

# **rollingpin** **AWARDS 2016**

Deutschlands größter Award für die Gastronomie & Hotellerie

## **DAS SIND DIE 50 BESTEN KÖCHE, DER BESTE GASTRONOM, HOTELIER, SOMMELIER ... DEUTSCHLANDS**

Das Who is Who der deutschen Spitzengastronomie und -hotellerie wie die Sterne-Köche Joachim Wissler, Sven Elverfeld, Klaus Erfort und Tim Raue sowie Gastronomen-Legende Eugen Block traf sich am 17. Oktober im edlen Ambiente des Hotels Adlon Kempinski Berlin, um die Besten der Besten ihrer Branche im Zuge des begehrten **ROLLING PIN-Awards** auszuzeichnen.

### **Visionäre und Vordenker**

Das **internationale Gastronomiefachmagazin ROLLING PIN** ehrte dieses Jahr bereits zum sechsten Mal im Rahmen einer festlichen Gala jene Personen, die die deutsche Gastronomie- und Hotellerie mit Mut, Innovation und Kreativität entscheidend geprägt haben. Der **ROLLING PIN-Award** wird in insgesamt 15 Kategorien vergeben und zeichnet sich durch das faire Votingverfahren aus: Denn 9.500 Mitarbeiter der Spitzengastronomie und -hotellerie sind dem Aufruf des Gastronomiefachmagazins ROLLING PIN gefolgt und haben in einem Onlinevoting ihre ganz persönlichen Favoriten auf [www.rollingpinawards.de](http://www.rollingpinawards.de) nominiert und für sie gevotet.

Eine erstklassig besetzte Fachjury fällt die finale Entscheidung, welcher der drei Finalisten in der jeweiligen Kategorie mit dem ROLLING PIN-Award ausgezeichnet wird, und als Novum 2016, wer an der Spitze der **Germany's 50 Best Chefs**, dem Ranking der 50 besten Köche Deutschlands, steht.

### **Die Preisträger 2016**

**Ausgezeichnet für sein Lebenswerk** wurde die Gastronomen-Legende Eugen Block

**Ausgezeichnet als Inspiration Chef 2016** wurde Harald Wohlfahrt, Schwarzwaldstube (Baiersbronn)

**Hotelier des Jahres 2016:** Jost Deitmar, Hotel Louis C. Jacob GmbH (Hamburg)

**Gastronom des Jahres 2016:** Karlheinz Hauser, Süllberg Hotel & Gastronomie, Hauser Catering & Consulting Company (Hamburg)

**Gastronomiekonzept des Jahres 2016:** René Frank & Oliver Bischoff, CODA Dessert Bar (Berlin)

**Arbeitgeber des Jahres 2016:** Brenners Park-Hotel & Spa (Baden-Baden)

**Caterer des Jahres 2016:** Oliver Wendel, Kofler & Kompanie GmbH

**F&B-Manager des Jahres 2016:** Sebastian Müller, Hotel Adlon Kempinski (Berlin)

**Maitre des Jahres 2016:** Frank Glüer, EssZimmer (München)

**Sommelier des Jahres:** Marco Franzelin, Restaurant Vendôme (Bergisch Gladbach)

**Barkeeper des Jahres 2016:** Stephan Hinz, Little Link (Köln)

**Aufsteiger des Jahres 2016:** Arne Anker, Pauly Saal (Berlin)

**Pâtissier des Jahres 2016:** Thomas Yoshida, Restaurant FACIL (Berlin)

**Sous Chef des Jahres 2016:** Dennis Ilies, The Table Kevin Fehling (Hamburg)

**Koch des Jahres 2016:** Joachim Wissler, Restaurant Vendôme (Bergisch Gladbach)

Alle 15 Preisträger im Überblick finden Sie auf: [www.rollingpinawards.de](http://www.rollingpinawards.de)

Gratis Foto-Download auf: [www.rollingpin.de/presse/](http://www.rollingpin.de/presse/)

Die Verwendung der Fotos ist honorarfrei unter Angabe des Fotocredits: ROLLING PIN

Bei Fragen steht Ihnen Marion Wolf sehr gerne persönlich zur Verfügung:

T. 0049.89.970 074.83 | [satz@rollingpin.com](mailto:satz@rollingpin.com)