

NRW > Städte > Krefeld > Krefeld: Goldene Palme - Purino-Chef macht es Tim Mälze

RP+ Goldene Palme für Restaurant in Krefeld

Purino-Chef Frank Klix macht es Starkoch Tim Mälzer nach

Krefeld · Der Restaurant-Chef vom Mies-van-der-Rohe-Campus erhielt in Bremen mit der Auszeichnung Goldene Palme des Leaders Clubs Deutschland Rückenwind und Anerkennung für sein Konzept.

18.11.2023 , 10:48 Uhr · 3 Minuten Lesezeit



Frank Klix und seine Frau Faronda Klix freuen sich über die Goldene Palme für ihr Restaurant Purino Rebels Kirchen in Krefeld auf dem Campus an der Girmesgath.

Foto: Purino/Leaders Club Deutschland

Von Norbert Stirken

Die Bullerei in Hamburg von Fernsehkoch Tim Mälzer hat sie, und jetzt kann auch Frank Klix für sein Purino Rebels Kitchen in Krefeld auf dem Mies-van-der-Rohe-Campus die Goldene Palme in seine Vitrine stellen. Klix hatte 2021 gemeinsam mit Campus-Eigner Wolf Reinhard Leendertz fünf Millionen Euro in Umbau und Ausstattung des neuen Restaurants in einer früheren Industriehalle gesteckt. Zu dem Zeitpunkt hieß das Lokal noch Purino Soulkitchen.

Vergeben wird der begehrte Innovationspreis in der Gastro-Szene vom Leaders Club Deutschland. In der aktuellen Runde standen wieder sechs für den nationalen Leaders Club Award nominierte herausragende Gastro-Konzepte im Mittelpunkt eines großen Galaabends mit 400 Gästen im

Info

Preisträger aus Wien, Krefeld und Berlin

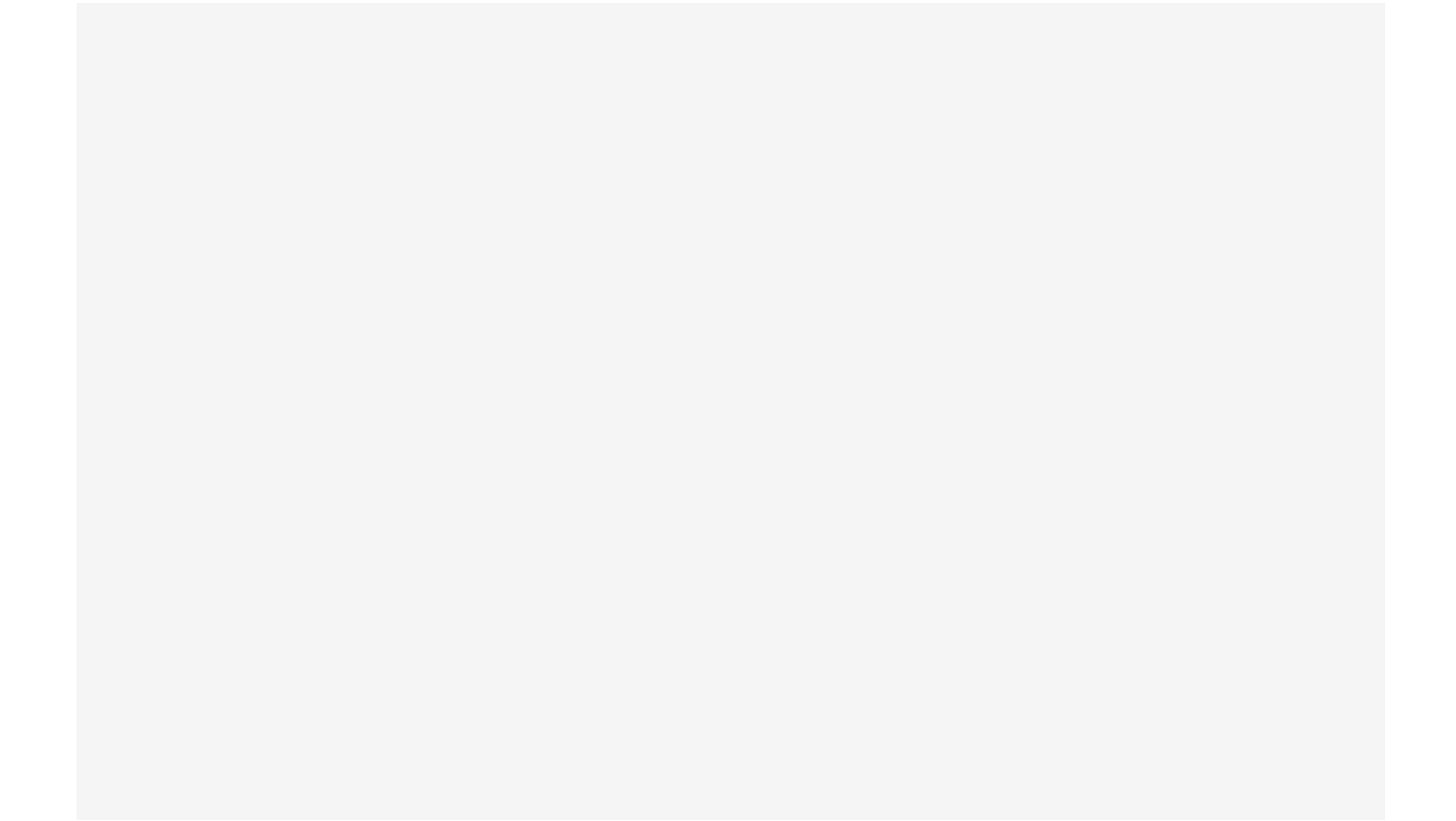
Goldene Palme 2023: Purino gewinnt den Leaders Club Award.

400 Branchenprofis feiern das Siegerkonzept und die Nominierten

Silberne Palme geht an das C.O.P in Wien

Die Bronze-Version erhielt das Happa in Berlin.

Am Ende durfte Frank Klix die begehrte Auszeichnung für sein Krefelder Restaurant mit nach Hause nehmen. Über Silber freute sich C.O.P aus Wien, die Bronzene Palme steht ab sofort im Happa in Berlin. Sieger Frank Klix war beinahe sprachlos. „Damit habe ich überhaupt nicht gerechnet. Ich freue mich sehr für die Purino-Familie, dass ein so emotionales Konzept sich in einem solchen Wettbewerb durchsetzen konnte.“



Frank Klix und Vermieter Wolf Reinhard Leendertz haben fünf Millionen Euro in Umbau und Ausstattung gesteckt.

Foto: Purino/Nuvista

Von KI-kreierter Kulinarik und digital gestützter Frischeküche für die ganze Familie über kreatives Fusion-Cooking auf Basis levantinischer Tradition und einen mexikanischen Kitchenclub für Early Birds und Nachtschwärmer bis hin zu regionalem Slow Food auf Spitzen-Niveau und pflanzenbasierter Bio-Gastronomie mit konsequent gelebter Nachhaltigkeit reichte das Spektrum der konzeptionellen Impulsgeber für die Branche. Ihnen allen hatte ein etwa 20-köpfiger Expertenkreis im Vorfeld eine besondere kreative Strahl- und Innovationskraft für die gesamte Branche attestiert, die ihre Macher bei ihren eindrucksvollen Live-Präsentationen vor dem versammelten Fachpublikum auf bemerkenswerte Weise unter Beweis stellten. Allen gemeinsam war ein hoher Emotionalitätsfaktor, kompromissloser Qualitätsanspruch sowie radikal gastfokussiertes Denken und Tun.



Das große Restaurant bietet verschiedene Zonen für den unterschiedlichen Kundengeschmack.

Foto: Thomas Lammertz

Kein Wunder, dass die Entscheidung bei der Abstimmung durch das Publikum für Purino denkbar knapp ausfiel: In Krefeld kulminierte Frank Klix die Aushängeschilder seiner verschiedenen Erfolgskonzepte, mit denen er seit mehr als 20 Jahren am Niederrhein Hospitality-Highlights setzt – von der hausgemachten Pizza und Pasta über Dry Aged Beef vom 800-Grad-Celsius-Grill bis hin zu vitalisierendem Soulfood mit vielfältigen vegetarischen und veganen Speisen sowie Fisch in Sashimi-Qualität. Damit machte das einer Markthalle nachempfundene Restaurant in einem 1500 Quadratmeter großen Industrie-Loft mit akzentuiertem Design aus Stahl-, Glas- und Backsteinelementen die ganze Familie satt und glücklich – zumal Kinder bis sechs Jahre kostenfrei essen und trinken dürften, berichtete der Veranstalter. 300 Gäste fanden innen Platz – ganz nach Wunsch an langen Tafeln oder auf der Couch am Kamin.

Rund 120 Mitarbeiter – inklusive der Aushilfen – kümmern sich um die Gäste. Moderne, vernetzte und mit künstlicher Intelligenz ausgestattete

Software erleichtert Personalführung, Wareneinkauf und Buchführung. Große Kühlräume und fünf Kücheninseln stehen für die Lagerung der Zutaten und die Zubereitung der „stets gekochten Gerichte“ zur Verfügung.



Jetzt neu: Persönlichen Link kopieren und diesen Artikel für Freunde freischalten.

Link kopieren

