

DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS WARSTEINER PREIS

WARSTEINER BRAUEREI Haus Cramer · 59564 Warstein

Vom „Waisenhaus“ zum Vorzeigeobjekt

Restaurant „Amadeus“ in Stuttgart mit seinem Inhaber Mathias Simon für den Deutschen Gastronomiepreis 2014 nominiert

Warstein, 28. November 2014. Vor genau zehn Jahren wagte Mathias Simon den Schritt in die Selbstständigkeit. Mit behutsamer Renovierung, ehrlicher Küche und bestem Service hat er das ‚Amadeus‘ von einem durchschnittlichen Betrieb zu einer gastronomischen Größe in der baden-württembergischen Landeshauptstadt gemacht. So lautet die Einschätzung der Expertenjury des Deutschen Gastronomiepreises, die den Gastronomen in der Kategorie „Food“ nominiert hat.

Reduzierung auf das Wesentliche – damit könnte man die Erfolgsgeschichte von Gastronom Simon zusammenfassen. Im Jahr 2004 übernahm er das ‚Amadeus‘: „Damals war es eine dunkle, verrauchte Kneipe“, bestätigt der Inhaber. „Das wollten wir mit einer klaren Ausrichtung aufs Essen ändern.“ Und das kam an. Genau wie die verlängerten Öffnungszeiten, das Samstagsfrühstück und die ausgiebigen Brunches am Sonntag. So verdoppelte Simon nach nur fünf Jahren den Umsatz des Amadeus, dessen Räumlichkeiten nach seiner Fertigstellung um 1712 als Waisenhaus dienten. Heute bietet das Restaurant eine bodenständige Küche, die schwäbische Traditionsgerichte modern interpretiert. Dabei achtet der heimatverbundene Betriebswirt vor allem auf die Frische und Regionalität der verarbeiteten Produkte.



Projektleitung WARSTEINER PREIS
Peter Lohmeyer

Handy-Nr. 0173. 5847 142
E-Mail: plohmeyer@warsteiner.com
www.warsteiner-preis.de
www.warsteiner.de

DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS

WARSTEINER PREIS

„Von der verrauchten Kneipe zum erstklassigen Restaurant – dieser Coup ist ihm gelungen“, ist sich Lothar Menge, Juryvorsitzender des Deutschen Gastronomiepreises sicher. Seine größte Überraschung: die beachtlichen 500 Hektoliter Bier, die Simon in seinem Lokal im Jahr umsetzt. „Wir sind mitten im Herzen der Stadt“, erklärt Simon. „Gemeinsam mit meinem Team haben wir sowohl der Gastronomie als auch der charmanten Architektur aus dem 17. Jahrhundert neues Leben eingehaucht“, ist er überzeugt. Bei der Renovierung des ‚Amadeus‘ ging der gelernte Koch behutsam vor. Nach und nach baute er die Innenräume, die bis zu 180 Gästen Platz bieten, um. Zuletzt brachte er den Biergarten auf Vordermann, an dessen Open Air - Bar sich die Gäste im Sommer mit Cocktails & kühlem Bier erfrischen und im Winter mit Glühwein & Holunderpunsch aufwärmen.

Für Simon geht es in seiner Gastronomie Tag für Tag darum, seinen Gästen Qualität zu bieten, dazu eine gute Küchenleistung und einen freundlichen Service. Denn er ist sicher: „Wir sind nicht erfolgreich, weil wir etwas Außergewöhnliches tun. Wir sind erfolgreich, weil wir etwas Gewöhnliches außergewöhnlich gut tun.“

Weitere Informationen zum Deutschen Gastronomiepreis, zur Historie und den Preisträgern der vergangenen Jahre sind abrufbar unter www.warsteiner-preis.de

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 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.

DER DEUTSCHE GASTRONOMIEPREIS

WARSTEINER PREIS

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

www.warsteiner-preis.de

Pressekontakt

Christiane Willeke

Abt. Unternehmenskommunikation

Warsteiner Brauerei

Tel.: 02902-88 1516

Fax: 02902-88 2516

E-Mail: chwilleke@warsteiner.com

www.warsteiner.de