

PRESSEMITTEILUNG

Zwei-Sterne-Koch Wolfgang Becker erhält für das Becker's XO den Best-of-the-Best Award 2013

Streng geheim und spannend bis zum Schluss – das waren die Best-of-the-Best Awards im Rahmen der Chef-Sache auch in diesem Jahr. Gemeinsam mit Geschäftsführerin Katja Nel de Boer wartete Zwei-Sterne-Koch Wolfgang Becker wie alle Nominierten gespannt auf die Verkündung der Preisträger, und dann ging alles plötzlich ganz schnell. Der Spitzenkoch, der mit dem neu eröffneten Becker's XO – Bar, Resto, Deli in der Kategorie „Innovativstes Gastronomiekonzept“ angetreten war, erhielt für sein Konzept im neuen Betrieb den Best-of-the-Best Award 2013.

Trier, 30. September 2013. Es gibt zahlreiche Awards und Auszeichnungen, aber nur eine Handvoll, bei denen die Branche zusammenkommt und die Besten unter sich kürt. Die Best-of-the-Best Awards im Rahmen der Chef-Sache gehören, wie der Name verrät, ohne Zweifel dazu, denn im Voting zählen ausschließlich Branchenstimmen. „Preisträger zu sein ist somit eine besonders große Ehre, zeigt es doch, dass die Branche echte Innovation wertschätzt und Andersdenken belohnt. Wir freuen uns sehr, dass wir mit unserem Konzept die Kollegen begeistern konnten“, so Wolfgang Becker. Der Zwei-Sterne-Koch war mit dem Becker's XO in der Kategorie Hot Spot gegen die Drei-Sterne-Restaurants Amador in Mannheim und Aqua in Wolfsburg sowie das Zwei-Sterne-Restaurant Tim Raue in Berlin angetreten. „Das sind alles tolle und moderne Gourmetrestaurants, die mit innovativen Nuancen neue Wege in der Spitzengastronomie gehen“, erklärt Becker. „Wir sind schon eher der Paradiesvogel unter den Nominierten, denn das XO ist kein Gourmetrestaurant und soll es auch nicht sein.“

Das Becker's XO, das im Juni 2013 direkt in der Innenstadt eröffnet wurde, ist das neueste Projekt des Trierer Spitzenkochs und vereint Restaurant, Bar und Deli. Das moderne, stylische und unverwechselbare Interieur wurde nach den Vorstellungen

von Wolfgang Becker individuell designt, sowohl Architektur als auch Küche sind ein Cross-Over verschiedener Stile. „So etwas kennt man vielleicht noch aus den großen Metropolen, dass es auch in Trier funktionieren kann, beweisen wir mit dem XO“, so Becker. Um das Projekt zu finanzieren, ist der gebürtige Trierer ganz neue Wege gegangen und hat Ende 2012 die Becker's Genuss AG gegründet, deren Aktionäre automatisch im Becker's XO Club Mitglied werden und neben einem möglichen Geschäftserfolg eine Reihe an kulinarischen Vorteilen erhalten.



Zusammen mit anderen namhaften Gastronomen und Produzenten wurde der Trierer Wolfgang Becker auf dem Kongress Chef-Sache mit einem der wichtigsten Branchenpreise ausgezeichnet. (Fotocredit: Highendfood)

Das **Becker's XO – Bar, Resto, Deli** ist das neueste Projekt von Zwei-Sterne-Koch Wolfgang Becker aus Trier. Im Stadtteil Olewig führt der gelernte Koch und Winzer bereits seit vielen Jahren erfolgreich das Becker's Hotel und Restaurant, zu dem auch das familieneigene Weingut gehört. In den Räumlichkeiten der alten Hauptpost hat er im Juni 2013 auf über 700 Quadratmetern eine Bar, ein Restaurant und ein Delikatessengeschäft direkt im Zentrum eröffnet. Die kreative Cross-Over-Küche wird dort in einem stylischen und unverwechselbaren Ambiente serviert. Um das Projekt zu finanzieren, hat Becker 2012 die Becker's Genuss AG gegründet.

Kontakt:

Becker's XO
Fleischstraße 59
54290 Trier
+49-(0)651 - 99 19 77 80
www.xo-trier.de
info@xo-trier.de

Pressekontakt:

Marie Therese Heiser
Gourmet Connection GmbH
+49 (0)69-25 78 12 8-19
mheiser@gourmet-connection.de