

Treffpunkt der Gastronomie-Elite



Jamie Oliver (hier mit Rolling Pin CEO Jürgen Pichler) wurde auf der Rolling Pin.Convention 2026 als ?Inspirational Chef of the Decade? ausgezeichnet. Foto: Rolling Pin

Rolling Pin.Convention Germany 2026 bringt internationale Stars und die besten Köpfe der deutschen Gastronomie im Areal Böhler zusammen ? Jamie Oliver erhält den ?Inspirational Chef of the Decade?-Award, Jan Hartwig führt die ?100 Best Chefs Germany 2026? an. Internationale Kochstars, Deutschlands beste Köche und die wichtigsten Köpfe der Gastronomie kamen am 28. und 29. September bei der Rolling Pin.Convention Germany 2026 in Düsseldorf zusammen. Mehr als 100 Speaker präsentierten im Areal Böhler in Düsseldorf ihre Ideen, Erfahrungen und Visionen für die Zukunft der Branche. Einer der Höhepunkte: der Auftritt von Jamie Oliver, der erstmals bei einem Fachkongress in Deutschland auf der Bühne stand und im Rahmen der Rolling Pin.Awards als ?Inspirational Chef of the Decade? ausgezeichnet wurde.

Gleichzeitig richtete sich der Blick auf die deutsche Spitzengastronomie: Jan Hartwig vom Restaurant Jan in München wurde von den Mitarbeitenden der Gastronomie auf Platz 1 der ?100 Best Chefs Germany 2026? gewählt. Damit versammelte die Convention an zwei Tagen internationale Größen und jene Persönlichkeiten, die die deutsche Gastronomie aktuell prägen.

Jamie Oliver: Premiere in Düsseldorf

Mit mehr als 55 Millionen verkauften Kochbüchern, einem internationalen Restaurantgeschäft und seinem langjährigen Engagement für eine bessere Ernährung zählt Jamie Oliver zu den weltweit bekanntesten Persönlichkeiten der Gastronomie. Bei der Rolling Pin.Convention sprach er unter dem Titel ?Unfiltered: From Naked Chef to Global

Empire ? Fails, Lessons, Comebacks & What's Next? über seinen Weg vom jungen Koch zum internationalen Unternehmer ? und über Erfolge ebenso wie über Fehler, Rückschläge und die Frage, was die Gastronomie der Zukunft braucht.

Für Oliver war der Auftritt in Düsseldorf zugleich eine Premiere: Zum ersten Mal trat er bei einem Fachkongress in Deutschland auf.

Im Anschluss wurde der britische Koch, Autor und Unternehmer mit dem ?Inspirational Chef of the Decade?-Award ausgezeichnet. Mit der Ehrung würdigt Rolling Pin seinen nachhaltigen Einfluss auf Kochkultur, Gastronomie und die Art, wie Millionen Menschen weltweit über Essen und Kochen denken.

?Jamie Oliver hat wie kaum ein anderer Koch seiner Generation Menschen auf der ganzen Welt für gutes Essen und fürs Kochen begeistert. Gleichzeitig hat er immer wieder Themen angestoßen, die weit über den Herd hinausgehen. Mit dem ?Inspirational Chef of the Decade? würdigen wir deshalb nicht nur seine außergewöhnliche Karriere, sondern vor allem seinen Einfluss auf die Gastronomie und die Esskultur der vergangenen Jahre. Es war uns eine große Freude und Ehre, Jamie dafür persönlich in Düsseldorf auszuzeichnen.??

Jürgen Pichler, Founder & CEO Rolling Pin

Jan Hartwig ist Deutschlands Nummer Eins

Neben den internationalen Stars standen bei der Rolling Pin.Convention traditionell auch die herausragenden Persönlichkeiten der deutschen Gastronomie im Mittelpunkt.

An der Spitze der ?100 Best Chefs Germany 2026? steht in diesem Jahr Jan Hartwig vom Restaurant Jan in München. Auf den weiteren Spitzenplätzen folgen Tobias Bätz und Tohru Nakamura. Damit gehört Hartwig nach dem fünften Platz im Vorjahr 2026 erstmals die Spitzenposition.

Die Top 10 der ?100 Best Chefs Germany 2026?:

Jan Hartwig, Restaurant Jan - München

Tobias Bätz, Aura by Alexander Herrmann & Tobias Bätz - Wirsberg

Tohru Nakamura, Tohru in der Schreibung - München

Sebastian Frank, Horváth - Berlin

Rosina Ostler. Restaurant Alois ? Dallmayr Fine Dining - München

Thomas Schanz, schanz. restaurant.- Piesport

Edip Sigl, Es:senz - Grassau

Marco Müller, Rutz - Berlin

Jens Madsen, The Cloud by Käfer in der BMW Welt - München

Dennis Kuckuck, Vendôme - Bergisch Gladbach

Die ?100 Best Chefs? werden nicht von einer klassischen Fachjury bestimmt. Ausschließlich Mitarbeitende der Gastronomie sind dazu aufgerufen, jene Kollegen zu nominieren und zu wählen, die aus ihrer Sicht die deutsche Gastronomie durch Qualität, Innovationskraft und ihre Arbeit besonders prägen. Dieses Prinzip war bereits 2025 ein zentraler Bestandteil der Awards.

Die Rolling Pin.Awards 2026: Das sind die ausgezeichneten Persönlichkeiten

Neben der Wahl der ?100 Best Chefs? ehrte Rolling Pin Persönlichkeiten, die mit ihrer Arbeit besondere Impulse für Gastronomie und Kulinarik setzen.

Die Rolling Pin.Awards zählen zu den größten Branchenauszeichnungen der deutschen Gastronomie. Mehr als 10.000 Votings flossen 2026 in die Entscheidungen ein. Zu den Preisträger 2026 zählen unter anderem:

Inspirational Chef of the Decade: Jamie Oliver | Jamie Oliver Group, London

Lifetime Achievement: Joachim Wissler | Althoff Hotels, Köln

Female Chef of the Year: Nathalie Leblond | Les Deux, München

Rising Star: Jens Madsen | The Cloud by Käfer, München

Pâtissier des Jahres: Luise Grottenthaler | Aura by Alexander Herrmann & Tobias Bätz, Wirsberg

Sous Chef des Jahres: Jonas Kostal | Tulus Lotrek, Berlin

Hospitality Innovator of the Year: Georg Broich | Broich Catering, Düsseldorf

Restaurateur of the Year: Moritz Haake | Raya, München

Spüler des Jahres: Marco Tardt | L.A. Jordan, Deidesheim

Maître des Jahres: Vanessa Herrmann | Esplanade, Saarbrücken

Winzer des Jahres: Eva Fricke | Weingut Eva Fricke, Eltville

Deutschlands beste Sommeliers

Auch die Weinexperten der Branche wurden in Düsseldorf ausgezeichnet. Die neue Nummer 1 der "50 Best Sommeliers Germany 2026" ist Ronny Schreiber vom Restaurant Troyka in Erkelenz. Auf Platz zwei folgt Nancy Großmann ("Grill Royal", Berlin), Platz drei belegt Marco Franzelin ("Sonnora", Dreis).

Neben den "100 Best Chefs" und "50 Best Sommeliers" wurden bei der Convention außerdem die Top Chefs Germany 2026 sowie die Top-Arbeitgeber der Gastronomie und Hotellerie ausgezeichnet.

Mehr als Awards: 100+ internationale Speaker und 6.000 Quadratmeter Expo

Die Rolling Pin.Convention ist jedoch weit mehr als eine Preisverleihung. Auf mehreren Bühnen teilten mehr als 100 internationale Spitzenköche, Gastronome, Unternehmer und Branchenexperte ihr Wissen mit den Besuchern.

Neben Jamie Oliver standen unter anderem Rasmus Munk, Tim Mälzer, Tim Raue, Viki Geunes, Lukas Mraz, Philip Rachinger, Norbert Niederkofler, Santiago Lastra, Gennaro Contaldo, Sara Aqel, The Duc Ngo, Alexander Herrmann, Tobias Bätz, Jan Hartwig, Sebastian Frank, Max Strohe, Rosina Ostler und Anthony Sarpong auf dem Programm. Masterclasses, Talks und Demonstrationen trafen dabei auf eine 6.000 Quadratmeter große interaktive Expo, auf der Produzenten, Lieferanten und Unternehmen aktuelle Produkte, Technologien und Lösungen für die Gastronomie präsentierten. Nach der Madrid Fusión gilt die Rolling Pin.Convention als zweitgrößtes Food-Symposium Europas und hat sich als Treffpunkt für die deutschsprachige und internationale Gastronomie etabliert.

Jürgen Pichler, Rolling Pin Founder & CEO: "Wissen vermehrt sich nur, wenn man es teilt. Wir freuen uns daher sehr, gemeinsam mit der Metro, Düsseldorf zwei Tage lang zur Kulinarik-Hauptstadt Europas gemacht zu haben und viel Inspiration sowie Input für die positive Weiterentwicklung der Gastronomie gegeben zu haben."

Gemeinsam mit Metro Deutschland brachte Rolling Pin damit erneut internationale Spitzengastronomie, Branchenentscheider und die wichtigsten Trends der Gastronomie nach

Düsseldorf.

Sabrina Ley, Geschäftsführerin Sales & Operations Metro Deutschland: ?Die Rolling Pin.Convention vereint Inspiration, Innovation und die Menschen, die die Zukunft der Gastronomie gestalten. Als Partner der Branche freuen wir uns, diesen Austausch zu fördern und gemeinsam neue Impulse zu setzen.? ?

Düsseldorf wird zur Kulinarik-Hauptstadt

Mit über 10.000 Besucher wurde das Areal Böhler zwei Tage lang zum Treffpunkt für Köche, Sommeliers, Gastronome, Produzenten und Entscheider aus der Branche.

Gemeinsam mit Metro Deutschland brachte Rolling Pin damit bereits zum dritten Mal internationale Spitzengastronomie, Nachwuchstalente, Branchenentscheider und die wichtigsten Trends der Gastronomie nach Düsseldorf.

?Im dritten Jahr in Düsseldorf hat die Rolling Pin.Convention erneut bewiesen, welche beeindruckende Strahlkraft sie für die Branche entwickelt hat. Die Verbindung von Gastronomie, Hotellerie und Systemgastronomie ist jetzt stärker als je zuvor. Die enge Zusammenarbeit mit Chefs in Town ist inzwischen fest in Düsseldorf etabliert ? und das ist auf beiden Events deutlich zu merken?, sagt Martin Behle, Chief Horeca Officer / Chefs in Town.