

# DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS WARSTEINER PREIS



WARSTEINER BRAUEREI Haus Cramer · 59564 Warstein

## Presseinformation

### Deutscher Gastronomiepreis 2014 verliehen

Gerd Spitzer vom ‚Tauro‘ in Berlin sowie Patrick R  ther und Axel Ohm vom Braugasthaus ‚Altes Mädchen‘ in Hamburg nehmen Auszeichnungen in Berlin entgegen / Carmen W  rth, Gründerin des Hotels ‚Anne-Sophie‘, erhält Warsteiner Preis für ihr Lebenswerk

**Berlin, 23. Februar 2015. Der Deutsche Gastronomiepreis 2014 ist am heutigen Abend im Berliner Axica Kongresszentrum vergeben worden. In der Kategorie ‚Food‘ freute sich ein Berliner: Gerd Spitzer, der neben dem Tauro am Prenzlauer Berg noch fünf weitere Restaurant-Betriebe in der Hauptstadt f  hrt. In der Kategorie ‚Beverage‘ nahmen Patrick R  ther und Axel Ohm vom ‚Alten Mädchen‘ in Hamburg den Preis entgegen. Im Anschluss erhielt Unternehmerin Carmen W  rth den Warsteiner Preis für ihr Lebenswerk aus den Händen von Martin H  tzel, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing der Warsteiner Gruppe.**

#### **Gerd Spitzer vom Tauro in Berlin Preisträger in der Kategorie ‚Food‘**

Der Berliner-Gastronom Gerd Spitzer ist nicht nur ein Spitzengastronom, sondern auch ein mutiger Unternehmer.

Projektleitung WARSTEINER PREIS  
Peter Lohmeyer

Handy-Nr. 0173- 5847 142  
E-Mail: [plohmeier@warsteiner.com](mailto:plohmeier@warsteiner.com)  
[www.warsteiner-preis.de](http://www.warsteiner-preis.de)  
[www.warsteiner.de](http://www.warsteiner.de)

## DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS WARSTEINER PREIS

Zusammen mit seinem Partner Oliver Liese betreibt er insgesamt sechs Restaurants, ‚Mar y Sol‘, ‚Las Olas‘, ‚Vivolo, BBQ-Kitchen‘, ‚Escados‘ und das preisgekrönte ‚Tauro‘. Mit seinem Faible für Spanien kam die Idee, ein spanisches Restaurant mit einer Frische und Vielfalt zu bieten, die dem Vorbild von Tapasbars in Bilbao oder San Sebastian nahe kommt. Das haben er und sein Partner mit dem ‚Tauro‘ geschafft. Davon ist auch die Expertenjury des Deutschen Gastronomiepreises überzeugt: „Mit seinem unkonventionellen Handeln im Gastronomiealltag und seiner Eigeninitiative motiviert der redegewandte Kommunikator Spitzer jeden Tag seine Mitarbeiter und sich selbst, immer den Gast im Mittelpunkt aller Bemühungen zu sehen.“ Für die Experten Gründe genug, ihn mit dem Deutschen Gastronomiepreis 2014 in der Kategorie ‚Food‘ auszuzeichnen.

### **Deutscher Gastronomiepreis ‚Beverage‘ für Patrick Rüter und Axel Ohm vom Braugasthaus ‚Altes Mädchen‘ in Hamburg**

Mit der Eröffnung eines reinen Craft Beer-Restaurants waren Patrick Rüter und Axel Ohm nicht nur die ersten in Hamburg, sondern gehörten auch zu den ersten deutschlandweit. Ihr Erfolgsrezept: Bier in allen Variationen gepaart mit moderner, regionaler Küche und traditionellen, selbstgebackenen Stullen, herzhaft belegt. Auf die Frage Simone Panteleits, Moderatorin des Abends, wie man denn auf die Idee käme, eine Biermanufaktur mit vielfältigen Degustationsmöglichkeiten zu eröffnen, antworten beide: „Weil wir Bier lieben.“ Aber es ist noch mehr: „Das Alte Mädchen ist für uns einfach ein ehrlicher Standort im Hamburger Schanzenviertel, ehrliches Handwerk und ehrliche Zutaten“, fügt Rüter an. „Wir bieten mehr als 60 verschiedene handwerklich hergestellte Biere aus aller Welt, zu denen unsere Brotprodukte aus dem hauseigenen Ofen genauso passen wie unsere warmen Gerichte.“

## DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS WARSTEINER PREIS

Bei Verkostungen und Schulungen rund um das Thema Bier bilden die beiden Craftbeer-Enthusiasten ihr Personal weiter und bieten zudem auch den Braugasthaus-Gästen Sommelier-Kurse und Craftbeer Days an. „Die beiden haben ein funktionierendes und wegweisendes Gastronomie-Konzept entwickelt, dass Bierliebhabern das Herz höher schlagen lässt“, ist Lothar Menge, Juryvorsitzender und Vertriebsdirektor Gastronomie der Warsteiner Gruppe, sicher und bestätigt damit das Urteil der Expertenjury: „Sie sind Trendsetter und Wegbereiter für zeitgemäße, neue Lösungsansätze in der getränkeorientierten Gastronomie – darum erhalten Patrick Rüter und Axel Ohm den Deutschen Gastronomiepreis 2014 in der Kategorie ‚Beverage‘.“

### **Unermüdliches Wirken und vorbildhafter Einsatz für die Integrationsarbeit in der Gastronomie zeichnen die Ehrenpreisträgerin Carmen Würth aus**

In seiner Laudatio formulierte Dr. Bernd Thiemann, Ehrenmitglied des Beirats der Würth-Gruppe und ehemaliger Vorsitzender des Vorstands der Deutschen Genossenschaftsbank AG: „Anne-Sophie“ ist mehr als ein Hotel – es ist eine Zugewinngemeinschaft für Menschen mit und ohne Handicap und eine beeindruckende Begegnungsstätte für Gäste und Mitarbeiter“. Damit bestätigte er auch die Einschätzung der Jury, die urteilte: „Mit ihrem unermüdlichen Wirken bringt Carmen Würth Menschen mit und ohne Handicap seit mehr als zehn Jahren zusammen. Ihre Vision entwickelte sie weiter zu einem beispielhaften und kreativen Gesamtkonzept, mit dem sie nachhaltig Maßstäbe in der gastgebenden Branche setzt.“

### **Ansporn zur Bestleistung**

„Die heute verliehenen Preise transportieren die Wertschätzung für Gastronomen, die Tag für Tag ihr Bestes geben“, erklärte Juryvorsitzender Lothar Menge.

# DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS

---

## WARSTEINER PREIS

Für ihn seien alle Nominierten des Abends Vollblutgastronomen mit Leib und Seele, die Mut zu Bestleistungen machen. Und er ist überzeugt: „Der Deutsche Gastronomiepreis gibt Ansporn für unternehmerischen Erfolg in einer ebenso faszinierenden wie schwierigen Branche.“

Alle Preisträger sowie nähere Informationen und Fotos stehen unter [www.warsteiner-preis.de](http://www.warsteiner-preis.de) zum Download bereit.

### **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](http://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; Lothar Menge, Vertriebsdirektor Gastronomie 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: [plohmeyer@warsteiner.com](mailto:plohmeyer@warsteiner.com)  
[www.warsteiner-preis.de](http://www.warsteiner-preis.de)

### **Pressekontakt**

Christiane Willeke  
Abt. Unternehmenskommunikation  
Warsteiner Brauerei  
Tel.: 02902-88 1516  
Fax: 02902-88 2516  
E-Mail: [chwilleke@warsteiner.com](mailto:chwilleke@warsteiner.com)  
[www.warsteiner.de](http://www.warsteiner.de)