

Pressemitteilung

INTERNORGA Next Chef: Anne Brandes aus Hamburg überzeugt hochkarätige Jury

Hamburg, 14.03.2023. Spannung pur, das versprach der Next Chef Award. Nach drei Jahren Pause fand dieser wieder auf der INTERNORGA vor Live-Publikum statt. Insgesamt 16 Nachwuchsköchinnen und -köche traten an zwei Wettbewerbstagen gegeneinander an und zeigten ihr Können namhaften Jurorinnen und Juroren. Am Ende sicherte sich die 26-jährige Anne Brandes den Titel Next Chef 2023 – als erste Frau in diesem Wettbewerb.

Insgesamt sechs Nachwuchstalente traten am Montagnachmittag in einem spannenden Finale gegeneinander an, für das sie sich zuvor in den Vorrunden qualifiziert hatten. Johann Lafer und eine prominent besetzte Jury würdigten bei der Preisverleihung das Können der Wettbewerbs-Finalisten sowie die Leidenschaft aller Teilnehmenden.

Next Chef 2023

Der Titel Next Chef verlangt dreierlei: Außerordentliches Talent, große Fachkenntnis und Nervenstärke. Besonders die finale Aufgabe, ein Gericht von Next-Chef-Award-Initiator und Pate Johann Lafer nur aufgrund des Geschmacks und Aussehens nachzukochen, forderte die Nachwuchsköchinnen und -köche heraus. In diesem Jahr war mit Rehrücken aus dem Zitronengrasdampf mit Topinamburpüree, Enokipilztempura und Soja-Sesam-Sabayon besonderes Können gefragt. Anne Brandes, Commis de Cuisine aus Hamburg konnte bei dieser Aufgabe die Jury von ihren Fähigkeiten und Kreativität überzeugen.

„Ich bin total glücklich, heute gewonnen zu haben. Tolle Veranstaltung, starke Konkurrenz mit tollen Kolleginnen und Kollegen. Besonders freut es mich, dass dieses Jahr zwei Frauen im Finale waren. Als Frau in einer doch sehr männerdominierenden Küche zu gewinnen, ist ein tolle Botschaft für alle anderen Frauen in diesem Beruf“, freut sich **Anne Brandes (26)** vom Restaurant AMERON Hotel Speicherstadt in Hamburg. Als Hauptpreis wartet die Veröffentlichung eines eigenen Kochbuchs im renommierten Gräfe und Unzer Verlag. Platz zwei erkochte sich **Simon Harrer (25)** Chef de Partie vom Restaurant Bootshaus in Traunkirchen. Den dritten Platz erreichte **Minh Quang (25)** Koch im MITO Restaurant in Leipzig. Sie konnten ein Profi-Küchengerät von Pacojet 4 bzw. ein hochwertiges Messerset von KAI mit nach Hause nehmen.

Hochkarätige Jury beurteilte das Können der Kochtalente

Am Entscheidertisch saßen in diesem Jahr unter anderem **Thomas Kammeier**, Sternekoch und gastronomischer Leiter des Euref Campus in Berlin, **Nelson Müller** (Restaurant Schote) **Thomas Martin** vom Hotel Jacob in Hamburg, Sternekoch **Robin Pietsch** vom Restaurant Pietsch in

Wernigerode, TV-Köchin und Buchautorin **Cornelia Poletto**, **Björn Freitag** (Goldener Anker) sowie Sternekoch **Christoph Rüffer** vom Restaurant Haerlin in Hamburg.

Weitere Informationen zur Jury und zum Award:
<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/HF8NI>

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

Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

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