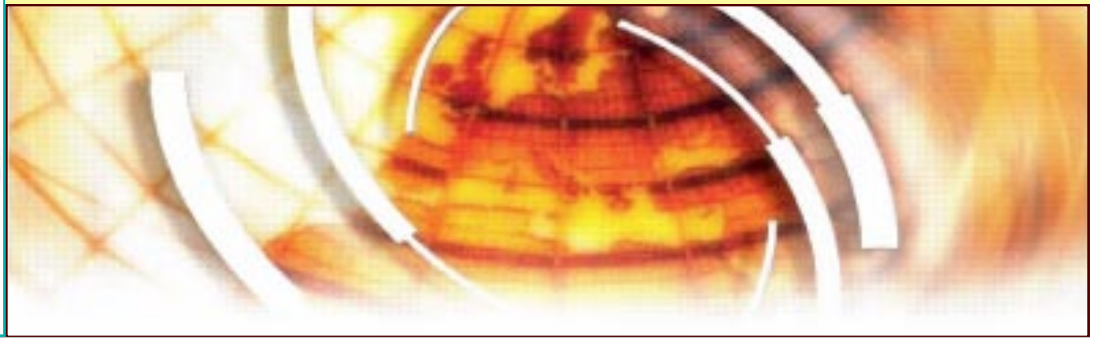




LEADERS CLUB EXPRESS



Ausgabe 3. Quartal 2005

EDITORIAL

Liebe Leaderinnen und Leaders,

vor zwei Jahren bin ich mit der Zielsetzung angetreten, unter anderem die Kommunikation im Club sowie die Integration neuer Mitglieder zu fördern. Was wir getan haben, war die bestehenden Tools wie Express und Website zu verbessern und durch die rasche Information via SMS zu ergänzen sowie unsere Veranstaltungen – Treffen, Reisen, den Award – zu forcieren und zu professionalisieren. Die Internationalisierung des Clubs entwickelte sich zu einem weiteren zentralen Thema, das mit beeindruckender Dynamik in die Gründung des Leaders Club International und der Etablierung wesentlicher Kommunikationsmittel wie Website, Newsletter und der mehrsprachigen Broschüre mündete.

Um unseren deutschen Club weiter so lebendig zu halten wie bisher, bedarf es der ständigen Weiterentwicklung. Genau dies stand im Zentrum des ersten „Strategiemeetings“, zu dem sich der Rat am 7. Oktober in München traf. Wohin wollen wir gehen? Wo ist Handlungsbedarf nach innen wie nach außen? lauteten die Fragestellungen. Die Vision des freundschaftlichen Netzwerks als Fundament unserer Gemeinschaft wurde während dieser Diskussion erneut bekräftigt. Politisch – so die übereinstimmende Meinung – sollte sich der Club nur bei Gastronomie relevanten Themen wie der Mehrwertsteuer äußern.

Um die Gemeinschaft weiter zu festigen und ihren Stellenwert nach innen und nach außen zu erhöhen, wurden mehrere sehr gute Vorschläge gemacht. So ist geplant,

- die Jahreshauptversammlung auf den Donnerstag vor der INTERNORGA zu verschieben mit anschließendem Get-together,
- regionale Leaders Club Abendessen als Ergänzung der Stammtische einzuführen,
- die Integration neuer Mitglieder zu fördern mittels Präsentation durch die Paten, der Kreation von „Aufnahmeritualen“ zur Verdeutlichung des Stellenwertes der Mitgliedschaft und der Wahl von Integrationsbeauftragten,
- eine Liste von Freunden des Clubs anzulegen, die regelmäßig informiert und zu den Treffen eingeladen werden.

Dies waren im Wesentlichen die Ergebnisse des Strategiemeetings, das zukünftig einmal im Jahr stattfinden wird. Den ausführlichen Rückblick und Vorschau wird es bei unserer Jahreshauptversammlung im März geben.

Ein weiteres Ziel, das ich noch erreichen möchte, will ich jetzt schon ankündigen: Die Aufnahme von nochmals 10 bis 20 jungen, dynamischen Gastronomen in unsere Reihen, womit die angestrebte Mitgliederobergrenze dann fast erreicht wäre.

Bis bald in Berlin - ich freue mich auf Euch Alle!
Euer Jürgen Strasser



Inhalt:

Seite 2 - 3
Award 2005

Seite 4
Reisen
Wir stellen vor

Impressum

BRAINFOOD

Für mich wäre die Welt ohne Bücher ärmer. Besonders gerne greife ich zu Literatur, die mir von Kollegen empfohlen wird. Wie bei ‚Tipping Point‘: Entdeckt während der Marokko-Reise bei unserer Freundin und Kollegin Marietta Junig. Kurzes Hinlesen genügte und zuhause angekommen eilte ich zuerst in die Buchhandlung. Dieses und weitere Bücher möchte ich als Tipp an Euch weitergeben und damit die neue Rubrik „Brainfood“ mit Buchempfehlungen aus den Reihen der Mitglieder eröffnen. Wenn Ihr Bücher habt, deren Gedankengut Euch fasziniert, lasst es uns wissen und gebt uns die Empfehlung weiter. Wir freuen uns auf Euren Input!

📖 Malcolm Gladwell

Der Tipping Point

Wie kleine Dinge Großes bewirken
Berlin Verlag, ISBN 3827002745. 20 EUR
Kommentar: Der „Tipping Point“ - jener Moment, wenn eine Idee oder ein Trend eine Schwelle überschreitet und sich wie eine Epidemie ausbreitet. Wie kommt es dazu, wie wird der Tipping Point ausgelöst? Verblüffende Fallbeispiele, anregend und unterhaltsam!

📖 Geshe Michael Roach

Die Weisheit des Diamanten

Buddhistische Strategien für beruflichen Erfolg und privates Glück.

Berlin: Theseus, 2003. ISBN: 3-8962-0205-7. 23 EUR

Kommentar: Eine ganz andere Betrachtungsweise von Problemen. Paradigmenwechsel garantiert und einfach spannend zu lesen!

📖 Werner Köhler

Cookys

ISBN 3462033522, 9,90 EUR (Amazon)

Ein kulinarischer Entwicklungsroman.
Kommentar: Aus der Anfangszeit der Jungen Wilden: Liebe, Sex, Drogen und die große Leidenschaft des Kochen. Ich habe mich in diesem Buch immer wieder selbst entdeckt.



LEADERS CLUB AWARD 2005

Frontbericht aus dem politischen Berlin unserer Tage

Hallo Leaders, hallo Award-Nominierte, Kollegen und Freunde!

Noch 56 Tage bis zum Ereignis Leaders Club Award 2005! Einen herzlichen Gruß aus der Hauptstadt vom Brandenburger Tor, genauer gesagt, aus dem Theodor Tucher und der Akademie der Künste.

Wir schaffen schon fleißig!

Berlin, ganz Berlin, freut sich!

Hoffentlich auch unser regierender Bürgermeister Herr Wowereit!

Und wir, vom Tucher am Tor, ganz besonders darüber und darauf, dass wir den diesjährigen Award für den Leaders Club in der Akademie und bei uns, im Tucher am Tor, ausrichten dürfen.

Zwischen aktueller Politik und dem alten Herzen Berlins,

zwischen ehemals Ost und West,

zwischen Adlon und der entstehenden

amerikanischen Botschaft,

errichtete der Stararchitekt Bönisch die neue Akademie der Künste in Berlin.

Super modern, mit historisierenden Elementen,

schuf er ein einzigartiges Bauwerk, in dem unser Award in diesem Jahr vergeben wird.

Gegenüber, neben der französischen Botschaft und dem Reichstag, finden Sie das Theodor Tucher, bekannt für Currywurst, bei uns „Die Literarische“ genannt und Präsident Bush.

Literatensalon und Speisekabinett am Pariser Platz.

Dem geschichtsträchtigen Platz stets verpflichtet, präsentieren wir uns deutsch.

Gemäss der deutschen Politik

wissen wir nicht,

ob wir konservativ – rot

oder die liberale Modernität vertreten!

Doch wir wissen Eines!!

Dass wir am 23.11. ab 22 Uhr unseren diesjährigen Award-Preisträger hoch leben lassen und rauschende Feste feiern, das können wir und wollen wir mit Euch zelebrieren.

Mit Sexy Rouge – Currywurst und molekularer Köstlichkeit.... mehr wird nicht verraten!!!

Wir freuen uns auf Euch!!!!

Bis zum 23.11.2005

Frank Waldecker

Für das Tucher am Tor in Berlin

Locations und Programm

Sechs Gastro-Konzepte aus Deutschland, Österreich und der Schweiz sind für den diesjährigen – den vierten – Leaders Club Award nominiert. Nach Frankfurt, Dortmund und Hamburg sind wir in diesem Jahr in der Hauptstadt zu Gast und können Euch zwei ganz besondere Locations bieten: Die Preisverleihung findet in der Akademie der Künste statt, die After-Show-Party im „Theodor Tucher“, Speisekabinett und Leselounge unseres Freundes und Mitglieds Frank Waldecker.

Das Programm

18:00 h	Akademie der Künste - Empfang
19:00 h	Programmbeginn im Auditorium
20:45 h	Pause mit Tombola und Döschen-Menü im Vorraum
21:45 h	Preisverleihung
22:30 h	Ende
23:00 h	Aftershow-Party im Tucher



Der Neubau der Akademie der Künste: „Er soll bei Tag schimmern, bei Nacht leuchten“ – ein wahr gewordener Wunsch. Am 21. Mai kehrte die Akademie in ihr traditionsreiches Haus am Pariser Platz zurück.

Preis Karte Award 85 € plus MwSt - Einladungsversand ca. 4 Wochen vor dem Event.

Übernachtung

In drei Hotels stehen Abrufkontingente bis Ende Oktober bereit. Das Stichwort lautet immer: Leaders Club.

Unsere Hotels:

Unter den Linden; Unter den Linden 14; 10117 Berlin Tel. 030-23811636 Abrufkontingent bis 25.10.

EZ 77-87 € DZ 113 € inkl. Frühstück

Marriott Berlin; Inge-Beisheim Platz 1; 10785 Tel.: 030-220000 Abrufkontingent bis 28.10.

EZ oder DZ 139 € Frühstück extra 22 €

Regent Berlin; Charlottenstraße 49; 10117 Berlin Tel.: 030-20336666 Abrufkontingent bis 28.10.

EZ oder DZ 165 € Frühstück extra 27 €



www.spindlerklatt.de



www.restaurant-cube.de
Cube im Kunstmuseum Stuttgart



www.die-roehre.at

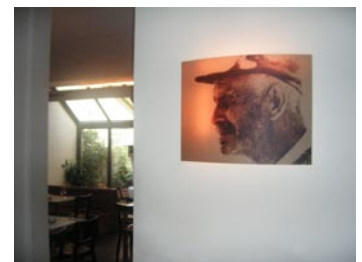


Nominierte Konzepte

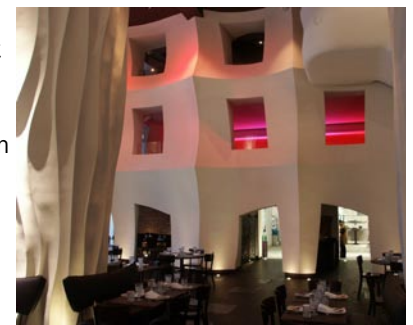
Für Berlin nominiert ist das „Spindler & Klatt“, ein multifunktionales Konzept von Frank Spindler und Jesko Klatt mit Bedrestaurant, Lounge und Clubfloor in asiatisch inspiriertem Ambiente auf über 1.000 m² Fläche im Kornspeicher der alten Heeresbäckerei. Der Veranstaltungsort des Leaders Club Awards 2004, das „East“ in Hamburg, steht in diesem Jahr auf der Nominiertenliste: eine Design-Destination mit Restaurant, Bar, Lounge und Hotel von Christoph Strenger und Roland Koch (Gastro Consulting) sowie Marc Ciunis. Als Duo nominiert ist die Museumsgastronomie Restaurant „Cube“ und Bar Lounge „O.T.“ von Jörg Rauschenberger (Rauschenberger Partyservice), beide mit beeindruckender Location im gläsernen Würfel des Stuttgarter Kunstmuseums. Nominiertes Münchner Konzept ist das griechische Restaurant „Kytaro“ von Leonidas und Christina Arachovitis: griechische Küche modern interpretiert, klarem, durchaus schlichtem Ambiente und mediteraner Partystimmung am Abend. Herausragende Vertreter für innovative Gastronomie sind aus den Nachbarländern Schweiz und Österreich die „Röhre“ und das „Schwellenmätteli“. Zwischen Mond- und Attersee liegt die „Röhre“: komplett in Röhrenform, ringsum mit Holz ausgeschlagen und einem phantastischem Blick auf die Bergwelt. Durch seine Lage direkt an der Straße fällt die „Röhre“, betrieben von Christian Denz und Margit Gutmann, in das Segment Raststättenkonzept. Direkt über den Fluten der Aare sitzt man auf der Terrasse des „Schwellenmätteli“ - ein Gastro-Konzept mit drei Bereichen an der historischen Berner Aareschwelle: das Flussrestaurant (tagsüber Bistro/Cafe) mit der spektakulären Terrasse, das Restaurant Casa mit italienischer Esskultur und die Lounge. Betreiber ist Thomas Käser.



www.schwellenmaetteli.ch



Kytaro



www.east-hamburg.de

Trendtour Berlin

Die Tour wird am Tag nach der Awardverleihung stattfinden: am 24. November ab ca. 12:00h. Wir werden u.a. folgende Hotspots besuchen: am Wittenberg Platz die drei Betriebe unseres Mitglieds Akiliic „Grenader, Paydos, Faustos“; „PanasiaS und „Mr Vong“ (Award Gewinner 2002), „A Lounge“ von

unserem Mitglied Karlo Karlstedt; Stephan Schnecks neuestes Konzept „Schnitzerei“; die neue Mega Event Location „Goya“; krönender Abschluss wird „Spindler & Klatt“ sein, das nominierte Konzept aus Bedrestaurant, Lounge und Clubfloor. Anmeldung im Koordinationsbüro.



REISEN

London

14.-16. Oktober
Preis DZ mit An-
reise Eurostar
p.P. € 490,-,
EZ-Zuschlag
€ 110,-, DZ mit
eigener Anreise
p.P. € 430,-
EZ Zuschlag
€ 110,-
Info und Anmel-
deformular
auf der
Homepage
Leaders Club
International.

Freitag, 14. Oktober

Anreise mit dem Euro Star. Alternativ: eigene Anreise und Treffen mit der Gruppe um 11:30 Uhr (Ortszeit!) im WAGAMAMA

Besuch der Restaurants von Harvey Nichols (Yo! Sushi, The Fifth Floor); Anschließend Besuch von HARRODS mit seinen verschiedenen Restaurants (vom viktorianischen Stil bis zum Kinderrestaurant) und der Feinkost-
abteilungen; danach Trendstraße Marleybone Street mit den Konzepten Girafe, Quiet Révolution, Grand Bazar, eat.thai.net, le Pain Quotidien, Fishworks.

Freitag ab 20:30 Uhr

Abendessen im «CASTELNAU», ein französisches Restaurantkonzept in einem englischen Pub, ein Betrieb un-
seres Korrespondenten Laurent MALNUIT (Massive Pub – www.massivepub.com)

Samstag, 15. Oktober 2005

Heute sind die neuen Konzepte dran: Gourmet Burger Kitchen: Maze, ein Pariser Café-Bäckerei-Konditorei
Konzept: ROKA, das letzte Restaurant von Gordon Ramsay, dem lokalen Ducasse; LEON: Bio-Fast-Food; Fine
Burger Company, le Cercle, Nobu Berkeley. Wir werden auch das CONRAN Imperium und das PICCADILLY Vier-
tel entdecken. Mittagessen bei MOMO, dem Betrieb unseres Korrespondenten Samir KERCHICHED (www.momorest.com) und Abendessen im «La Porte des Indes London» von unserem Mitglied KARL STEPPE (www.laportedesindes.com).

Sonntag, 16. Oktober 2005

Besuch von Covent Garden, dem etwas anderen Stadtteil; Mittagessen. Rückfahrt Alternative 1: Abfahrt von
London Waterloo um 17:09 Uhr – Ankunft in Paris am Gare du Nord um 20:59 Uhr. Alternative 2: eigene Rück-
fahrt nach 15:00 Uhr planen oder noch eine Nacht London genießen.



WIR STELLEN VOR



ORO, Saarbrücken

Eröffnung: 24. Oktober 2004

Konzept: Das ORO mit seiner Lage am St. Johanna-Markt, dem „gastronomischen Wohnzimmer
Saarbrückens“ laut Macher Luca Basso, will ein breites Publikum ansprechen und Menschen
zusammen bringen. Im Erdgeschoss befinden sich das Bistro, die Bar, Lounge, Chill out-Area,
im oberen Bereich das Restaurant mit hochwertiger mediterraner Küche. So wie die Karten
ist auch das Ambiente sind je nach Bereich unterschiedlich gestaltet: gemütlich-edel das
Restaurant, lässig-cool unten mit goldenen und roten Wänden.

Größe: 400 qm Gastraum, ca. 210 Sitzplätze innen, 180 Außenplätze

Multiplikation: Entworfen als Individualkonzept, ist vorgesehen, das Grundkonzept und den
Namen auf weitere Standorte auszuweiten.

www.oro-online.de

Kontakt: Luca Basso, Coyote.

Impressum

Herausgeber:

Leaders Club Deutschland
www.leadersclub.de

Präsident:
Jürgen Straßer
Tel. 0173-9379701

Leaders Club Koordinationsbüro
c/o Pencom Ploner Partner
Burgstraße 5
60316 Frankfurt
Telefon 069 – 1337 9855
Fax 069 – 1337 9957
Email: info@leadersclub.de
Leaders Club Express:
Jean Ploner / Lena Kraft (articolare)