

Pressemitteilung

Talent, Kreativität, Geschmack: Katharina Aichhorn vom Brenners Park Hotel in Baden-Baden gewinnt den NEXT CHEF AWARD 2026

Hamburg, 16.03.2026 – Tempo, Technik, Taste und vor allem echte Leidenschaft für das Kochen machten den NEXT CHEF AWARD auf der INTERNORGA 2026 erneut zum Place to be. Zwei Tage lang gehörte die Bühne den Talenten von morgen: 18 internationale Köchinnen und Köche machten sichtbar, wie vielseitig, kreativ und zukunftsorientiert der Kochberuf ist. Im großen Finale setzte sich schließlich Katharina Aichhorn vom Brenners Park Hotel in Baden-Baden durch und sicherte sich den Titel NEXT CHEF 2026. Passend zum 10. Jubiläum wird der Sieg mit außergewöhnlichen Perspektiven belohnt: einem eigenen Kochbuch im renommierten ZS Verlag (Edel Verlagsgruppe GmbH) und der Möglichkeit, als Guest Chef für die Business-Class der Lufthansa Airlines ein Menü zu entwickeln.

In drei spannungsgeladenen Vorrunden am 15. und 16. März qualifizierten sich sechs Teilnehmende für das Finale. Am Montagnachmittag trafen sie in Halle B6, dem Ort für **Kitchen Technology & Equipment** der INTERNORGA, für den Showdown aufeinander. Hochdruck, Nervenkitzel und absolute Konzentration bestimmten den Moment, in dem jeder Handgriff zählte.

Die hochkarätige Jury unter Leitung von Spitzenkoch **Johann Lafer**, zu der unter anderem **Cornelia Poletto (Restaurant Cornelia Poletto)**, **Marco Müller (Restaurant Rutz)**, **Thomas Martin (Jacobs Restaurant)**, **Christoph Rüffer (Restaurant Haerlin)**, **Christoph Kunz (Restaurant KOMU)** und **Tim Mälzer (Restaurant Bullerei)** gehörten, zeigte sich beeindruckt vom hohen Niveau der Teilnehmenden. „Der **NEXT CHEF AWARD** zeigt, wie viel Kreativität, Passion und Mut in der nächsten Koch-Generation steckt. Genau diese Talente bringen frische Impulse in die Branche und werden die Gastronomie von morgen prägen“, fasst **Lafer** zusammen.

Der Weg zum Titel

Im Finale am 16. März ging es richtig zur Sache. Vom ersten Handgriff bis zur finalen Abstimmung zählten Präzision, Gespür und handwerkliches Können. Die Aufgabe: Lachsfilet mit Pistazien-Kräuterkruste, Lethogemüse, Arancini gefüllt mit Pesto und Beurre Blanc Perlzwiebel von **Johann Lafer** möglichst exakt und ganz ohne Rezept nachzukochen. Katharina Aichhorn überzeugte mit einer besonders gelungenen Umsetzung und sicherte sich den Sieg. Damit geht nicht nur der Titel **NEXT CHEF 2026** an sie, sondern auch der Hauptgewinn. Auch Hamburgs Erster Bürgermeister **Dr. Peter Tschentscher** machte sich vor Ort einen Eindruck vom packenden Finale, lobte die herausragenden Leistungen der Finalistinnen und Finalisten und gratulierte der Gewinnerin.

Katharina Aichhorn: „Vor einer Jury zu kochen, die mich seit Jahren inspiriert, und mich mit so vielen starken Talenten auf diesem Niveau zu messen, war unglaublich motivierend. Ich freue mich riesig darauf, ein eigenes Kochbuch zu veröffentlichen und ein Business-Class-Menü für Lufthansa

zu entwickeln.“ Auch die Platzierungen zwei und drei setzten starke Akzente und zeigten eine beeindruckende Leistung. **Arez Raza** vom **Finsterwirt** in Brixen (Italien) erhält ein Hightech Küchengerät von **Pacojet**, das neue Spielräume in der Spitzenküche eröffnet. **Sean Paul Blau** vom **The Ritz-Carlton** in Wolfsburg freut sich über ein hochwertiges Messerset von **KAI**, das für Qualität und echtes Kochhandwerk steht.

Bereits seit zehn Jahren ist der **NEXT CHEF AWARD** auf der INTERNORGA ein echtes Sprungbrett für junge Kochtalente. Der Wettbewerb bringt die nächste Generation der Küche ins Rampenlicht, bietet ihnen eine Bühne, um ihr Können zu zeigen, wertvolle Kontakte zu knüpfen und den Grundstein für ihre weitere Laufbahn zu legen.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality and Foodservice. Als jährlicher Treffpunkt für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 13. bis 17. März 2026 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer- Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website www.internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/JLM6A

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de