

## Pressemitteilung – Düsseldorf, 30.09.2019

### Die Besten der Gastrobranche!

Beim „Best-of-the-Best Award“, dem Branchen-Oscar, wurden die Besten aus Gastronomie und Handel geehrt.

Anlässlich der CHEF-SACHE am 29. und 30. September 2019 wurden auf der Hauptbühne die Best-of-the-Best Awards zum achten Mal verliehen. Die Wahl ist eine Initiative von Port Culinaire.

„Preise und Ehrungen werden in der Gastronomie Branche fast schon inflationär vergeben. Hinter vielen steht eine Jury, hinter anderen eine Redaktion. Leider wird oft taktisch gearbeitet oder gar nach Gutdünken gechartet und Ehrungen zugeteilt. Wir haben mit dem Best-of-the-Best Award etwas Anderes geschaffen. Eine mehrstufige Onlinewahl in dem die Branche selbst die Besten unter sich nominiert und schließlich selektiert“, so Thomas Ruhl.

Den Begriff Branchen-Oscar habe man gerne von den nominierten übernommen die online und auf Social Media mit diesem Begriff Wahlwerbung betreiben. „Wählt uns für den Branchen-Oscar“, so Ruhl.

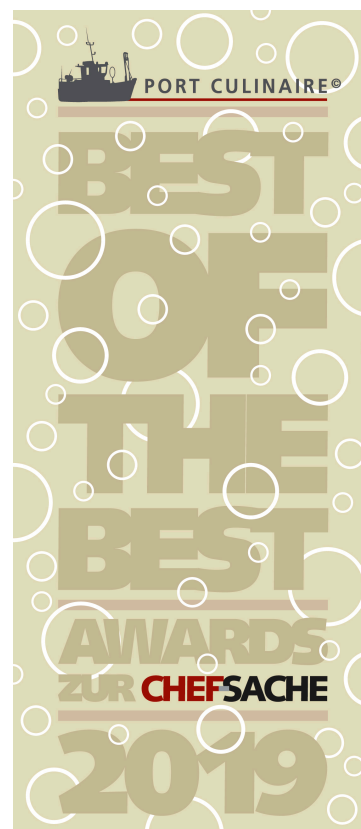
Tatsächlich sind es die Nominierten selbst die durch ihre Initiative „wählt mich“ die Wahlplattform zum glühen bringen. Während der heißen Phase treffen alle paar Sekunden Votings ein. Über 10.000 Stimmen wurden gewertet. Gut 2.200 weitere für ungültig erklärt, da die Stimmen nicht aus der Branche kamen oder doppelt abgestimmt wurde.

Die Preise wurden on Stage von Nicole Grün und Thomas Ruhl vergeben. Hier die Wertungen:

### Sonntag, 29.09.2019

#### EUROPEAN CHAMPION

1. **Tim Raue, Restaurant Tim Raue (D) 34 %**
2. Juan Amador, Restaurant Amador (AUT) 19 %
3. Joachim Wissler, Vendôme (D) 11 %
4. Andreas Caminada, Schloss Schauenstein (CH) 8 %
5. Heinz Reitbauer, Steirereck (AUT) 7 %
6. Massimo Bottura, Osteria Francescana (I) 6,5 %
7. Jonnie Boer, De Librije (NL) 5 %
8. René Redzepi, noma (DK) 4,5 %
9. Björn Frantzén, Frantzén (SE) 3 %
10. Mauro Colagreco, Mirazur (F) 2 %



## **NATIONALHELD**

- 1. Alexander Herrmann, Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz 45 %**
2. Jan-Philipp Berner, Söl'ring Hof 12 %
3. Tim Raue, Restaurant Tim Raue 9 %
4. Christian Bau, Victor's Fine Dining by Christian Bau 7 %
5. Sebastian Frank, Horváth 6,5 %
6. Joachim Wissler, Vendôme 6 %
7. Jan Hartwig, Atelier 5,5 %
8. Sven Elverfeld, aqua 4 %
9. Nils Henkel, Restaurant Schwarzenstein 3 %
10. Kevin Fehling, The Table 2 %

## **IMPULSGEBER**

- 1. Heiko Antoniewicz 56 %**
2. Alexander Herrmann, Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz 14 %
3. Tobias Bätz, Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz 8 %
4. Jan-Philipp Berner, Söl'ring Hof 6 %
5. Felix Schneider, Sosein 4,5 %
6. Tim Raue, Restaurant Tim Raue 4 %
7. Jan Hartwig, Atelier 3 %
8. Sebastian Frank, Horváth 2 %
9. Nils Henkel, Restaurant Schwarzenstein 1,5 %
10. Michael Kempf, Facil 1 %

## **LEBENSWERK**

- 1. Alexander Herrmann, Wirsberg 39 %**
2. Hans Haas, Tantris 16 %
3. Harald Wohlfahrt, ehem. Schwarzwaldstube 15 %
4. Heinz Winkler, Residenz Heinz Winkler 8 %
5. Tim Raue, Restaurant Tim Raue 5,5 %
6. Dieter Müller, Bergisch Gladbach 5 %
7. Joachim Wissler, Vendôme 4,5 %
8. Jörg Müller, Restaurant Jörg Müller 4 %
9. Hans Horberth, Frankfurt 2 %
10. Hans Stefan Steinheuer, Steinheuers Restaurant 1 %

## **HOT SPOT**

- 1. Stoi, Ludwig Maurer 34 %**
2. Rest. Alexander Herrmann by Tobias Bätz 17 %
3. Imperial by Alexander Herrmann 14 %
4. Söl'ring Hof, Jan-Philipp Berner 10 %
5. Sosein, Felix Schneider 6 %
6. aqua, Sven Elverfeld 5,5 %
7. The Table, Kevin Fehling 4,5 %
8. Restaurant Tim Raue, Tim Raue 4 %
9. Horváth, Sebastian Frank 3 %
10. Facil, Michael Kempf 2 %

**Montag, 30.09.2019**

### **MR ODER MRS FEEL GOOD**

- 1. Jimmy Ledemazel, Überland 21 %**
2. Anja Kirchpfering, Posthotel A. Herrmann 19 %
3. Natascha Seitz, Imperial by A. Herrmann 16 %
4. Anna Schmaus, Storstad 15,5 %
5. Bärbel Ring, Söl'ring Hof 11 %
6. Billy Wagner, Nobelhart & Schmutzig 6 %
7. Nicole Schmidthaler, Alte Schule Fürstenhagen 4 %
8. Desiree Steinheuer, Steinheuers Restaurant 3 %
9. Jochen Benz, Atelier 2,5 %
10. David Eitel, The Table 2 %

### **MEISTER DER WEINE**

- 1. Anna Rupprecht, Storstad 28 %**
2. Anja Kirchpfering, Posthotel A. Herrmann 18 %
3. Natascha Seitz, Imperial by A. Herrmann 17 %
4. Bärbel Ring, Söl'ring Hof 13 %
5. Nicole Helbig, Auberge de Temple – Helbig 7 %
6. Billy Wagner, Nobelhart & Schmutzig 6 %
7. Jochen Benz, Atelier 5 %
8. Marco Franzelin, Schauenstein 3 %
9. Nicole Schmidthaler, Alte Schule Fürstenhagen 2 %
10. Heike Philipp, Restaurant Philipp 1 %

### **GRAND SEIGNEUR**

- 1. Ralf Bos, BOS FOOD 25 %**
2. Ingo Holland, Altes Gewürzamt 16 %
3. Wolfgang Otto, Otto Gourmet 15 %
4. Patrick von Vacano, Original Beans 12 %
5. Thomas Ruhl, Fotograf & Autor 8 %
6. Alexander Dressel, Rom. Hotel Bayrisches Haus 7 %
7. Jürgen Dollase 6 %
8. Jörg Geiger, Manufaktur Geiger 5 %
9. Gerhard Daumüller, Keltenhof 4 %
10. Michael Vetter, Gourmantis 2 %

### **UNTERNEHMEN**

- 1. Pistole Hardcore-Food, Torsten Pistol 29 %**
2. BOS FOOD, Ralf Bos 22 %
3. Otto Gourmet, Wolfgang Otto 12 %
4. Original Beans, Patrick von Vacano 9 %
5. Schnelles Grünzeug, Olaf Schnelle 8 %
6. Chefs Culinar, Peter Wenzel 6 %
7. Deutsche See GmbH 5 %
8. Keltenhof, Gerhard Daumüller 4 %
9. Hofgut Polting, Franz Riederer von Paar 3 %
10. Caviar House & Prunier, Frank Brömmelhaus 2 %

Mehr Informationen und Fotos zum Best-of-the-Best Award unter [www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)