

## Fact-Sheet: „Restaurant der Zukunft – Generation Outdoor“

### Veranstalter und Ansprechpartner für die Medien:

Willy Faber, Verleger aus München

Tel.: 0 89 / 448 04 09, Handy: 01 70 / 302 17 43

E-Mail: [faber@gastronomie-report.de](mailto:faber@gastronomie-report.de)

### Kooperationspartner:

Fachakademie für Raum- und Objektdesign (FAK) in Garmisch-Partenkirchen;

Ansprechpartner: Roger Mandl

im Internet: [www.shg-gap.de](http://www.shg-gap.de)

### erstmalige Präsentation der besten sechs Konzepte:

Fachmesse INTERGASTRA in Stuttgart, 20. bis 24. Februar 2016; Halle 5, Newcome-Area, Stand C 70 /1

- „Graf und Zeppelin“ von Sebastian Geitner (Platz 1)
- „Carlson vom Dach“ von Philomena Kienle (Platz 2)
- „i surprise“ von Fabian Aigner (Platz 3)
- „Wirt(e) – Parasitäres Restaurant“ von Christoph Obermayer
- „Tanzlinde“ von Moritz von Schmeling
- „Seafood“ von Florian Ziep

### Mitglieder der Jury:

- Sabine Zimmerer, Fa. Rational
- Frank Buchheister, „ROAD STOP“-Gastro-Gruppe
- Willy Faber, Verleger und Wettbewerbs-Initiator
- Thomas Hirschberger – Gastro-Kette HANS IM GLÜCK

- Dr. Erich Kaub, DEHOGA-Ehrenpräsident
- Franz Kotteder, Gastro-Experte der Süddeutschen Zeitung
- Philip Dean Kruk-De la Cruz, Esmeralda Venture Cap
- Roger Mandl, Fachakademie für Raum- und Objektdesign
- Holger Ruhs, Red Bull Deutschland
- Albert Weber, Adelholzener Mineralbrunnen
- Albert Weinzierl, Kull & Weinzierl Gastro-Gruppe

### **Sponsoren:**

Adelholzener Alpenquellen, Esmeralda Venture Cap, Landesmesse Stuttgart, Fa. Rational und Fa. Salomon FoodWorld

### **Booklet:**

Begleitend zum Wettbewerb erscheint wieder ein Booklet, das **alle 15 Beiträge** ausführlich beschreibt; die Booklets zum neuen und zu allen früheren Wettbewerben können auf der Fachmesse INTERGASTRA gekauft bzw. im Internet bestellt werden unter: [www-restaurant-der-zukunft.de](http://www-restaurant-der-zukunft.de)

### **Bisherige Wettbewerbe:**

„**Restaurant der Zukunft**“ **2004**, Siegermodell „From Dusk till Dawn“ von Stefanie Rack; Kooperationspartner: Akademie der Bildenden Künste, München

„**Freiluftgastronomie der Zukunft**“ **2006**, Siegermodell „Blattwerk“ von Stefan Lehmann; Kooperationspartner: Fachakademie für Raum- und Objektdesign in Garmisch-Partenkirchen

„**Restaurantwelten der Zukunft**“ **2008**, Siegermodell „Mood Pebbles“ von dem Team Anita Bott, Maria Harrasser, Kristina Höhn und Christine Mayer; Kooperationspartner: Fachhochschule für Tourismus, Salzburg

„**Restaurant der Zukunft mit der Energietechnik der Zukunft**“ **2010**, Siegermodell: „Pfundlos“ von Anita Paschek; Kooperationspartner: Hochschule Biberach, Fakultät Architektur und Gebäudeklimatik

„**Restaurant der Zukunft – Back to the roots**“ **2012**, Siegermodell: „Nexus“ von Veronika Wernsdörfer; Kooperationspartner: Fachakademie für Raum- und Objektdesign in Garmisch-Partenkirchen

**„Restaurant der Zukunft – The next Generation“ 2014**, Siegermodell: „EREMITAGE“ von Kathrin Hermanns; Kooperationspartner: Staatliche Akademie der Bildenden Künste in Stuttgart

Weitere Infos: [www.restaurant-der-zukunft.de](http://www.restaurant-der-zukunft.de)