

Pressemitteilung

Leaders Club Award 2006 Goldene Palme für San Pietro

Die innovativsten neuen Gastronomiekonzepte wurden am 30. Oktober 2006 im Gasteig München ausgezeichnet. Nach einer spannenden Präsentation der sechs Finalisten entschied das Votum der 250 geladenen Gäste. Die Awards des Leaders Clubs gingen an Angelo Urban (San Pietro, Graz), Marc Saxer (Yooji's, Zürich) und Stefan Schneck (Schnitzelei, Berlin).

Bereits im Jahr 2005 bei der Award-Verleihung in Berlin war ein Konzept aus Österreich unter den Siegern: „Die Röhre“ im Salzkammergut von Christian Denz und Margit Gutmann, ein Mixkonzept aus Restaurant, Raststätte und Weinbar in einer in Europa einzigartigen Massivholzröhre von 28 Meter Länge. Im Jahr 2006 – beim 5. Leaders Club Award – überzeugte Angelo Urban mit dem „San Pietro“ die Gäste. Die vor einem Jahr in Graz eröffnete Ganztageslocation „San Pietro“ ist eine Hommage an Italien in Küche, Einrichtung und Flair. „Wir wollten ein Lokal machen, das den ganzen Tag ein bunt gemischtes Publikum hat“, so die Vision des Unternehmers. Entstanden ist ein Konzept aus mediterranem Restaurant, einem Bistro- und Barbereich sowie als Herzstück die Vinothek mit Zigarrenlounge. Zusammen mit Küchenchef Hans Windisch und Restaurantleiter Lauro Piso war Angelo Urban nach München gereist. Mit strahlendem Gesicht nahm er die Goldene Palme entgegen: „Ich danke meinem Team, denn jedes Konzept steht und fällt mit dem Personal. Unser wichtigstes gemeinsames Ziel ist, dass die Gäste sich wohl fühlen“.

Ebenfalls mit einer Goldenen Palme ausgezeichnet wurden Stefan Schneck mit der „Schnitzelei“ in Berlin, ein deutsches Restaurant mit Schnitzeln in vielen Eigenkreationen und deutschen Tapas, sowie Marc Saxer von der Höschgass Gastro für das „Yooji's“ in Zürich, eine qualitätsorientierte Sushi-Bar mit Take-Away und interessantem Informations- und Entertainment-system.

Im Finale standen ferner der eventorientierte Dinnerclub „Bangaluu“ aus Berlin, die szenige Ganztagesgastronomie „Beyond“ in der Bürostadt Frankfurt-Eschborn sowie das Münchener Traditionsunternehmen „Dallmayr“ mit seinem neuen Gastronomiekonzept aus Gourmetrestaurant, Café und Lukullusbar.

Der Award 2006 war ein kleines Jubiläum: Der seit fünf Jahren bestehende Club, dem aktuell sechzig Gastronomen mit 500 Betrieben und 550 Millionen Euro Umsatz angehören, verlieh bei der festlichen Veranstaltung im Gasteig bereits den fünften Award. Schirmherren waren Münchens Oberbürgermeister Christian Ude, vertreten durch Stadträtin Barbara Scheuble-Schaefer und die

Gasteig-Chefin Brigitte von Welser. Unter den Gästen waren neben den Mitgliedern bekannte Persönlichkeiten der Münchener Gastronomie anzutreffen. Ehrengast war Sylvia Benzinger, Deutsche Weinkönigin 2005-2006, die gemeinsam mit Roland Koch, dem Vorstandsvorsitzenden der Leaders Club Wein AG, den Leaders Club Gutsriesling 2004 vorstellte. Gefeiert wurde im „gast“, der Gasteig-Gastronomie unter Leitung von Leaders Club Mitglied Marc Übelherr.

Der Leaders Club ist ein Zusammenschluss führender Gastronomen eines Landes unter Einbindung von Entscheidungsträgern der Industrie im Sinne einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit und Förderung von innovativen gastronomischen Entwicklungen und Ideen. Der Leaders Club versteht sich als Austausch- und Kommunikationsplattform mit starker europäischer Ausrichtung. Gegründet wurde er im März 2001, nach dem Vorbild des französischen Leaders Club. Seit Beginn 2005 sind die Clubs der verschiedenen Länder als Leaders Club International zusammengeschlossen.

Bildunterschrift:

Grazer „San Pietro“ gewinnt Goldene Palme des Leaders Club Deutschland. Die Preisträger bei der Verleihung des Leaders Club Award 2006 in München: Angelo Urban mit Restaurantleiter Lauro Piso und Küchenchef Hans Windisch vom „San Pietro“ (von li nach re).

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Weiteres Bildmaterial im Pressebereich unter www.leadersclub.de