

09.04.2019

MOM'S TABLE ist Deutschlands nachhaltigstes Restaurant 2019. Das zertifizierte bio-vegane Restaurant aus Augsburg setzte sich im Finale des WeltverbEsserer-Wettbewerbs gegen die Berliner Gastronomie-Konzepte DingsDums Dumplings, Die Vetzgerei und Nobelhart & Schmutzig durch.

Deutschlands erster Wettbewerb für nachhaltige Restaurants hat mit einem spannenden Showdown geendet. Vor etwa geladenen 50 Gästen und einer Expertenjury überzeugten Münir und Andrea Elisabeth Kusanc von MOM'S TABLE mit ihrem ganzheitlichen Ansatz und ihrer Konsequenz in der Umsetzung und erfüllten damit die Nachhaltigkeitskriterien des WeltverbEsserer-Wettbewerbs.

MOM'S TABLE ist der Gewinner des WeltverbEsserer-Preises 2019

MOM'S TABLE ist 100 % bio, 100 % vegan, 100 % glutenfrei und 100 % frei von Industriezucker. Das Restaurant verwendet gefiltertes, vitalisiertes Wasser zum Zubereiten aller Gerichte und Getränke. Die Speisen sind frei von chemischen, Farb-, Konservierungs- und Geschmackszusätzen. MOM'S TABLE arbeitet mit lokalen Bauern zusammen und verwendet saisonale Zutaten. Die verwendeten To Go Verpackungen sind biologisch abbaubar. Auf die Verwendung von Mikrowellen wird verzichtet und der Laden läuft 100 % auf Ökostrom.

Die Geschichte hinter MOM'S TABLE

Münir Kusanz und seine Ehefrau Andrea Elisabeth haben sich im veganen Münchener Speiselokal Gratitude kennengelernt. Beide sind ganzheitliche, vegane Vitalkost-Ernährungsberater. Das war nicht immer so. Münir betrieb in den Nullerjahren sehr erfolgreich den Augsburger Dönerimbiss „Pamukkale“. Offenherzig erzählt Münir beim WeltverbEsserer-Wettbewerb in seiner Präsentation, wie es durch sein immer höheres Bewusstsein immer schwerer wurde, Fleisch zu essen und zu verkaufen. Schließlich verkaufte er den Döner-Imbiss und 2012 stellte er seine Ernährung ganz auf pflanzenbasiert um. Aus dem Dönerimbissbetreiber ist ein veganer Clean Eating Enthusiast geworden.

Seit Oktober 2016 gibt es MOM'S TABLE. Der Name des Restaurants steht für die Fülle und Vielfalt von Mutter Erdes Gabentisch. „Wir möchten unseren Beitrag dazu leisten, das Bewusstsein der Menschen zu erhöhen und dass sie die Verbindung zu sich selbst und ihrer Intuition wieder mehr spüren. Aus unserer Sicht ist ein essentieller Grundbaustein für bewusstes Leben eine nachhaltige Lebensweise mit gesunder, reiner Ernährung,“ erklärt Münir Kusanc das Konzept von MOM'S TABLE. Mit ihrem Restaurant wollen die beiden einen Raum der Inspiration schaffen, der zeigt, wie vielfältig, wohlschmeckend und wohltuend diese Lebensweise sein kann.

Einen wichtigen Baustein in der Philosophie von MOM'S TABLE bildet die Zugänglichkeit der Speisen über faire Preise. So kosten die bio-vegane Bowls um die 9 bis 10 EUR, Hauptspeisen bewegen sich zwischen 10 und 15 EUR.

MOM'S TABLE beteiligt sich am Augsburger Nachhaltigkeits-Projekt „BRING'S MIT“, so dass der Gast bei Mitnahme eigener Becher oder Lunch Box einen Rabatt auf die To-Go-Produkte erhält. Der Lieferservice wird mit dem lokalen, nachhaltigen Lieferservice Augsburgs dem Boxboten abgewickelt.

Mitarbeiter werden zu Ernährungsberatern ausgebildet und in der Finanzierung der Ausbildung unterstützt. Des Weiteren finden bei MOM'S TABLE eigene Fortbildungen im Bereich Mindful Leadership, Soziokratie und Nachhaltigkeit statt. Sozial engagiert sich MOM'S TABLE durch Kochen für soziale Einrichtungen (Obdachlose, Wärmestube und Frauenhaus Augsburg) und durch Präsenz sowie Sachspenden beim Earth Peace Day Augsburg.

Der Gewinn des WeltverbEsserer-Preises 2019 – ein emotionaler Moment

Der WeltverbEsserer-Wettbewerb fand in den Eventflächen von „We're all in“ in Berlin Mitte statt. Die Begeisterung und das Interesse für die Konzepte der Finalisten war unter den Gästen deutlich spürbar. Nacheinander stellten die Finalisten ihre Konzepte vor, was mit Begeisterung und Applaus erwidert wurde.

„Wow, es ist wundervoll. Wir freuen uns total. Es ist wunderschön, dieses Feedback, diese Anerkennung zu bekommen für alles, was wir gegeben haben,“ erzählt bewegt Andrea Elisabeth Kusanc.

„Wir sind sehr dankbar und freuen uns, den ersten Platz gemacht zu haben. Es ist ein wirklich schönes Gefühl, auch weil in MOM'S TABLE sehr viel Energie und Liebe steckt. Dass wir ein solch positives Feedback bekommen, ist für uns natürlich sehr schön und freut uns sehr,“ ergänzt ein strahlender Münir Kusanc.

„Eigentlich gab es heute beim WeltverbEsserer-Wettbewerb 2019 neben dem ersten Platz für MOM'S TABLE drei weitere erste Plätze: den ersten Platz für Regionalität für Nobelhart und Schmutzig, den ersten Platz für ein starkes veganes Konzept für Die Vetzgerei und den ersten Platz für den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung für DingsDums Dumplings,“ zollte Jurymitglied Prof. Dr. Jan Wirsam der Qualität der vorgestellten Konzepte Tribut.

„Nachhaltigkeit ist in aller Munde, in unseren Kochtöpfen jedoch bisher kaum angekommen. Dabei hat Ernährung einen direkten Einfluss auf unsere Gesundheit und Umwelt. Mit der Entscheidung, was auf unseren Teller kommt, kann jeder zu einer nachhaltigen Zukunft beitragen,“ ordnete Balázs Tarsoly, CEO & CCO von Branding Cuisine den WeltverbEsserer-Wettbewerb ein. „Als Kreativagentur für Food tragen wir Verantwortung. Wir arbeiten seit über 10 Jahren in der Gastronomie wollen unseren Teil zu einer nachhaltigen Zukunft beitragen. Aus Überzeugung und Leidenschaft haben wir entschieden, unsere Agentur auf Nachhaltigkeit auszurichten und nachhaltige Gastro-Konzepte zu unterstützen. Der WeltverbEsserer-Wettbewerb möchte seinen Beitrag dazu leisten, dass Nachhaltigkeit in der Gastronomie einen größeren Stellenwert bekommt“, erklärte der Unternehmer den Grund, den ersten Wettbewerb Deutschlands für nachhaltige Restaurants ins Leben zu rufen.

Die Rangliste des WeltverbEsserer-Preises 2019

Platz 1	Mom's Table, Augsburg
Platz 2	Dingsbums Dumplings, Berlin
Platz 3	Die Vetzgerei, Berlin,
Platz 4	Nobelhart & Schmutzig, Berlin
Platz 5	Siggis, München
Platz 6	Lindengut, Dipperz
Platz 7	Alge, Mönchengladbach
Platz 8	Zeit für Brot, Hamburg

Platz 9 Wildeküche, Berlin
Platz 10 Wilhelms im Wälderhaus, Hamburg
Platz 11 Holycrab, Berlin

Hintergrund des Wettbewerbs

Der WeltverbEsserer-Wettbewerb 2019 hat Restaurants dazu aufgerufen, ihre nachhaltigen Konzepte bis zum 28.02.2019 online einzureichen. Die zahlreichen Bewerbungen reichten von den grünsten Pionieren bis hin zu überraschenden Hidden Champions – und haben eines bewiesen: Es passiert eine Menge Gutes in der Gastronomie Deutschlands!

Die Jury setzte sich aus einer spannenden Bandbreite von Experten, mit u.a. Mark Korzilius (Farmers Cut), Verena Bahlsen (Hermann's Berlin) und Georg Kaiser (BIO COMPANY), zusammen und hat die vier stärksten Teilnehmer ins Finale gewählt: Die Vetzgerei (Berlin), DingsDums Dumplings (Berlin), Mom's Table (Augsburg) und Nobelhart & Schmutzig (Berlin). Diese vier Konzepte durften am 08.04. in Berlin ihre Konzepte vorstellen. Der Gewinner MOM'S TABLE wurde noch am selben Abend gekürt.

Zu gewinnen gab es Kreativ-Agenturleistung im Wert von bis zu 10.000 EUR. Die Plätze 2 bis 11 erhalten je ein Food-Inspirationspaket mit nachhaltigen, kulinarischen Überraschungen in Zusammenarbeit mit foodbuzz.de

Veranstaltet wird der WeltverbEsserer-Wettbewerb von der auf Food spezialisierten Kreativagentur Branding Cuisine. Diese hat sich zum Ziel gesetzt, nachhaltige Gastro-Konzepte zu unterstützen und Ihnen Gehör zu verschaffen.

Der WeltverbEsserer-Wettbewerb 2019 ist der erste Wettbewerb Deutschlands für nachhaltige Restaurants und wird 2020 zum zweiten Mal ausgetragen. Informationen dazu werden im Mai 2019 auf der Website von Branding Cuisine (www.brandingcuisine.com) veröffentlicht.

Nachhaltigkeit hat viele Facetten: die vier Finalisten des WeltverbEsserer-Wettbewerbs

Die Vetzgerei, Berlin – dievetzgerei.berlin

Die pflanzenbasierte Metzgerei im Berliner Prenzlauer Berg bietet Produkte aus frischen, unverarbeiteten Zutaten. Das Vetzgerei-Angebot reicht von Beißern und Aufschnitt zu klassischen Salaten. Der Mittagstisch umfasst fünf bis acht pflanzenbasierte Gerichte. Die Vetzgerei hat einen starken Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit, engagiert sich in Workshops und hat das Potenzial, viele Menschen zu bewegen.

DingsDums Dumplings, Berlin – www.facebook.com/DingsDumsDumplings

Das Restaurant und Cateringkonzept und bietet Dumplings basierend auf geretteten Lebensmitteln, die im Restaurant verarbeitet und schockgefrostet werden. Das umweltfreundliche Setup ist bis ins Detail durchdacht und reicht von regionalen Holzmöbeln, Service aus Überschüssen der Bambuswirtschaft, Flyern aus Recyclingpapier mit Naturfarben bis hin zu Kissen aus recycelten PET-Flaschen. Dingsdums bildet ein smartes Puzzle-Teil in der gastronomischen Wertschöpfungskette und hat ein großes Aufklärungs- und Skalierungspotenzial.

Mom's Table, Augsburg – www.momstable.com

Das zertifizierte, bio-vegane, gluten- und zuckerfreie Restaurant in Augsburg bereitet alle Speisen frisch zu. Mom's Table bietet gefiltertes Vital-Wasser sowie Speisen und Getränke frei von chemischen Farb-, Konservierungs- oder Geschmackszusätzen. Das nachhaltige Setup wird ergänzt mit Ökostrom und biologischem To-Go-Geschirr. Mom's Table besticht mit Clean Eating

mit Sex-Appeal und einer Konsequenz, die eine Vorbildfunktion für andere Restaurants bilden kann.

Nobelhart & Schmutzig, Berlin – www.nobelhartundschmutzig.com

Das Michelin-Sternrestaurant ist, wie sie selbst schreiben, „brutal lokal“, unterstützt regionale Produzenten und verbindet traditionelle mit modernen Kochtechniken. Das feste, aufeinander abgestimmte Menü von zehn Gängen richtet sich nach der Jahreszeit und der Verfügbarkeit der Produkte. Was die Natur nicht bietet, wird nicht verarbeitet. Nobelhart & Schmutzig überzeugt seit Jahren durch ein weit überdurchschnittliches Engagement für Regionalität und Nachhaltigkeit.

Rahmenprogramm: Bio in der Gastronomie – wie geht das?

Während sich die Jury zurückzog, um den Gewinner zu ermitteln, wurden die Gäste des Pitch-Events mit einem spannenden Programm rund um das Thema Bio unterhalten.

Lebensmitteltechniker Andreas Lippmann – BIO KNOW HOW, Beverstedt (www.bio-know-how.de) – gab einen kompakten Einblick dazu, wie Bio in der Gastronomie umgesetzt werden kann.

Die kulinarische Verpflegung beim Pitch-Event: maximal nachhaltig

Für das kulinarische Wohl der Gäste sorgte das Berliner Catering-Unternehmen Kernvoll, das bei der Bewertung für nachhaltige Restaurantkultur vom Online-Magazin DAS GRÜNE SCHAF (dasgrueneschaf.de/kernvoll/) die volle Punktzahl erreicht hat. Das bio-vegane Catering-Unternehmen und Modelabel überzeugte mit leckeren Speisen, einem hochprofessionellen Auftritt und einer maximal auf Nachhaltigkeit getrimmten Ausrichtung.

Weiterenformationen zum Wettbewerbsprozess und den Gewinnen:

Facettenreiches Expertenwissen, Leidenschaft für gute, gesunde Ernährung und Meinungen mit klarer Haltung – die Expertenjury des WeltverbEsserer-Wettbewerbs

Die Gewinner wurden von einer achtköpfigen Expertenjury ermittelt. Jurymitglieder von Deutschlands erstem Wettbewerb für nachhaltige Restaurants waren:

- Verena Bahlsen, Gastronomie-Unternehmerin / Hermann's Berlin, Bahlsen Group
- Serena Carloni, Ernährungsexpertin / Branding Cuisine
- Georg Kaiser, Nachhaltigkeitsexperte / Bio Company
- Mark Korzilius, Gastronomie-Unternehmer / Farmers Cut
- Balázs Tarsoly, Gastronomie-Markenexperte / Branding Cuisine
- Jan Thomas, Startup-Experte / NKF Media, Herausgeber Berlin Valley und the Hundert
- Matthias Tritsch, Nachhaltigkeitsexperte / Green Table
- Prof. Dr. Jan Wirsam, Innovationsexperte / HTW Berlin

Der Gewinner wurde über drei Juryrunden ermittelt. Auf eine erste Vorauswahl folgte eine Jurysitzung im März, bei der die drei Finalisten für das Pitch-Event in Berlin ermittelt wurden. Diese stellten beim Pitch-Event ihr Konzept in einer 15-minütigen Präsentation Jury und Publikum vor. Der Gewinner wurde noch am gleichen Abend verkündet.

Der Hauptpreis ist ein Leistungspaket von Branding Cuisine bis zu 10.000 Euro, das individuell auf das Konzept abgestimmt wird. Das kann zum Beispiel ein Corporate Design Paket sein, um frisch und zeitgemäß aufzutreten, ein Food Packaging Paket, um den Abverkauf im Regal zu steigern oder Markenberatung für 1 Jahr.

Zusätzlich hat Branding Cuisine gemeinsam mit Stefan Kny von foodbuzz.de 10 Food-Inspirationspakete für die Plätze 2 bis 11 geschnürt. Im Paket enthalten sind nachhaltige, kulinarischen Foodprodukte. Die Pakete werden im April versandt. Die Plätze 2 bis 11 wurden ebenfalls am 08.04.2019 beim Pitch-Event in Berlin bekanntgegeben.

Ab dem 10.04.2019 werden alle Gewinner auf der Wettbewerbsseite präsentiert.

FACTS

Kontakt MOM'S Table für Presseanfragen:

Münir Kusanc
+49 177 7155851
mk@momstable.com

Website:

www.brandingcuisine.com/weltverbesserer

KONTAKT

Branding Cuisine GmbH & Co. KG
www.brandingcuisine.com

Ansprechpartnerin

Serena Carloni
+49 160 654 17 30
carloni@brandingcuisine.com