

Genuss-Michel: Das sind die Gewinner 2024

Christian Rach für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Tim Mälzer hielt Laudatio.

Hamburg, 22. April 2024. Zum bereits siebten Mal wurde am heutigen Abend im Emporio der wichtigste Gastro-Preis der Hansestadt verliehen. 20 Testsieger und fünf Genuss-Michel Gewinner durften sich über die begehrte Auszeichnung freuen. Initiatoren und Veranstalter der Gala sind die Herausgeber der SZENE HAMBURG Essen + Trinken, Tanya Kumst und Mathias Forkel. Den Genuss-Michel für das beste Restaurant des Jahres erhielt das Nil, als bester Newcomer wurde Koer Kulinarik & Bar und als beste Bar Nikkei Nine gekürt. Gastronom und Landwirt Hannes Schröder erhielt den Nachhaltigkeitspreis. Christian Rach wurde für sein Lebenswerk ausgezeichnet.

Als um 19 Uhr das Licht erlosch, schaute Hamburgs Gastro-Szene gespannt auf die Bühne des FestsaaIs im Emporio. Wie schon in den Jahren zuvor begrüßte Moderator Markus Tirok in gewohnt souveräner und lockerer Art die rund 700 Gäste, unter denen sich u.a. Christoph Ruffer, Oke Göttlich, Maurizio Oster, Michel Abdollahi, Stevan Paul, Toni Henssler, Sandra Quadflieg, und Suman Kumar befanden. Mit Tanya Kumst und Mathias Forkel traten zunächst die Gastgeber des Abends auf: „Heute Abend feiern wir Hamburgs Gastronomie, ihre unglaubliche Vielfalt, die Qualität und die vielen tollen Menschen, die mit Engagement und Herzblut dafür sorgen, dass es eine solche Auswahl gibt.“ Sie dankten ihrem Team, der Jury und den Sponsoren für ihr Engagement.

Genuss-Michel: Nur die Besten der Besten

Nach der Auszeichnung der 20 Testsieger wurden die fünf Genuss-Michel Gewinner geehrt.

Mit Nikkei Nine als Bar des Jahres wurde der erste von fünf Genuss-Michel verliehen. Die Bar im Vier Jahreszeiten an der Alster setzt Maßstäbe, wenn es um geschmackvolles Interieur geht und ebenso bei den Drinks, die die japanisch-peruanische Ausrichtung des angrenzenden Restaurants perfekt einfangen.

Als bester Newcomer 2024 wurde das Koer Kulinarik & Bar ausgezeichnet. Eröffnet im September 2023 präsentiert eine leidenschaftliche und engagierte U-30-Crew lässiges Fine-Dining mit saisonaler, regionaler und kreativer Küche. „Faszinierend, unaufgeregt, ohne Wichtigtuerei, dabei mit großartiger Leichtigkeit“, urteilte die Jury.

Das Nil erhielt die begehrte Trophäe für das Restaurant des Jahres. Einhellig entschieden die neun Juroren, dass es ein Leuchtturm gehobener, dennoch auf dem Boden gebliebener Gastlichkeit sei. Das seit mehr als 30 Jahren existierende Restaurant am Pferdemarkt punktet nicht nur mit abwechslungsreicher, hochkarätig präsentierter Kulinarik, sondern auch mit herausragender Kalkulation, die für ein sensationelles Verhältnis von Preis und Leistung sorgt.

Lebenswerk für Christian Rach

Höhepunkt der Gala war die Verleihung des Genuss-Michels für das Lebenswerk, mit der in diesem Jahr Christian Rach geehrt wurde und erklärte: „Erster Gedanke: ‚Oh Gott, jetzt bin ich alt‘. Zweiter Gedanke: ‚Wie wunderbar ist das denn!‘ Dritter Gedanke: ‚Von der SZENE HAMBURG diesen Preis verliehen zu bekommen, dem Magazin, das mich seit Jahrzehnten durch die Hamburger Genuss-Welt begleitet, ist eine unglaubliche Ehre‘. Niemand in Hamburg ist näher am gastronomischen Geschehen in der Stadt als das Team von SZENE HAMBURG Essen + Trinken. Diesen Preis verliehen zu bekommen, erfüllt mich mit Stolz und ist eine große Ehre.“

Rach, der als Koch und Gastronom in Hamburg Maßstäbe gesetzt hat und als Restauranttester und Kochbuchautor deutschlandweit bekannt ist, freute sich nicht nur über die besondere Auszeichnung, sondern auch über den Laudator. Kein geringerer als Tim Mälzer würdigte ihn. „Christian Rach ist ein Vorbild für viele Generationen von Gastronomen: mit seinem Innovationsgedanken, der Art und Weise der Gastronomie, die er gemacht hat, und vor allem auch, wo er sie gemacht hat. Ich finde, das macht einen Preis für das Lebenswerk aus, und weil er sehr alt geworden ist“, so der Fernsehkoch und Inhaber der „Bullerei“, die an diesem Abend auch Testsieger in der Kategorie „Szene-Läden“ wurde.

Eine besondere Überraschung hatte das Genuss-Michel Team dann noch für Christian Rach vorbereitet: Wolfgang Bosbach war extra zur Verleihung angereist. Die beiden Männer moderieren gemeinsam Deutschlands Politik-Personality-Podcast „Bosbach & Rach - Die Wochentester.“ Wolfgang Bosbach stellt heraus: „Ich schätze Christian Rach nicht nur als Mitmoderator. Er ist ein ebenso kluger wie bescheidener Mensch, mit dem ich gern zusammenarbeite und zusammen bin.“

Unabhängige Jury entscheidet

Über 750 Restaurants standen in den letzten Monaten auf der Liste der Tester, aus denen schließlich die Besten der Besten ausgewählt wurden. Herausgeber Mathias Forkel betont: „Wir sind die einzigen, die die gesamte Restaurantszene in Hamburg testen – anonym, kritisch und unabhängig.“

Am Ende entschied eine unabhängige Jury, wer den Genuss-Michel mit nach Hause nehmen darf. Zu ihnen zählen Foodstylistin und Köchin Elli Neubert, foodlab-Gründerin Christin Siegmund, Stefanie von Carlsburg, Leiterin Unternehmenskommunikation Haspa, Stern-Journalistin Denise Wachter, Jens und Christian Sroka von Heimathafen Hotels, Foodjournalist Stevan Paul sowie Koral Elci, Geschäftsführer Kitchen Guerilla, der sich auf die Neueröffnung seines Business-Lunch-Restaurant Table Dot im April freut. Auch Moderatorin und Coach Anke Harnack ist seit vier Jahren Jury-Mitglied: „Mir gefällt, dass wir in der Jury wirklich streiten und diskutieren. Es gibt keine vorgefertigte Entscheidung und keine Beeinflussung von außen.“

Mehr als 460 Seiten: Genuss-Guide durch Hamburgs Gastronomie

Mit der Präsentation der 37. Ausgabe des Genuss-Guide durch Tanya Kumst und Mathias Forkel endete die Verleihung 2024.

Das Medium deckt mit 470 Seiten das gastronomische Angebot Hamburgs und Umgebung ab. „In diesem Jahr haben wir besonders auf die Heimatküche geschaut. Überzeugen Sie sich selbst, wie regional und genussvoll Hamburg ist“, sagt Tanya Kumst. Gut 500.000 Kontakte erreicht allein die Print-Ausgabe des Genuss-Guide jährlich in Hamburg. Mathias Forkel ergänzt: „Seit drei Jahren gibt es den Genuss-Guide auch online (www.genussguide-hamburg.com). Dort finden User das Angebot auch digital und über das Jahr hinweg stets aktuell. Wir stecken in einem digitalen Medienwandel, den wir in unserem Verlag aktiv mitgestalten, um weiterhin zukunftsfähig und attraktiv zu bleiben. Die Zugriffszahlen zeigen: Es lohnt sich!“

Im Anschluss wurde im Emporio Tower bis nach Mitternacht genussvoll weitergefeiert.

Dank an die Sponsoren

Tanya Kumst und Mathias Forkel dankten allen Partnern, die die Verleihung des Genuss-Michels ermöglicht haben: CHEFS CULINAR, Hamburg Zanzibar Gin, HAK-foodeko, Lloyd Caffee, may design und MINI Hamburg sowie 1664 Blanc, Lemonaid, Magnus, Nord Event, Open Mouth, Ratsherrn, Vineyard und Westfield.

VKM Verlagskontor für Medieninhalte GmbH

Mit einer großen Portion Mut, viel Leidenschaft und jede Menge Visionen gründeten Tanya Kumst und Mathias Forkel 2015 die **VKM Verlagskontor für Medieninhalte GmbH** und retteten eines der ältesten Stadtmagazine Deutschlands vor dem Aus. **Tanya Kumst** und **Mathias Forkel** arbeiten seit mehr als 25 Jahren erfolgreich in der Medienbranche und kennen das Verlagsgeschäft aus dem Effeff.

Die **SZENE HAMBURG** ist seit 50 Jahren nicht aus der Hamburger Medien- und Kulturlandschaft wegzudenken. Hier wird noch selbst recherchiert, selbst geschrieben, selbst produziert. Das Magazin liefert monatlich einen umfassenden Überblick über Hamburgs Kulturlandschaft – inklusive großem Veranstaltungskalender. Zudem ist VKM mit dem kostenlosen Stadtprogramm und Infomagazin **hamburg:pur** in der Stadt vertreten. Einmal jährlich erscheint im Verlagskontor der Restaurantführer **SZENE HAMBURG Essen +Trinken – der Genuss-Guide**, der anonym, kritisch und unabhängig die Lokale der Hansestadt testet. Die besten Restaurants der Stadt werden zusätzlich mit dem Genuss-Michel, dem wichtigsten Gastropreis der Hansestadt, ausgezeichnet.

Alle Publikationen verstehen sich als kritisch, unabhängig, meinungsstark sowie serviceorientiert. VKM hält an Printmagazinen fest und positioniert sich gleichzeitig crossmedial über alle digitalen Kanäle hinweg.

Pressekontakt

Stefanie Kastell
Gaußstraße 190c
22765 Hamburg

mobil (01 70) 9 05 80 59
projekt@szene-hamburg.com