

Es ist wieder soweit.

Die lange Nacht der Gastronomie

# FESTIVAL DER SINNE



PRESSEMAPPE 2017

30. Januar 2017 Hannover Kuppelsaal  
[www.festival-der-sinne.org](http://www.festival-der-sinne.org)



**kwie.medien**

fichtestraße 18 30625 hannover  
tel\_0.511.5540.48 fax\_5540.40  
mail\_info@kwie.de www.kwie.de

# Pressekonferenz

am 26. Januar 2017 in der Spielbank/RP5, Hannover

Inhalt:

Pressemeldung Festival der Sinne 2017 (Langversion)  
Pressemeldung Festival der Sinne 2017 (Kurzversion)

Presstexte Varieté-Künstler

Presstext Cascada

Pressemeldung Gastropodium 2017  
Presstexte Referenten + Vorträge  
Presstext 10. Gastropodium Award  
Presstext 3. Gastropodium Junior Award

Weitere Informationen und Downloads:

[www.festival-der-sinne.org](http://www.festival-der-sinne.org)  
[www.gastropodium.de](http://www.gastropodium.de)

oder direkt bei:

kwie.medien  
Stephan Kwiecinski  
Fichtestraße 18  
30625 Hannover  
Tel.: (05 11) 55 40 48  
Fax: (05 11) 55 40 40  
Mail: [info@kwie.de](mailto:info@kwie.de)

  
**FESTIVAL  
DER SINNE**  
30. JANUAR 2017 HANNOVER KUPPELSAAL

## Presstext Festival der Sinne 2017 (Langversion)

**Roter Teppich, ein Hauch von ESC und internationale Kochkunst**

**Das 12. Festival der Sinne mit Hennes Bender, Cascada und Preis für Andreas Wienecke**

**Am 30. Januar 2017 startet ab 18.30 Uhr wieder die lange Nacht der Gastronomie**

Hannover. Am 30. Januar 2017 ist es wieder soweit: Dann begrüßt der selbst ernannte „Hobbit auf Speed“, Hennes Bender, die Gäste zum „Festival der Sinne 2017“, der mittlerweile 12. langen Nacht der Gastronomie. „Nach dem überwältigenden Erfolg im letzten Jahr - es kamen erneut über 2000 Gastronomen und Hoteliers aus ganz Niedersachsen nach Hannover - freue ich mich auf einen weiteren fantastischen Abend“, schwärmt Organisator Stephan Kwiecinski (kwie.medien).

Begrüßt werden die Gäste ab 18.30 Uhr im Foyer des Kuppelsaals durch Musik von Saxophon-Avantgardist Hartmut Brandt und „Maskottchen“ PiTTi, der neben seinen weltweiten Aktivitäten mit Toto, Santana und zuletzt den Scorpions immer wieder Zeit findet, das Festival der Sinne zu begleiten. Zusammen stimmen die beiden die eintreffenden Gäste auf einen abwechslungsreichen Abend ein. Danach folgt ein fantastischer Varieté-Showteil. Mit dabei sind in diesem Jahr u.a. Anastasiya (Kontorsion) und das fantastische Trio Jump Ropes, die zeigen, was man zu dritt am Springseil alles anstellen kann.

Im Eingangsbereich des Kuppelsaals erleben die Gäste dann wie in jedem Jahr eine der größten Tombolas Niedersachsens: Dort sind weit über 1000 Sofortgewinne und Hauptpreise aufgebaut. „Trotz der großen Anzahl von Preisen legen wir Wert darauf, dass unsere Losgewinne einen vernünftigen Gegenwert darstellen. Je mehr Lose verkauft werden, umso größer wird der Ertrag, den wir für einen guten Zweck spenden können“, erläutert Organisator „Kwie“.

**Roter Teppich für die Gäste**

Auch in diesem Jahr bietet der Bonatzsaal - ausgelegt mit rotem VIP-Teppich - den Gegenpol zur großen Party in der Kuppel: Hier sorgt DJ Giorgio für passende Musik zwischen Soul, Jazz und Lounge. Zentraler Punkt ist eine große Cocktailbar, betrieben von Lucky 7-Barchef Manuel Mauritz, der hier die größte Auswahl an Getränken des Abends bereit hält. Diesmal stehen ihm mit den jungen Unternehmen Niemand und Cucumberland zwei hannoversche Gin-Destillen zur Seite, die alle gespannt die Resonanz der

- 2 -

– 2 –

Gäste erwarten. Und für all diejenigen, die gern ein kleines Spiel wagen wollen, ist die Spielbank Hannover vertreten.

Ab 19.30 Uhr folgt im Kuppelsaal das mit Spannung erwartete Showprogramm: Hennes Bender, quirliger Comedy-Titan, präsentiert Ausschnitte aus seinem Programm „Luft nach oben“ sowie ausgewählte Varieté-Künstler. Mit dabei sind David Confal (Diabolo-Jonglage), Anastasiya (Kontorsion), das Duo Aliens (Adagio-Akrobatik) und die sensationellen J-Ropes (Springseil). Für das leibliche Wohl sorgen diesmal u.a. auch einige ausländische Kollegen mit jugoslawischen, türkischen und internationalen Spezialitäten.

Gastropodium Awards für Andreas Wienecke und Tony Hohlfeld

Den Gastropodium Award - Unternehmerpreis des Jahres für Verdienste in Hotellerie/Gastronomie erhält im Anschluss an Varieté und Comedy Hotelier Andreas Wienecke (u.a. Design-Hotel Wienecke XI, Bed'nBudget Hotels), der in Hannover mehr als 10.000 Betten anbieten kann. Den Junior Award erhält Tony Hohlfeld, der mit seinem Restaurant Jante nach langer Zeit wieder einen Stern für Hannovers Gastro-Szene erkocht hat. Musikalischer Stargast am späteren Abend ist Cascada, deren Frontfrau Natalie Horler den meisten Gästen bekannt sein dürfte: So saß sie für eine Staffel neben Dieter Bohlen in der Jury von Deutschland sucht den Superstar (DSDS) und hat mit „Glorious“ Deutschland beim Eurovision Song Contest (ESC) vertreten.

Die Karten kosten auch im 12. Jahr unverändert günstige 35 Euro inkl. Essen (!), außerdem gibt es Sitzplatzkarten ab 75 Euro bis hin zum 4-Gang-Menü Royale inkl. Getränken für 159 Euro. Erhältlich sind die Karten unter [www.festival-der-sinne.org](http://www.festival-der-sinne.org).

Pressekontakt:

kwie.medien - Stephan Kwiecinski  
Fichtestraße 18  
30625 Hannover  
Telefon: (05 11) 55 40 48  
Telefax: (05 11) 55 40 40  
Email: [mail@festival-der-sinne.org](mailto:mail@festival-der-sinne.org)

## Presstext Festival der Sinne 2017 (Kurzversion)

### Ein Hauch von ESC und internationale Kochkunst

### Zum 12. Mal: Festival der Sinne am 30. Januar 2017 im Kuppelsaal Hannover

Hannover. Am 30. Januar 2017 ist es wieder soweit: Dann begrüßt der selbst ernannte „Hobbit auf Speed“, Hennes Bender, die Gäste zum „Festival der Sinne 2017“, der mittlerweile 12. langen Nacht der Gastronomie. „Nach dem überwältigenden Erfolg im letzten Jahr - es kamen erneut über 2000 Gastronomen und Hoteliers aus ganz Niedersachsen nach Hannover - freue ich mich auf einen weiteren fantastischen Abend“, schwärmt Organisator Stephan Kwiecinski (kwie.medien).

Begrüßt werden die Gäste ab 18.30 Uhr im Foyer des Kuppelsaals durch Musik von Saxophon-Avantgardist Hartmut Brandt und „Maskottchen“ PiTTi, der neben seinen weltweiten Aktivitäten mit Toto, Santana und zuletzt den Scorpions immer wieder Zeit findet, das Festival der Sinne zu begleiten. Zusammen stimmen die beiden die eintreffenden Gäste auf einen abwechslungsreichen Abend ein. Danach folgt ein fantastischer Varieté-Showteil. Mit dabei sind in diesem Jahr Anastasiya (Kontorsion), David Confal (Diabolo-Jonglage), Duo Aliens (Adagio Akrobatik) und das fantastische Trio Jump Ropes, die zeigen, was man zu dritt am Springseil alles anstellen kann.

Bis spät in den Abend hinein haben die Gäste Zeit, Lose für eine der wohl größten Tombolas Niedersachsens weit über 1000 Sofortgewinnen zu erstehen; ein Teil des Erlöses wird wie in jedem Jahr für einen guten Zweck gespendet.

Im Anschluss an den Varietéteil folgen rund anderthalb Stunden, in denen sich die Gäste kulinarisch verwöhnen lassen können. Im ganzen Haus verteilt sind Food-Büffets, an denen sich diesmal auch ausländische Gastronomen beteiligen und den Gästen jugoslawische, türkische und internationale Köstlichkeiten präsentieren. Im Rang gibt es zusätzlich Plätze mit serviertem 4-Gang-Menü. Begleitet werden die Gäste dabei von Kanzler-DJ Michael Gürth (Kuppelsaal) und DJ Giorgio (Bonatzsaal)

Den Gastropodium Award - Unternehmerpreis des Jahres für Verdienste in Hotellerie/Gastronomie erhält im Anschluss an Varieté und Comedy Hotelier Andreas Wienecke (u.a. Designhotel Wienecke XI, Bed'nBudget Hotels); der Junior Award geht in diesem Jahr an Sternekoch Tony Hohlfeld (Restaurant Jante). Musikalischer Stargast am späteren Abend ist Cascada („Evacuate The Dancefloor“, „Glorious“), allseits bekannt

- 2 -

– 2 –

von ihrer Teilnahme für Deutschland am Eurovision Song Contest (ESC) und aus der DSDS-Jury.

Die Karten kosten auch im 12. Jahr unverändert günstige 35 Euro inkl. Essen (!), außerdem gibt es Sitzplatzkarten ab 75 Euro bis hin zum 4-Gang-Menü Royale inkl. Getränken für 159 Euro. Erhältlich sind die Karten unter [www.festival-der-sinne.org](http://www.festival-der-sinne.org).

Pressekontakt:

kwie.medien - Stephan Kwiecinski  
Fichtestraße 18  
30625 Hannover  
Telefon: (05 11) 55 40 48  
Telefax: (05 11) 55 40 40  
Email: [mail@festival-der-sinne.org](mailto:mail@festival-der-sinne.org)

## Hennes Bender (Comedy & Moderation)



Ab 1998 moderierte Bender beim Jugendsender des Hessischen Rundfunks, hr XXL, die sonntägliche Radio-Comedysendung Toast. Darin präsentierte er sein komödiantisches Talent, stellte neue Kinofilme vor und veranstaltete Gewinnspiele mit den Hörern. Für seine Kult-Radiocomedy Scheiße - die Hafenpolizei! erhielt er 1999 den Kurt-Magnus-Preis der ARD. Sein Fernsehdebüt gab er im Jahr 2000 in der Reality-Soap „Geld für dein Leben“ bei tm3 - ein Event, an das er gemäß eigenen Aussagen nicht gerne erinnert wird.

Seitdem ist er bekannt aus Fernsehsendungen wie Zimmer frei, Nightwash und dem Quatsch Comedy Club, war Gast-Comedian bei Tramitz and Friends, 7 Tage - 7 Köpfe, Frei Schnauze und präsentierte sein Stand-up-Programm auch bei der Wochenshow und TV total. 2004 erhielt er den Deutschen Comedypreis in der Sparte Bester Newcomer. Außerdem trat Bender in der Daily-Soap Unter uns (als Hannes Binder) sowie als pyromanischer Professor in der Sesamstraße auf und war Gaststar in der ProSieben Märchenstunde neben Christine Kaufmann. Er ist regelmäßiger Gast in der Sendung Vier sind das Volk.

Mit seinen Comedy-Soloprogrammen ist er deutschlandweit seit Jahren auf Tournee. Aktuell präsentiert sich der quirlige Komiker aus dem Ruhrgebiet mit seinem Programm „Luft nach oben“ wieder wie er liebt und lebt. Oft wird Hennes gefragt, was das Publikum bei seinen Auftritten erwarten darf. Ganz einfach: einen umtriebigen, auf Radau gebügelten gesellschaftskritischen Kabarettisten, einen „Hobbit auf Speed“ mit latentem Hang zum Unfug und einer popkulturellen Verstrahlung, die von Shakespeare bis Spongebob reicht.

Wie sagte sein Kollege Torsten Sträter so treffend: „Der Typ ist ein Titan. Also ein kleiner Titan. Aber ein Titan! Sie verstehen.“

[www.hennesbender.de](http://www.hennesbender.de)

## Anastasiya (Kontorsion)



Anastasiya Alekseyeva ist ein neuer Stern am Artistenhimmel. Die junge Ukrainerin beeindruckt das Publikum durch die Kunst der Kontorsion, in der sie ihren Körper auf schier unfassbare Weise verdreht. Obwohl diese Form der Artistik meist Gänsehaut und das ein oder andere zugehaltene Auge beim Publikum hervorruft, schafft Anastasiya es, die Verdrehung ihres Körpers ästhetisch und faszinierend darzubieten und den Blick des Publikums an sich zu fesseln. Bei dieser jungen Schlangenfrau ist ein „uuuh“ und „aaah“ des Publikums vorprogrammiert.

<https://de-de.facebook.com/anastasiya.alekseeva>

[www.youtube.com/watch?v=ho6fR0iohns](http://www.youtube.com/watch?v=ho6fR0iohns)

[www.youtube.com/watch?v=LUm48JxXiKE](http://www.youtube.com/watch?v=LUm48JxXiKE)

[www.youtube.com/watch?v=hj3ebMt29\\_4](http://www.youtube.com/watch?v=hj3ebMt29_4)



## David Confal (Diabolo-Jonglage)



In seiner energiegeladenen und rasanten Nummer zeigt uns der Mitte 20-Jährige David Confal, wie vielseitig das Jonglieren mit Diabolos ist. Von Sprüngen bis zu Drehungen vollführt der junge Künstler atemberaubende Stunts mit diesen kleinen runden Plastikhalbkugeln. Als Confal sechs Jahre alt war, hat ihm seine Großmutter einen Diabolo geschenkt - ein Spielgerät, das ihn nie mehr losgelassen hat. Im Heidelberger Kinderzirkus Peperoni lernte er die ersten Tricks und wollte sich immer weiter verbessern. Bis zu zehn Stunden lang trainierte er täglich, bis die Zimmerdecke in seinem Elternhaus schon schwarz war vom Hochwerfen und Abprallen. Fast elf Meter hoch bis knapp unter die Kuppeldecke wirft er heute den „Diabolo“, einen gummiartigen Doppelkegel, und fängt ihn mit der Schnur wieder auf - ganz souverän im Takt der Musik und mit ein paar Tanzschritten zwischendrin. Dann geht es beidhändig weiter, mit zwei Diabolos. Bis zu vier schafft er, wenn er sich nur richtig konzentriert. „Man muss mit viel Ruhe ans Werk gehen, darf nicht hektisch werden“, verrät der Zirkusartist. Dabei bringt David Confal das Publikum zum Staunen und den Puls mächtig in Schwung.

<https://de-de.facebook.com/david.confal>  
[www.youtube.com/watch?v=T9McDylTh7U](http://www.youtube.com/watch?v=T9McDylTh7U)

## Duo Aliens (Adagio-Akrobatik)



Sobald die die beiden Ausnahme-Artisten Viacheslav Spirin und Stanislav Kotelnikov auftreten, hat die Schwerkraft nichts mehr zu sagen. Alles schwebt, wenn die Hand-auf-Hand-Akrobaten in atemberaubender Symbiose die Bühne in einen surrealen Traum-Raum verwandeln. Die graziösen Kraft- und Balance-Akte beeindrucken selbst die verwöhntesten Varieté-Gäste weltweit. Nicht umsonst bezeichnen sich die beiden als „Acrobatic Duet“.

[www.youtube.com/watch?v=thcje24Lz7o](http://www.youtube.com/watch?v=thcje24Lz7o)

## Trio Jump Ropes (Springseil)



Jump Ropes, zu deutsch: Springseil hüpfen - das haben wir alle wahrscheinlich irgendwann mal probiert und es darin zu mehr oder weniger großer Kunstfertigkeit gebracht. Gerade darum haut es die Zuschauer regelmäßig vom Hocker, wenn sie das Trio J-Ropes erleben: Die drei Absolventen der Zirkusschule in Kiev erheben das klassische Kinderspiel zu einer akrobatischen Meisterleistung. Das Tempo, die Dynamik und die ungewöhnlichen Seiltricks des Trios entlassen das Publikum restlos begeistert. Die J-Ropes sorgen für den Extra-Energie-Kick in jeder Show - das haben sie schon bei Gastspielen rund um den Globus bewiesen.

[www.youtube.com/watch?v=yvOvRTM8MWs](http://www.youtube.com/watch?v=yvOvRTM8MWs)

## Cascada



Seit der Veröffentlichung ihres ersten Albums vor nun fast zehn Jahren haben Cascada mit internationalen Charterfolgen wie „Everytime We Touch“, „Miracle“, „Evacuate The Dancefloor“, oder „The Rhythm Of The Night“ eine kometenhafte Karriere hingelegt. Ihr mitreißender Dance-Pop bescherte Frontfrau Natalie Horler und ihren Produzenten Yanou und Manian Top-Chart-Einstiege in mehr als 20 Ländern. Ausgezeichnet mit etlichen der wichtigsten Musikpreise (u.a. World Music Award), haben sie sich längst als einer der erfolgreichsten europäischen Dance-Acts etabliert.

Natalie Horler, gebürtige Britin, wuchs in Deutschland auf und wohnt heute in Bonn. Als Tochter von David Horler, einem anerkannten Jazzmusiker und Arrangeur, der mit Größen wie

- 2 -

– 2 –

Quincy Jones, Stan Getz und Tony Bennet zusammengearbeitet hat, wurde ihr die Musik quasi in die Wiege gelegt. Bevor die heute 30-jährige 2004 auf die Kölner Produzenten Yanou und Manian traf, sammelte sie bereits Erfahrungen als Studiosängerin und Livekünstlerin. Gemeinsam hatte man als Cascada europaweite Charterfolge, die Debütsingle „Everytime We Touch“ erreichte sogar die Top Ten der amerikanischen Billboard-Charts. Mit „Evacuate The Dancefloor“ lösten Cascada zuerst in Europa, dann in der ganzen Welt eine Welle der Begeisterung aus und verdrängten in England sogar Michael Jackson von Platz 1 der Charts. Der Titel erzielte u.a. Platin- Status in den USA sowie Gold in Deutschland und England. Außerdem erhielt die Single u.a. eine Nominierung bei der Verleihung der MTV Video Music Awards und Natalie einen Viva Comet als beste Künstlerin.

2012 war Natalie Jurorin von „Deutschland sucht den Superstar“ und wurde so einer breiteren Masse bekannt, was mit ihrer Teilnahme im Jahr darauf mit dem Titel „Glorious“ am Eurovision Song Contest noch gesteigert wurde. Ihr aktueller Titel heißt „Blink“ und knüpft nahtlos an ihre alten Eurodance-Titel an. Mit Cascada/Natalie Horler steht zum ersten Mal eine Frau als Stargast beim Festival der Sinne auf der Bühne, was die Veranstalter besonders freut.

[www.cascada-music.de](http://www.cascada-music.de)

## Michael Gürth – DJ & Moderation Kuppelsaal



Seit über 25 Jahren ist DJ Michael Gürth in ganz Deutschland und Europa on Tour in Sachen „Good Vibrations“. Egal ob auf Privat-Partys, in Clubs, Discos oder Mega-Events - wo er auflegt, ist eine überfüllte Tanzfläche garantiert !! Und das bis die Sonne aufgeht !! Musikalisch hat er für jeden Geschmack die richtigen Scheiben auf den Plattentellern. Von Funk, Soul, House bis zu Rock und Dance Classixx reicht sein Repertoire. Seit der legendären Geburtstags-Party des damaligen Bundeskanzlers Gerhard Schröder 2004 titulieren ihn die Printmedien wie Bunte, Gala oder Bild als „Kanzler DJ“.

[www.kanzler-dj.de](http://www.kanzler-dj.de)

## DJ Giorgio – DJ Bonatzsaal



1988 begann Giorgio seine Karriere als DJ, und aus der anfänglichen Leidenschaft wurde schnell ein Beruf. Ehrgeiz, Talent und ein umfangreiches Musikverständnis sorgten für Gastauftritte auf diversen Society Events, darunter auch internationale Highlights in Monte Carlo mit den No Angels und Sarah Brightman. Giorgios Vielseitigkeit sorgten dafür, dass er nicht nur Dance- und Pop Acts wie Sydney Youngblood begleitete, sondern auch lokale Größen wie Bernd Stelter. DJ Giorgio wurde dabei von unzähligen kleinen und großen Firmen gebucht, darunter AWD, Deutsche Bank, Deutsche Post, Audi oder Daimler Benz. Neben diesen Gala Events eroberte Giorgio auch die Club Szene in ganz Deutschland und war unter anderem bei der legendären After Work Party im alten Rathaus und über 12 Jahre im hannoverschen Zaza tätig. Aktuell findet man ihn in Hannover in der Osho Disco („Baggi“) und im Capitol. Seit über 15 Jahren ist Giorgio auch auf dem größten Schützenfest der Welt (Hannover) im Gaypeople-Zelt an den Plattentellern. Seit rund 10 Jahren arbeitet er außerdem mit der Agentur Peppermint-Event eng zusammen. Erstmals auf dem Festival der Sinne dabei, möchte Giorgio mit Feingefühl für Musik und Stimmung sein Publikum im Bonatzsaal begeistern und eine musikalische Alternative zum Kuppelsaal bieten.

[www.dj-giorgio.de](http://www.dj-giorgio.de)

## Presstext Gastropodium 2017



# GASTROPODIUM

## IMPULSE • TRENDS • VISIONEN

„Food Pairing? Was ist das denn?“

**Gastropodium 2017: Unternehmerpreis für Andreas Wienecke und Tony Hohlfeld  
Fünf Referenten mit Strategien für eine erfolgreiche Zukunft**

Hannover. Bereits zum elften Mal werden am 30. Januar 2017 Strategien für eine erfolgreiche Zukunft in der Gastronomie und Hotellerie vorgestellt: „Gastropodium“ nennt sich die hochkarätige Motivations- und Weiterbildungsveranstaltung, die von 8.30 bis 17.00 Uhr direkt vor dem Festival der Sinne im Hannover Congress Centrum durchgeführt wird. Flankiert werden die Vorträge von einer kleinen Fachausstellung; nur durch Beteiligung der Aussteller ist es möglich, erstklassige Referenten wie die beiden Keynote Speaker Paul Efmorfidis, griechischer Erfolgs-Unternehmer und Gründer von Coco-Mat, und Axel Schneider, Gründer der Getränkemarkte Thomas Henry und heute Gastronomie-Chef von MBG (Scavy & Ray, Effect, Three Sixty) zu gewinnen.

„Wir nutzen seit einigen Jahren das Umfeld des 2006 überaus erfolgreich eingeführten ‘Festivals der Sinne’ dazu, den Mitarbeitern der Gastronomie-Branche Ideen und Gedankenanstöße für den Erfolg des eigenen Betriebs zu geben. Sowohl den zahlreichen Gästen als auch den Sponsoren bieten wir mit dem ‘Gastropodium’ die perfekte Plattform zur Weiterbildung, Information oder Leistungsschau“, erläutert Veranstalter Stephan Kwiecinski (kwie.medien) die Idee. Dabei inspiriert insbesondere die abwechslungsreiche Mischung der Referenten mit spannenden Themen zwischen Motivation und Fachpraxis.

– 2 –



# GASTROPODIUM

## IMPULSE • TRENDS • VISIONEN

30. JANUAR 2017 HANNOVER KUPPELSAAL



– 2 –

Preisträger des Unternehmerpreises „Gastropodium Award“ ist in diesem Jahr Hannovers Erfolgs-Hotelier Andreas Wienecke (u.a. Designhotel Wienecke XI, Bedn'Budgte Hotels), der über 10.000 Betten anbieten kann. Den „Gastropodium Junior Award“ erhält

Zum dritten Mal findet in diesem Jahr die Auszeichnung eines „Nachwuchskünstlers“ mit dem „Gastropodium Junior Award“ statt. Preisträger ist Sternekoch Tony Hohlfeld mit seinem Team vom Restaurant Jante für seinen Mut und sein Durchhaltevermögen, die Sternegastronomie zurück nach Hannover zu holen.

Im Rahmen der Ausstellung ist für die Verpflegung der Teilnehmer gesorgt. Eintrittskarten gibt es über die Homepage [www.gastropodium.de](http://www.gastropodium.de), per Telefon unter (05 11) 55 40 48 sowie per Email: [mail@gastropodium.de](mailto:mail@gastropodium.de).

Pressekontakt:

kwie.medien  
Stephan Kwiecinski  
Fichtestraße 18, 30625 Hannover  
Telefon: (05 11) 55 40 48  
Telefax: (05 11) 55 40 40  
Email: [info@kwie.de](mailto:info@kwie.de)

## Jörg Lange Foodpairing – was ist denn das? Neue Gäste durch neue kulinarische Wege



Schmeckt nicht, gibt's nicht! Lamm mit Schokoladensauce ist ein Klassiker. Aber Leberpastete mit Jasminblüten? Da kommt manch einer schon ins Grübeln. Doch warum sollte man in Zeiten des stetigen Wandels nicht auch kulinarisch neue Wege gehen, experimentell, aber überraschend und wohlschmeckend. „Foodpairing“ ist der neueste Trend, der derzeit in aller Munde ist. Doch was bedeutet das eigentlich? „Foodpairing ist die Wissenschaft von Aromen, die man unbedingt mal zusammen probieren sollte“, erläutert Jörg Lange, selbst als passionierter Koch immer auf der Suche nach dem perfekten Geschmack. Diplombetriebswirt Lange geht mit den Zuhörern auf die Reise der unterschiedlichsten Aromen, um diese in den Unternehmen gewinnbringend einzusetzen. „Lernen Sie das richtige Maß an Kreativität, bei einem appetitlichen Vortrag über Küchentrends, Handwerk und Liebe!“

## Paul Efmorfidis Etwas Luxus geht immer Erfolg mit Nachhaltigkeit als Motivations-Vortrag



Während ganz Griechenland unter der Rezession ächzt, geht es zumindest einer Firma blendend - sie verkauft Luxus-Betten und expandiert zunehmend im Ausland. Gerade wurde in Hannover eine neue Filiale eröffnet. Paul Efmorfidis, Eigentümer von Coco-Mat, Turnschuhe, Jeans, weißes Leinenhemd, durchtrainierter Körper, entweder zu Fuß oder mit dem Fahrrad (aus Holz!) unterwegs - kaum einer würde auf Anhieb einen der erfolgreichsten griechischen Unternehmer vermuten. Hinzu kommt, dass er grundsätzlich jeden duzt. In einem mitreißenden Vortrag erläutert Paul, wie man eine Vision Wirklichkeit werden lassen kann, wenn man daran glaubt. Sein Motto lautet: „Wenn du die kleinen Dinge tust, kommen die großen von alleine.“ Inzwischen bietet er weltweit hochwertigste, handgefertigte Matratzen (u.a. für die Hotellerie) zu „fairen Luxuspreisen“ an. Dabei hat Paul ein einfaches Credo: „Ich suche immer Menschen, denen Arbeit Spaß macht, und die sich genauso anstrengen wie ich es immer getan habe“. Rund 40 Filialen hat Coco-Mat in Griechenland und fast 30 im Ausland, darunter zehn alleine in China. Die Besucher erwartet begeisternde Visionen eines faszinierenden Unternehmers.

## Robert Tom Coester Hilfe! Wir finden keine Mitarbeiter! Wie man ein begehrter Arbeitgeber wird



Stammreferent Robert Tom Coester erläutert in diesem Jahr, wie man bei seinen Mitarbeitern das Leuchten in den Augen entzünden kann. „Denn“, so Coester, „mit diesem Leuchten stecken Sie Ihre Gäste an und Ihr Unternehmen wird zu einem Publikumsmagnet.“ Das Team ist das wichtigste Kapital eines Unternehmens, da sich die Gäste weniger an die Einrichtung, sondern viel stärker an den Service des Personals erinnern. Man sollte daher nicht mehr „nur nebenbei“ in die Motivation der Mitarbeiter investieren. „Mit einem motivierten Team erreichen Sie alles“, sagt Coester, „Gäste lieben begeisterte Menschen!“ Und durch Begeisterung lassen sich auch leichter neue Mitarbeiter finden. Der Referent erläutert Methoden, wie man sofort erkennt, wer zu Ihrem Team gehört und wer nur bremst. „Weg vom Macher-Management, hin zum Coach-Manager“ - so lautet die Devise. Als weiteren Aspekt gibt Coester Einblick in Delegations- und Kontrollmechanismen. „Bauen Sie ab heute ein Team auf, das für Sie alle Firmenziele realisieren möchte. Nur mit einem Spitzenteam hinter Ihnen, werden Sie tatsächlich erfolgreich. Dadurch schaffen Sie sich Freiräume für wichtige unternehmerische Aufgaben.“

## Axel Schneider Gastronomie 2020 - wohin geht die Reise? Erfolg in Deutschlands zukünftiger Gastronomie



Aufgrund seiner langjährigen, vielfältigen gastronomischen Erfahrung ist Referent Axel Schneider prädestiniert für einen Vortrag, der einen Blick in die Vergangenheit, aber insbesondere auch in die Zukunft der Gastronomie in Deutschland wirft. Vieles dreht sich dabei um die Fragen „Wer macht Marke?“ bzw. „Wer ist Marke“? Schneider zeigt anhand von diversen Fallbeispielen, was die wesentlichen Faktoren für einen erfolgreichen Betrieb von (Individual-) Gastronomie sind, und dass es durchaus Sinn macht, sich in Konkurrenz zu den rasant zunehmenden Konzept-Gastronomen zu stellen. „Man muss seine Lücke finden, sich klar abgrenzen und positionieren“, sagt Schneider. Viele junge Konzepte zeigten, dass dies auch heute noch möglich sei. Die Besucher profitieren dabei vom umfassenden Experten-Wissens Schneiders, der greifbaren Nähe der von ihm vorgestellten Ideen sowie seiner Begeisterungsfähigkeit.

## Peter Dombrowski

### Wohin geht die mobile Reise?

### Alle sind schon „mobile“ – Ihr Unternehmen auch?



„Es ist ein Thema, welches gerade im Bereich Hotellerie & Gastronomie einen hohen Stellenwert einnimmt: Man präsentiert sich mit einem mehr oder weniger aufwändigen Internetauftritt der digitalen Generation und hofft auf mehr Gäste im Restaurant, Hotel oder bei einem Event. Doch um hier effektiv zu sein, braucht man seinen eigenen kleinen Marketingplan. Peter Dombrowski erläutert, was man rund um das Thema „Mobile Marketing“ wissen sollte. „Die meisten Unternehmer unserer Branche wissen heute kaum, was Mobile Marketing bedeutet, was man damit anstellen kann und was das letztendlich für mein Unternehmen bedeutet“, so Dombrowski. Die Antwort ist im Grunde einfach: Man möchte zum einen Kunden binden und zum anderen neue Kunden gewinnen. Wie das ohne großen Aufwand funktionieren kann, zeigt der Referent anhand von Beispielen aus der Praxis und reißt dabei Themen vom Bonusheft bis zum QR Code an. Abschließend gibt er noch einen Ausblick in die Zukunft: „Wo geht die Reise hin? Das ist eine der spannendsten Fragen der kommenden Jahre.“

## Presstext: 10. Gastropodium Award

**„Ich wollte schon immer selbständig sein“  
 Andreas Wienecke, seit 25 Jahren höchst  
 erfolgreicher Hotelier in Hannover, erhält  
 den Gastropodium Award 2017**



Der 10. Gastropodium Award für Verdienste in der Gastronomie, ausgelobt von kwie.medien, geht in diesem Jahr an Hotelier Andreas Wienecke.

Andreas Wieneckes Vita macht Eindruck. Der Hotelier, Mitte 50, verfügt aktuell über mehr als 1000 eigene Betten in Hannover, verteilt auf diverse Betriebe mit unterschiedlichen Konzepten; dazu zählen u.a. das 3-Sterne-Cityhotel Thüringer Hof und das 4-Sterne-Designhotel + Congress Centrum Wienecke XI., vielen noch als „Wülfeler Brauereigaststätten“ in Erinnerung. Hinzu kommen das Boutiquehotel Wiehberg, das Bed'nBudget City Hostel Hannover, das Bed'nBudget Expo-Hostel Hannover, Niedersachsens größtes privates Kongresszentrum sowie ein Tagungszentrum und schließlich noch der Landgasthof Velber. Und Wienecke ist nach wie vor auf der Suche nach weiteren „geeigneten Objekten“.

- 2 -

– 2 –

„In dieser Größenordnung habe ich mit dem operativen Geschäft nur noch relativ wenig zu tun und bin durch eine maximale (digitale) Prozessoptimierung trotzdem ständig auf dem Laufenden, was in den Betrieben passiert. Nur die sozialen Medien habe ich nach dem anfänglichen Hype etwas eingeschränkt und arbeite persönlich derzeit aktiv nur noch mit XING“, sagt Wienecke. Dort verfügt er über bald 10.000 Kontakte. Die verbleibende Zeit widmet er der Familie und seinen diversen Ehrenämtern in IHK, DEHOGA, im Wirtschaftsrat, der Pro Hannover Region oder als Handelsrichter dem Landgericht Hannover und noch einigen anderen mehr. Er arbeitet aktiv im Arbeitskreis Tourismus und dem Wirtschaftsausschuss der IHK Hannover mit und gehört zum Kuratorium des Freundeskreises Hannover.

Vor seiner Selbständigkeit besuchte er die Hotelfachschule in Hannover, war Vize-Direktor im Mövenpick am Maschsee, Direktor im Seehafen-Restaurant in Wilhelmshaven, Hoteldirektor im Page-Hotel in Neustadt an der Weinstraße. 1994 übernahm er schließlich die Brauereigaststätten, baute 1999 das 4-Sterne-Designhotel Wienecke XI und startete 2010 mit dem Aufbau eines neuen Geschäftsfeldes: Wienecke erdachte die Hostel-Marke „Bed’nBudget“. Zu Beginn gab es 39 Zimmer/60 Betten, mittlerweile sind es 260 Betten mit temporären, modularen Erweiterungsmöglichkeiten (Schlafkabinen) um 420 Betten, so dass Andreas Wienecke heute bis zu 1060 Betten in Hannover bereit stellen und bewirtschaften kann, und das zu teilweise extrem günstigen Preisen. „Mich erstaunt immer noch, dass dieses Konzept bislang keine Nachahmer gefunden hat“, wundert sich der Hotelier.

Dabei ist Nachhaltigkeit seit über zwei Jahrzehnten eines der wichtigsten Themenfelder für Andreas Wienecke: Seit 2006 ist das Designhotel Wienecke XI. Öko Profit zertifiziert, seit 2014 Green Certified Hotel. Dieser Weg wird konsequent weiter gegangen, unterstützt durch Digitalisierung und nachhaltige Elektrifizierung. Wienecke: „Bei uns gibt es Tablets als digitale Gästemappen auf den Hotelzimmern (Verzicht auf Drucksachen), die auch zur Nutzung als Zimmertelefon, Fernbedienung für TV und als Kommunikationstool zum Gast eingesetzt werden können. Wir bieten einen digitalen Hotel- und Zimmerzugang über Smartphones, das heißt: Der Gast erhält Reservierungsbestätigung, Zimmerschlüssel und Meldeschein auf sein Smartphone, kann damit online ein- und auschecken und seine Übernachtung bezahlen.“

Zu den letzten Neuerungen zählt ein eigener Internet-Glasfaseranschluss (100 MB Up- & Download), rund 30 Prozent Energiekosten-Einsparungen durch digitale Heizkörperthermostate, eine PV-Anlage zur Produktion von 100.000 kWh pro Jahr sowie die konsequente Abschaffung von Fahrzeugen mit Verbrennungsmotoren. „Wir fahren in der Tat schon Tesla & Co.“, schmunzelt Wienecke. Dazu erfolgte die konsequente Ausstattung aller Hotelbetriebe mit Ladestationen für Elektromobile: Allein im Wienecke XI. sind sieben Parkplätze damit ausgestattet. „Damit sind wir Spitzenreiter in Deutschland.“

Der „GASTROPODIUM AWARD 2017“ geht an Hotelier Andreas Wienecke, der sich seit über 20 Jahren dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben hat und immer wieder beispielhafter Vorreiter auf diesem Gebiet ist.



## Presstext: 3. Gastropodium Junior Award

### Ein Stern, der seinen Namen trägt 3. Gastropodium Junior Award für Tony Hohlfeld



Zum dritten Mal verleiht der Veranstalter kwie.medien den Nachwuchspreis „GASTROPODIUM JUNIOR AWARD“. „Wir wollen zeigen, dass nicht nur ältere Generationen für ihre Lebensleistung ausgezeichnet werden, sondern den Blick auch einmal auf die vielen engagierten jungen Wilden lenken. Der Preis soll Auszeichnung und Ansporn zugleich sein“, sagt Veranstalter Stephan Kwiecinski. Das Design des wertigen Preises stammt wiederum von Peter Schmitz, der u.a. auch viele der großen Beleuchtungsobjekte im Zoo Hannover kreiert hat.

Preisträger ist in diesem Jahr Tony Hohlfeld. Der passionierte Koch hat es mit seinem engagierten Team binnen kürzester Zeit geschafft, dass sein Restaurant Jante mit einem der begehrten Michelin-Sterne ausgezeichnet wurde.

In jüngster Zeit wurden in Deutschlands Gourmetlandschaft einige sehr interessante neue Projekte von jungen, engagierten Köchen und Gastronomen ins Leben gerufen, die ohne Hotel, Mäzen oder sonstiges Sponsoring sowohl qualitativ, als auch wirtschaftlich erfolgreich sind. Eines davon ist das von Tony Hohlfeld und Mona Schrader eröffnete Jante in

2 –

– 2 –

Hannover. Kreativität hat im Leben von Tony Hohlfeld schon seit jeher eine große Rolle gespielt. Sein Engagement in der Küche füllt diese Passion eindrucksvoll aus und bringt eine faszinierende Küchenkultur hervor. Das Verarbeiten von regionalen und erstklassigen Produkten, das raffinierte Zusammenspiel verschiedenster Aromen und zuletzt das male-  
rische Anrichten seiner Kreationen sind der Grund für die durchweg positive Resonanz auf seine kulinarische Kochkunst.

Name und Konzept des Jante entspringen einer in jedem Detail spürbaren Begeisterung für die nordische Idee von naturnaher Küche in ungezwungener Umgebung. „Mit seinen stilistisch originellen und handwerklich gekonnt ausgeführten Kreationen gelingt es Hohlfeld, die Grundidee dieser modernen, in den skandinavischen Ländern entstandenen Naturküche auf die Heimatregion zu übertragen. Sein Kulinarium sprüht vor Esprit und hält auch qualitativ ein konstant hohes Niveau“, urteilt die Presse.

Tony Hohlfeld hat den Beruf des Kochs im hannoverschen Maritim Airport Hotel erlernt und war dort nach seiner Ausbildung noch einige Zeit als Demi Chef de Partie beschäftigt. In den Jahren 2011 und 2012 war er Commis de Cuisine im Lorenz Adlon Esszimmer in Berlin, welches mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Anschließend war er bis 2015 Küchenchef in der Olen Deele in Großburgwedel, löste dort Andreas Tuffentsammer ab und hielt unter seiner Regie den Michelin-Stern des Hauses. 2015 wechselte er dann zusammen mit Mona Schrader in die Selbständigkeit - zum Jante.

Typisch für Hohlfeld ist, dass er sich sofort beim diesjährigen Festival der Sinne mit seinen Kochkünsten einbringen wollte, aber vom Veranstalter ein augenzwinkerndes Veto erhielt: „Tony ist Preisträger und in diesem Jahr mit seinen Mitarbeitern gern gesehener Ehrengast. Für 2018 mit entsprechendem Vorlauf überlegen wir uns dann etwas Ausgefallenes, was dem jungen Sternekoch auch gerecht wird“, so Veranstalter Stephan Kwiecinski.

Für das Wagnis Selbständigkeit in einer wirtschaftlich schwierigen Branche mit einem zuletzt Sterne-dekorierten Erfolg erhält Tony Hohlfeld den Gastropodium Junior Award 2017.



# FESTIVAL DER SINNE

# 12

## Die lange Nacht der Gastronomie

... BIS IN 2018

**Eintritt ab 35 Euro – Essen inkl.!**

**Karten: 05 11/55 40 48 · [info@kwie.de](mailto:info@kwie.de)**



[www.festival-der-sinne.org](http://www.festival-der-sinne.org)



kwie.medien