

PRESSEMITTEILUNG

INTERGASTRA-Wettbewerb der Fachzeitschrift Gastronomie-Report:

„Gäste als Stromquelle anzapfen“

„Pfundlos“ gewinnt den Wettbewerb

„Restaurant der Zukunft mit der Energietechnik der Zukunft“

Stuttgart. Mit dem Konzept „Pfundlos“, einer energieträchtigen Symbiose aus Fitnessstudio und Restaurant, hat die Studentin Anika Paschek den Wettbewerb „Restaurant der Zukunft mit der Energietechnik der Zukunft“ gewonnen. Am Eröffnungstag der Stuttgarter Gastro-Fachmesse INTERGASTRA prämierte Ministerpräsident Günther Oettinger in einer seiner letzten Amtshandlungen die Sieger dieses visionären Wettbewerbs, der von der Fachzeitschrift Gastronomie-Report in Kooperation mit der Fakultät „Architektur & Gebäudeklimatik“ der Hochschule Biberach umgesetzt worden ist. Das Siegermodell und fünf weitere innovative Gastro-Konzepte wurden auf der INTERGASTRA 2010 am Stand des Gastronomie-Report präsentiert.

Anika Paschek überzeugte die Jury mit einer „hochspannenden“ Gastro-Vision, die die Bausteine Bewegung – Energie – Essen zu einem cleveren Gesamtkonzept mit Bonussystem verbindet. „Schwitzen erwünscht!“, lautet die Aufforderung an die Gäste. Denn die im Fitnessbereich auf Steppern, Laufbändern, Ergometern, etc. erzeugte Energie wird für den Restaurantbetrieb genutzt. Im Gegenzug wird die „erschwitzte“ Leistung – je nach individueller Energieausbeute – in Form von Bonuspunkten auf den Chipkarten der Gäste gespeichert. Die gesammelten Punkte können im Lokal für Speis' und Trank eingelöst werden. Wer seine „Pfund“ durch die Wahl gesunder Speisen (wie Salat, Fisch, etc.) noch weiter schwinden lässt, erhält zusätzliche Punkte auf seiner Chipkarte gutgeschrieben.

Beim Mega-Trend Gesundheit sind zahlreiche Kooperationspartner denkbar, z.B. Krankenversicherungen, die diese zusätzlichen Punkte und damit das Ernährungsbewusstsein ihrer Mitglieder mit vergünstigten Tarifen belohnen. Getreu dem Motto „Punkte sammeln, Prämien kassieren!“ könnten die Kassen ihre Mitglieder mit einem attraktiven Bonusprogramm an sich binden und so einen gesundheitsbewussten Lebensstil mit körperlicher Aktivität und gesunder Ernährung ohne Streuverluste fördern.

Die Jury lobte das „stimmige Gesamtkonzept“ sowie die effiziente Energiegewinnung und -nutzung von „Pfundlos“. Bei der Gestaltung wurde darauf geachtet, dass in keinem Bereich des Hauses Energie ungenutzt verpufft. So sind z.B. in den Treppen und dem Tanzboden Elemente verlegt, die beim Betreten durch den Druck des Körpergewichts elektrische Energie erzeugen. Die freigesetzte Abwärme in der Küche kommt wiederum der Schwimmbadheizung im Fitnessbereich zugute. „Mit der symbiotischen Verknüpfung von Fitness & Food hat Anika Paschek ein sinnvolles und zukunftsweisendes Gastro-Konzept geschaffen – für umweltbewusste Gäste und Gastronomen zugleich“, so lautete das abschließende Urteil der Jury.

Seit 2004 forscht die Fachzeitschrift Gastronomie-Report mit ihrem erfolgreichen, weltweit einzigartigen Zukunftswettbewerb regelmäßig nach den besten und zukunftsträchtigsten Gastro-Konzepten. „Die Gastronomie ist permanent auf neuen, kreativen Input angewiesen,

um im schnelllebigen Markt Schritt halten zu können“, so der Wettbewerbs-Initiator Willy Faber, der Herausgeber des Gastronomie-Report. „Für den Wettbewerb 2010 haben wir als „spannendes“ Unterthema die „Energietechnik der Zukunft“ gewählt. Damit möchten wir die Branche auch für eine nachhaltig ausgerichtete Energieversorgung sensibilisieren.“

Auf dem 2. Platz landete das futuristische Konzept „Sol Stice“ von Rhea Schatowitz. Das Restaurant ist in exklusiver Höhenlage über den Dächern einer Stadt angesiedelt und besteht aus mehreren kugelförmigen Einheiten (die jeweils Platz für maximal sechs Personen bieten). Bei der Energiegewinnung setzt das Konzept auf Sonnenkollektoren und ein spektakuläres Energiesystem, bei dem Blitze aus dem Himmel magnetisch angezogen und in einen unterirdischen Speicher geleitet werden. Bei entsprechend hoher Energieumsetzung könnte das System zum Stromversorger ganzer Stadtteile werden.

Den 3. Platz konnte sich Andreas Reus mit seinem mobilen Gastro-Konzept „Cirque du Sensualité“ sichern. Ähnlich einem Wanderzirkus legt das auf einem Fluss schwimmende „Restaurant-Schiff“ in mehreren Städten an und gastiert dort mit bunten Dinner-Shows und Events für mehrere Wochen. Für den umweltfreundlichen Betrieb des Restaurants sorgen Turbinen in der Schwimmplattform – per Wasserkraft zum klimaneutralen Lokal!

Insgesamt haben die „energiegeladenen“ Architektur-Studenten von der Hochschule Biberach unter der Projektleitung von Professor Matthias Loebermann 13 faszinierende Gastro-Visionen erarbeitet. Die 6 besten Konzepte wurden in einer Vorauswahl ermittelt und in Modelle umgesetzt. Über die Sieger entschied eine hochkarätige Jury, besetzt mit Vertretern aus der Gastronomie (Thomas Hirschberger, Sausalitos-Gruppe, und Rudi Kull, u.a. Brenners, Cortiina, Louis Hotel), der Industrie (Philip Dean Kruk-De la Cruz, SALOMON FoodWorld), der Wissenschaft (Prof. Matthias Loebermann und Dipl.-Ing. Philipp Sohn, FH Biberach) sowie mit Initiator Willy Faber.

Auf der INTERGASTRA wurden die Modelle erstmals öffentlich präsentiert. An allen Messtagen konnten sich die Fachbesucher in einem Rundgang durch die „Zukunftsshow“ auch von drei weiteren – nachhaltig geprägten – Gastro-Visionen inspirieren lassen:

„Das 5. Element“ – Es gestaltet mit den Elementen Feuer, Wasser, Erde, Luft vier verschiedene Restaurantkonzepte und verbindet diese mit dem fünften Element: der Landschaft. Die Elementarkräfte werden energietechnisch über Solarpaneele, fließendes Wasser und Feuerstellen effizient in das Konzept eingebunden.

„Elevated Dining“ – Das Lokal ist auf einem Skyscraper angedockt und verläuft über mehrere Ebenen, die über transparente, aufzugähnliche Boxen erreichbar sind. Eine hauseigene Windkraftanlage versorgt den Betrieb mit Power und liefert dem Wolkenkratzer sogar noch überschüssige Energie.

„Hotel Mama“ – Hier können die Gäste Kochkurse bei „echten“ Mamas und Omas besuchen, die noch richtig kochen können. Die bewegliche Fassade, die je nach Tageszeit dem Sonnenstand angepasst wird, wandelt die Sonnenenergie in Wärme um und sorgt mit spektakulären Licht- und Schattenspielen für eindrucksvolles Ambiente.

„Bei allen Konzepten geht es nicht um die sofortige 1:1 Umsetzung in den Gastro-Alltag, sondern um die Bereitschaft, querzudenken und sich von den mutigen Ideen der Jugend inspirieren zu lassen“, erklärt Willy Faber. „So haben wir den Studenten auch keine Vorgaben in Bezug auf Material, Größe oder Budget mit auf den Weg gegeben. Wir wollten, dass sie ihrer kreativen Energie freien Lauf lassen.“

Zu den Sponsoren des Wettbewerbs zählen die visionären Unternehmen und Marken afri, Go In, Hacker-Pschorr, KAHLA Porzellan, Landesmesse Stuttgart, Orderman, SALOMON FoodWorld® und Teinacher, die den Wettbewerb überhaupt erst ermöglicht haben. Mit ihrem Engagement tragen sie dazu bei, der Gastronomie Ideen und Anregungen zu liefern. Der Leaders Club Deutschland (www.leadersclub.de), die Vereinigung führender Trend- und Szenegastronomen, hat auch für diesen Wettbewerb wieder das Patronat übernommen.

Die visionären Konzepte der früheren Wettbewerbe wie „From Dusk till Dawn“ (Siegermodell „Restaurant der Zukunft“ 2004), „Blattwerk“ (Siegermodell „Freiluftgastronomie der Zukunft“ 2006) oder „Mood Pebbles“ (Siegermodell „Restaurantwelten der Zukunft“ 2008) haben die Fachwelt bereits begeistert und inspiriert. „Auch mit dem neuen Wettbewerb wollen wir dem Gastgewerbe wieder branchenübergreifend wichtige Impulse und Anregungen liefern“, so Willy Faber. „Nur mit mutigen Ideen und neuer „Energie“ bleibt man für die Zukunft gewappnet.“

Zum neuen Wettbewerb gibt es wieder ein Booklet mit detaillierten Informationen zu allen Konzepten. Es ist im Internet gegen eine Schutzgebühr von 25 Euro erhältlich. Die zu den bisherigen Wettbewerben erschienenen Booklets können ebenso auf der Website www.restaurant-der-zukunft.de bezogen werden.

Pressekontakt

Gastronomie-Report

Tel.: 089 / 448 04 09, Fax: 089 / 480 75 14

Willy Faber, E-Mail: faber@gastronomie-report.de

Verena Kimmerle, E-Mail: kimmerle@gastronomie-report.de

Internet: www.restaurant-der-zukunft.de (Pressebereich)