

Pressemitteilung

**Deutscher Gastro-Gründerpreis:
Flieten Franz holt sich den Hauptgewinn von 10.000 Euro**

- **Publikum votiert für Chicken Wings und Barbecue**
- **Fünf Start-ups begeistern Fachbesucher*innen im großen Finale**
- **Allen Konzepten winken tolle Preise und Anerkennung der Branche**

Hamburg, 30. April 2022: Die diesjährige Start-up-Krone geht nach Trier. Das entschied das Publikum beim spannenden Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises heute per Live-Abstimmung auf der INTERNORGA. Max Laux, Gründer von Flieten Franz, darf sich neben dem Hauptgewinn von 10.000 Euro, auch über eine Beratung durch den Leaders Club und die Teilnahme an den hochkarätigen INTERNORGA-Events sowie viel Anerkennung aus der Branche freuen.

„Ich freue mich riesig, dass ich unsere regionale Spezialität Flieten der ganzen Welt nahe bringen kann“, kommentierte Maximilian Laux den Gewinn des Hauptpreises. Denn Flieten sollte jede*r mal probiert haben. Schon, weil Worte nicht ausreichen, um zu erklären, warum sie so gut schmecken. Das finden nicht nur die meisten Trierer*innen, sondern auch der Gründer. Für alle, die nicht aus der Region kommen: „Flieten sind die besten frittierten Hähnchenflügel, die es gibt! Innen butterzart und außen knusprig, mit einer unverwechselbaren Gewürzmischung“, erklärt der vom Land Rheinland-Pfalz für sein kulinarisches Startup „Flieten Franz“ zur Unternehmerpersönlichkeit des Jahres 2021 gekürte Gastronom. „Mit dem Preis im Rücken wird es Flieten sicherlich auch bald außerhalb von Trier geben“, verspricht Laux. „Aber erst einmal investieren wir in unseren neuen Standort in der ehemaligen Pferdeklinik, den wir zu einem Barbecue Hotspot ausbauen werden!“

Abstimmung online und vor Ort auf der INTERNORGA

Nach zwei Jahren Wartezeit und einem digitalen Pitch konnten die fünf Finalist*innen des Deutschen Gastro-Gründerpreises sich und ihre Gastro-Ideen dem Fachpublikum auf der Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt endlich wieder persönlich präsentieren. Im spannenden, von 2-Sternekoch Tohru Nakamura moderierten Finale mussten sich die rund 1.000 Teilnehmer*innen der Abstimmung online und vor Ort neben dem Barbecue-Imbiss aus Trier, zwischen der vegan-vegetarischen Tagesbar „Beetschwester“ aus Münster, afrikanischer Fusion-Küche von „Lordi Kocht“ aus Hamburg, den Lebensmittelretter*innen aus der Münchner „Community Kitchen“ und hausgemachter Pasta von „Nudel & Holz“ aus Düren entscheiden. „Die Entscheidung war wieder einmal ausgesprochen schwer“, kommentiert INTERNORGA-Chefin Claudia Johannsen die Wahl. „Alle Gründer*innen und ihre Ideen begeistern und werden die Gastro-Szene sicher auch in Zukunft nachhaltig bereichern. Deswegen sind aus unserer Sicht auch alle fünf Gewinner!“

Impulse für die Branche

Der Deutsche Gastro-Gründerpreis wird von der INTERNORGA, dem Leaders Club Deutschland und dem Kassensystemanbieter orderbird verliehen. Alle fünf vorab von einer hochkarätig besetzten Jury ausgewählten Finalisten*innen und -Teams erhalten dank der Unterstützung von Coca Cola European Partners, Melitta Professional, ETL ADHOGA und Testando wertvolle Sachpreise und Beratungsdienstleistungen, außerdem eine kostenlose zweijährige Leaders Club Mitgliedschaft, ein orderbird Gastrokassen-Gesamtpaket inklusive Lizenz, ein professionelles Fotoshooting und mediale Unterstützung.

Leaders Club-Präsident Michael Kuriat hebt die gewachsene Bedeutung des Preises hervor: „Die Gastronomie braucht kreativen Nachwuchs, um lebendig zu bleiben. Mit dem Deutschen Gastro-Gründerpreis richten wir das Spotlight auf die vielversprechendsten jungen Ideen, unterstützen sie bei ihrer Entwicklung und tragen so wertvolle Impulse in die Breite der Branche.“

Gewinnerporträt Flieten Franz, <https://flietenfranz.de>

Flieten sollte jede*r mal probiert haben. Schon, weil Worte nicht ausreichen, um zu erklären, warum sie so gut schmecken. Das finden nicht nur die meisten Trierer*innen, sondern auch Maximilian Laux. Für alle, die nicht aus der Region kommen: „Flieten sind die besten frittierten Hähnchenflügel, die es gibt! Innen butterzart und außen knusprig, mit einer unverwechselbaren Gewürzmischung“, erklärt der vom Land Rheinland-Pfalz für sein kulinarisches Startup „Flieten Franz“ zur Unternehmerpersönlichkeit des Jahres 2021 gekürte Gründer.

Als verantwortlicher Qualitätsmanager für die internationalen Ikea-Restaurants war der ausgebildete Küchenmeister und Hotelbetriebswirt schon ganz weit oben auf der Karriereleiter. Richtig glücklich machte ihn das nicht, deshalb kündigte er und ging auf Weltreise, kochte unterwegs für Freunde sein heimatliches Leibgericht Flieten – und staunte, wie gut diese rund um den Globus ankamen. Zurück in Trier, begann das Abenteuer Flieten Franz: 2019 schickte Laux einen selbst gebauten Food Truck auf die Straße, dessen quadratisch-praktisch-gutes Format ihm den liebevollen Spitznamen „Maggiwürfel“ einbrachte. Und weil die Trierer*innen verrückt nach Flieten sind, avancierte der bunt bemalte Anhänger schon kurz nach dem Start zum veritablen Kultobjekt.

Ausgerechnet zwischen einem Bordell und einer Autowaschanlage im Trierer Norden haben Franz und seine Flieten inzwischen auch eine feste Heimat gefunden. In der ebenfalls selbstgebauten „Fressbude“ servieren Laux und sein Team täglich von 12 bis 20 Uhr (sonntags ab 16 Uhr) neben Hähnchenflügeln – don't call them Chicken Wings! – auch Flieten-, Halloumi- und Pulled Bork-Burger, Salate und „ein Stückchen Liebe“ in Paketen à 10 (mittags) oder 15 € (abends). Über Trier hinaus berühmt: die Saucen und Dips, die Mutti Laux sonntagsabends beim „Tatort“ nach wie vor persönlich anrührt.

Mitten in der Corona-Krise entstand die Idee zu „Franz fackelt“, ein in der Region Trier einzigartiges Barbecue-Format nach texanischem Vorbild mit Fleisch aus dem Smoker satt. Seither werden samstags in der Fressbude oder bei Events locker mal 250 kg Spare Ribs in drei Stunden vertilgt. Das Fleisch stammt aus der benachbarten Eifel und dem Saarland, durch die Leitungen fließt ausschließlich Ökostrom.

Zu den Erfolgsfaktoren von Flieten Franz gehört neben dem flexiblen Konzept und der Qualität der Speisen auch Max Laux' energiegeladene Persönlichkeit. „Ich bin eine Rampensau“, bekennt der Unternehmer freimütig. Seine Begeisterung und flotten Sprüche sorgen in Truck und Bude für gute Laune bei Team und Gästen. Doch Max ist nicht nur lustig, sondern auch engagiert: Während der Flutkatastrophe im nahen Ahrtal versorgte das Team, zu dem ganz selbstverständlich Mitarbeiter*innen mit Handicaps gehören, die Helfer*innen vor Ort. Auch der Sozialdienst Katholischer Frauen wird vom Franz regelmäßig mit Flieten & Co. verwöhnt.

2023 steht für das junge Unternehmen bereits ein Umzug an: Neuer Standort ist eine ehemalige Pferdeklinik, die Laux auf 400 qm zu einer Indoor-Barbecue-Arena mit 80 bis 90 Sitzplätzen und offener Feuerstelle umbauen will. „Wir werden eine der Top-Adressen für Low & Slow-BBQ!“ Möglichst bald sollen dann auch die Bewohner*innen anderer Städte in den Genuss des Trierer Nationalgerichts kommen. Denn der Gründer hat einen Traum: „Flieten für die ganze Welt

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet vom 30. April bis 4. Mai 2022 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt. Nationale und internationale Aussteller präsentieren Fachbesuchern ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den Social Media Kanälen:



Pressematerial zum Download: <https://www.internorga.com/info/presse/downloads>

Kontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnatz@hamburg-messe.de

Über den Leaders Club Deutschland AG

Der Leaders Club ist ein Netzwerk aus Gastronom*innen, Berater*innen und Produzent*innen mit mehr als 330 Mitgliedern aus 174 Unternehmen der Branche. Es wird getragen vom ehrenamtlichen Engagement seiner vielfältigen Charaktere, ihrer freundschaftlichen Verbundenheit und dem vertrauensvollen sowie offenen Kompetenz- und Erfahrungsaustausch. Das Ziel des 2001 gegründeten Clubs ist es, als Impulsgeber und Sprachrohr der Branche die wirtschaftliche sowie gesellschaftliche Bedeutung der Gastronomie in Deutschland zu stärken und dafür ein Bewusstsein in der Öffentlichkeit zu schaffen. Innovative, mutige Visionär*innen mit erfahrenen Macher*innen zu verbinden, Wissen weiterzugeben sowie Neugründungen, zukunftsweisende Konzepte und die Entwicklung der Branche zu fördern, sind für das Netzwerk eine Herzensangelegenheit.

Kontakt Leaders Club Deutschland AG:

Luca Lewandowski, Mobil: +49 (0)162.7841734, E-Mail: lewandowski@leadersclub.de
www.leadersclub.de

Über die orderbird AG

orderbird bietet intuitive Softwarelösungen und Zusatzservices für Individualgastronomen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Frankreich. Mehr als 10.000 orderbird POS-Geräte sind dabei im Einsatz. Mit dem Herzstück, Europas führender iPad-Kasse, können Restaurants, Cafés, Bars und Food Trucks einfach und mobil Bestellungen aufnehmen, flexibel abrechnen und finanzamtconforme Berichte auf Knopfdruck erstellen. Die orderbird AG wurde 2011 gegründet und beschäftigt heute mehr als 110 Mitarbeiter an den Standorten Berlin und Wien. Zu den Investoren zählen unter anderem METRO, ALSTIN und Concardis.

Kontakt orderbird AG:

Laika Communications, Julia Murray, Mobil: +49 (0)174/3274850, Email:
julia.murray@laika.berlin

www.orderbird.com