



Die neuesten Gastro-Trends Die besten Köche, Sommeliers und Bars Deutschlands Das war die Rolling Pin.Convention Germany 2022

Nach einer zweijährigen Covid-bedingten Zwangspause meldete sich die Rolling Pin.Convention Germany mit einem lauten Lebenszeichen zurück und machte Berlin von 11.-12.09.2022 zum Gipfeltreffen der deutschen Gastronomie und kulinarischen Nabel Europas.

Über 6.700 Spitzen-Sommeliers und -Barkeeper aus ganz Europa folgten der Einladung von Rolling Pin und der METRO, um zu networken, die Besten der Besten auszuzeichnen, sowie sich auf der 4.000 m2 Expo über die neusten Trends der Gastronomie zu informieren und auf vier Bühnen von über 60 Top-Speakern aus der Koch-, Wein- & Barszene in Demonstrations, Key Notes und Panels Antworten auf die brennendsten Zukunftsfragen zu erhalten.

Was sind die neuesten Food-, Wein- & Bartrends? Wie und was wird der Gast der Zukunft konsumieren? Stirbt die Spitzengastronomie? Wie kann ich Mitarbeitende finden und halten? Auf welche Gastronomiekonzepte sollte man jetzt setzen? Wie wirkt sich der Klimawandel auf die Weinerzeugung aus? Ist Plant-Based nur ein Trend oder wird er Teil unserer Ernährung?

Auszug aus der Speaker-Liste

Rasmus **Munk** (Europas progressivster Avantgarde-Koch, Restaurant Alchemist / Kopenhagen), Tim **Raue** (#26 der The World's 50 Best Restaurants / Berlin), Tim **Mälzer** (Multi-Gastronom / Hamburg), Rainer **Becker** (Gründer der Zuma Restaurants), Marco **Müller** (3-Michelin Sterne Koch, Rutz / Berlin), Heinz **Reitbauer** (#13 der The World's 50 Best Restaurants, Steirereck / Wien), Charles **Schumann** (Barkeeper-Legende, Schumann's / München), Mario **Hofferer** (2-facher World-Cocktail Champion), The Duc **Ngo** (Multi-Gastronom / Berlin), Gerhard **Retter** (Wein- & Servicelegende / München), Willi **Schlögl** & Johannes **Schellhorn** (Weinbar Freundschaft / Berlin), Rene **Frank** (Bester Patissier der Welt / Coda), Paul **Ivic** (Veggie-Papst, Restaurant Tian / Wien), Julius **Persoone** (The Chocolate Line / Belgien), Eva-Miriam **Gerstner** (Brand- & Marketing-Expertin), Sonja **Frühsammer** (Sterneköchin / Berlin), Lucki **Maurer** (Fleischpapst), Faith **Tutak** (#1 der neuen türkischen Küche, Restaurant Turk Faith Tutak / Istanbul)...

Zitate

„Die Rolling Pin.Convention ist die Fashion-Week der Gastronomie. Hier werden die Trends der Zukunft präsentiert.“

Tim Raue, Multi-Gastronom, # 26 der The World's 50 Best Restaurants

„Die Rolling Pin.Convention ist das Gipfeltreffen und der Place to be der Gastromomie. Hier muss man einfach dabei sein.“

Tim Mälzer, Multi-Gastronom, Hamburg

„Unsere Devise ist, Wissen wird mehr, wenn man es teilt. Daher sind die Rolling Pin.Conventions die Inspirationsquelle und Geburtsstätte vieler neuer Koch-, Bar-, Wein- & Produkttrends.“

Jürgen Pichler, Rolling Pin CEO & Founder

„Die Rolling Pin.Convention 2022 hat erneut bewiesen, dass der Dialog mit Gastronominnen und Gastronomen enorm wichtig für die Branche ist – als Austuschplattform und wichtige Inspirationsquelle“, sagt Klaus Sauer, Geschäftsführer Einkauf, SCM & Marketing bei METRO Deutschland.“



Rolling Pin-Awards. Die Oscars der Gastronomie

Rolling Pin ist für seine Berichterstattung ständig auf der Suche nach spannenden, inspirierenden Köchen. So entstand 2005 die Idee jene Persönlichkeiten auszuzeichnen, die die Gastronomie durch ihre Vorbildwirkung, ihren Mut und ihre Kreativität nachhaltig positiv beeinflussen.

Heute sind die Rolling Pin.Awards, mit über 10.000 Nominierungen, ihren 100 **BEST CHEFS**, 50 **BEST SOMMELIERS**, 50 **BEST BARS**, sowie den Spezialkategorien wie Gastronom, Caterer, Sous Chef oder Patissier des Jahres, der größte und härteste Branchenaward.

Das einzigartige an den Rolling Pin.Awards – die als die Oscars für die Gastronomie gelten – ist, dass ausschließlich MitarbeiterInnen der Gastronomie ihre KollegenInnen – welche die Branche durch ihr Handeln am positivsten beeinflussen – nominieren und für diese voten. Und dies ungeachtet von bestehenden Auszeichnungen oder Restaurant-Klassifizierungen.

Diese „positiven Handlungen“ können von Innovationsgeist, Mut, Kreativität, der Wahrung von Tradition auf höchstem Niveau bis zur Steigerung des Ansehens und der Weiterentwicklung der Gastronomie reichen.

Die einhellige Meinung war schon immer, dass es bereits eine unfassbare Ehre und Auszeichnung ist, unter den 100 bzw. 50 Besten gelistet zu sein.

Um – vor allem in diesen herausfordernden Zeiten – die Solidarität zwischen diesen außergewöhnlich engagierten und innovativen Köchen, Sommeliers und Barkeepern noch weiter zu stärken, hat sich Rolling Pin entschlossen, dass ab diesem Jahr bei den 100 **BEST CHEFS**, 50 **BEST SOMMELIERS** und 50 **BEST BARS** keine genaue Platzierung mehr ausgewiesen, sondern nur mehr die Person mit den meisten Stimmen als Koch des Jahres, bzw. Sommelier des Jahres hervorzuheben.

Durch diese Änderung möchte Rolling Pin ein eventuell auftretendes Konkurrenzdenken gegen eine Stärkung des Miteinander tauschen, damit in dieser einzigartigen Gemeinschaft noch mehr Schulterschluss und Wissensaustausch ermöglicht wird, was sich in einer noch positiveren Entwicklung der deutschen Gastronomie niederschlagen soll.

Neben den 100 **BEST CHEFS**, 50 **BEST BARS** und 50 **BEST SOMMELIERS** wurden im Rahmen der Rolling Pin.Awards Germany 2022 folgende Personen / Kategorien ausgezeichnet

Gastronom des Jahres: Wolfgang Hingerl und Moritz Meyn | Mural | München

Gastronomiekonzept des Jahres: HYGGE - the Farm | Hamburg

Caterer des Jahres: Koral Elci | Kitchen Guerilla

Best new TV-Food-Entertainment: „Herr Raue reist! So schmeckt die Welt“

Lebenswerk: Rainer Becker | ZUMA Restaurants



Das sind die „100 BEST CHEFS Germany 2022“ (A-L)

Felix **Adebahr** | Green Beetle | München | Bayern
Arne **Anker** | Brikz | Berlin | Berlin
Tobias **Bätz** | Alexander Herrmann by Tobias Bätz | Wirsberg | Bayern
Christian **Bau** | Victor's Fine Dinning Bau | Perl-Nennig/Mosel | Saarland
Sonja **Baumann** & Erik **Scheffler** | Neobiota | Köln | Nordrhein-Westfalen
Wolfgang **Becker** | Becker's | Trier | Rheinland-Pfalz
Gal Ben **Moshe** | prism | Berlin | Berlin
Jan-Philipp **Berner** | Söl'ring Hof | Sylt | Schleswig-Holstein
Hans-Stefan **Steinheuer** | Steinheuers | Bad Neuenahr-Ahrweiler | Rheinland-Pfalz
Holger **Bodendorf** | Bodendorf's | Sylt | Schleswig-Holstein
Jean-Claude **Bourgueil** | Im Schiffchen | Düsseldorf | Nordrhein-Westfalen
Reto **Brändli** | Lorenz Adlon Esszimmer | Berlin | Berlin
Bobby **Bräuer** | EssZimmer | München | Bayern
Jochim **Busch** | Gustav | Frankfurt | Hessen
Benjamin **Chmura** | Tantris | München | Bayern
Fabio **Daneluzzi** | Hotel Krone | Herxheim | Rheinland-Pfalz
Silvio **Del Fabro** | Esplanade | Saarbrücken | Saarland
Christian **Eckhardt** | Restaurant PURS | Andernach | Rheinland-Pfalz
Sven **Elverfeld** | Restaurant Aqua | Wolfsburg | Niedersachsen
Klaus **Erfort** | GästeHaus Klaus Erfort | Saarbrücken | Saarland
Tim **Extra** | Restaurant Apicius | Bad Zwischenahn | Niedersachsen
Kevin **Fehling** | The Table | Hamburg | Hamburg
Daniel **Fehrenbacher** | Restaurant Adler | Lahr/Schwarzwald | Baden-Württemberg
Matteo **Ferrantino** | blanc Gourmet Restaurant | Hamburg | Hamburg
Sebastian **Frank** | Restaurant Horváth | Berlin | Berlin
René **Frank** | CODA Dessert Dining & Bar | Berlin | Berlin
Sonja **Frühsammer** | Frühsammers Restaurant | Berlin | Berlin
Volker **Fuhrwerk** | Ole Liese | Panker | Schleswig-Holstein
Gregor **Goncharov**, Nathalie Leblond | Les Deux | München | Bayern
Daniel **Gottschlich** | Ox & Klee | Köln | Nordrhein-Westfalen
Dirk **Grammon** | Grammons | Horben | Baden-Württemberg
Christian **Grünwald** | August | Augsburg | Bayern
Anton **Gschwendtner** | Atelier | München | Bayern
Peter **Hagen-Wiest** | Ammolite | Rust | Baden-Württemberg
Jan **Hartwig** | Nymphenburger Schloss | München | Bayern
Nils **Henkel** | Restaurant Bootshaus | Panker | Rheinland-Pfalz
Martin **Herrmann** | Le Pavillon | Bad Peterstal-Griesbach | Baden-Württemberg
Dirk **Hoberg** | Restaurant Ophelia | Konstanz | Baden-Württemberg
Leon **Hofmockel** | La Societe | Köln | Nordrhein-Westfalen
Tony **Hohlfeld** | Jante | Hannover | Niedersachsen
Alexander **Huber** | Huberwirt | Pleiskirchen | Bayern
Thomas **Imbusch** | 100/200 | Hamburg | Hamburg
Christian **Jürgens** | Restaurant Überfahrt | Rottach-Egern | Bayern
Dalad **Kambhu** | Kin Dee | Berlin | Berlin
Thomas **Kellermann** | Gourmetrestaurant Dichterstub'n | Rottach-Egern | Bayern
Michael **Kempf** | Restaurant FACIL | Berlin | Berlin
Andree **Köthe**, Yves **Ollech** | Restaurant Essigbrätlein | Berlin | Berlin
Julia **Komp** | Sahila | Köln | Nordrhein-Westfalen
Andreas **Krolik** | Lafleur | Frankfurt (Main) | Hessen
Claus-Peter **Lumpp** | Restaurant Bareiss | Baiersbronn | Baden-Württemberg
Dirk **Luther** | Restaurant Meierei Dirk Luther | Glücksburg | Schleswig-Holstein
Benjamin **Maerz** | Maerz | Bietigheim-Bissingen | Baden-Württemberg
Thomas **Martin** | Jacob's Restaurant | Hamburg | Hamburg
Lucki **Maurer** | STOI | Rattenberg | Bayern
Eric **Menchon** | Le Moissonnier | Köln | Nordrhein-Westfalen
Florian **Mennicken** | Rutz Zollhaus | Nürnberg | Bayern
Torsten **Michel** | Schwarzwaldstube | Baiersbronn | Baden-Württemberg
Frédéric Morel | Cœur D'Artichaut | Münster | Nordrhein-Westfalen
Marco **Müller** | Rutz | Berlin | Berlin



Das sind die „100 BEST CHEFS Germany 2022“ (M-Z)

Yoshizumi **Nagaya** | Restaurant Nagaya | Düsseldorf | Nordrhein-Westfalen
Tohru **Nakamura** | Salon Rouge | München | Bayern
The Duc **Ngo** | 893 | Berlin | Berlin
Sebastian **Obendorfer** | Obendorfers Eisvogel | Neunburg vorm Wald | Bayern
Maurizio **Oster** | Zeik | Hamburg | Hamburg
Dominik **Paul** | OPUS V | Mannheim | Baden-Württemberg
Silvio **Pfeufer** | Einsunternull | Berlin | Berlin
Virginie **Protat** | Tantris DNA | München | Bayern
Christoph **Rainer** | Luce d'Oro | Elmau | Bayern
Clemens **Rambichler** | Sonnora | Dreis | Rheinland-Pfalz
Tim **Raue** | Restaurant Tim Raue | Berlin | Berlin
Marc **Rennhack** | Restaurant Sterneck | Cuxhaven | Niedersachsen
Jens **Rittmeyer** | Rittmeyers Restaurant No4 | Buxtehude | Niedersachsen
Boris **Rommel** | Gourmet-Restaurant Le Cerf | Zweiflingen | Baden-Württemberg
Frank **Rosin** | Restaurant Rosin | Dorsten | Nordrhein-Westfalen
Christoph **Rüffer** | Restaurant Haerlin | Hamburg | Hamburg
Jörg & Nico **Sackmann** | Schlossberg | Baiersbronn | Baden-Württemberg
Anthony **Sarpong** | Anthony's Kitchen | Meerbusch | Nordrhein-Westfalen
Andreas **Saul** | Restaurant Bandol sur Mer | Berlin | Berlin
Ricky **Saward** | Seven Swans | Frankfurt | Hessen
Thomas **Schanz** | schanz. restaurant. | Piesport | Rheinland-Pfalz
Christian **Scharrer** | Restaurant Courtier | Weissenhaus | Schleswig-Holstein
Sigi **Schelling** | Werneckhof Sigi Schelling | München | Bayern
Daniel **Schimkowitsch** | L.A. Jordan | Deidesheim | Rheinland-Pfalz
Anton **Schmaus** | Restaurant Storstad | Regensburg | Bayern
Felix **Schneider** | Etz | Bingen | Rheinland-Pfalz
Torben **Schuster** | Gut Lärchenhof | Pulheim | Nordrhein-Westfalen
Achim **Schwekendiek** | Schlosshotel Münchhausen | Aerzen | Niedersachsen
Ronny **Siewert** | Grand Hotel | Heiligendamm | Mecklenburg-Vorpommern
Douce **Steiner** | Restaurant Hirschen | Sulzburg | Baden-Württemberg
Sascha **Stemberg** | Haus Stemberg | Velbert | Nordrhein-Westfalen
Yannic **Stockhausen** | Cordo | Berlin | Berlin
Julian **Stowasser** | Restaurant Lakeside im The Fontenay | Hamburg | Hamburg
Max **Strohe** | Tulus Lotrek | Berlin | Berlin
Björn **Swanson** | Faelt | Berlin | Berlin
Manuel **Ulrich** | Ösch Noir | Donaueschingen | Baden-Württemberg
Dylan **Watson-Brawn** | Ernst | Berlin | Berlin
Kai **Weigand** | Nikkei Nine | Hamburg | Hamburg
Alejandor & Christopher **Wilbrand** | Zur Post | Odenthal | Nordrhein-Westfalen
Heinz **Winkler** | Residenz Heinz Winkler | Aschau im Chiemgau | Bayern
Joachim **Wissler** | Restaurant Vendôme | Bergisch Gladbach | Nordrhein-Westfalen

Extra ausgezeichnet wurden

Koch des Jahres: Max Strohe | Tulus Lotrek | Berlin
Inspiration Chef of the Year: Rasmus Munk | Alchemist | Kopenhagen
Burning Chef of the Year: Tobias Beck | Ember – Open Fire Cooking | Berlin
Newcomer des Jahres: Maurizio Oster | Zeik | Hamburg
Pâtissier des Jahres: Ian Baker | Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski | München
Sous Chef des Jahres: Tessa Theil | Kin Dee | Berlin



Das sind die „50 BEST BARS Germany 2022“

Bar am Steinplatz im Hotel | Berlin | Berlin
Bar Fragrances | Berlin | Berlin
Bar Noir im Hotel Tortue | Hamburg | Hamburg
Bar Seibert | Kassel | Hessen
Bartista | Tübingen | Baden-Württemberg
Becketts Kopf | Berlin | Berlin
BMF Bar | Nürnberg | Bayern
Buck and Breck | Berlin | Berlin
Charles Bar | Lutherstadt Wittenberg | Sachsen-Anhalt
Die goldene Bar | München | Bayern
30 Leut‘ – Die Bar am Pier | Aschaffenburg | Bayern
Drilling | Hamburg | Hamburg
Embry Bar | Frankfurt | Hessen
Fontenay Bar | Hamburg | Hamburg
Gekkos | Frankfurt | Hessen
green door Cocktailbar | Berlin | Berlin
Herbarium Bar im Hotel Freigeist | Göttingen | Niedersachsen
Hildegard Bar | Berlin | Berlin
Imperii Bar | Leipzig | Sachsen
Jahreszeiten Bar im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten | Hamburg | Hamburg
Jigger & Spoon | Stuttgart | Baden-Württemberg
Karl May Bar im Hotel Taschenbergpalais Kempinski | Dresden | Sachsen
Kinly Bar | Frankfurt | Hessen
Le Lion-Bar de Paris | Hamburg | Hamburg
Lebensstern Bar im Cafe Einstein | Berlin | Berlin
Les Fleur du Mal | München | Bayern
Little Link | Köln | Nordrhein-Westfalen
Modern Masters Bar & Lounge | Erfurt | Thüringen
One Trick Pony | Freiburg | Baden-Württemberg
Orania.Bar | Berlin | Berlin
Puzzle Bar | Hamburg | Hamburg
Roomers Bar | Baden-Baden | Baden-Württemberg
Roomers Bar | Frankfurt | Hessen
Rotkehlchen | Münster | Nordrhein-Westfalen
Rum Trader | Berlin | Berlin
Salut! Classic Bar | Berlin | Berlin
Schumanns Bar am Hofgarten | München | Bayern
Seiberts - classic bar & Liquid Kitchen | Köln | Nordrhein-Westfalen
Seven Swans & The Tiny Cup | Frankfurt | Hessen
Spirits | Köln | Nordrhein-Westfalen
Spiritus Bar | Mainz | Rheinland-Pfalz
Square | Düsseldorf | Nordrhein-Westfalen
Suderman | Köln | Nordrhein-Westfalen
The Grid Bar | Köln | Nordrhein-Westfalen
Timber Doodle | Berlin | Berlin
Toddy Tapper | Köln | Nordrhein-Westfalen
Trisoux | München | Bayern
Velvet | Berlin | Berlin
Victoria Bar | Berlin | Berlin
Wax On Bar | Berlin | Berlin

Extra ausgezeichnet wurden

Bar des Jahres: The Grid Bar | Köln

Mixologe des Jahres: Marie Rausch | Rotkehlchen | Münster

Bar-Lifetime Achievement: Fatih Akerdem | The Westin Grand | Frankfurt



Das sind die „50 BEST SOMMELIERS Germany 2022“ (A-Z)

Jochen **Benz** | Restaurant Jan | München | Bayern
Mathias **Brandweiner** | Restaurant Hafenküche | Berlin | Berlin
Sybille **Bultmann** | Hotel Amtshaus | Freinsheim | Rheinland-Pfalz
Domenico **Durante** | EssZimmer | München | Berlin
David **Eitel** | The Table | Hamburg | Hamburg
Niklas **Ertl** | Restaurant Genuss Shop | Keitum, Sylt | Schleswig-Holstein
Stéphane **Gass** | Schwarzwaldstube | Baiersbronn | Baden-Württemberg
Marco **Gerlach** | ammolite - The Lighthouse Restaurant | Rust | Baden-Württemberg
Nancy **Grossmann** | Rutz | Berlin | Berlin
Jürgen **Haberle** | Izakaya Asian Kitchen & Bar | München | Bayern
Stefanie **Hehn** | Lakeside | Hamburg | Hamburg
Alexandra **Himmel** | Lafleur | Frankfurt/Main | Hessen
Wolfgang **Hingerl** | Mural | München | Bayern
Ivan **Jakir** | Essigbrätelein | Nürnberg | Bayern
Peter **Jakob** | Grammon's | Dortmund | Nordrhein-Westfalen
Tobias **Klaas** | Tohru in der Schreiberei | München | Bayern
Viktoria **Kniely** | Tante Fichte | Berlin | Berlin
Hans-Martin **Konrad** | Lorenz Adlon Esszimmer | Berlin | Berlin
Marie-Helen **Krebs** | Luce d'Oro | Elmau | Bayern
Sophie **Lehmann** | 100/200 | Hamburg | Hamburg
Justin **Leone** | Grapes Wine Bar | München | Bayern
Christian **Maerz** | Restaurant Maerz | Bietigheim-Bissingen | Baden-Württemberg
Nina **Mann** | Victor's FINE DINING by Christian Bau | Perl-Nennig/Mosel | Saarland
Mathieu **Mermelstein** | Tantris DNA | München | Bayern
Teoman **Mezda** | Restaurant Bareiss | Baiersbronn | Baden-Württemberg
Ronja **Morgenstern** | Prunier Cologne | Köln | Nordrhein-Westfalen
Ben **Müller Birkholz** | Restaurant Jörg Müller | Westerland, Sylt | Schleswig-Holstein
Silvio **Nitzsche** | Weinkulturbar | Dresden | Sachsen
Jens **Pietzonka** | Weinzentrale | Dresden | Sachsen
Jerôme **Pourchère** | Esplanade | Saarbrücken | Saarland
Alexandra **Rehberger** | Schlosshotel Hohenstein | Ahorn | Bayern
Raphael **Reichardt** | Restaurant Tim Rau | Berlin | Berlin
Bärbel **Ring** | Söl'ring Hof | Rantum (Sylt) | Schleswig-Holstein
Marcel **Runge** | Restaurant Aqua | Wolfsburg | Niedersachsen
Anna **Rupprecht** | Restaurant Storstad | Regensburg | Bayern
Johannes **Schellhorn** | Freundschaft | Berlin | Berlin
Willi **Schlögl** | Freundschaft | Berlin | Berlin
Mona **Schrader** | Jante | Hannover | Niedersachsen
Alexander **Seiser** | Nobelhardt & Schmutziger | Berlin | Berlin
Nicolas **Spanier** | Tantris | München | Bayern
Susanne **Spies** | Restaurant Rosin | Dorsten | Nordrhein-Westfalen
Shahzad **Talukder** | Atelier | München | Bayern
Felix **Voges** | Restaurant FACIL | Berlin | Berlin
Melanie **Wagner** | Restaurant „Schwarzer Adler“ | Vogtsburg-Oberbergen | Baden-Württemberg
Hendrik **Weiss** | Yoshi by Nagaya | Düsseldorf | Nordrhein-Westfalen
Lennart **Wenk** | Hygge Brasserie & Bar | Hamburg | Hamburg
Tibor **Werzl** | Five | Bochum | Nordrhein-Westfalen
Maximilian **Wilm** | Kinfelts Kitchen & Wine | Hamburg | Hamburg
Difan **Xu** | Meier's ZweiSinn Bistro & Fine Dining | Nürnberg | Bayern
Robert **Zeller** | Geisel's Vinothek | München | Bayern

Extra ausgezeichnet wurden

Sommelier des Jahres: Willi Schlögl | Bar Freundschaft | Berlin

Wine Legend: Gerhard Retter | Cordo | München

Maître des Jahres: Oliver Kraft | Lorenz Adlon Esszimmer | Berlin



Thomas Penz aus dem Restaurant Ocean by Hans Neuner gewinnt den größten Kreativ-Kochaward Europas

Im Rahmen der Rolling Pin.Convention fand auch das große Finale der Jungen Wilden 2022 statt.

Über 2.000 engagierte Köche und Köchinnen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz haben sich zum größten Kreativ-Kochawards Europas angemeldet. Nach einer Vorräuschung traten die drei FinalistInnen in einem großen, mitreißenden Finale am 12.09. gegeneinander antraten.

Mit einem hauchdünnen Vorsprung gewann Thomas Penz (27) aus dem Zwei-Sterne-Restaurant Ocean by Hans Neuner (PRT) mit seinem Menü

Vorspeise

SAIBLING / PERCEBES / LECHE DE TIGRE / DAIKON

veganer Streetfood Gang

RÖSTI X RUFFLES / PILZE / RAZ EL HANOUT

Hauptgang

POULET BLANC / PIRI PIRI PRALINE / SELLERIE

Dessert

I shot the pig – ROTE BETE / NOUGAT / SCHWEINEBLUT / CASSIS

vor seinen KonkurrentInnen Jan Eggers aus dem Gourmet Restaurant Hubert Wallner und Simone Kubitzek aus dem Restaurant Aqua.

Infos zu den FinalistInnen unter www.junge-wilde.com

Facts

Die Rolling Pin.Convention wurde 2014 von Rolling Pin ins Leben gerufen und ist heute einer der weltweit größten und innovativsten Kongresse für Köche, Gastronomen, Sommeliers und Barkeeper.

Die Rolling Pin.Convention Germany ist ein Joint Venture zwischen Rolling Pin und der METRO.

- 11.-12. September 2022
- Location: Arena Berlin | Eichenstraße 4 | 12435 Berlin
- TeilnehmerInnen 2022: 6.741
- +60 Top-Speaker und Vordenker | 4 Bühnen
- 4.000 m² Expo mit den spannendsten Lieferanten und Produzenten für die Gastronomie
- Rolling Pin.Awards mit der Ehrung der 100 **BEST CHEFS**, 50 **BEST BARS**, und 50 **BEST SOMMELIERS** Germany 2022, sowie Spezialkatgeorien wie z.B. Gastronom des Jahres
- Finale der Jungen Wilden – Europas größtem Kreativ-Kochaward
www.rollingpinconvention.de



Über Rolling Pin

Rolling Pin wurde 2003 von Jürgen Pichler gegründet und ist heute eines der größten und einflussreichsten internationalen Medienunternehmen für die Gastronomie und Hotellerie.

Die Vision „Unique Inspiration for Food, Wine & Bar Pioneers“ zieht sich durch die ganze Markenwelt von Rolling Pin, zu welcher neben dem mehrfach ausgezeichneten Kult-Magazin auch eines der größten Online-Jobportale für die Gastronomie und Hotellerie (über 100.000 versendete Bewerbungen pro Jahr), Events und Branchenawards wie die Rolling Pin.Awards, 100 **BEST CHEFS**, 50 **BEST BARS**, 50 **BEST SOMMELIERS**, die Jungen Wilden, sowie die Rolling Pin.Conventions gehören.

www.rollingpin.com

Über METRO Deutschland

Die METRO Deutschland GmbH betreibt mit rund 13.000 Mitarbeitenden 102 Großmärkte und 11 Belieferungsdepots in Deutschland.

Rund drei Millionen Kundinnen und Kunden vertrauen auf das Sortiment und die Leistungen des Unternehmens. METRO versteht sich als Partner unabhängiger Unternehmerinnen und Unternehmer und setzt mit Großmärkten, Belieferungsservices, vernetztem Kundenmanagement und digitalen Lösungen die Standards von morgen.

METRO Deutschland ist Teil von METRO, einem führenden internationalen Großhändler mit Food- und Nonfood-Sortimenten, der auf die Bedürfnisse von Hotels, Restaurants und Caterern (HoReCa), sowie von unabhängigen Händlern spezialisiert ist.

Die weltweit über 17 Millionen METRO Kunden können wahlweise in einem der großflächigen Märkte einkaufen, online bestellte Ware dort abholen oder sich beliefern lassen.

Mit digitalen Lösungen unterstützt METRO zudem die Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmern und Selbstständigen und trägt damit zur kulturellen Vielfalt in Handel und Gastronomie bei. Nachhaltigkeit ist für METRO ein wesentlicher Pfeiler sämtlicher Aktivitäten, seit 8 Jahren ist METRO im Dow Jones Sustainability Index gelistet.

Das Unternehmen ist in über 30 Ländern aktiv und beschäftigt weltweit mehr als 95.000 Mitarbeiter. Im Geschäftsjahr 2020/21 erwirtschaftete METRO einen Umsatz von 24,8 Mrd. €.

Mehr Informationen unter www.metroag.de sowie über METRO Deutschland unter www.metro.de.