



Pressemitteilung

Mehr als eine Auszeichnung: Taco Craze gewinnt den Deutschen Gastro-Gründerpreis 2025

- **Gastro-Nachwuchs kämpft auf der INTERNORGA um den Sieg**
- **Taco Craze überzeugt das Fachpublikum und die Online-Community**
- **Hauptpreis für Mix aus mexikanischem Street Food und Gamification**

Jubel, Tränen, pure Emotionen – das Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises 2025 hat auch in diesem Jahr gezeigt, welche Leidenschaft, Kreativität und Hingabe in der jungen Gastronomieszene steckt. Fünf herausragende Gründerinnen und Gründer, die mit ihren Ideen die Zukunft der deutschen Gastronomie mitgestalten wollen, ließen beim großen Finale auf der INTERNORGA in Hamburg ihre Herzen auf der Bühne, teilten ihre Visionen und nahmen die Besuchenden mit auf ihre kulinarische Reise. Am Ende wählte das Publikum vor Ort und am Social-Media-Stream aus fünf beeindruckenden Konzepten mit Taco Craze einen Hauptgewinner, der seine Gäste mit einer lustvollen Kombination aus „sauleckerem“ Essen und hohem Spaßfaktor begeistert. Die beiden Sieger Niclas Janus und Quency de Leon Roa konnten ihr Glück kaum fassen: „Wir waren in den vergangenen Jahren regelmäßig beim Finale und haben von der Selbständigkeit geträumt — dass wir jetzt selbst gewonnen haben, ist einfach großartig! Wir sind überwältigt!“

Hamburg, 14. März 2025. Es war ein harter Weg bis ins Finale. Rund 100 mutige Gastro-Start-ups aus Deutschland, Österreich und der Schweiz hatten sich für den **Deutschen Gastro-Gründerpreis** beworben. Sie alle eint eine Vision: Essen soll mehr sein als nur Nahrung – es soll verbinden, inspirieren und begeistern. Dabei reichte das Spektrum an kreativen Ideen von nachhaltigen Out-of-the-box-Konzepten bis zu innovativen Inszenierungen vertrauter Geschmackserlebnisse. Doch nur fünf Teilnehmenden schafften es in das von **Tanja Goldstein**, Gewinnerin des Jahres 2023, moderierte große Finale und durften sich dem INTERNORGA-Publikum sowie der Social-Media-Community in achtminütigen Live Pitches präsentieren.

Spannende Vielfalt im Finale

So unterschiedlich die Finalistinnen und Finalisten, so spannend das Finale. Wer würde das Live-Voting für sich entscheiden? **GnocchUout** mit hausgemachten Gnocchi aus dem Food Truck? Die handlichen Pizza-Sandwiches von **Mezzaluna**? Vielleicht die Genuss- und Erlebniswelt für Familien im Smart Kids – **Family.Play.Café**? **SON** – das Restaurant mit Influencer-Bühne? Oder doch das verrückte **Taco Craze**? Die Wahl fiel definitiv nicht leicht. „Jedes Konzept hat seine eigene

Magie, seine eigene Geschichte“, kommentiert **Kristina Kierner**, CRO beim Kassensystemhersteller **orderbird**, der den **Deutschen Gastro-Gründerpreis** seit elf Jahren gemeinsam mit dem **Leaders Club Deutschland** und der INTERNORGA vergibt, die schwere Entscheidung.

Hauptgewinn für Taco Craze

Letztendlich war diese aber doch eindeutig: Unter lautem Jubel und Applaus der rund 300 anwesenden Gastro-Profis durften **Quency de Leon Roa** und **Niclas Janus** den Hauptgewinn des **Deutschen Gastro-Gründerpreises 2025** für ihr Konzept **Taco Craze** entgegen nehmen:

Wer in ihrem grellbunten Restaurant in Düsseldorf einkehrt, muss sich auf eine saftige „Sauerei“ einstellen. Denn das mexikanische Street Food von Koch **Quency de Leon Roa** und Geschäftspartner **Niclas Janus** wird mit den Händen gegessen, tropft garantiert und schmeckt dabei tierisch gut. Genau darin liegt für die Gäste der Reiz des unkonventionellen Erlebnisses im grellbunt-pinken Tempel der Esslust, in dem aus hochwertigen Zutaten in der offenen Küche Tacos, Burritos und Quesadillas so zubereitet werden, wie Quency sie bei einer Mexiko-Reise kennen und lieben gelernt hat. Auf der Tortilla als essbarem Teller landet dabei alles, was Spaß macht, instagrammabel ist und Verfechterinnen und Verfechter guter Tischmanieren ratlos zurück lässt. Am All You Can Eat-„Messy Sunday“ kann man dem angesagten Birria-Kult beim gemeinsamen Tunken, Schlabbern und Schlürfen huldigen. Damit schließt **Taco Craze** die Lücke zwischen lieblosem TexMex und teurem Fine Dining mit einer kulinarischen Spaßexplosion, die seiner mehrheitlich jungen Zielgruppe den Fun-Faktor eines Freizeitparks beschert. Neben dem unvornehmen Essen tragen dazu auch Gamification-Elemente bei, mit denen die beiden Gründer ihren Gästen die – meistens kurze – Wartezeit vertreiben. Ob durch das maßgeschneiderte Loyalty-Programm, am Glücksrad „Loco Wheel“ oder beim Flappy Bird Taco Style: Auf die Gewinnerinnen und Gewinner warten Goodys wie Gratis-Essen und Gutscheine. Tausenden Fans auf Social Media gefällt das. Die Pläne für die Expansion sind weit gediehen, im zweiten Quartal soll ein Food Truck an den Start gehen, noch 2025 außerdem ein zweites Restaurant.

Nicht nur ein Wettbewerb, sondern eine Bewegung

In seiner zehnten Live-Ausgabe bewies der **Deutsche Gastro-Gründerpreis** damit erneut: Er ist mehr als ein Wettbewerb – er ist eine Bewegung. Eine Bewegung für mutige Menschen, die Gastronomie neu denken. Eine Plattform für Ideen, die die Hospitality-Branche verändern. „Jedes Jahr sind wir begeistert von der Leidenschaft, die diese jungen Gründenden mitbringen. Sie setzen Trends, sie setzen Maßstäbe – und sie zeigen uns, wie die Zukunft der Gastronomie aussieht“, schwärmt **Marc Uebelherr**, Präsident des **Leaders Club Deutschland**. Nicht zuletzt winken attraktive Sach-, Coaching- und Geldpreise wie mediale Unterstützung, eine Gastro-Kasse von orderbird inklusive iPad Air, zwei Jahre kostenfreie Gastmitgliedschaft im Leaders Club Deutschland, Mentorinnen- und Mentorenbetreuung durch die Jury, ein Genusspaket von **Melitta Professional**, ein professionelles Fotoshooting sowie die Teilnahme am **Internationalen**

Foodservice-Forum im Rahmen der INTERNORGA. Der Gewinner oder die Gewinnerin des Hauptpreises darf sich zusätzlich über 10.000 Euro Preisgeld, ein Coaching in der Persönlichkeitsschmiede von **Frank Simmeth** und eine 40-stündige Beratung durch den Leaders Club Deutschland freuen.

Nach dem Finale ist vor dem Finale

Für alle Neu-Gastronominnen und -Gastronomen, die das einzigartige Gefühl, vor den besten Köpfen der Branche im Rampenlicht zu stehen, auch einmal erleben wollen, gibt es gute Nachrichten: Schon bald startet die Bewerbungsphase für den **Deutschen Gastro-Gründerpreis 2026**. INTERNORGA-Director **Matthias Balz** ermutigt alle Gründerinnen und Gründer, sich diese Chance nicht entgehen zu lassen: „Nach dem Finale ist vor dem Finale! Wer ein innovatives Konzept hat und die Gastronomie von morgen gestalten will, sollte unbedingt mitmachen. Denn eines ist sicher: Die Zukunft gehört den Mutigen!“

Weitere Informationen unter www.gastro-gruenderpreis.de und den Social-Media-Kanälen des **Deutschen Gastro-Gründerpreises**.

Bildmaterial vom Finale 2025 sowie die Logos des Deutschen Gastro-Gründerpreises für Ihre Berichterstattung finden Sie hier:

https://drive.google.com/drive/folders/10wO8_T0ZSn1E4eu1dbgTT47SrppgCVhn?usp=sharing

Ansprechpartnerin für Medien und Teilnehmer*innen:

Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG

Anke Noertersheuser und Luca Lewandowski

E-Mail: teilnahme@gastro-gruenderpreis.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 14.-18. März 2025 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 <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.

Pressematerial zum Download: <https://bit.ly/3QmgJuB>

Pressemitteilungen: <https://www.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 440 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.: +49-0162-7841734 / 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 (www.orderbird.com) bietet intuitive Softwarelösungen und Zusatzservices für Individualgastronom*innen und lokale Unternehmen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Frankreich. Das Unternehmen ist mit seinen mehr als 17 s.000 aktiven Kund*innen ein Marktführer für cloudbasierte Point-of-Sale-Systeme mit integriertem Bezahlssystem 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 finanzamtconforme Berichte auf Knopfdruck erstellen. Mit der All-in-one-Kasse orderbird MINI erweiterte orderbird sein Angebot an integrierten Kassenslösungen um eine mobile Android-Kasse. Die smarte Point-of-Sale-Lösung kombiniert Kassenssoftware, Kartenleser, Bondrucker und Barcode-Scanner in einem Gerät und erfüllt alle Anforderungen der KassenSichV. Die orderbird GmbH wurde 2011 gegründet und beschäftigt heute mehr als 120 Mitarbeitende an den Standorten Berlin und Wien.

Kontakt orderbird GmbH:

Laika Communications | E-mail: press@orderbird.com