

Respected by Gaggenau 2021
15 Finalisten aus drei Kategorien:
Kulinarik, Weinkultur und Design

Date
12.01.21
Page
1/10

Kategorie Kulinarik

Carroll's Heritage Potatoes | Großbritannien

Nominiert von: Cyrus Todiwala OBE - Koch

Carroll's Heritage Potatoes ist ein kleines Familienunternehmen mit Sitz im ländlichen North Northumberland auf der Tiptoe-Farm. Mit vollem Einsatz bauen Lucy und Anthony Carroll mit ihrem Team etwa 14 einzigartige Sorten von "Heritage Potatoes" an, ernten, verpacken und vertreiben sie. Ihr Ziel ist, ihren Kunden Gourmetqualität zu bieten - exzellente Aromen, Texturen, Farben, Formen und einen Hauch von Geschichte.

"Lucy und Anthony Carroll haben viele Kartoffelsorten mühsam wieder eingeführt, die ausgestorben wären, weil Landwirte sie aufgrund der Nachfrage der Supermärkte nach gleichmäßig großen, glatten und ebenmäßig runden Kartoffeln mit einheitlicher Schale nicht mehr anpflanzen wollten. Ihre Kartoffeln schmecken tatsächlich nach Kartoffeln, und zwar von ihrer besten Seite."

- Cyrus Todiwala OBE

"Was mich immer beeindruckt hat, ist die Art und Weise, wie sie historische, jahrhundertealte Kartoffelsorten erforscht und wieder zum Leben erweckt haben. So begannen die Carrolls mit dem Bio-Anbau verschiedener Sorten, von der lebhaften Roten Emmalie über die indigoblaue Arran Victory bis hin zur herrlich mehligem Mayan Gold (für unglaublich wohlschmeckende Bratkartoffeln). Sie bauen biologisch und nachhaltig auf einer wunderschönen Farm in North Northumberland an. Sie haben viel dazu beigetragen, alte, historische und aufregende Kartoffelsorten zu fördern, die sonst im Nebel der Zeit verloren gegangen wären." - Tom Parker Bowles

Crusta Nova - Dr. Fabian Riedel | Deutschland

Nominiert von: Christian Jürgens - Drei-Sterne-Koch

Crusta Nova ist ein innovatives Unternehmen mit Sitz in der Nähe von München, das Salzwassergarnelen in einem landgestützten Aquakultur-Kreislaufsystem züchtet. Die bayerischen Garnelen werden von Hand und mit großem Respekt vor den Lebewesen aufgezogen und sind völlig frei von künstlichen Zusatzstoffen und Antibiotika.

"Ich schätze Crusta Nova als einen ausgezeichneten Partner, der nicht nur höchste Qualität liefert, sondern immer mit maximalem Engagement dazu beiträgt, dass wir in unserer Küche außergewöhnliche Grundprodukte haben, aus denen unsere Gerichte entstehen. Und wenn jemand so sympathisch ist

Respected by Gaggenau 2021
15 Finalisten aus drei Kategorien:
Kulinarik, Weinkultur und Design

Date
12.01.21
Page
2/10

wie Fabian Riedel, entsteht eine Freundschaft, die weit über
Geschäftsbeziehungen hinausgeht." - Christian Jürgens

"Die kommerzielle Garnelen-Aquakultur hat nicht den besten Ruf und ist oft in
alle möglichen Umweltkatastrophen verwickelt, von der Zerstörung der
Mangrovensümpfe bis zur Verschmutzung der lokalen Gewässer. Deshalb ist
dieses nachhaltige und innovative deutsche Unternehmen so inspirierend.
Nicht nur die Qualität des Endprodukts ist außergewöhnlich hoch, sondern
auch das Zukunftspotenzial dieses Modells, das weltweit eingesetzt werden
kann (und nicht nur in einer bayerischen Salzwassergarnelenfarm im
Binnenland Bayern!). Dies ist genau die Art von intelligenter,
umweltfreundlicher Aquakultur, die die Welt braucht." - Tom Parker Bowles

Mancini Pastificio Agricolo | Italien

Nominiert von: Luigi Taglienti - Sternekoch

Mancini Pastificio Agricolo produziert Teigwaren ausschließlich mit dem
Hartweizen, der jährlich auf den umliegenden Feldern im Herzen der
italienischen Region Marche angebaut und geerntet wird. Jedes Jahr entsteht
ein "saisonales" Produkt, das die landwirtschaftlichen Bedingungen
widerspiegelt.

"Mancini Pastificio Agricolo ist eine Pasta von höchster Qualität, die auf
traditionelle Weise, wenn auch unter Einsatz moderner Technologie, hergestellt
wird. Außerdem wird sie ausschließlich aus dem Hartweizen hergestellt, der auf
den Feldern rund um die Fabrik angebaut wird - auch das zeugt von einem
echten Sinn für das Terroir." - Tom Parker Bowles

"Die Qualität von Mancinis Pasta ist unumstritten. Sie zeichnet sich durch die
Qualität, die Rauheit und die Fähigkeit aus, die Aromen der verschiedenen
Saucen und den Geschmack der Pasta selbst zu bewahren. Ein perfektes
Beispiel für ein Unternehmen, dem es gelungen ist, Technologie und
handwerkliches Können mit dem Respekt vor den Traditionen in Einklang zu
bringen." - Luigi Taglienti

Respected by Gaggenau 2021
15 Finalisten aus drei Kategorien:
Kulinarik, Weinkultur und Design

Date
12.01.21

Page
3/10

Mieli Thun | Italien

Nominiert von: Anna Morelli - Direktor von Cook_inc.

Der erfahrene Imker Andrea Paternoster verbringt in dritter Generation das Jahr damit, mit seinen Bienen die italienische Landschaft zu bereisen und die Blüte der einheimischen Blumen in ihren traditionellen Lebensräumen zu verfolgen. Der Honig, den er erzeugt, ist rein und besitzt spezifische physische und organoleptische Eigenschaften der Gegend.

"Ich liebe die ganze Philosophie und Praxis dieses 'nomadischen' Bienenzüchters, wie seine Bienen sich zwischen 60 verschiedenen Standorten bewegen, um sortenreinen Honig zu produzieren. Und nicht nur diese tiefe Verbundenheit mit seinen Bienen, sondern auch sein Verständnis für die Landschaft, in der er arbeitet, und seine Leidenschaft für Bildung. Das Endprodukt ist natürlich hervorragend, aber die Geschichte dahinter auch. Dies ist ein Mann, der offenbar alles verkörpert, wofür es bei 'Respected by Gaggenau' geht." - Tom Parker Bowles

"Andreas nomadische Arbeit als Imker ist kultiviert und zeugt von tiefer Verbundenheit mit der Natur. Er strebt nach dem Besten und ist mit Sicherheit ein großartiges Vorbild für jeden Imker in Italien. Die Produkte sind von höchster Qualität, die besten, die man finden kann. Die Geschichten, die Andrea erzählt, sind revolutionär, zeitgenössisch, essenziell und elegant."
- Anna Morelli

Salumi Bettella | Italien

Nominiert von: Anna Morelli - Direktor von Cook_inc.

Salumi Bettella produziert extraschweres reines Schweinefleisch und Wurstwaren von Tieren, die auf dem Bauernhof geboren, aufgezogen und ausgewählt wurden.

"Das 'Stille Schwein' begann mit einem Traum, den Stefano, Giuseppe, Mario und Ada seit langer Zeit gehegt hatten. Im Jahr 2010 beschlossen sie, auf intensive Zucht zu verzichten und ihr Unternehmen zu einem Vorbild für Respekt und ethische Zuchtmethoden zu machen. In wenigen Jahren reduzierte das Unternehmen seine Bestände von über 10.000 Schweinen auf nur 2.500, die über zwei Jahre lang ein ruhiges Leben führen." - Anna Morelli

Respected by Gaggenau 2021
15 Finalisten aus drei Kategorien:
Kulinarik, Weinkultur und Design

Date
12.01.21
Page
4/10

"Eine weitere wunderbare Geschichte einer traditionellen Schweinezüchterfamilie, die beschloss, ihre Zahl von 10.000 intensiv gezüchteten Schweinen auf nur 2.500 zu reduzieren, um sie bis zum Schlachalter von 2 Jahren wachsen zu lassen - statt der 5 oder 6 Monate, die das kurze, grausame und verzweifelte Leben von Schweinen in einem industriellen System dauert. Qualität und Wohlergehen kommen vor Profit, und die Schweine, die als 'Stille Schweine' bekannt sind, führen ein natürliches, glückliches und stressfreies Leben. Dieser Züchter zieht die Schweine nicht nur gut auf, sondern verarbeitet sie auch zu Schinken und Wurstwaren, die bei renommierten Köchen äußerst begehrt sind. Nichts wird verschwendet, und überall werden traditionelle Methoden angewandt. Dies ist ein landwirtschaftlicher Betrieb, der nicht nur inspiriert, sondern auch mit Leichtigkeit die 4 Grundsätze von Respected by Gaggenau erfüllt." - Tom Parker Bowles

Kategorie Weinkultur

Albury Organic Vineyard | Großbritannien

Nominiert von: Sarah Abbott MW - Gründerin, Swirl Wine Group

Albury Vineyard ist das Ergebnis der Leidenschaft von Nick Wenman für Qualitätswein. Er pflanzte die Reben im Jahr 2009, nachdem er sich aus der IT-Branche zurückgezogen hatte, um seinen Traum vom eigenen Weinberg zu verwirklichen. Nick glaubt, der Schlüssel zum Erfolg der Weine liege in der Verpflichtung, die Weinberge nach biologischen und biodynamischen Prinzipien zu bearbeiten. Er setzt sich für die Produktion von biologischem Obst ohne Einsatz von Chemikalien wie Herbiziden und Pestiziden ein.

"In England Weintrauben anzubauen ist eine Mission auf Messers Schneide. Und es nach ökologischen Standards zu tun, ist heldenhaft. Albury hat gezeigt, dass es machbar ist, mit einem ernsthaften Engagement für nachhaltigen Weinbau und Spitzenweine. Geschäftsführer und Gründer Nick Wenman unterstützt und ermutigt andere sehr und setzt sich für die Förderung der gesamten Weinbranche in Großbritannien ein." - Sarah Abbott MW

Respected by Gaggenau 2021
15 Finalisten aus drei Kategorien:
Kulinarik, Weinkultur und Design

Date
12.01.21

Page
5/10

Domaine Lise et Bertrand Jousset | Frankreich

Nominiert von: Mikaël Grou - Sommelier

Seit 2003 bewirtschaften Lise und Bertrand Jousset ihr elf Hektar großes Weingut in Montlouis sur Loire et Touraine mit derselben Philosophie: "Ob allein oder als Begleiter, Wein ist dazu bestimmt, geteilt und getrunken zu werden". Ihr grundlegender und tiefer Respekt vor der Natur veranlasste die Joussets dazu, Herbizide und Pestizide zugunsten des Gleichgewichts, das die biologische Vielfalt bis auf die mikroskopische Ebene verspricht, zu verbannen.

"Trotz vieler klimabedingter Schwierigkeiten in den vergangenen Jahren haben Lise und Bertrand immer Rücksicht auf unseren Planeten genommen. Durch die Entwicklung ihres Weingutes haben sie auch anderen Winzern geholfen, biologisch bewirtschaftete Weinberge anzulegen. Am Ende des Tages ist für sie jedoch der wichtigste Faktor, dass die Menschen ihre Weine genießen."

- Mikaël Grou

"Bewundernswerte Leidenschaft und Hingabe dieses jungen Paares in einem etablierten, aber oft übersehenen Loire-Gebiet. Ihr kompromissloser Einsatz für die Arbeit mit der Natur und die Minimierung von Eingriffen ist beeindruckend, und sie haben andere in ihrer Region inspiriert." - Sarah Abbott MW

Elias López Montero | Spanien

Nominiert von: Sarah Abbott MW - Gründerin, Swirl Wine Group

Elias López Montero ist der Winzer von Bodegas Verum, einem Weingut in Tomelloso, La Mancha, dem größten Weinanbaugebiet Europas. Elias nutzt die oft übersehene Sorte Airén aus La Mancha und stellt daraus Wein her, der den Ruf und die Qualität dieser Region wiederherstellt. Er verwendet traditionelle Tinajas (Tonkrüge) und hat mehrere alte lokale Sorten gerettet.

"Elias ist ein bahnbrechender, visionärer Winzer, der die Qualität und das Profil der Weine aus der größten Weinregion Spaniens neu schreibt. Er ist ein Verfechter einheimischer und traditioneller Rebsorten. Er ist ein mutiger und inspirierender Innovator, der das Potenzial und den Ruf der Weine aus La Mancha verändert - er zeigt, dass alles möglich ist, wenn man entschlossen ist, Schönheit zu finden und Qualität zu schaffen." - Sarah Abbott MW

Respected by Gaggenau 2021
15 Finalisten aus drei Kategorien:
Kulinarik, Weinkultur und Design

Date
12.01.21
Page
6/10

Eva Fricke | Deutschland

Nominiert von: Ralf Frenzel - Verleger und Herausgeber FINE Wein Magazin

Eva Fricke's Weg zum Wein ist außergewöhnlich, stammt sie doch weder aus einer Winzerfamilie noch aus einer Weinregion. Sie wurde in der Nähe von Bremen in Norddeutschland geboren. Dennoch absolvierte sie ein Weinbau- und Önologie-Studium an der Hochschule in Geisenheim. Nach dem Diplom ging sie zunächst zu Tatchilla, McLaren Vale in Südaustralien und danach zum Weingut J.B. Becker in Walluf im Rheingau. Von dort wechselte sie 2004 zum Weingut Leitz. Hier blühte sie auf, so dass sie 2011 ihr eigenes Weingut gründete. Heute baut Eva an den Steilhängen von Lorch ausschließlich Riesling an. Der ganzheitliche An- und Ausbau ihrer Weine beruht auf traditionellen Verfahren, Intuition und Zeit. Das zeigt sich in der Handarbeit bei der Bewirtschaftung der Steillagen mit 44 % Steigung mit bis zu 70 Jahre alten Rebstöcken. Die Weine spiegeln die Mineralität der Schiefer- und Quarzitböden perfekt wider.

"Bei Eva Fricke beeindruckt mich ihre Klarheit und der absolute Wille, ein kulturelles Erbe mit Know-how, handwerklichem Fleiß und geschicktem Management in hoher Qualität neu zu beleben." - Ralf Frenzel

Juan Carlos Sancha | Spanien

Nominiert von: Sarah Abbott MW - Gründerin, Swirl Wine Group

Juan Carlos Sancha ist Professor für Önologie an der Universität von La Rioja und Winzer bei Bodegas Juan Carlos in der Rioja Alta. Bodegas Juan Carlos Sancha hat sich auf die handwerkliche Herstellung von Bio-Weinen spezialisiert, die aus Minderheitsorten hergestellt werden.

"Juan Carlos produziert wunderbar nuancierte, charaktervolle Weine in einer Region, in der das Erbe und die Kultur der Einheimischen historisch gesehen von großen Geschäftsinteressen dominiert werden. Juan Carlos hat sein Leben dem Unterrichten von Önologie und auch der Rettung von Minderheitentrauben und alten Rebstöcken gewidmet." - Sarah Abbott MW

Respected by Gaggenau 2021
15 Finalisten aus drei Kategorien:
Kulinarik, Weinkultur und Design

Date
12.01.21
Page
7/10

Kategorie Design

Apparatu | Spanien

Nominiert von: Isabel Martinez-Cosentino - Inhaberin, Cosentino City
Barcelona

Apparatu ist ein Designstudio, eine Keramikwerkstatt und ein Familienunternehmen, das Objekte herstellt, die zwischen Handwerk, Industrie und Kunst angesiedelt sind. Es arbeitet an einem neuen dekorativen Konzept auf der Grundlage von Keramik, teilweise verbunden mit anderen Materialien, technologisch innovativ. Apparatu fertigt Keramik für die Küche und den Essbereich in Handarbeit, wobei jedes Objekt eine persönliche Note erhält.

"Apparatu hat mehrfach mit Cosentino zusammengearbeitet und außergewöhnliche Ergebnisse erzielt. Im Projekt Dektonclay gingen sie dem Konzept der Küche auf den Grund und schufen eine Sammlung von Stücken, die Küche und Esszimmer durch ein einziges Material zusammenführen. Im Dektonhenge-Projekt arbeitete Apparatu Hand in Hand mit der technischen Abteilung von Cosentino und schaffte es, das Dekton durch keramische Prozesse umzuwandeln. Ihre Arbeit spiegelt perfekt die Werte von Gaggenau in Bezug auf Qualitätsstandards, ungewöhnliche Herangehensweise, Material als Produktidentität und gekonnte Kommunikation wider." - Isabel Martinez-Cosentino

"Interessanter Ansatz innerhalb eines Familienunternehmens im Spannungsfeld von Kunst, Design, Handwerk und moderner innovativer Technologie - mit sehr überraschenden und inspirierenden Ergebnissen! Das Beeindruckende an ihnen ist, dass sie zwar die Möglichkeiten der Verwendung von Ton für Designzwecke vorantreiben, aber auch Traditionen und Geschichte respektieren, was zu Keramik mit Authentizität führt." - Sven Baacke

Respected by Gaggenau 2021
15 Finalisten aus drei Kategorien:
Kulinarik, Weinkultur und Design

Date
12.01.21
Page
8/10

e15 - Philipp Mainzer | Deutschland

Nominiert von: Hendrik Müller - Executive Partner - 1zu33 Architectural Brand Identity

Philipp Mainzer arbeitet international an Geschäfts-, Wohn- und Kulturprojekten, wobei er sowohl Architektur-, Innenarchitektur- und Ausstellungsdesign als auch Möbeldesign für den öffentlichen und privaten Sektor anbietet. Einem konsequenten und progressiven konzeptionellen Ansatz verpflichtet, ist die Arbeit inspiriert von der dynamischen Interaktion verschiedener Kulturen und Disziplinen.

"Philipp spielt in der deutschen Design-Landschaft eine sehr besondere und vor allem wertvolle Rolle: Als Gestalter von Räumen, als Möbel-Designer und -produzent, als Kurator der Marke e15, als Verleger von Entwürfen aktueller Designer oder längst vergessener Architekten der deutschen Moderne. Ich kenne keinen anderen Menschen in der Branche, der eine solch umfassende Vielseitigkeit an Talenten und Interessen in einer solch integren Persönlichkeit vereinigt. " - Hendrik Müller

"Philipp Mainzer ist ein herausragender Architekt, Möbeldesigner und Unternehmer, der - seit vielen Jahren - inspirierende Räume, Möbel und Erlebnisse mit einem distinguierten Ausdruck schafft." - Sven Baacke

Hering Berlin - Stefanie Hering | Deutschland

Nominiert von: Tilla Goldberg - Direktor für Produkt Design - Ippolito Fleitz Group und Christian Jürgens - Drei-Sterne-Koch

Die Porzellanmanufaktur Hering Berlin fertigt in exzellenter Handarbeit elegantes und zeitgemäßes Tafelgeschirr. Mit klaren Formen und elegantem Purismus hat Stefanie Hering völlig neue Wege im Umgang mit dem traditionellen Material beschritten. Das Ergebnis sind feine Porzellangegenstände, die künstlerisch anmuten und gleichzeitig sehr funktional sind. Geschirr von Hering Berlin hat seinen Weg in internationale Designsammlungen und Ausstellungsräume, in Luxusrestaurants und führende Hotels und vor allem auf die Tische von Designkennern in aller Welt gefunden. Hering Berlin erhielt zwei Respected by Gaggenau Nominierungen.

"Was ich an Stefanie Hering besonders schätze, ist ihre Experimentierfreudigkeit und Offenheit für neue Entwicklungen im Porzellanbereich." - Christian Jürgens

Respected by Gaggenau 2021
15 Finalisten aus drei Kategorien:
Kulinarik, Weinkultur und Design

Date
12.01.21

Page
9/10

"Faszinierend an der Arbeit von Stefanie Hering ist für mich ihre ungezähmte Freude, immer und immer wieder ein nächstes Experiment zu wagen. Dadurch entstehen immer wieder neue Materialkombinationen, Formen, Kooperationen. Und mit den resultierenden Objekten entstehen perfekte Begleiter zur sinnlichen und sich ständig neu erfindenden Welt des kulinarischen Genusses." - Tilla Goldberg

"Die Kombination aus glasiertem und mattem Biskuitporzellan, handgemacht, einzigartig und ein haptisches Erlebnis, setzt kulinarische Meisterwerke perfekt in Szene." - Sven Baacke

Københavns Møbelsnedkeri | Dänemark

Nominiert von: Hans Petter Smeby - Chefredakteur & Herausgeber - Nytt Rom

Københavns Møbelsnedkeri widmet sich dem Handwerk der Herstellung handgefertigter Möbel. Sie sind bekannt für ihre unverwechselbare Qualität, ihre Ideen und ihren Enthusiasmus. Københavns Møbelsnedkeri legt den Schwerpunkt auf Design, Architektur und Kunsthandwerk. Die maßgefertigten Möbelstücke von Københavns Møbelsnedkeri entstehen in Kopenhagen - vom Konzept bis zur Fertigstellung - in einem Designstudio und einer Werkstatt, die eng zusammenarbeiten. Das Studio liegt in der Nachbarschaft des mit Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants Alouette, für das sie das gesamte Innenraumkonzept, von Tischen und Stühlen bis hin zur Wanddekoration, entworfen haben.

"Designer und Handwerker arbeiteten Hand in Hand zusammen und schufen gemeinsam außergewöhnliche, handgefertigte und maßgeschneiderte Möbel und Inneneinrichtungen." - Sven Baacke

"Die Designer und Tischler der Københavns Møbelsnedkeri stellen handgefertigte Möbel und Inneneinrichtungen auf herausragende Weise her. Sie kombinieren neue Technologien mit traditionellem Handwerk und folgen damit einer sehr dänischen Tradition. Wenn ich im Atelier war, herrschte immer eine enthusiastische Atmosphäre rund um die Arbeit der Tischler und Designer. Man hatte das Gefühl, sich in einem Schmelztiegel zu befinden, an dem alle beteiligt sind. Das machte die Qualität sichtbar und sorgte für erstklassige Arbeit." - Hans Petter Smeby

Respected by Gaggenau 2021
15 Finalisten aus drei Kategorien:
Kulinarik, Weinkultur und Design

Date
12.01.21
Page
10/10

Matti Klenell und das Nationalmuseum | Schweden

Nominiert von: Stefan Nilsson - Trendexperte

Vor der Eröffnung des neu renovierten Museums initiierte das Nationalmuseum eine Zusammenarbeit mit dem Designer Matti Klennell. Die Partnerschaft erstreckt sich auf die Innenausstattung des neuen Restaurants, der Bar und des Cafés sowie auf Restaurantprodukte, die für zu Hause gekauft werden können. Klenell war der künstlerische Leiter des Konzepts zusammen mit TAF Architects, Carina Seth Andersson und Stina Löfgren.

"Die Reise ist der Lohn: inspirierender Ansatz in der Zusammenarbeit schwedischer Designer und Hersteller bei der Gestaltung der neuen Inneneinrichtung für das Restaurant des Schwedischen Nationalmuseums."
- Sven Baacke

"Ein solches Projekt mit dem Nationalmuseum ist noch nie zuvor durchgeführt worden und wird höchstwahrscheinlich auch nicht wieder stattfinden. Das Projekt ist schön und einzigartig. Matti Klenell fungierte als Kurator und bat den prominentesten Vertreter der schwedischen Designszene, mit lokalen kommerziellen Handwerksbetrieben zusammenzuarbeiten. 40 Designer arbeiteten mit fast ebenso vielen Unternehmen zusammen. Von Lampen, Kleiderbügeln, Besteck, Salz- und Pfefferstreuern wurde alles von Grund auf neu hergestellt. Die Absicht war, ein dauerhaftes Zeichen zu setzen und vollständig zu zeigen, worum es beim zeitgenössischen schwedischen Design geht." - Stefan Nilsson