



## Zwei Hamburger Gastronomen für den Herforder Preis 2006 nominiert

**Expertenjury entschied über die sechs Kandidaten für den deutschen Gastronomie-Preis – Sieger werden im Februar 2007 im GOP-Kaiserpalais Bad Oeynhausen ausgerufen**

**Herford/Berlin, 20. Dezember 2006.** Unter den sechs nominierten Kandidaten für den „Herforder Preis 2006, der deutsche Gastronomie-Preis“, kommen zwei aus Hamburg: **Maren von der Heydt**, „Zum alten Senator“, und das Bruderpaar **Behrous und Bahman Moaiyeri** mit der „Turnhalle“ und den „Riverkasematten“. „Solche Gastronomen brauchen wir wirklich“, kommentierte DEHOGA-Präsident Ernst Fischer die Jury-Auswahl für den „Herforder Preis – der deutsche Gastronomie-Preis 2006“ im Radisson SAS Hotel in Berlin.

### „Frauenpower“ aus Hamburg



*Maren von der Heydt*

Die 42-jährige Reedertochter **Maren von der Heydt** gilt über Hamburgs Grenzen hinaus als ambitionierte Seiteneinsteigerin, die das Traditionslokal „Zum alten Senator“ an der historischen Peterstraße neu interpretierte. In unmittelbarer Nachbarschaft zum Michel pflegt sie „eine deutsche Küche mit

internationalen

Einflüssen“ in einem modernen Ambiente hinter historischer Fassade. Sie absolviert die höhere Handelsschule und einen Auslandsaufenthalt in Spanien und kehrt im Alter von 21 Jahren nach Hamburg zurück. Nach zwölf Jahren als Servicekraft in verschiedenen Hamburger Lokalen und Restaurants und Pausen wegen Mutterschaft



*Zum alten Senator*

### PRESSEINFORMATION

HERFORDER BRAUEREI  
GmbH & Co. KG  
Postfach 1351, 32003 Herford  
Tel.: 05221.965-0, Fax: 05221.965-202  
Projektleitung Herforder Preis:  
Peter Lohmeyer  
E-Mail: peter.lohmeyer@herforder.de  
<http://www.herforder-preis.de>  
Medienkontakt:  
Peter Figge  
Redaktionsbüro  
Tel.: 02104.80 48 46  
Fax: 02104.80 48 14  
E-Mail: post@peterfigge.com

macht sie sich im Januar 2006 selbstständig. Eine alteingesessene Eck- und Nachbarschaftskneipe darf sie komplett entkernen. Fachwerk und Blei verglaste Fenster mit den alten Senatorenköpfen stehen von nun an im reizvollen Kontrast zur minimalistisch stilvollen, eleganten, lichtdurchfluteten Innenarchitektur. Die Gäste erwartet eine kleine, klare Speisekarte mit „perfekter, neuer deutscher Küche“, wie die Hamburger Presse begeistert formuliert; angerichtet und dargeboten von sieben festen Mitarbeitern in Küche und Service und zwei Auszubildenden. Maren von der Heydts Anspruch: Sie will unter die besten zehn Restaurants in Hamburg. Nominiert für die Gastromin des Jahres 2006 ist sie zumindest schon mal.

[www.zumaltensensor.de](http://www.zumaltensensor.de)

## Zwei Brüder schufen Meisterwerke

Sie machen als Trendsetter und nachhaltig erfolgreiche Gastronomen in der Hansestadt Furore: die Brüder **Bahman** (39) und **Behrouz** (36) **Moaiyeri**. Geboren und aufgewachsen im Iran absolvieren beide in Deutschland ihr Studium: Bahman wird Zahnmediziner, Behrouz Innenarchitekt. Anstatt danach ihren Berufen nachzugehen, erwerben beide 1989 eine Immobilie mit 8-Zimmer-Hotel im Hamburger Stadtteil Sankt Georg. Aus den acht Zimmern werden 72, die Belegung liegt dauernd über 90 Prozent. Das verdiente Geld investieren Bahman und Behrouz Moaiyeri 1999 in eine ehemalige Turnhalle, aus der sie unter gleichem Namen ein Grand Café machen. Die Presse schreibt begeistert über das architektonische und gastronomische Meisterwerk, das vom Start weg morgens, mittags und bis spät in die Nacht ausgebucht ist. Die Mischung aus Matinee-Gastronomie, Lunch, großem Café, Abendrestaurant und Lounge duplizieren



*Bahman und Behrouz Moaiyeri (v. l.)*



*Riverkasematten bei Nacht.*

die Brüder: Sie kreieren aus den historischen Riverkasematten an der Elbe eine Destination als Veranstaltungs- und Eventzentrum, das neben dem laufenden Geschäft 150 hochwertige Events pro Jahr verzeichnet. Beide nachhaltigen Projekte sind längst zu Pilgerstätten geworden für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt und neugierige Gastronomen, die sich Anregungen holen wollen. Eine vorbildliche gastronomische Leistung, fand auch die Jury des Herforder Preises bei ihrer Nominierung.

*[www.river-kasematten.de](http://www.river-kasematten.de) und [www.turnhalle.com](http://www.turnhalle.com)*

## **Siegerehrung im Februar 2007**

Im Februar 2007 wird die Jury aus den jeweils drei Nominierten die Gastronomin und den Gastronomen des Jahres 2006 wählen. Die festliche Preisverleihung findet statt in Anwesenheit der bisherigen Preisträger, prominenter Gäste aus der Branche sowie von Vertretern der ostwestfälischen Wirtschaft und Politik im GOP Kaiserpalais in Bad Oeynhausen.

Die unabhängige Jury aus Experten der gastlichen Branche hatte es schwer mit den Nominierungen für den deutschen Gastronomie-Preis, „weil die Bewerber auch in diesem Jahr ein hohes, ausgeglichenes Niveau präsentierten“, lautete das einhellige Urteil der Juroren Achim Becker (Der Feinschmecker), Wolfgang Burkart (Verlagsleiter Sachon Verlag), Ernst Fischer (Präsident des DEHOGA Bundesverband), Günther Guder (Geschäftsführender Vorstand Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels), Marcellino Hudalla (Herausgeber von Marcellino's Guides & Services), Ralf Lang (Gastrotel), Dr. Hendrik Markgraf (Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung), Roswitha Schneider (Essen & Trinken), Barbara



*Die Jury des Herforder Preis 2006 (v. l.): Achim Becker, Ralf Lang, Barbara Schröter, Marcellino Hudalla, Ernst Fischer, Günther Guder, Vorjahressiegerin Kerstin Schwan, Udo Tydecks, Roswitha Schneider und Dr. Hendrik Markgraf (Wolfgang Burkart und Vorjahressieger Guido Kellermann fehlen.)*

Schröter (Welt Bier Report) und – als Stimme der Brauerei – Udo Tydecks. Wie in den Vorjahren ergänzten die beiden Preisträger des Vorjahres die Jury: Kerstin Schwan, Düsseldorf, und Guido Kellermann, München.

Acht Unternehmerinnen und 24 Unternehmer hatten sich bis zum 15. Oktober für den deutschen Gastronomie-Preis der Herforder Brauerei qualifiziert, der im Februar 2007 in Bad Oeynhausener GOP-Kaiserpalais überreicht wird. Über 40 Prozent der Kandidaten aus insgesamt acht Bundesländern haben ihre gastlichen Häuser in Nordrhein-Westfalen. Aus den insgesamt 32 Bewerbern nominierten die zwölf Juroren die möglichen Preisträger neben den beiden Hamburgern: **Marika Weinhold**, „Restaurant Spitzweg“ in Neuss, **Sarah Wiener**, „Das Speisezimmer“, Café Restaurant im Hamburger Bahnhof, Bistro in der Akademie der Künste und Event Catering in Berlin, **Ramsi Eljabi und Georg Heimanns**, „Kantiner“, „Bar am Kaiserreich“ und GCS Event Catering in Düsseldorf, sowie **Jörg Rauschenberger**, „Cube“, „Pier 51“ und Rauschenberger Partyservice in Stuttgart.

„Alle für die Preise nominierten Kandidaten sind herausragende Unternehmerpersönlichkeiten, die sich auszeichnen durch Mut, beständigen Erfolg und gastronomische Konzepte, die den Geschmack der Gäste treffen“, würdigt Udo Tydecks, Geschäftsführer der Herforder Brauerei, den Vorbild- und Orientierungscharakter der Gastronominnen und Gastronomen. Seit 1994 schreibt die ostwestfälische Privatbrauerei in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) den Preis aus.

---

*Ohne Überschriften 111 Zeilen à durchschnittlich 65 Anschläge*

**Alle Fotos:** Herforder Brauerei/Peter Figge.

Weitere Informationen sowie Texte und Fotos zum Download unter: [www.herforder-preis.de/presse](http://www.herforder-preis.de/presse) sowie auf [www.herforder-preis.de](http://www.herforder-preis.de)