

Pressemitteilung

INTERNORGA Next Chef Award: 17 Nachwuchstalente kämpfen um die Kochkrone

Hamburg, 07.03.2023. Endlich ist es wieder soweit: Der Nachwuchskochwettbewerb Next Chef Award findet nach dreijähriger Pause auf der INTERNORGA statt. An zwei Wettbewerbstagen suchen die internationale Leitmesse für den Außer-Haus-Markt und Starkoch Johann Lafer die beste Nachwuchsköchin oder den besten Nachwuchskoch 2023. 17 Talente stellen ihr Können in drei Challenges vor Live-Publikum und einer hochkarätig besetzten Fachjury unter Beweis.

Die INTERNORGA steht für einzigartige Wettbewerbe – dazu zählt auch der **Next Chef Award**. 2016 von der INTERNORGA und Starkoch **Johann Lafer** initiiert, zählt er mittlerweile zu den renommiertesten Nachwuchskochwettbewerben der Branche. Am 12. und 13. März treten die Jungköche, die nicht älter als 26 Jahre alt sind, in insgesamt drei Live-Challenges gegeneinander an. Beurteilt wird ihr Können von einer namhaften und breit aufgestellten Fachjury – darunter unter anderem TV-Köchin und Buchautorin **Cornelia Poletto** sowie Veggie-Expertin **Katleen Haefele**, International Head of Food Services & Events bei ProVeg.

„Ich freue mich, dass wir in diesem Jahr endlich wieder den beliebten Next Chef Award auf der INTERNORGA durchführen können – schließlich rücken wir damit den Kochberuf ins verdiente Rampenlicht. Die jungen Kochtalente bekommen bei diesem Wettbewerb ihre eigene Bühne und zeigen mit Talent und Leidenschaft, wie vielseitig und interessant ihr Beruf ist“, sagt **Claudia Johannsen**, Geschäftsbereichsleiterin Hamburg Messe und Congress. „Zudem haben die vergangenen Veranstaltungen gezeigt, dass allein die Teilnahme am Next Chef Award oftmals ein wichtiger Meilenstein am Beginn der Koch-Karriere sein kann.“

Spitzenköche treffen Koch-Stars von morgen

In diesem Jahr sitzen neben Starkoch Johann Lafer weitere bekannte Branchen-Expertinnen und -Experten in der Jury des Next Chef Awards. Neben Cornelia Poletto und Katleen Haefele sind dies **Thomas Kammeier**, Sternekoch, Kochbuchautor und gastronomischer Leiter des Euref Campus in Berlin, **Rupert Kien**, Vice President Hotel Operations für die Mein Schiff Flotte bei sea chefs, **Thomas Martin** vom Hotel Jacob in Hamburg, Sternekoch **Robin Pietsch** vom Restaurant Pietsch in Wernigerode, Sternekoch **Christoph Rüffer** vom Restaurant Haerlin in Hamburg, **Richard Rauch** vom bekannten Steira Wirt in Trautmannsdorf, Österreich, Sternekoch **Max Strohe** vom Tulus Lotrek Berlin sowie Sterne- und Fernsehkoch **Björn Freitag** vom Goldenen Anker in Dorsten.

Die 17 Finalistinnen und Finalisten des Next Chef Award im Überblick

- Moritz Bächle, 23, Koch, Romantik Hotel Kieler Kaufmann, Kiel (D)
- Anne Brandes, 26, Commis de Cuisine, AMERON Hamburg Hotel Speicherstadt, Hamburg (D)
- Patrick Breher, 25, Sous Chef, La Sall, Hannover (D)
- Michael Deml, 26, Küchenchef, Restaurant Kitz, Brunthal (D)
- Nick Funke, 25, Entremetier, Harzer Schnitzelkönig, Langelsheim (D)
- Marie Frey, 22, Köchin, Aramark, Ulm (D)
- Christoph Fürnschuß, 26, Chef de Partie, Restaurant Bareiss, Baiersbronn (D)
- Nico Gehrmann, 22, Saucier/Gardemanger, Golvet, Berlin (D)
- Justin Gerdts, 20, Koch, Hotel am Medemufer, Otterndorf (D)
- Simon Harrer, 25, Chef de Partie, Bootshaus, Traunkirchen (AT)
- Jasmin Kuduzovic, 26, Chef de Partie, Novotel, Münster (D)
- Emilia Orth-Blau, 22, Inhaberin, Rosa & Blau Food, Wien (AT)
- Friday Opabojo, 25, Koch, Aramark, Dortmund (D)
- Minh Quang, 25, Koch, Mito Restaurant, Leipzig (D)
- Louis Schlereth, 23, Sous Chef, Hotel Wittelsbacher Höh, Würzburg (D)
- Bastian Simmendinger, 25, Küchenchef, Landgasthof Tinas Stube, Hille (D)
- Maurice Widman, 25, Sous Chef, Qumuh, Ulm (D)

Sechs der 17 Teilnehmenden qualifizieren sich in drei Live-Challenges am 12. und 13. März für das große Finale am 13. März um 15 Uhr im Obergeschoss des Foyer Ost. Die Herausforderung: ein von Starkoch Johann Lafer kreiertes Gericht nachkochen – und das ohne Rezept. Das Publikum darf gespannt sein, welcher Food-Trend in der Final-Challenge umgesetzt wird – wird es vielleicht vegan oder vegetarisch? Dem Gewinner oder der Gewinnerin winkt die Veröffentlichung eines eigenen Kochbuchs im renommierten Gräfe und Unzer Verlag. Die Zweit- und Drittplatzierten können sich über ein Profi-Küchengerät von Pacojet 4 bzw. ein hochwertiges Messerset von KAI freuen.

Der Next Chef Award findet am 12. und 13. März 2023 im Obergeschoss des Foyer Ost auf der INTERNORGA 2023 statt.

- Challenge 1: Sonntag, 12.03., 11 Uhr – 13 Uhr
- Challenge 2: Sonntag, 12.03., 15 Uhr – 17 Uhr
- Challenge 3: Montag, 13.03., 11 Uhr – 13 Uhr
- Finale: Montag, 13.03., 15 Uhr

Weitere Informationen unter: <https://www.internorga.com/kongresse/wettbewerbe/next-chef-award>

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 10. bis 14. März 2023 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 <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/H54MR>

Pressemitteilungen: <https://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

E-Mail: juliane.schoenherr@hamburg-messe.de