

Die schönsten Restaurants & Bars

CORNELIA HELLSTERN
DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (HRSG.)



CORNELIA HELLSTERN

Die schönsten Restaurants & Bars

**DEUTSCHER HOTEL- UND
GASTSTÄTTENVERBAND (HRSG.)**

CALLWEY



CALLWEY



VORWORT
INGRID HARTGES UND GUIDO ZÖLLICK

EINLEITUNG
CORNELIA HELLSTERN

DIE JURY

Die Gewinner

Raum in Bewegung
Fuji Yama - Nürnberg

Eintauchen in die Stille
BLAU - Stuttgart

Kulinarische Kantine
TANKTURM Gastwirtschaft - Heidelberg

Die Auszeichnungen

Orientalische Gastfreundschaft
Gül Restoran - Zürich

Eintauchen in die Geschichte
Decantei - Brixen

Tausendundeine Nacht am Rhein
Lokschuppen - Köln

Ein Abend unter Freunden
Das Weinheim - München

Von Legenden unter nautischem Sternenhimmel
Nautic Club – Timmendorfer Strand

„Alles grün“ auf dem Weg nach Passau
eat meet – Dorfen

Die ausgewählten Projekte

Schlichte Inszenierung höchster Qualität
REMI – Berlin

Symbol des Glücks
JACCI – München

Zeitgenössisches Design mit Fifties-Twist
Lilli P. – München

Handwerkskunst im Finanzdistrikt
Le Petit Royal – Frankfurt

Kosmopolitisches Atelier für edle Barkunst
L'Atelier – Basel

Stimmiger Dreiklang einer Zeitreise
THE DINING Room – Hamburg

Willkommen zu Tisch!
Marthabräu – Fürstenfeldbruck

Von goldenen Schätzen in Frankfurt
Aureus – Frankfurt

Schillernde Zeitreise ins royale Bayern
NENI – München

Pizza, Pasta und Amore
ITALO DISCO – Stuttgart

Auf der Suche nach der verlorenen Zeit
Contemporary Bar – München

Im Einklang mit den Jahreszeiten
Pankratz – Mainz-Hechtsheim

Tiefe Faszination für den Eibsee
Eibsee Pavillon – Grainau

Eine alte Liebesgeschichte neu erzählt
Bar Campari – Wien

Cocktails zwischen Urban Gardening und Industriekultur
WERK 8 – Basel

Italienische Kaffeekultur
Cellini – Zürich

Opulenter Rahmen für koreanische Küche
Miss Miu – Zürich

Tradition reloaded
Figlmüller – Wien

Das zweite Wohnzimmer
Wilma Wunder – Düsseldorf

Eintauchen in neue Sphären
Puzzle Bar – Hamburg

Unkomplizierter Genuss auf Italienisch
Bottega da Giulia – Stuttgart

Kochkunst in unsichtbaren Netzen

Restaurant Herzig – Wien

Köstlicher Dreiklang als kulinarische Krönung

Salon Sacher – Wien

Moderne Interpretation maritimen Flairs

Oktopussy – Norderney

Schwarzwald trifft Asien

Kuro Mori – Freiburg

Sinnliches Duett von Bistro und Haute Cuisine

ZweiSinn – Nürnberg

„Fremd ist der Fremde nur in der Fremde“

Valentinum – München

Ein Hauch Skandinavien

Estelle Dining – Berlin

Zwischen Funkenflug und Baltischem Wind

Treudelbar – Hamburg

Im Dialog mit Historie und Natur

Villa Kellermann – Potsdam

Urbaner Gastraum mit starkem Charakter

Lily's Factory – Zürich

Nordisches Understatement

Restaurant Lemsahler – Hamburg

Moderne Wirtshauskultur

Wirtshaus Ayinger in der Au – München

Frisch auf den Tisch
HEIMATGESCHMACK – Lünen

Bienvenue im Großstadtdschungel Berlins
ANOUKI – Berlin

Mesdames et Messieurs, puis-je vous présenter: The Duchy!
The Duchy – Düsseldorf

Von Eichenwäldern und einem goldenen Faden
Hotelbar WunnersWat – Verl

Frischer Wind am Hafen
Port – Hamburg

Lebendige Gastronomie im Herzen der Stadt
Villa – Rottweil

Asiatische Schlichtheit
Duma – Köln

Ein Pavillon als neue Mitte
Pavillon – Mutlangen

Die Lösungen des Jahres

Farbenfrohes Lichtspiel
Lume 1[®] smart WEBA-Fahnen GmbH & Co. KG

Kaffeequalität auf kleinstem Raum
Franke A300 Franke Coffee Systems

Weniger ist mehr
Easy2Bon Kassensysteme SoftTec GmbH

Die Digitalisierung des Kochens

Topline D Palux Aktiengesellschaft

Mit Salz zur Perfektion

Premium Meat Ager Schrutka-Peukert

Kühlung im besten Licht

TBR / TDR Bar- und Getränke Kühltheke True Refrigeration Europe GmbH

Im edlen Schwarz zur Jubiläumsfeier

Black Edition Tisch T70 Stuhl S500 hülsta-werke Hüls GmbH & Co. KG

Modulare Sitzwelten

Liberty Ikono GmbH & Co. KG

Wandelbare Farbenspiele

Cubit – Modulares Stuhlsystem Mymito GmbH

Aufgeklappt

KAWAmidi timkid Kindermöbel GmbH

Gleich einer Umarmung

Paradise Bird Wittmann Möbelwerkstätten GmbH

Maximale Energieeffizienz in der Spülmaschine

HOBART Bandspülmaschinen mit CLIMATE-PLUS Energiesparsystem Hobart GmbH

Mit Akustik gestalten

Troldtekt Designlösungen Troldtekt

LONGLIST

TOP 50: PLANER- UND FOTOGRAFENVERZEICHNIS

IMPRESSUM

Lassen Sie sich inspirieren ...

Ob Architektur, Fashion, Kochen & Backen, Wohnen oder Reisen:
Callwey Bücher entführen Sie immer wieder aufs Neue in andere Welten.

Mit unserem NEWSLETTER tauchen Sie monatlich ein in unsere stilvolle Welt:
köstliche Rezepte, Dekorations-Ideen und schöne Geschichten.
Seien Sie als Erstes informiert über unsere Novitäten und Verlosungen!

<https://www.callwey.de/newsletter/>

Jetzt abonnieren

Natürlich finden Sie uns auch auf SOCIAL MEDIA.
Folgen Sie uns schon?

@ Callwey



<https://www.facebook.com/callwey>



<https://www.instagram.com/callwey>

*Callwey Bücher machen glücklich.
Probieren Sie es doch mal aus.*

Die schönsten Restaurants & Bars

Als jahrhundertealtes Kulturgut sind Restaurants und Bars öffentliche Wohnzimmer – wertvolle Plätze der Kommunikation, des Miteinanders, des Genusses. Für das Funktionieren unserer Gesellschaft sind sie unentbehrlich. Gastronomie bedeutet Kulinarik und Gastfreundschaft, Tradition und Trend. Unsere Betriebe stehen für Lebensfreude, Lebensenergie und Lebensqualität. Die große Bedeutung der Gastronomie für die Wirtschaft, für die Kultur und für den sozialen Zusammenhalt insgesamt wurde wohl noch nie so deutlich und spürbar wie in diesen Zeiten.

Restaurants und Bars machen Städte und Orte erst lebens- und liebenswert. Fest verwurzelt in den Ländern, Kommunen und Städten können sie zu echten Institutionen werden für Stammgäste aus dem Umkreis wie für Besucher aus aller Welt. Unsere Betriebe sind essenziell für regionale Wirtschaftskreisläufe. Tourismus funktioniert nicht ohne Restaurants, Cafés und Bars. Kaum etwas sagt mehr über Land und Leute aus als die Küche eines Landes und die damit verbundenen Traditionen. Die Reiseländer Deutschland, Österreich und die Schweiz wissen um den Wert ihrer kulinarischen

Vielfalt und überzeugen mit einer großen Bandbreite herausragender gastronomischer Betriebe. Allein in Deutschland sind 2,5 Millionen leidenschaftliche Unternehmer und engagierte Mitarbeiter rund um die Uhr für ihre Gäste da und sorgen für ihr leibliches Wohl. Köche verwöhnen unsere Gaumen, Barkeeper erfrischen unsere Sinne, Servicekräfte erfüllen unsere Wünsche. Jeden Tag aufs Neue schaffen die Gastro- Profis schöne, interessante, unvergessliche Momente. Mit vollem Einsatz, einem großen Herz für Gastlichkeit und einem hohen Maß an Professionalität. In unserer Branche geht es darum, Menschen glücklich zu machen und Freude zu schenken. Das ist heute wichtiger denn je.

Gastronomie bietet Räume für persönliche Beziehungen und echte Erlebnisse mit allen Sinnen. Voraussetzung dafür sind ein passendes Speisen- und Getränkeangebot, authentische, professionelle Gastfreundschaft – und das richtige Ambiente eines Betriebes. Für den Erfolg eines Restaurants oder einer Bar maßgeblich sind neben der hohen Produkt- und Servicequalität eben auch eine einladende Atmosphäre und die Vermittlung eines echten Wohlgefühls. Das Gesamtbild muss stimmen. Das Interior ist das erste, was der Gast beim Eintreten in ein Lokal wahrnimmt. Es geht um das Licht, die Farben, Formen und Materialien. Was hier zählt, sind eine wegweisende Gestaltung, aufeinander abgestimmte Designelemente, außergewöhnliche Ideen, überraschende Akzente, wertige Stoffe sowie Präzision und Liebe zum Detail. Wie bei der kulinarischen Ausrichtung kommt es auch beim Thema Interior auf ein klares Profil und eine konsequente Positionierung am Markt an.

Essen ist Entertainment. Die passende Bühne für die Inszenierung der Kernleistungen der Gastronomie wird immer wichtiger. Erfolgreiche Gastronomen zeichnen sich hier durch Mut zu Investitionen aus, greifen Designtrends auf, interpretieren sie, und

nicht selten werden sie mit der Gestaltung ihrer Gasträume gar zu Trendsettern. Eine besondere Verantwortung kommt den Architekten und Designern zu. Beim Bau oder bei der Neugestaltung von Restaurants und Bars besteht ihre Herausforderung darin, die ästhetisch schönen, emotionalen und technischen Anforderungen an einen Gastro-Betrieb zu funktionierender Realität werden zu lassen.

50 herausragende gastronomische Interior-Design-Konzepte haben diese Aufgabe mit Bravour gelöst und es damit in das vorliegende Jahrbuch **Die schönsten Restaurants & Bars 2021** geschafft. Exklusive Geheimtipps, spektakuläre Neueröffnungen wie auch gelungene Umgestaltungen und Renovierungen: Die von einer hochkarätig besetzten Jury sorgfältig ausgewählten und ausgezeichneten Gastronomiebetriebe werden auf 280 Seiten ausführlich vorgestellt und mit hochwertigen Fotos illustriert. Neben den Gastro-Machern würdigt das Werk die Architekten, Planer und Hersteller, ohne deren Ideen und Fähigkeiten die Betriebe nicht zu den Highlights geworden wären, die sie sind. Ergänzend dazu gibt es jede Menge detaillierte Zahlen und Fakten, spannende Hintergrundgeschichten, Grundrisse und Hinweise auf die verwendeten Produkte. Ziel des Buches ist es zudem, bei der Planung und Umsetzung eigener Gastro-Projekte Ideen und konkrete Anregungen zu geben. Als Kompass durch ausgezeichnete Gastronomieprojekte ist das Jahrbuch unverzichtbare Pflichtlektüre und Inspirationsquelle für alle Genussmenschen, Gastro-Profis und Architekten.

Wir freuen uns sehr, dass das Jahrbuch **Die schönsten Restaurants & Bars 2021** die Vorreiterrolle der Gastronomie anerkennt, wenn es um Architektur, Design, Trends und Wohlfühlatmosphäre geht. Zusammen mit dem Callwey-Verlag wollen wir mehr Bewusstsein

schaffen für die einzigartige, lebendige Restaurant- und Barszene und für die Relevanz der Innenarchitektur.

Wir wünschen Ihnen eine informative, anregende und in jeder Hinsicht bereichernde Lektüre und viel Freude in der außerordentlich facettenreichen und spannenden Designwelt der Gastronomie!

Guido Zöllick,
Präsident DEHOGA Bundesverband & Ingrid Hartges,
Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband



Ungewöhnliche Zeiten und Ideen

Besondere Gastronomiekonzepte sind zeitlos. Mit unserer Publikation würdigen wir daher die prämierten „Schönsten Restaurants & Bars 2021“ und tragen all der Kreativität unserer Gastronomen, Architekten und Innenarchitekten, der Interior-Designer und Gestalter, gebührend und bewundernd zugleich Rechnung. Gerade der diesjährige Award ist dabei Ausdruck einer besonderen Wertschätzung – für eine Branche, die neben den kulturellen Einrichtungen mit am stärksten von den Einschränkungen im Jahr 2020 betroffen war.

Diese Publikation ist in erster Linie ein Interior-Jahrbuch gastronomischer Betriebe. Es dokumentiert herausragende Arbeiten, die im Laufe der letzten Zeit entstanden sind. Dabei wird das gesamte Spektrum abgebildet, denn die Bandbreite der eingereichten Arbeiten im deutschsprachigen Raum ist enorm: von der Systemgastronomie und dem Imbiss eines Familienbetriebs über eine Tankstelle, Cafés und Bistros mit Verkauf teils eigener Produkte, Restaurants und Bars, teils Hotels zugehörig, bis zu den

Fine Dining und Haute-Cuisine-Restaurants der Sterneköche, mal mit, mal ohne üppiges Budget und Opulenz.

Die vorliegende Publikation dient als zeitlose Inspirationsquelle und bietet Anregungen und Informationen zu Interior-Produkten. Auf den rund 230 Seiten Projektvorstellungen stehen daher die Ideen und Konzepte der Planer und Gastronomen im Vordergrund und nicht die aktuellen Geschehnisse des Pandemiejahrs 2020 – auch wenn zwei Drittel der insgesamt 74 eingereichten Projekte nicht älter als ein Jahr waren, als der erste Lockdown im März begann, und allein 17 Betriebe unserer Top 50 im Jahr 2020 ihre Eröffnung feierten. Die wenigsten in den ersten beiden Monaten des Jahres, die meisten kurz davor oder aber mit einer im Sommer nachgeholtten Eröffnung.

Zwischen den Zeilen wird die Pandemie dennoch an manchen Stellen ablesbar. Wie im „The Duchy“, das zwei Tage nach seiner Eröffnung im März wieder schließen musste und den Sommer über mit viel organisatorischem Aufwand geöffnet hatte. Zeit, um endlich Fotos des Interiors zu machen? Gab es nicht, anderes war wahrlich wichtiger. Und so sind die Renderings ein täuschend echtes Abbild der tatsächlich entstandenen Wirklichkeit.

Ein anderes Zeitzeugnis liefert das „Aureus“. Die Porträtbilder des Betreiberhepaars sind ihre Bilder der @kulturgesichter_069, die im Rahmen der Kampagne #ohneunsistsstill entstanden sind. Eine nationale Initiative der Veranstaltungs- und Kreativbranche, bei der Kulturschaffende unterschiedlicher Städte und Regionen Deutschlands „Gesicht zeigen“ und damit auf die Relevanz ihres Berufes für die Gesellschaft und unser alltägliches Leben aufmerksam machen. Von Gastronomen über Eventmanager und Tontechniker bis hin zu Schauspielern und bildenden Künstlern. Und nicht zuletzt Innenarchitekten, Architekten und Designer.

So ganz kommt man also doch nicht umhin, auf das Pandemithema einzugehen. Aber vielleicht bedarf es in diesen ungewöhnlichen Zeiten des Blickes aus einer anderen Perspektive auf die Branche. Denn die Schwierigkeiten und Sorgen sind allgemein bekannt. Wie so oft gibt es auch eine andere Seite, in diesem Fall Kreativität und Engagement, innovative Ideen und eine neue Qualität der Vernetzung. Und es lohnt sich, das als Momentaufnahme näher zu betrachten.

Ideenreichtum wider Resignation

Die Entscheidung des Callwey-Verlags und des DEHOGA Bundesverbandes als Branchenvertreter und Herausgeber war im Frühjahr 2020 einhellig: Der Award wird ausgelobt, Zeichen setzend und Mut machend. Dass die Branche dieses positive Signal aufnahm, zeigte sich in den zahlreichen Einsendungen, die bis Ende des Sommers den Verlag erreichten.

Beeindruckt nicht nur von den außergewöhnlichen Konzepten, die in dieser Publikation vorgestellt werden, haben wir mit größtem Respekt die letzten Monate beobachtet: Diese Branche gibt nicht auf. Trotz aller Unsicherheit und Existenzsorgen: Statt Resignation herrscht Einfallsreichtum. Die Kreativität und die innovativen Ansätze, die die letzten Monate bestimmt haben, verdienen daher gleichermaßen eine Würdigung wie die stationären Betriebe selbst. Und es stellt sich die Frage: Was könnte bestehen bleiben?

Der Einsatz der Gastronomen begann sofort im Frühjahr. Trotz eigener Zukunftsängste wurden sie aktiv, um in der Situation zu helfen. Mit Food Trucks versorgten sie die Menschen in systemrelevanten Berufen mit Essen. So auch die Jungs der „Italo Disco“, deren kurz zuvor aus Italien eingetroffener Top-Pizzaofen

nicht ungenutzt bleiben sollte. Kurzerhand belieferten sie Klinikmitarbeiter zur Stärkung und als Dankeschön.

„Kitchen Guerilla“ aus Hamburg organisierte mit der #SoliKüche Hilfe für Bedürftige. Und nicht zuletzt auch für sich selbst. Handeln und Helfen, aktiv sein – typisch Gastronom eben. Und „Kochen für Helden“, ein Zusammenschluss zahlreicher Restaurants in Deutschland, hat bereits angekündigt, auch weiterhin für Obdachlose zu kochen. Solidarität in ganz neuen Modellen.

Auch wenn einige Betriebe während der zweiten Welle „vorübergehend geschlossen“ sind, da aufgrund der einzuhaltenden Maßnahmen ein unternehmerischer und wirtschaftlicher Betrieb nicht mehr möglich ist, wie das Team vom „Marthabräu“ die Entscheidung für den „Winterschlaf“ erklärt, so tun sie dies nicht ohne ein klares und optimistisches Statement: #wirkommenwieder! #vorfreudeistdieschönstefreude herrscht auch bei der „Villa Kellermann“, #bisbald winkt uns das „Anouki“ zu. Und die „Villa Rottweil“ verspricht: „Wir sind nach dem Lockdown wieder für Sie da“.

Dank ihrer Konzepte konnten viele Betriebe auf Take-away, Pick-up und Delivery umstellen, Instagram und Facebook verraten die tagesaktuellen Gerichte und Menüs. Vom „Fine Dining Delivery“ des „DINING Rooms“ bis zu Take-away bei „Lily’s Factory“, sogar mit Lunchboxen im Pfandsystem. Das „REMI“ bietet mit „Remi at home“ eine Menüserie, die „everything you need at the table for your weekend“ garantiert. Und bei Julia Komp lässt sich jede Woche ein neues Lockdown-Menü ordern, auf Youtube kann man ihr dabei zusehen, wie die Gänge im „Lokschuppen“ zubereitet werden.

Die Gerichte sind keineswegs nur auf das gängige Speisenangebot beschränkt. Kurz vor Drucklegung nähert sich das Weihnachtsfest,

und so bietet das „Restaurant Herzig“ ein „Herzig X MAS Package“ an, wie auch das „Le Petit Royal“ in Frankfurt sein „WEIHNACHTSMENÜ@ HOME“ und das „Kuro Mori“ seine Menüs oder das „JACCI“ seine „Winterbox“. Selbst Barbetreiber, für die ein Takeaway schwieriger zu organisieren ist, unternehmen alles, um weiterhin ihrer Passion nachgehen zu können: Die Gäste zu verwöhnen. „DAS WEINHEIM“ hat wie auch das „L'Atelier“ einen Pop-up-Weinladen eröffnet. Die „Puzzle Bar“ bietet „Bottled Cocktails“, abgestimmt auf Speisen, die man gemeinsam mit Partnern liefert. Die „Contemporary Bar“ – mit Eisbar an der Straße vertreten – beteiligt sich an der Aktion „Quarantine Cocktails“ ihres Barequipment Suppliers „APS glass & bar supply“. Der Erlös der auf die Cocktailzubereitung abgestimmten Bar-Sets wird mit den Barkeepern geteilt. Neue Geschäftsmodelle auch für die Zukunft?

Auch der Verkauf von eigens hergestellten Produkten ist eine Möglichkeit, Einnahmen zu generieren. Das „Pankratz“ hat mit Partnern auf eine „Pop-up- Bakery“ umgestellt. Und die Cranberry-Sauce aus dem „Estelle Dining“ wird im Pop-up-Store von DelicioUS verkauft, den die Berlin Food Week als Support für rund 20 Berliner Restaurants umgesetzt hat. Deren Produkte, lokal im Verkauf als Zusatzgeschäft. Und vor allem ein hohes Maß an Solidarität und Support untereinander. Das darf gerne bleiben!

Wenn diese Publikation im März 2021 erscheint, dann haben wir vielleicht bereits wieder einen Teil unseres geselligen Lebens zurück. Und dann wird diese Publikation als „Kompass durch ausgezeichnete Gastronomieprojekte“ dienen, wie es Ingrid Hartges und Guido Zöllick vom DEHOGA formulieren. Als ein Kompass, der uns zu all diesen besonderen Orten führt, von der Top 50 bis zur Longlist. Orte, an denen wir endlich wieder genießen dürfen, kulinarisch wie atmosphärisch auf Reisen geschickt zu werden.

Die Jury

Auswahlgremium 2021

Ingrid Hartges

Hauptgeschäftsführerin DEHOGA

Cornelia Hellstern

Architekturkommunikation und Autorin der Publikation

Veronika Kammerer

Architektin und Innenarchitektin, studio lot, Preisträgerin aus dem Vorjahr

Irene Maier

Innenarchitektin und Vizepräsidentin bdia bund deutscher innenarchitekten e. V.

Anne Petersen

Redaktionsleitung SALON, Gruner + Jahr

Albert Weinzierl

Architekt und Gastronom, Kull & Weinzierl

Holger Zwink

Chef vom Dienst, AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung



1

Die Jurymitglieder sind vertieft in die Vielseitigkeit der Projekte, deren beeindruckend hohe Qualität in Konzept und Kreativität allein schon über die Fotografien spürbar wurde.



2

2
Die Corona-Maßnahmen hielten die Jurymitglieder zwar auf Abstand, nicht aber vom regen Austausch und Diskutieren um die Podestplätze ab.

3



3

Zufriedene Gesichter der Jurymitglieder vor Ort bei einer Pause im Freien (von l. nach r.): Irene Maier, Holger Zwink, Anne Petersen, Cornelia Hellstern; per Online- Voting waren vertreten: Ingrid Hartges, Veronika Kammerer, Albert Weinzierl.



Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesverband) ist der Branchenverband des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes. Mit 65.000 Mitgliedern ist er Interessenvertreter des Gastgewerbes gegenüber Politik, Medien und Öffentlichkeit.



bund deutscher
innenarchitekten

Mit rund 2.000 Mitgliedern ist der bdia Bund Deutscher Innenarchitekten der größte und wichtigste Innenarchitektur-Verband in Deutschland. Seit über 60 Jahren fördert und festigt er den Berufsstand und die Berufsausübung der deutschen Innenarchitektinnen und Innenarchitekten.



Die AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung ist die einzige Wochenzeitung für die Hotellerie und Gastronomie in Deutschland. Die AHGZ ist das meistgenutzte Fachmedium in der Hotellerie. Sie deckt alle wichtigen Informationskanäle ab und schafft so eine Kommunikationsplattform für die Entscheider in der Hotellerie und Gastronomie.

BAU MEISTER

Das Architekturmagazin Baumeister blickt mit breiter Perspektive in die Welt der Architektur und beschäftigt sich nicht nur mit der Ästhetik, sondern auch mit den kulturellen, politischen, sozialen und ökonomischen Aspekten der gebauten Umwelt.



Salon – das Magazin für Gastlichkeit, Design und Kultur. Ein Heft, das Traditionen liebt, ohne altmodisch zu sein. Ein Kompliment an das Leben, ein wunderbar ausgestattetes Magazin.



Entscheider aus aller Welt treffen sich an den fünf wichtigsten Tagen im Jahr in der pulsierenden INTERNORGA-Metropole Hamburg. Marken, Macher und Unternehmen präsentieren sich annähernd 100.000 Besuchern in einem einzigartigen Umfeld und prägen mit ihren Ideen, Produkten und Prozessen die kommenden Jahre ihrer Branchen.

Die Gewinner