

Mai 2017
EURO 7,40 • D13971
www.fizzzz.de

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO.CULTURE.NOW!

fizzzz®

#05

NON STOP

Wo er ist, ist vorne: Heinz „Cookie“ Gindullis prägt seit zwei Jahrzehnten die Berliner Gastro-Szene, Tag und Nacht.

PLUS City Special Hannover / Outdoor-Trends / US-Whiskey / Junge Systemer / Brände

APERITIVO NONINO THAT'S AMARO!



Amaro Nonino Quintessentia®
Eis
Sekt, Prosecco oder Champagner
eine Orangenscheibe

TRINKEN SIE
VERANTWORTUNGSVOLL

www.grappanonino.it

NONINO
Destillateure im Friaul seit 1897
120 Jahre
Nonino Brennereien

„Think global, act
local – das gilt
mehr denn je.“

Früher Club-König, jetzt Restaurant-Guru: Alles, was der Berliner Gastronom Heinz „Cookie“ Gindullis (S. 24 ff.) in die Hand nimmt, scheint zu gelingen. Seine ehemaligen und aktuellen Betriebe vom wandernden Speakeasy-Club über ein Veggie-Bistro bis zum futuristisch anmutenden, digitalen Restaurant haben eines gemeinsam: Sie sind ihrer Zeit voraus. Möglicherweise ist es auch seine Prominenz in der Berliner Szene, die Heinz Gindullis' Konzepte lange vor ihrer Mainstream-Tauglichkeit erfolgreich werden lässt. Denn als früher Vogel hat man es erfahrungsgemäß nicht immer leicht. Doch der gastronomische First-Mover Gindullis trifft seit zwei Jahrzehnten den Nerv einer wachsenden Fangemeinde, indem er globale Trends aufgreift, interpretiert und zielgruppen- wie standortgerecht umsetzt.

Think global, act local – die bewährte Management-Maxime, global zu denken und lokal zu handeln, ist in Zeiten großer Umbrüche wichtiger denn je. Die Anforderungen an ein aktuelles Produktangebot, ein stylisches Ambiente und eine zeitgemäße Kommunikation haben sich verändert, und es ist Ihre Aufgabe, diese globalen Trends zu übersetzen und auf Ihre Zielgruppe abzustimmen. Wenn wir Ihnen mit dieser Ausgabe wieder ein wenig dabei helfen können, ist unsere Mission erfüllt.

Bis zum 21. Mai 2017 können Sie sich übrigens noch um einen der begehrten FIZZZ Awards bewerben, die Infos finden Sie im Internet unter www.fizzz-award.de.

Barbara Becker

Barbara Becker,
Chefredakteurin
becker@fizzz.de



INHALT

05

MAI 2017



18



24



28



50

06
07

Scout

- 08 **Shortcuts**
- 09 **Personality**
Bester Grappa und ganz viel Lady-Power – das italienische Traditions-
haus Nonino hat es weit gebracht
- 12 **Citycheck**
Neueröffnungen in Frankfurt am Main
- 14 **Opening**
PeterPaul, Berlin; Grande Étoile, Düsseldorf; Mission Coffee, Stuttgart; ROK - Rock our kitchen, Hamburg

Update

- 18 **City Special Hannover**
Hannover hat ein Herz für individuelle Gastro-Betriebe. Auch die neueste Generation setzt auf viel Handgemachtes

Close up

- 24 **Heinz „Cookie“ Gindullis**
Früher Club-Held, heute Restaurant-Betreiber. Der Berliner Cookie steht für den Zeitenwandel in der Gastronomie

Style

- 28 **Outdoor-Trends**
Neue Teile, mit denen Ihr Außenbereich mächtig Eindruck macht
- 34 **Geschirr**
Die Highlights der Frühjahrs-messen für die trendige Tafel

Business

- 38 **Multiplikation**
Drei junge Systemkonzepte und ihre Wachstumsstrategien

Facts

- 44 **Biertrends**
Zwischen kellertrüben Spezialitäten und alkoholfreien Erfrischern - die großen Brauer rüsten sich für die neue Bier-Ära
- 50 **Brände**
Obstbrände haben das Zeug zum großen Auftritt an der Bar

Facts

- 54 **US-Whiskey**
Flacht der kleine Hype um Bourbon und Rye bereits wieder ab?

Standards

- 03 **Making of**
- 05 **Appetizer**
- 58 **Brand Talk & News**
- 60 **New Stuff**
- 62 **Business Online**
- 63 **Gastro-Adressen / Impressum**
- 64 **Events**
- 66 **Undercover**



PERSONALITY

Lady-Power

Drei Generationen, eine Mission: Den besten Grappa der Welt herzustellen. Den Power-Ladies von Nonino gelingt die berühmte Quadratur des Kreises, denn neben weltweiter Distribution und 120-jähriger Geschichte ist das italienische Traditionshaus ein topaktueller Trendsetter, der für Kennerschaft, Perfektionismus und Innovationskraft steht. Nonino vereint Handwerkskunst mit Pioniergeist und Qualitätsführerschaft und beherrscht das Kunststück, eine internationale Marke und gleichzeitig „Love Brand“ zu sein. Ein Meilenstein der Entwicklung ist der erste reinsortige Grappa Italiens, der Monovitigno® Nonino, den Benito und Giannola Nonino seit 1973 separat aus der Picolit-Traube destillieren. Die „Nonino-Revolution“ wurde zum geflügelten Wort in der Grappa-Welt. Inzwischen stehen Benitos und Giannolas Töchter, die Brennmeisterinnen

Elisabetta, Cristina und Antonella Nonino, an der Spitze des norditalienischen Familienbetriebs. Entwicklung, Einkauf, Produktion, Vertrieb und Marketing für die Grappas, Brände und Amaros – alles liegt in weiblicher Hand. Das ist Lady-Power, die von Generation zu Generation weitergegeben wird! Auch die jüngste Generation, Francesca Bardelli-Nonino, setzt neue Akzente und stellt mit Angeboten für die Bar-Szene die Mixability der Nonino-Produkte unter Beweis. Nonino-Cocktails und Aperitifs erobern in Zusammenarbeit mit Bar-Größen aus New York, Hong Kong oder München die gastronomische Welt. Die Erfolgsgeschichte aus Tradition und Trend ist also noch lange nicht zu Ende geschrieben. Beim 13. Meininger Award Excellence in wine & spirit wurde die Nonino Distillatori zum Spirituosenunternehmer des Jahres 2017 gekürt. www.grappanonino.it

Meininger Award Excellence in wine & spirit 2017

Eingeladen: die Hochkaräter der internationalen Wein- und Spirituosszene

Ausgezeichnet: Wein- und Spirituosenunternehmen des Jahres

Wenn die begehrten Branchen-Awards am Vorabend der ProWein in Düsseldorf verliehen werden, ist das ein Stelldichein der internationalen Wein- und Spirituosszene. Vor rund 600 handverlesenen Gästen wurden die Auszeichnungen der 13. Meininger Award Excellence in wine & spirit in sechs Kategorien vergeben. „Spirituosenunternehmer des Jahres“ wurde die in Norditalien ansässige Destillerie Nonino. Die Power-Ladies aus dem Friaul nehmen seit Jahren eine Ausnahmestellung in der Grappa-Welt ein. Immer wieder hat das Unternehmen bahnbrechende Innovationen für den Grappa-Markt geliefert und seine Position als Qualitätspionier gefestigt. Den Preis „Weinunternehmer des Jahres national“ nahm der Spitzenwinzer Markus Molitor von der Mosel entgegen. Mit seinen Steillagenweinen und Qualitätsansprüchen macht er seit Jahren von sich reden. Christophe Salin, CEO von Domaines Baron de Rothschild (Lafite) wurde in der Kategorie „Weinunternehmer des Jahres international“ geehrt. Er hält seit Jahren erfolgreich die Zügel des Luxus-Unternehmens in der Hand. Das italienische Traditionshaus Frescobaldi, das seit 700 Jahren Weine produziert, wurde mit der Auszeichnung „Weinfamilie des Jahres“ bedacht. Für sein Lebenswerk wurde Paul-François Vranken prämiert. Der gebürtige Belgier hat mit Vranken-Pommery in nur einer Generation ein imposantes Champagner-Imperium geschaffen. Der „Sonderpreis der Jury“ wurde Bernd G. Siebdrat verliehen. Seit Jahren setzt er sich für die Restaurantkultur in Deutschland ein. Unterstützt wurde der Meininger Award Excellence in wine & spirit von der Messe Düsseldorf sowie den Unternehmen JF Hillebrand, DO Rueda, Swiss Wine, Verallia Deutschland, Nomacorc und Zwiesel Kristallglas. An der Spirituosenbar wurden Spezialitäten von Rotkäppchen-Mumm, Henkell & Co. und Borco serviert.

www.meininger.de/de/meininger-award



FOTOS: SASCHA KRELAU

Das italienische Traditionshaus Frescobaldi erhielt die Auszeichnung „Weinfamilie des Jahres“ ▼



▲ Stolz „Weinunternehmer des Jahres national“: Spitzenwinzer Markus Molitor



▲ Für sein Lebenswerk wurde Paul-François Vranken prämiert

◀ Der Award für den „Spirituosenunternehmer des Jahres“ wurde der in Norditalien ansässigen Destillerie Nonino verliehen, in Deutschland wird die Kult-Destillerie durch Schlumberger vertreten



▲ Der „Sonderpreis der Jury“ wurde Bernd G. Siebdrat verliehen, der sich seit Jahren für die Restaurantkultur in Deutschland einsetzt



▲ Christophe Salin, CEO von Domaines Baron de Rothschild (Lafite) wurde in der Kategorie „Weinunternehmer des Jahres international“ geehrt



▲ Die Preisträger 2017 mit den Gastgebern Andrea Meininger-Apfel und Christoph Meininger (Mitte)