

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

Deutschlands größter Award für die Gastronomie & Hotellerie

## **FRANK GLÜER IST MAÎTRE DES JAHRES 2016!**

Das Who is Who der deutschen Spitzengastronomie und -hotellerie traf sich am 17. Oktober im edlen Ambiente des Hotel Adlon Kempinski Berlin, um die Besten der Besten ihrer Branche im Zuge der **ROLLING PIN-Awards** auszuzeichnen. Bereits zum sechsten Mal wurde der begehrte Award in insgesamt 15 Kategorien vergeben.

Gewinner in der Kategorie „**Maître des Jahres**“ ist **Frank Glüer** aus dem 2-Sterne-Restaurant EssZimmer in München. Der Award wurde überreicht von Party Rent. Frank Glüer setzte sich erfolgreich gegen seine Kollegen David Eitel (The Table Kevin Fehling, Hamburg) und Yildiz Bau (Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl-Nennig/Mosel) durch.

**Das sagt die Jury:** Mit seinem Service konnte er bereits die Sterne-Küche von Harald Wohlfahrt, Christian Bau, Vincent Klink und Christian Jürgens bereichern. Seit der Eröffnung des 2-Sterne-Restaurants EssZimmer in der Münchner BMW Welt im Jahr 2013 begeistert Frank Glüer als herzlicher Gastgeber und macht jeden Abend für seine 40 Gäste zu einem Erlebnis. Das allerwichtigste für den 44-Jährigen: Spaß bei der Arbeit. Mit diesem Erfolgsrezept überzeugte Frank Glüer die Jury und hat sich so souverän den begehrten Titel geholt.

### **Zum Award**

Das **internationale Gastronomiefachmagazin ROLLING PIN** ehrt jedes Jahr jene Personen, die die Gastronomie- und Hotellerie Landschaft mit Mut, Innovation und Kreativität entscheidend geprägt haben. Der ROLLING PIN-Award zeichnet sich durch ein faires Votingverfahren aus: Denn es sind die Mitarbeiter aus der Gastronomie und Hotellerie selbst, die ihre ganz persönlichen Favoriten auf **www.rollingpinawards.de** nominierten. Eine hochkarätig besetzte Fachjury fällte die finale Entscheidung, wer 2016 den ROLLING PIN-Award in seiner Kategorie erhält. Zwei Awards wurden ohne zusätzliches Votingverfahren überreicht: Lebenswerk und Inspiration Chef des Jahres.

Die heißbegehrten „Oscars der Gastronomie“ wurden in insgesamt 15 verschiedenen Kategorien vergeben und sind mit 9.500 abgegebenen Votings nicht nur einer der begehrtesten sondern auch einer der größten Awards für die deutsche Gastronomie und Hotellerie.

Alle 15 Preisträger im Überblick finden Sie auf: **www.rollingpinawards.de**

Gratis Foto-Download auf: **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)

# **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 Landschaft 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 (Baiersbrunn)

**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)