

# Gala für Drei

# frankfurter preis gvpraxis

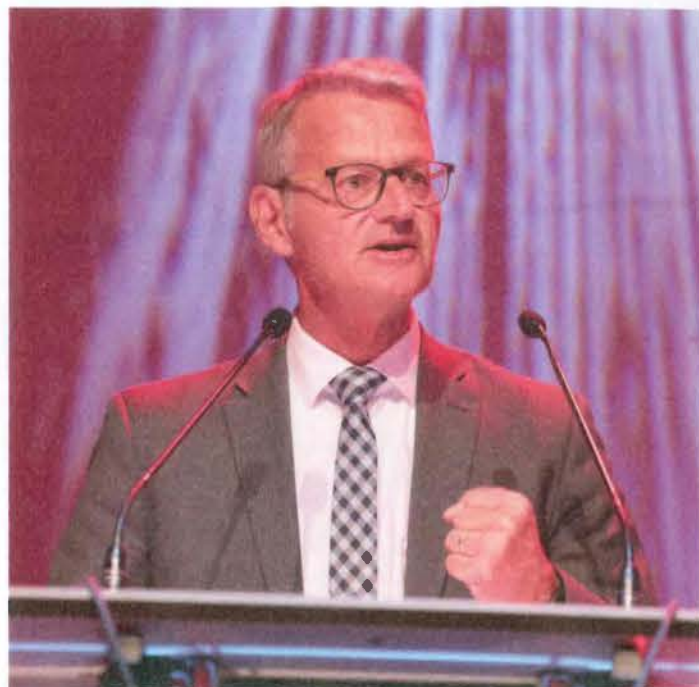


Der Große Preis für Gemeinschaftsgastronomie zeichnet die Leuchttürme der praxisnahen Ernährungswende aus. Am Gala-Abend ehrten Gäste und Jury in der Kölner Flora drei Gewinner – und ein „Geburtstagskind“.

© THOMAS FEDRA

Der Frankfurter Preis 2023 geht an: (v.l.) Dinah Hoffmann, Dr. Philipp Stierand, Olga Graf und Patrick Wodni (r.), alle Kantine Zukunft, an Moritz Mack, Mercedes-Benz Gastronomie (M.), und Tobias Grau, Vivantes Gastronomie (2.v.r.).

75  
JAHRE



Dr. Gerald Gaß, Deutsche Krankenhausgesellschaft, lobte die nachhaltig-kulinarische Performance der Vivantes Gastronomie.



Jochen Pinsker, Circana Group, und Ingrid Hartges, Dehoga Bundesverband.



Vergnügte „Alt“-Preisträger: Günther Lehmann (l.), Lehmanns Gastronomie (2017), und Thomas Eifert, Gastromenü (2021).



Prof. Dr. Carolyn Hutter, DHBW Heilbronn, hielt die Laudatio auf die Mercedes-Benz Gastronomie.



Markus Gotta (l.), dfv Mediengruppe, und Gerald Böse, Koelnmesse.



**D**reifach wurde im Jubiläums-Jahr der *gvpraxis* der „Frankfurter Preis – Großer Preis der deutschen Gemeinschaftsgastronomie“ verliehen. Die Auszeichnung des Wirtschaftsfachmagazins der dfv Mediengruppe honoriert zukunftsweisende konzeptionelle wie unternehmerische und persönliche Leistungen im Markt der Gemeinschaftsgastronomie.

**Doch bevor der Gala-Abend** im edlen Ambiente der Kölner Flora starten durfte, waren die rund 220 Branchengäste zum Geburtstags-Empfang eingeladen: 50 Jahre *gvpraxis* zelebrierten humorvoll, historisch-pointiert und emotional *foodservice*-Herausgeberin Gretel Weiß und Thomas Meyer, Verlagsleiter der dfv Hotel- und Gastronomedien.

*foodservice*-Herausgeberin Gretel Weiß und Gesamtverlagsleiter Thomas Meyer gratulierten *gvpraxis* zum 50. Geburtstag.



Seit 50 Jahren steht das Wirtschaftsfachmagazin den Machern der Gemeinschaftsgastronomie zur Seite, ist Garant für tiefe Fachexpertise, Netzwerk-Knotenpunkt und News-Agent einer lebendigen, kreativen und resilienten Branche. „Gemeinschaftsverpflegung – a world of it's own!“ zitierte Gretel Weiß den ersten *gvpraxis*-Chefredakteur Axel Bohl. Mit einer Diplomarbeit über Kosten- und Leistungsstrukturen in Großküchen war sie selbst bereits in der Anfangsphase hinzugestoßen, damals 1973. „Ich darf also sagen, Zeitzeuge der kompletten 50 Jahre zu sein.“

Mit aus heutiger Sicht durchaus schmunzelnfähigen Spotlights auf die Entwicklung der Gemeinschaftsgastronomie vergangener Dekaden würzte sie ihren Streifzug: von der „Errungenschaft“ Einweggeschirr mit neuartigen Kunststoffen über den Wandel der Nahrungsmittelbeschaffung und Übergewicht als Volksfeind Nummer eins bis zu den ersten computergesteuerten Menüplänen. Im Gründungsjahr der *gvpraxis* zählte die Gemeinschaftsverpflegung 11,2 Millionen tägliche Gäste in der BRD, davon 5,1 Millionen in Kantinen, 1,3 Millionen in Heimen – und „wer beim Essenfassen Fleisch ablehnt, soll sich bitte seine alternative Nahrung selbst suchen“, befand ein Gericht über einen wehr-

pflichtigen Vegetarier. Gretel Weiß über die Aufgabe eines bundesweit maßgeblichen Wirtschaftsfachmagazins: „Fortschritt zu fördern, versteht sich als unsere zeitlose Verpflichtung. Heute natürlich multimedial: Print, Digital, live. Dabei habe die *gvpraxis* immer zwei Dimensionen im Blick: Gesundheit und Wirtschaftlichkeit.“

**Zur stimmungsvollen Preisverleihung** begrüßten dfv Mediengruppen-Geschäftsführer Markus Gotta und Koelnmesse-Chef Gerald Böse die Gäste im Ballsaal der Flora. Claudia Zilz, Chefredaktion *gvpraxis*, und *gvpraxis*-Herausgeber Burkart Schmid führten humorvoll durch den Abend – nur unterbrochen von den Standing Ovationen zum Festbühnenabschied für „Mr. *gvpraxis*“ und den kulinarischen Kreationen von Kirberg Catering. Das Team sorgte wie gewohnt für das ebenso exklusive wie kulinarisch überzeugende Festmenü in außergewöhnlichem Ambiente.

Verliehen wurden die Preise vor 220 geladenen Gästen am 9. Oktober während der internationalen Kölner Ernährungsmesse Anuga. Die Laudatoren Prof. Dr. Carolyn Hutter, DHBW Heilbronn, Dr. Gerald Gaß, Vorstandsvorsitzender der Deutschen Krankenhausgesellschaft, und Renate Künast, MdB, verkündeten die Juryur-

teile. Sie betonten die außergewöhnliche Impulskraft und Vorbildfunktion der drei Preisträger für die deutsche Gemeinschaftsgastronomie. Das Grußwort an die drei Ausgezeichneten sendete per Videobotschaft Franziska Giffey, Berlins Bürgermeisterin und Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe.

**Mercedes-Benz Gastronomie, Stuttgart.** Das Tochterunternehmen des Automobilkonzerns verantwortet die gastronomische Versorgung an sieben Standorten mit 20 Kantinen und 45 Shops. Die hochgradig ambitionierte Nachhaltigkeitsstrategie.



(v.l.) Jürgen Vogl, Dr. Christian Funk, Compass Group, und Benjamin Klein, Consortium Gastronomie.



Alle Bilder der Jubiläums-Gala online.



Christian Feist (l.), Gesoca, und Dr. Stefan Hartmann, Bayern Bankett Gastronomie.



Amodio und Anne Campa-nelli, KfW Bankengruppe.



gie der Verantwortlichen setzt ein Aus-rufezeichen. So wurde ein Bonussystem eingeführt, um gesundes Essverhalten zu fördern. Eine CO<sub>2</sub>-Bewertung des Speiseplans führte zu einer Einsparung von Treibhausgasen von 15 Prozent, möglich durch optimierten Fleischeinsatz und Verringerung von Milchprodukten. Die CO<sub>2</sub>-Äquivalente der Speisen werden dank besonderer Messmethodik ausgewiesen und ergeben ein vollständiges Bild der Klimabilanz. Wichtig war dem Leitungsteam die bundesweite Implementierung einer rein pflanzlichen Menülinie.

Auch die weiteren Ziele sind ambitioniert: Die Mercedes-Benz Gastro-

nomie, geführt von CEO Moritz Mack, möchte die Planetary Health Diet umsetzen – gemeinsam mit den Gästen unter Berücksichtigung der Parameter der EAT-Lancet Kommission – bis 2025 in den Kantinen und bis 2027 in den Shops. Laut Jury-Urteil gilt die in Eigenregie geführte GmbH als ein Musterbeispiel für nachhaltige Betriebsgastronomie, die Genuss, Gesundheit und Ökologie sinnvoll verbindet. Laudatorin Prof. Dr. Carolyn Hutter: „Ein Leuchtturm, der weit über den Aspekt preiswertes, gesundes und genussvolles Essen hinausstrahlt und der Branche wertvolle, praxisnahe Orientierung bietet.“

## Preisträger 2023

**KANTINE ZUKUNFT**, Berlin  
Dr. Philipp Stierand, Leiter Kantine Zukunft, Dinah Hoffmann und Patrick Wodni, stellvertretende Projektleiter, Olga Graf, Projektleiterin Brandenburg

**MERCEDES-BENZ GASTRONOMIE**, Stuttgart  
Moritz Mack, CEO

**VIVANTES GASTRONOMIE**, Berlin  
Tobias Grau, Geschäftsführer

**Vivantes Gastronomie, Berlin.** Im Fokus der Auszeichnung steht das Engagement der 100-prozentigen Tochter der Vivantes – Netzwerk für Gesundheit GmbH, dem bundesweit größten kommunalen Klinikkonzern. Kernaufgabe ist die Verpflegung der Patienten in neun Berliner Krankenhäusern sowie pflegebedürftiger Menschen in 17 Einrichtungen und Senioren in zwei Vivantes-Seniorenheimen.

Die Vivantes Gastronomie unter Leitung von Tobias Grau verfolgt eine konsequente Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstrategie. Als herausragende Qualitätsoffensive entwickelte der

Zwei Generationen der Kampmann Business Restaurants: Caroline und Bernhard Kampmann.

Berliner Sternekoch Max Strohe 40 hochwertige Menüs für den Einsatz als Regelleistung in den Kliniken. Seit 2022 gilt dieser Standard auch für die Seniorenheime. Zudem setzt Tobias Grau auf immer weniger tierische Komponenten – auch in den Max-Strohe-Menüs. Auch dies ein Beitrag zu Gesundheit von Menschen und Planet. Hinzu kommen gebrandete Mehrwegbecher und eine systematische Vermeidung von Foodwaste als Mitglied von United Against Waste.

Die Jury würdigt den Pioniergeist von Vivantes mit der Begründung: Hier werden die Aspekte Gesundheit



# Vielen Dank für ein rauschendes Fest

Die Verleihung des diesjährigen Frankfurter Preises war ein glanzvoller und unvergesslicher Abend. Dafür möchten wir uns herzlich bei allen Beteiligten bedanken:

Unseren wunderbaren Gästen, dem ganzen Team von Kirberg Catering und natürlich unseren Partnern für ihr beispielloses Engagement.





Die Gastgeber Claudia Zilz (l.) und Burkart Schmid (r.) verabschiedeten die Jury-Mitglieder (v.l.) Winfried Menke, Pentagast eG, Thomas Kisters, Tailor Made Catering, Ramin Homayouni, St. Elisabeth Gruppe, und Katleen Haefele, ProVeg.

und Wohlbefinden sinnvoll mit einem patientenorientierten Ernährungsansatz kombiniert. Auch die innerhalb weniger Jahre neu aufgestellte Gastro- nomieorganisation arbeite im Sinne sozialer

Gerechtigkeit, Gesundheit sowie konsequenter Schonung von Ressourcen wie Energie und Wasserverbrauch, Lebensmittel und Verpackung. Mit Pioniergeist und Innovationskraft zeige die Vivantes Gastronomie für die kostengeprägte Branche eine praxisorientierte Richtung auf. Laudator Dr. Gerald Gaß: „Unser Preisträger hat definitiv einen nachhaltigen Ansatz in seiner Arbeit verankert.“

**Kantine Zukunft, Berlin.** In der bunten Branchen-Landschaft der Gemeinschaftsgastronomie gilt das Berliner Projekt als herausragend. Mit dem bedarfsorientierten Beratungsprogramm für Großküchen hat das Land bereits 2019 ein wichtiges Instrument geschaffen, um die nachhaltige Transformation mitzugestalten. Das Projekt läuft zunächst bis Ende 2023 und wird vom Land Berlin mit jährlich 1,1 Millionen Euro finanziert – als Teil der Berliner Ernährungsstrategie. Auch die vertraglichen Grundlagen für die Weiterfinanzierung des Projekts über 2024 hinaus sind gelegt.

### Das Berliner Fortbildungs-Projekt wirkt in die Region.

Die Köpfe bzw. Projektleiter der „Kantine Zukunft“ sind Dr. Philipp Stierand, Patrick Wodni und Dinah Hoffmann. Während Wodni als versierter Koch und praxiserfahrener Bio-

Umsteller gilt, setzt sich Stierand seit Jahren für die nachhaltige Lebensmittel-Versorgung der Städte ein. Beide stehen für eine zeitgeistige, nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie. Ihr klar definiertes Ziel: In (Berlins) Großküchen – allen voran in den öffentlichen Schulen und Kitas sowie Kantinen, Kliniken und Senioreneinrichtungen – sollen bis zu 60 Prozent Bio-Lebensmittel in die Töpfe kommen – bei nahezu gleichem Budget wie zuvor. Gleichzeitig soll das Speisenangebot nachhaltiger und gesundheitsförderlich werden. Dazu helfe das angebotene Coaching. Seit Oktober leitet zudem Olga Graf das nun auch in Brandenburg gestartete Projekt.

Für die Juroren ist der „Wandel in Köpfen und Töpfen“ ein Gewinn für alle: für Gäste und Küchenteams, für Umwelt und Gesellschaft. Kantine Zukunft finde großen Anklang in Berliner Großküchen. Ein zeitgeistiges, grünes Angebot werde bereits bei 50 Berliner Küchen aus allen Sparten realisiert. Damit sei die Berliner Initiative ein nachahmenswerter Leuchtturm über die Stadtgrenzen hinaus.

**Begleitet wurde die Preisverleihung von einem kulinarischen Novum** für ein Gala-Event dieser Klasse: Das Team von Kirberg Catering rund um Küchenchef Thomas Ottke bot drei Gänge plus Amuse bouche so optisch überzeugend und kulinarisch durchaus experimentell, dass weder der Gesprächsstoff an den langen, stilvoll herbstlich dekorierten Tafeln ausging, noch irgendjemand aufgrund außergewöhnlicher geschmacklicher oder ethischer Ausschlusskriterien leer ausging: Erstmals wurde rein pflanzlich serviert. Der mutige Konzeptgedanke ist eine Reverenz an die nachhaltig stringenten Preisträger und seitens *gvpraxis* durchaus als Statement zu verstehen. Gretel Weiß: Gesundheit und Wirtschaftlichkeit immer im umsichtigen Blick.

FRAUKE BRODKORB-KETTENBACH

Jutta Kirberg und ihr Team kreierten ein veganes Dinner.



HERZLICHEN  
GLÜCKWUNSCH

# 50 JAHRE gvpraxis

Danke für 50 Jahre  
Top-Expertise in der  
Gemeinschaftsgastronomie!



Nur für Gewerbetreibende  
METRO Deutschland GmbH · Metro-Straße 8 · 40235 Düsseldorf | metro.de

**METRO**

# Das Gala-Menü

Das kulinarische Ausrufezeichen des Festabends in der Flora Köln zum Frankfurter Preis 2023 setzte das Team von Kirberg Catering.

**E**ine kulinarische Entdeckungsreise in drei Gängen bot das Team rund um die gefeierte Event-Expertin Jutta Kirberg. Während auf der Bühne die frisch gekürten Preisträger des Frankfurter Preis 2023 – Großer Preis der deutschen Gemeinschaftsgastronomie für ihren konsequenten Beitrag zur Ernährungswende geehrt wurden, glänzte Kirberg Catering mit einem ebenso innovativen wie nachhaltig orientierten Gesamtwerk.

Die Zutaten für das Menü des Küchenteams in der Flora Köln unter Leitung von Küchenchef Thomas Ottke waren durchweg rein pflanzenbasiert sowie weitestgehend allergenfrei.

Zum Geburtstags-Sektempfang der *gypraxis* in der Orangerie sorgte außergewöhnliches Fingerfood für Aufmerksamkeit: etwa Topinambur Linsenpaté und Thai Curry Bisquit mit Limettencreme. Die Preisverleihung begleitete das 3-Gang-Menü mit Amuse Dashi Flan mit Queller-Algen und Ingwerperlen zum Start. Der schöne Teller des Zwischengangs setzte Koreanisches Kimbab und Kohlravioli, Auberginertartar und Wasabi-Haselnusscham

in Szene. Den Hauptgang bildete ein klassisches Wellington – das so gar nicht klassisch war. Zubereitet wurde es mit Redefine Meat, angerichtet mit Polenta und Kurkuma-Karotte. Zum Abschluss die Geburtstagstorte „Wir für euch“: Naked Cake, Lemoncurd, Buttercreme und Maracujasoße. Jutta Kirbergs Resümee zu ihrem Game-Changer-Menü? „Wandel ist mit Veränderungen verbunden – und die, die heute serviert wurden, schmecken richtig gut.“



© JOHANNES DREUW

© JOHANNES DREUW



Zum Auftakt: „Amuse Dashi Flan“.



© JOHANNES DREUW

© JOHANNES DREUW

Den Zwischengang bildete die „Geburtstagsüberraschung Umami“.



Hauptspeise: „Wellington mal anders“.

Zum Dessert: Purer Genuss – „Naked Cake vegan“.