



Heinz Reitbauer bei der Rolling Pin Convention in Graz © Rolling Pin.Convention

Internationale Spitzenköche auf Grazer Bühnen

Mit Tim Mälzer, Tim Raue und Heinz Reitbauer wird Graz von 8.-9. Juni erneut zum Treffpunkt der europäischen Kulinarik-Stars.

Die Rolling Pin.Convention bringt auch 2026 einige der bekanntesten Namen der internationalen Gastronomie nach Graz. Zu den angekündigten Speakern zählen unter anderem Spitzenkoch Tim Mälzer, Sternekoch Tim Raue, Österreichs Haubenchef Richard Rauch, Heinz Reitbauer vom Wiener Steirereck sowie Johann Lafer. Ergänzt wird das Programm durch renommierte Persönlichkeiten aus den Bereichen Sommellerie, Barkultur, Hotellerie und Gastronomie-Management.

Auf insgesamt sechs Themenbühnen präsentieren internationale Branchengrößen aktuelle Trends, neue Konzepte, innovative Techniken und erfolgreiche Geschäftsmodelle für die Gastronomie von morgen.

Erlebniswelt auf mehr als 5.000 Quadratmetern

Neben den Bühnen zählt die Expo-Fläche zu den zentralen Highlights der Rolling Pin.Convention. Auf über 5.000 Quadratmetern präsentieren Produzentinnen und Produzenten, innovative Lebensmittelunternehmen, Getränkepartner, Technologieanbieter sowie Ausstatter ihre neuesten Produkte und Entwicklungen für Gastronomie und Hotellerie.

Besucherinnen und Besucher erwartet ein abwechslungsreiches Programm mit:

- Live-Cooking-Sessions internationaler Spitzenköchinnen und Spitzenköche
- Masterclasses und Verkostungen

- Wein- und Cocktail-Tastings
- Produktinnovationen aus den Bereichen Food, Beverage und Hospitality
- Networking-Formaten mit Gastronominnen und Gastronomen aus ganz Europa
- Präsentationen aktueller Trends rund um Nachhaltigkeit, Regionalität und Mitarbeiterführung
- Einblicken in neue Technologien und digitale Lösungen für die Branche

Gerade in diesem Umfeld präsentiert die Steiermark ihre kulinarische Stärke und ihre regionalen Genusskompetenzen einem internationalen Fachpublikum.

Steirische Kulinarik zeigt groß auf

Kulinarische Partner aus fünf Erlebnisregionen präsentieren die kulinarische Vielfalt des Grünen Herzes.

- 1) Schladming-Dachstein: Almkulinarik
 - Miasl (1 Variante süß und 1 Variante pikant)
 - Erfrischendes steirisches Gazpacho | Kräutercroutons | Ennstaler Steierkas g.U. | Joghurt (neues Gericht aus der Almkulinarik by Richard Rauch auf der Sattelberghütte)
 - Almkulinarik-Wein
- 2) Erlebnisregion Graz: vollmundiger Genuss
 - Genusstreffpunkt Höfer (Straußenfilet auf Paprikamus)
 - Daniel Edelsbrunner (Pulled-Lamm Burger)
- 3) Ausseerland-Salzkammergut: Salz
 - Saline Austria mit Salzproben (Herr Hans-Joerg Gerard, MBA)
- 4) Südsteiermark: Wein
 - In der Hütte wird Wein ausgeschenkt.
 - Geplant ist Wein von allen drei Weinstraßen, in der ganzen Vielfalt, von klassisch bis natural.
 - Lisa Müller, Franz Regele, Stefan Germuth, Florian Adam-Lieleg, Michi Lorenz
- 5) Murau mit Murauer Bier (Ausschank von Limonaden, Bier, Murique, Radler und Mineralwasser)

Die Rolling Pin.Convention 2026 auf einen Blick: rollingpinconvention.at

- 8. und 9. Juni 2026
- Messe Graz
- Österreichs größte Fachveranstaltung für Gastronomie und Hotellerie
- Mehr als 100 internationale Speakerinnen und Speaker
- 8.000 Fachbesucherinnen und Fachbesucher
- Mehr als 5.000 m² Expo-Fläche

Foto anbei: Heinz Reitbauer bei der Rolling Pin Convention in Graz © Rolling Pin.Convention

Weitere auf rollingpinconvention.at

Für Presserückfragen: Steirische Tourismusmarketing GmbH:

Ute Hödl, T 0316-4003-221; ute.hoedl@steiermark.com

Graz, Mi., 3. Juni 2026