

+++ PRESSEMITTEILUNG +++

Österreichs größtes Gastronomie-Symposium +++ Ausstellerrekord +++ Teilnehmerrekord +++ Speaker-Rekord

The New Taste of Austria +++ Blutpalatschinke mit Rehhirn +++ Hase Hawaii +++ Nutria-Burger +++ Über 100 Top-Speaker

**Österreichs 100 beste Köche +++ Top-Chefs +++ 50 beste Sommeliers
50 beste Bars +++ Top-Arbeitgeber des Jahres**

Über 10.800 Köche, Gastronomen, Sommeliers, Barkeeper und Branchenexperten folgten der Einladung von Rolling Pin und machten Graz zwei Tage lang zum Gastro-Hotspot Europas.

THE NEW TASTE OF AUSTRIA

Begeisterung und Staunen machten sich breit, als über 100 Vordenker der Spitzengastronomie auf den 5 Bühnen der Rolling Pin.Convention Austria in ihre Ideen, Gerichte, Techniken und Visionen zu „The new taste of Austria“ präsentierten.

Von **Rehungen-Blutwurst** mit Bambus, Artischocken, Ribisel & Bohnenkraut (Heinz Reitbauer), Andreas Döllers „**Alpiner Oktopus**“ (Achillessehne vom Rind), einem **Nutria-Burger** (Max Stiegl), über **Blutpalatschinke mit Rehhirn** (Peter Zinter), **steirische Austern** (Stierhoden) von Richard Rauch bis zu einer **1867 verstorbenen österreichischen Köchin**, die wieder zum Leben „erweckt“ wurde.

Auszug der Speakerliste

Birgit & Heinz **REITBAUER** (Steirereck, Wien), Richard & Sonja **RAUCH** (Geschwister Rauch), Alain **WEISSGERBER** & Barbara **ESELBÖCK** (Taubenkobel), Max **STIEGL** (Gut Purbach), Paul **IVIC** (TIAN), The Healthy Boy Band (Philip **RACHINGER**, Lukas **MRAZ**, Felix **SCHELLHORN**), Patissier des Jahres Jaimy **REISINGER**, zum 2-fachen World Cocktail Champion Mario **HOFFERER**, der No-&-Low-Vorreiterin Stephanie **SIEBERER**, die Kultwinzer Armin & Monika **TEMENT**, Paul **PIZZERA** (Künstler), Österreich Werbung CEO Astrid **STEARNIG-STAUDINGER**, Steiermark Tourismus Geschäftsführer Michael **FEIERTAG**, Gastronom und Staatssekretär Sepp **SCHELLHORN** u.v.m.

Eine Übersicht über alle Speaker finden Sie unter www.rollingpinconvention.at/speaker

Inspiration fand nicht nur auf den 5 Stages, sondern auch auf der **5.000 m² interaktiven Expo** - wo die besten Produzenten und Lieferanten ihre absoluten Neuheiten für die Gastronomie präsentierten - statt.

Eine Übersicht über alle ausstellenden Partner finden Sie unter www.rollingpinconvention.at/partners

Fotos der Speaker, ihrer Gerichte und der Convention finden Sie [HIER](#)

DIE OSCARS DER GASTRONOMIE

Abgerundet wurde Österreichs Gastro-Event des Jahre durch die Rolling Pin.Awards, welche mit über 10.000 Votings nicht nur der größte Branchenaward sind, sondern auch als die Oscars der Gastronomie gelten.

Das Einzigartige an den Rolling Pin.Awards ist, dass nur Mitarbeiter der Gastronomie ihre Stimme abgeben dürfen und neben dem handwerklichen Können auch das Engagement sowie die Vorbildwirkung der jeweiligen Person für die Gastronomie ein Entscheidungskriterium ist.

In folgenden Kriterien wurden die besten der besten ausgezeichnet

- **AUSTRIA'S 100 BEST CHEFS 2025**
30 Neueinstiege wirbelten dieses Jahr die Liste der 100 Best Chefs Austria kräftig durcheinander. Thomas **DORFER** vom Landhaus Bacher (Niederösterreich) holte sich zum ersten Mal den Sieg und wurde zur neuen Nummer 1 der 100 besten Köche Österreichs ausgezeichnet.
- **AUSTRIA'S TOP CHEFS**
In dieser Liste findet man jene Köche:innen die zur Next Gen bzw. den besten Köchen Österreichs gewählt wurden.
- **AUSTRIA'S 50 BEST BARS 2025**
Mit der **BURDOCK** in Salzburg gibt es eine neue Nummer eins der 50 Best Bars Austria 2025.
- **AUSTRIA'S 50 BEST SOMMELIERS 2025**
Mario **ONIDA** vom Salzburger Restaurant Ikarus im Hangar-7 wurde zur neuen Nummer eins der 50 Best Sommeliers Austria gekürt.

Das komplette Ranking, alle Gewinner der Kategorien unterteilt in Bundesländer – sowie Fotos aller Gewinner finden Sie [HIER](#)

SPECIAL-AWARDS

Folgende Persönlichkeiten wurden im Rahmen der Rolling Pin.Awards als die aktuell besten in ihrem Bereich ausgezeichnet

- **MAÎTRE DES JAHRES**
André Drechsel | Restaurant TIAN / Wien (W)
- **SOUS CHEF DES JAHRES**
Philipp Koitz | Rote Wand Chef's Table / Lech am Arlberg (V)

- **NEWCOMER OF THE YEAR**
Markus Sattler | Sattlerhof / Gamlitz (ST)
- **PÂTISSIER DES JAHRES**
Jakob Szedonja | Apron / Wien (W)
- **FEMALE CHEF OF THE YEAR**
Elisabeth Grabmer | Restaurant Waldschänke / Grieskirchen (OÖ)
- **GASTRONOM DES JAHRES**
Kevin J. Abramowicz | Tauroa Hospitality (S)
- **BARISTA DES JAHRES**
Eline Ferket | Wildkaffee & 25GRAMS / Wien (W)
- **NO & LOW BAR OF THE YEAR**
Alexandra Bar | Wien (W)
- **LEBENSWERK**
Karl Obauer | Restaurant Obauer / Werfen (S)
- **LIFETIME ACHIEVEMENT BAR**
Peter Weissnegger | Velden / Kärnten (K)
- **LIFETIME ACHIEVEMENT PIONEERING HOTELIER AND ENTREPRENEUR**
Dr. Helmut Marko | Graz (ST)

Fotos der ausgezeichneten Persönlichkeiten finden Sie [HIER](#)

DIE TOP-ARBEITGEBER IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Ein Highlight ist jedes Jahr auch die Verkündung und Ehrung von Österreichs Top-Arbeitgeber der Gastronomie und Hotellerie.

Mit diesem Award sollen Arbeitgeber, die weit über dem Branchenschnitt agieren und somit als Leuchttürme gelten, die Aufmerksamkeit und Anerkennung erhalten, die sie verdienen

Fotos der ausgezeichneten Top-Arbeitgeber finden Sie [HIER](#)

Alle Top-Arbeitgeber der Gastronomie und Hotellerie finden Sie unter <https://www.rollingpin.com/toparbeitgeber>

DIE JUNGEN WILDEN

Im Rahmen der Rolling Pin.Convention Austria ging auch das Vorfinale der Jungen Wilden 2025 über die Bühne.

Die Jungen Wilden sind mit über 1.000 Anmeldungen Europas größter Kreativ-Kochwettbewerb.

- Christoph **Fürnschuß (28)** | ehm. Restaurant Barreis, Baiersbronn (DE)
- Marco **Goel (27)** | Steirerschlössl, Zeltweg (AT)
- Morith **Jaronek (27)** | Any.Act Events & Gastro, Wien (AT)

setzten sich beim Vorfinale mit außergewöhnlichen Kreationen gegen die anderen Teilnehmer durch und kochen beim großen Finale am 22.10.2025 in Kassel (DE) um den Titel JUNGER WILDER 2025, sowie die Aufnahme in die Vereinigung der Jungen Wilden, eine Rolling Pin-Coverstory, ein Praktikum im besten Restaurant der Welt u.v.m.

Fotos der Jungen Wilden und ihren Gerichten finden Sie [HIER](#)

Nähere Informationen: www.jungewilde.com

ÜBER ROLLING PIN

Rolling Pin wurde 2003 von Jürgen Pichler gegründet und ist heute mit seinem Online- & Jobportal www.rollingpin.com, dem mehrfach international ausgezeichneten Magazin, seinen Social-Media-Kanälen und Awards eines der erfolgreichsten und einflussreichsten Medienunternehmen für die Gastronomie in Europa.

Die Rolling Pin.Convention findet immer Ende Mai in Graz sowie Ende September in Düsseldorf statt und ist nach der Fusion mit Madrid bereits das zweit- und drittgrößte Gastronomie-Symposium in ganz Europa. www.rollingpinconvention.com

FOTOS, RANKING & KONTAKT

Honorarfreie Fotos der Rolling Pin.Convention, alle Gewinnern sowie die vollständigen Listen und Rankings finden Sie [HIER](#).

Für weitere Informationen stehen wir gerne unter presse@rollingpin.com zur Verfügung.