

Eine "Ingrid" als Gastro-Preis

Erschienen im Südkurier 12.01.2005 (www.suedkurier.de)

Prämierungsidee des Wirtekreises voller Erfolg - "Vogelhaus" gewinnt Hauptpreis

Die Idee des Wirtekreises e.V., einen Konstanzer Gastro-Preis zu stiften, hat schon im ersten Jahr sehr guten Anklang gefunden. Die lebensgroße Skulptur "Ingrid" - so heißt der Konstanzer "Gastro-Oscar" - wird nun ein Jahr lang vor dem Kaffeehaus "Vogelhaus" stehen. Auch vier weitere Betriebe wurden ausgezeichnet. Der Publikums-Preis soll künftig jährlich verliehen werden, kündigte Wirtekreisvorstand Dieter Wäsche bei der Preis-Gala an. Konstanz

VON STEFANIE WEIß

Konstanz - Die Trophäe des neuen Konstanzer Gastronomie-Preises ist ein echter Lenk: Modell des Künstlers für die lebensgroße Gastro-Trophäe und ihre kleinformigen Ableger war die schwäbische Küchenmeisterin und Wirtin Ingrid Wilms aus Herrenberg, die den Gala-Abend im Inselhotel durch ihre Anwesenheit zierte. Nach ihr heißt die von Peter Lenk geschaffene Trophäe denn auch Gastro-"Ingrid" und nicht Gastro-"Oskar". Die Hauptpreisträgerin des Jahres 2004, Martina Vogl, schlug eine Brücke zwischen Künstlern und Gastronomen: "Unternehmer und Künstler dürfen nicht immer nach dem Mainstream schießen", sagte sie. "Wir müssen einen eigenen Kompass haben." Zuvor hatte Jurymitglied und SÜDKURIER-Lokalchef Tobias Engelsing das "Vogelhaus" als innovativen Bruch mit liebgewonnenen Konstanzer Gastronomiegewohnheiten bezeichnet. Die "willensstarke Schwäbin" Martina Vogl habe mit ihrem neuen Kaffeehauskonzept die "jahrhundertealte Gemütlichkeit" der Stadt "ordentlich aufgemischt".

Der Sternekoch und über Jahrzehnte hinweg erfolgreiche Konstanzer Gastronom Berthold Siber bekam eine "Ingrid" in der Sonderkategorie "Lebenswerk". Laudator Herbert Reiner lobte die unschätzbaren Dienste Sibers für die Touristenlandschaft Bodensee und erinnerte an seine "kulinarische Hochkunst". Per Videobotschaft dankte der ortsabwesende Preisträger dem Publikum.

Zu Tränen gerührt - fast wie es sich bei der Verleihung des begehrten Oskar-Filmpreises abspielt - nahm Monika Irling vom "Weinglöckle" den Preis in der Kategorie "Weinstuben/Bars" von Jurorin Gabriele Schneider entgegen. Gemeinsam mit Ehemann Harry Irling betreibt sie erfolgreich eine der traditionellen Weinstuben in der Niederburg. Ebenfalls eine kleine "Ingrid" gewann das "Storikenescht" in der Kategorie "Spezialitätenküche". Danielle La Boux und Serge Schatz hätten mit diesem Restaurant eine "diplomatische Vertretung der elsässischen Küchenkunst" geschaffen und "franco-alemannisches Flair" nach Konstanz gebracht, so Jury-Mitglied Rolf Grywaczewski. "Die Bleiche", wie der Konstanzer Volksmund das Restaurant "Stromeyer" nennt, bekam den Gastro-Oscar in der Kategorie "Deutsche Küche". Das direkt am Seeufer gelegene Lokal unter der Leitung von Uli Maute-Schulz und Jochen Schulz überzeugte die Jury durch gemütliche und erholsame Atmosphäre und die abwechslungsreiche Speisekarte, so Jurorin Natalie Leiner.

Wohlbefindungsgefühl solle beim Gast hervorgerufen werden, darauf komme es in der heutigen Gastronomie-Landschaft an, betonte Festredner Beat Krippendorf, ein Schweizer Fachmann für Motivationstraining im Gastronomieberuf. "Emotionale Qualität" ist Krippendorfs Zauberformel: Was man nicht verinnerlicht habe, könne man auch nicht

veräußern. Nur wer seinen Beruf gerne und engagiert ausübe, könne Gäste gewinnen, überzeugen und halten.

Der vom Konstanzer "Wirtekreis e.V." ins Leben gerufene Preis soll künftig jährlich verliehen werden. Nicht eine Fachjury, sondern die Gäste der Lokale beurteilen über Punktelisten ihre liebsten Weinstuben, Bars, Hotels, Kaffeehäuser, Restaurants und Bistros. Während der letztjährigen Sommermonate wurden 101 hiesige Lokale von Touristen und Einheimischen nominiert. Die Endabwägung traf die fünfköpfige Jury. Ideengeber zum Konstanzer Gastro-Preis mit "Ingrid"-Trophäe sind "Petershof"-Chef Dieter Wäschle und "Barbarossa"-Chef Jürgen Wiedemann, beide Vorstandsmitglieder im Wirtekreis. Die engagierten Gastronomen waren es, die die feierliche Verleihung der "Ingrid" mit Gala-Dinner im Inselhotel organisiert hatten. Die Inselhotel-Crew zauberte ein großes Buffet mit regionalen Köstlichkeiten. "Rio Dance" aus München spielte für die 300 Gäste zum Tanz auf. Die vier Musiker sind Mitglieder der bekannten "Münchner Zwietracht"-Band. Der gelungene Gala-Abend mit einem Hauch von "Oscar-Verleihung" wurde durch Sponsoren aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe und zahlreichen Gastro-Zulieferbetrieben wesentlich mitfinanziert.

Voglhaus Pressearchiv: <http://www.das-voglhaus.de>