

01.07.2022

Flieten Franz gewinnt den Deutschen Gastro-Gründerpreis

Der selbstgebaute Food-Truck von Max Laux aus Trier ging im Jahr 2019 erstmals auf die Straße. In dem bunt bemalten Anhänger bereitet er Hähnchenflügel zu. Fünf Minuten Zeit hatte er bei der Internorga-Messe in Hamburg sein Konzept „Flieten Franz“ vorzustellen. Knusprig frittierten Hähnchenflügel sind dabei sein Kernprodukt. Dazu gekommen sind „Muttis Dips“, Rippchen Pulled Pork, Brisket und gezupfter Ochse, die er bei der Präsentation zu probieren gab. Neben seinem „Food-Truck“, den er „Maggiwürfel“ nennt hat er einen festen Standort, die „Fressbude“, die sich in der Rudolf-Diesel-Straße befindet. Samstags heißt es dort „Franz fackelt- BBQ satt“. Dabei verwendet er Fleisch aus der Region. Die Jury und das Publikum konnte er überzeugen. Der Deutsche Gastro-Gründerpreis wird von der Internorga, dem Leaders Club Deutschland und dem Kassensystemanbieter orderbird verliehen. Leaders Club-Präsident Michael Kuriat hebt die gewachsene Bedeutung des Preises hervor: „Die Gastronomie braucht kreativen Nachwuchs, um le bendig 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.“

Das Preisgeld von 10 000 Euro will Max Laux in seinen neuen Standort in der Metternichstraße, in der ehemaligen Pferdeklinik St. Georg in Trier investieren.