



Deutschlands härtester Award für die Gastronomie & Hotellerie

DIE GEWINNER DER ROLLING PIN-AWARDS GERMANY 2019 STEHEN FEST

Deutschlands härtester Branchenaward in Hamburg verliehen

Hamburg, 08.04.2019. Über 9.400 Mitarbeiter der deutschen Gastronomie und Hotellerie sind dem Aufruf des internationalen Gastronomiefachmagazins ROLLING PIN gefolgt und haben bei einem Onlinevoting ihre Favoriten nominiert und für sie abgestimmt.

Im Rahmen der ROLLING PIN-Awards trafen sich die Spitzenvertreter der deutschen Gastronomie und Hotellerie am Hamburger Süllberg. Gemeinsam ehrten sie den besten Gastronomen, Hotelier, Sommelier, Barkeeper usw. des Jahres im Rahmen einer sensationellen Gala am Ufer der Elbe.

Der heißbegehrte ROLLING PIN-Award wird in insgesamt 14 Kategorien vergeben und zeichnet sich durch eine hohe Votingbeteiligung seitens der Brancheninsider aus: Über 9.400 Mitarbeiter der Gastronomie und -hotellerie sind dieses Jahr dem Aufruf des Gastronomiefachmagazins ROLLING PIN gefolgt, um in einem Onlinevoting ihre ganz persönlichen Favoriten zu nominieren und für sie abzustimmen. Neben den 13 Kategorien, in denen jeweils drei Finalisten bis zuletzt um die goldene Trophäe zitterten, wurde ein Sonderpreis verliehen: Emotion pur hieß es, als der Grandseigneur der deutschen Gastronomie, Hans-Peter Wodarz, für sein beeindruckendes Lebenswerk ausgezeichnet wurde.

Gratis Foto-Download auf www.rollingpin.com/presse unter Angabe des Credits ROLLING PIN.

Bei Fragen steht Ihnen Bernhard Leitner sehr gerne persönlich zur Verfügung:

T. 0043.316.584.946.60 | presse@rollingpin.com



Deutschlands härtester Award für die Gastronomie & Hotellerie

DIE GEWINNER 2019:

Lebenswerk powered by Albers: Hans-Peter Wodarz, Palazzo Spiegelpalast Berlin

Arbeitgeber des Jahres powered by ROLLING PIN: Upstalsboom Hotels vertreten durch Marie Koch

Aufsteiger des Jahres powered by Eloma: Christoph Kunz, Restaurant Alois

Barkeeper des Jahres powered by KATE & KON: Umberto Büchler, The Qiu

Caterer des Jahres powered by Nannerl: Christoph Brand, Fliegende Köche by Christoph Brand

F&B-Manager des Jahres powered by MEIKO: Thomas Nagler, Schlosshotel Kronberg

Gastronom des Jahres powered by METRO: Patrick Rüter, Tellerrand Consulting

Gastronomiekonzept des Jahres powered by Lohberger: Ludwig Maurer, STOI

Hotelier des Jahres powered by Hamberger: Ariel Schiff, Amano Group

Koch des Jahres powered by Friedr. Dick: Joachim Wissler, Restaurant Vendôme

Maitre des Jahres powered by Aumaerk: Boris Häbel, Restaurant Tantris

Pâtissier des Jahres powered by Creative Cuisine: Marco D'Andrea, The Fontenay

Sommelier des Jahres powered by Nespresso: Marietta Stegbuchner, Althoff Seehotel Überfahrt

Sous Chef des Jahres powered by Koppert Cress: Wolfgang Preßler, Restaurant Aqua