

### Über 8.000 Spitzenköche, Barkeeper und Sommeliers aus 10 Nationen zu Gast in Graz.

Vom 13. bis 14.05.2023 veranstaltet Rolling Pin zum zehnten Mal die Rolling Pin.Convention und macht Graz damit wieder zwei Tage zur kulinarischen Hauptstadt Europas.

Auf vier Bühnen verraten über 50 der besten und kreativsten Köche, Sommeliers, Barkeeper & Experten 8.000 Kolleg:innen – in mitreißenden und einzigartigen Demonstrations, Keynotes, Panels und Masterclasses – ihre neuesten Gerichte, die spannendsten Techniken sowie die außergewöhnlichsten Produkte und Ideen.

Das Motto der Rolling Pin.Convention 2024 lautet **WHAT'S NEXT** und liefert Antworten auf die großen Fragen der kulinarischen Zukunft.

Von der sich massiv im Wandel befindenden Esskultur über die mächtigen Trends und ihre Gegentrends, von plant-based Food, Vegourmets, Carneficionados und Real Omnivores über die Female Connoisseurs, die das Food- & Beverage-Business verändern. Die kompromisslose Nachhaltigkeit am Teller und im Glas mit Re-use Food, Zero Waste, Circular und Regenerative Food, bis zu den neuesten und innovativsten Zubereitungs- und Kochtechniken, mit welchen man den Gast ganz bewusst aus der Reserve lockt, um unvergessliche Erlebnisse zu schaffen.

#### DIE 2-FACHE NUMMER 1 DER „THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS“

Hier ein Auszug der internationalen Speaker:innen:

\_Massimo **Bottura**, welcher die italienische Küche revolutioniert hat und dessen Osteria Francescana in Modena (IT) gleich zwei Mal zur Nummer 1 der „The World's 50 Best Restaurants“ ausgezeichnet wurde.

\_Tim **Raue** / #40 der „The World's 50 Best Restaurants“ / Restaurant Tim Raue / Berlin / DE

\_Vanika **Choudhary** / Culinary Talent of the Year / Restaurant Noon / Mumbai / IND

\_Nicolas **Decloedt** / Best Vegan Restaurant of the World / Restaurant Humus x Hortense / Brüssel / BEL

\_Isabella **Potì** / Italiens Kreativköchin #1 / Restaurant Bros' / Lecce / IT

\_Gerhard **Retter** / Wein- & Servicelegende / München / DE

\_Norbert **Niederkofler** / 3-Michelin-Sterne / Restaurant Atelier Moessmer / Bruneck / Südtirol / IT

\_Vicky **Sevilla** / Spaniens Rising Star / Restaurant Arrels / Sagunt / ESP

\_Mario **Hofferer** / 2-facher Cocktail World Champion / Marbella / ESP

Hier ein Auszug der österreichischen Speaker:innen:

\_Heinz **Reitbauer** / #18 „The World's 50 Best Restaurants“ / Steirereck Wien

\_Richard **Rauch** / 4 Gault&Millau Hauben / Geschwister Rauch / Trautmannsdorf / Steiermark

\_Andreas **Döllner** / 5 Gault&Millau Hauben / Döllners / Golling / Salzburg

\_Jaimy **Reisinger** / Pattisière des Jahres / Gourmetrestaurant Hubert Wallner / Wörthersee

\_Martin **Kocher** / Bundesminister für Arbeit und Wirtschaft

\_Silvia **Schneider** / Köchin & TV-Moderatorin

\_Sepp **Schellhorn** / Gastronom, Vordenker und Social Media Phänomen

\_Friederike **Duhme** / Sommelière des Jahres / Restaurant nine o five / Wien

Alle Speaker unter [www.rollingpinconvention.at/speaker](http://www.rollingpinconvention.at/speaker)

## 4.000M<sup>2</sup> MIT DEN NEUESTEN FOODTRENDS

Das Zentrum der Rolling Pin.Convention ist die 4.000m<sup>2</sup> große interaktive Expo, auf welcher die spannendsten Lieferanten ihre absoluten Produktneuheiten präsentieren, mit welchen die Köche, Barkeeper und Sommeliers wiederum ihre Gäste begeistern können.

Übersicht über alle Aussteller: [www.rollingpinconvention.at/partners](http://www.rollingpinconvention.at/partners)

## DIE OSCARS DER GASTRONOMIE

**Ehrung der 100 besten Köche, 50 besten Bars, 50 besten Sommeliers Österreichs, Newcomer des Jahres, Maître des Jahres, Gastronom des Jahres....**

Ein fixer Bestandteil des jährlichen Gipfeltreffens der Spitzengastronomie sind die Rolling Pin.Awards, welche als die „Oscars der Gastronomie“ gelten.

Im Rahmen einer großen Gala am 13. Mai 2024 werden die Besten der Besten in verschiedenen Kategorien ausgezeichnet:

Von den 100 Best Chefs, 50 Best Sommeliers und 50 Best Bars 2023 über den Sous Chef, Patissier, die Top-Arbeitgeber bis zum Maître, Gastronomen und Newcomer des Jahres.

Mit über 8.000 Votings von Mitarbeiter:innen der Gastronomie sind die Rolling Pin.Awards nicht nur der größte Award für die Gastronomie, sondern durch die Tatsache, dass die Nominierung und das Voting nur durch Kollegen:innen aus der Gastronomie erfolgt, eine der höchsten und erstrebenswertesten Auszeichnungen, welche man in der Branche erhalten kann.

## **EUROPAS GRÖßTER KREATIVKOCH-AWARD**

Ein weiteres Highlight der Rolling Pin.Convention ist neben dem **European Bartender Cup** und den **Rookies of the year** – in welchen 3 Finalisten um den Sieg und ein Praktikum bei Tim Mälzer kochen – das große Finale der JUNGEN WILDEN.

Die JUNGEN WILDEN sind mit über 2.000 Anmeldungen der größte Kreativkoch-Award Europas.

Im Rahmen der Rolling Pin.Convention Austria kochen die letzten 3 Finalisten im großen Finale um den Sieg sowie um die damit verbundene Aufnahme in die Vereinigung der JUNGEN WILDEN, ein Praktikum im besten Restaurant der Welt und eine Coverstory im Rolling Pin Magazin.

### **Die Finalisten**

Sinja Mea Proprentner / Gamskogelhütte / Katschberg / AT  
Patrick Ködel / Restaurant Hallo Emil / Stuttgart / DE  
Thomas Hohenwarter / Neusacherhof / Weissensee / AT

## **EINZIGARTIGE SIDE-EVENTS MIT TOP-STARs. AUCH FÜR FOODIES.**

Ganz Graz steht zwei Tage kulinarisch Kopf.  
Nahezu jedes Restaurant und Hotel ist ausgebucht.  
Zwei Events sind jedoch speziell hervorzuheben:

Die **Speakers-Welcome-Party** am Sonntag, dem 12.05.2024 in der Bar Amouro sowie die **Aftershow-Party der JRE** am Montag, dem 13.05.2024 in der Seifenfabrik, wo Spitzenköche der JRE ihren Kollegen:innen ihr ganzes Können zeigen.

Im Gegensatz zur Rolling Pin.Convention – an welcher nur Fachteilnehmer nach Akkreditierung teilnehmen können – haben bei beiden Side-Events **auch Kulinarikbegeisterte** die Möglichkeit, dabei zu sein und sich mit bzw. vom Who is Who der Gastronomie verwöhnen zu lassen.

Infos und Tickets unter [www.rollingpinconvention.at/aftershow](http://www.rollingpinconvention.at/aftershow)

## ZITATE

**„Die Rolling Pin.Conventions sind die Prêt-à-porter-Modeschauen der Gastronomie. Hier werden die Trends und Techniken präsentiert, welche die Kulinarik in den nächsten Monaten und Jahren prägen.**

Tim Raue / 2-Sternekoch und Multi-Gastronom

**„Die Rolling Pin.Convention ist der place to be und Pflichtprogramm für jeden, der in der engagierten Gastronomie arbeitet.**

Heinz Reitbauer / 5 Gault Millau Hauben | #1 der 100 Best Chefs Austria  
#18 „The World's 50 Best Restaurants“ / Steirereck Wien

**„Mit der Rolling Pin.Convention wollten wir erlebbar machen, worüber wir sonst nur schreiben konnten. Dass wir einmal, gleich hinter der Fusion Madrid, das 2. größte Foodsymposium Europas werden, hätten wir uns damals nicht träumen lassen.**

Jürgen Pichler | CEO und Founder von Rolling Pin

## **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, die Rolling Pin.Conventions und Awards wie die 100 Best Chefs, 50 Best Bars, die Jungen Wilden..... gehören.

[www.rollingpin.com](http://www.rollingpin.com)

Honorarfreie Fotos finden Sie [HIER](#).

Gerne steht Ihnen Carol Seitz bei Fragen und der Koordination von Interviewslots unter [presse@rollingpin.com](mailto:presse@rollingpin.com) oder +43 660 866 9392 persönlich zur Verfügung.