabei ist TV-Koch und Gastro-Experte Tim Mälzer, der den Wettbewerb auf der INTERNORGA moderiert. „Auch dieses Jahr haben es überragende Konzepte ins Finale geschafft. Es war ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Für eine gute Idee muss man einfach brennen – das haben die Kandidaten gezeigt. Leidenschaft, harte Arbeit und Durchhaltevermögen sind gute Voraussetzungen, um erfolgreich durchzustarten. Ich drücke allen Teilnehmern die Daumen für das Finale am 17. März 2017 auf der INTERNORGA!“

„Der Gastro Startup-Wettbewerb bietet kreative Gastro-Vielfalt auf höchstem Niveau. Das zeigt das Ergebnis. In den Konzepten steckt jede Menge Herzblut und Überzeugung für eine Idee – das passt zur INTERNORGA als Trendschmiede für den Außer-Haus Markt. Das Finale auf der INTERNORGA sollte sich niemand entgehen lassen“, sagt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Michael Kuriat, Aufsichtsratsvorsitzender Leaders Club Deutschland AG: „So viele Innovationen! Die Ideen der Bewerber und das dazugehörige Selbstbewusstsein begeistern mich immer wieder. Ich freue mich sehr mit den Finalisten, sie stehen zu recht in der Endrunde. Nun gilt es am 17. März auf der Messe das Fachpublikum zu überzeugen.“



Der Wettbewerb richtet sich an alle Nachwuchs-Gastronomen, die mit ihrem Gastronomiebetrieb ab dem 1. September 2015 gestartet sind sowie an jene, die eine gute Idee haben und noch vom Einstieg ins Gastro-Business träumen.

Alle Teilnehmer haben die Chance auf ein Preisgeld in Höhe von 10.000 Euro – der Preis wird von der ECE gestellt, Deutschlands größtem Betreiber von Einkaufszentren. Außerdem dürfen sich die Gewinner über 40 Stunden Beratung von den Experten des Leaders Clubs sowie die Teilnahme an den legendären Foodservice-Events im Rahmen der INTERNORGA 2017 freuen.

DIE FINALISTEN DES INTERNORGA GASTRO STARTUP-WETTBEWERBES

Bang Bang: Nikkei Comfort Food, Hamburg

Die pure japanische Art zu kochen trifft auf die feurige Küche Südamerikas. Mit ihrem Restaurant Bang Bang bieten die Hamburger Fabio Haebel und Marcus Mohr eine perfekt ausbalancierte Fusion aus dem Besten beider Welten. Ob Chia Pudding mit Blaubeeren und Honig, Eggs Benedict Kimchi Style oder Huevos Rancheros – die Frühstückskarte ist kreativ, reichhaltig und liest sich wie eine Reise von Japan nach Peru. Auf der Mittagskarte stehen unter anderem verschiedene Ramen-Suppen und am Abend besticht das Bang Bang mit traditionellen Gerichten wie Omakase-Sushi und dem besten aus der Nikkei-Küche.

Brox: Bio-Knochenbrühe to go, Berlin

„Schon unsere Vorfahren wussten einfach instinktiv, dass eine ordentliche Kraftbrühe dem Körper richtig gut tut“ – die Berliner Konrad Kaspar Knops und Jin-Woo Bae bringen mit Brox ein wahres Superfood-Elixier nach Omas Rezept auf den Markt. Die Knochenbrühe in Bio-Qualität enthält allen voran Kollagene, denen viele positive Eigenschaften nachgesagt werden: entzündungshemmend, das Bindegewebe stärkend und gut für Haut und Haare. Neben dem gesundheitlichen Aspekt leisten die Gründer einen Beitrag für einen nachhaltigen Konsum: anstatt Knochen zu entsorgen, verarbeiten Knops und Bae diese zu leckeren Kraftbrühen. Brox im Glas ist bereits in diversen Bio-Supermärkten und einigen Feinkosthändlern zu erwerben.

GOOD BANK: Das erste Vertical-Farm-to-table-Restaurant, Berlin

Was wäre, wenn Ihr Lieblingsalat nur 30 Sekunden von Ihrem Teller entfernt aufwachsen würde? Radikal frisch und voller Vitamine – bei GOOD BANK wird dies möglich. Das Berliner Food-Lab vereint die Vorteile von modernen Farming-Technologien mit großartigen Gerichten. 100 Prozent für das Signature Dish Salat wird in den Restaurants in modularen, hydroponischen vertikalen Farmen angebaut. Die restlichen Zutaten sind möglichst regional und saisonal: „Es ist möglich, großartige Gerichte, Innovation und eine nachhaltige Denkweise zu vereinen – das ist die Zukunft des Essens und diese ist unsere Mission“, so beschreiben Gründer Ema Paulin und Leandro Vergani ihr Konzept.



MX STR: Taqueria, Hamburg

Mexiko liegt bald mitten auf St. Pauli. Mit der neuen Taqueria „Mexiko Strasse“ entführen die jungen Gastronomen ihre Gäste in die traditionelle Küche der Azteken. Die Gründer kommen aus der gleichen Schmiede und haben zusammen an der angesehenen Kochschule Centro Culinaro Ambrosia in Mexiko gelernt. Virtuose und preisgekrönte Köche bereiten landestypische Gerichte zu. Die Tacos, schmackhafte und glutenfreie Tortilla-Taschen, gefüllt mit Spanferkel, Rehkeule, Huhn, Pute, Fisch oder Meeresfrüchte gehören zu den kulinarischen Hausnummern in der „Mexiko Strasse“

Salt & Silver: Die ganze Welt an einem Ort, Hamburg

Die ganze Welt an einem Ort – mit Salt & Silver stellen die Gründer Johannes Riffelmacher und Thomas Kosikowski ein innovatives Restaurant-Konzept vor, das kulinarische Vielfalt bietet wie auf einer Reise um die Welt. Geführt wird das Restaurant von zwei Köchen, die die ganze Welt bereisen und aus der Ferne die spannendsten Rezepte mitbringen, um sie dann in ihrem Lokal anzubieten. Stylishes Interieurdesign mit Elementen, die an Strandurlaub und fremde Kulturen erinnern sowie ein Ausblick auf die Schiffe des Hamburger Hafens, sorgen bei Riffelmacher und Kosikowski für das richtige Fernweh-Feeling. Neue Rezepte und Impressionen von Reisen sorgen dafür, dass die kulinarische Reise im Salt & Silver immer weitergeht.

´s Handwerk: craft food and beer, Sonthofen

„Echtes Handwerk war schon immer nachhaltig“ – vor circa drei Jahren hatte Uli Brandl die Idee, eine Gaststätte zu schaffen, in der es noch echte Lebensmittel, hergestellt von Lebensmittelhandwerkern aus der Region gibt. Getreu dem Motto craft food and beer versteht sich das ´s Handwerk im bayrischen Sonthofen als Marktplatz für das Handwerk und Gaststätte, die ihren Gästen Gutschmeckendes aus der Region auf den Tisch bringt. Ob frisch gebackenes Brot, Heumilch-Eis oder Craft Beer aus der eigenen Brauerei – das Konzept steht für handgemachte Lebensmittel, ländliche Produktion und unabhängige, individuelle Herstellung direkt beim Erzeuger.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien und findet seit 1921 statt. Sie ist vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. Jedes Jahr im März präsentieren mehr als 1.300 Aussteller aus dem In- und Ausland Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Die Ausstellerpräsentationen werden durch ein großes Rahmenprogramm, international besetzte Kongresse, Award-Verleihungen und innovative Sideevent-Konzepte ergänzt. Die INTERNORGA findet traditionell auf dem Hamburger Messegelände im Herzen der Hansestadt statt. Der Einlass erfolgt ausschließlich nach Legitimation als Fachbesucher. Weitere Informationen zur INTERNORGA 2017 unter: www.internorga.com.

Kontakt INTERNORGA:

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