

Pressemitteilung

INTERNORGA Next Chef Award:

Die Jury und KandidatInnen für den Koch-Nachwuchswettbewerb stehen fest

Auf die Plätze, fertig, kochen. Bei dem Kochwettbewerb Next Chef Award mit Johann Lafer stellen sich insgesamt 18 Nachwuchsköche auf der INTERNORGA in Live-Challenges und vor Publikum dem Urteil einer hochkarätig besetzten Fachjury – darunter erstmals auch die ehemaligen Next Chef Award Gewinner Kevin Gedike (2019), Marianus von Hörsten (2018) und Jonas Straube (2016).

Sie sind zwischen 20 und 26 Jahre jung, kommen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz und kämpfen in Hamburg um den Branchen-Titel Next Chef 2020: In drei Live-Challenges (14. bis 16. März 2020), jeweils moderiert von Johann Lafer und Tagesschau Chefsprecher Jan Hofer, stellen sich im Eingang Ost der INTERNORGA 18 ausgewählte Koch-Nachwuchstalente vor Publikum dem Urteil der prominenten Fachjury. Diese ist mit Sterneköchen wie Karlheinz Hauser, Christoph Rüffer, Marco Müller und Thomas Imbusch besetzt. Dem Sieger winkt ein eigenes Kochbuch im Gräfer und Unzer Verlag, die Zweit- und Drittplatzierten können sich über ein Profi-Küchengerät von Pacojet und kostbare Messer von KAI freuen. Mit dem Wettbewerb setzen sich die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt und Star-Koch Johann Lafer bereits seit 2016 gezielt für die Nachwuchsförderung in der Gastronomie ein und machen die Vielseitigkeit des Kochberufs erlebbar. Die TeilnehmerInnen und Jurybesetzung des Next Chef Award 2020 im Überblick:

Samstag, 14.03.2020, 14.30 Uhr Start Challenge 1

Kandidaten

- Christoph Behnke, 23, Chef De Partie, Solar-Restaurant, Berlin (D)
- Tetiana Bielova, 23, Köchin, Strandhotel Glücksburg, Glücksburg (D)
- Patrick Domeyer, 26, Junior Souschef, Renaissance Hotel, Hamburg (D)
- Rene Dybek, 26, Junior Souchef, Klosterpforte Marienfeld, Harsewinkel (D)
- Marc Moog, 23, Junior Souschef, Coast by East, Hamburg (D)
- Henry Obotenu, 23, Demi Chef, Eggers Hotel, Hamburg (D)

Jury

- Karlheinz Hauser, 2-Sterne-Koch, Hotel Süllberg, Gourmet Restaurant Seven Seas, Hamburg
- Rupert Kien, Director F&B Services, sea chefs Cruises Worldwide, Hamburg
- Ralf Kroschel, Leiter Betriebsgastronomie Volkswagen, Wolfsburg

- Marianus von Hörsten, Next Chef Award Sieger 2018 und Inhaber Restaurant Klinker, Hamburg
- Folgt

Sonntag, 15.03.2020, 14.00 Uhr Start Challenge 2

Kandidaten

- Lukas Baumgartner, 20, Chef De Partie, Hotel Grand Ferdinand, Wien (AT)
- Kevin Lüken, 25, Betriebswirt Gastronomie, Wihoga Dortmund, Wettringen (D)
- Dennis Kratz, 25, Chef De Partie, Genuss Fabrik, Bad Hindelang (D)
- Stefan Roglmeier, 23, Chef De Partie, Restaurant Pfistermühle, München (D)
- Patrick Sonnenschein, 25, Chef de Partie, Gourmet Restaurant Schlosshotel Münchhausen, Hannover (D)
- Vanessa Westhöfer, 25, Commis de Cuisine, Burg Gleiberg, Gießen (D)

Jury

- Karlheinz Hauser, 2-Sterne-Koch, Hotel Süllberg, Gourmet Restaurant Seven Seas, Hamburg
- Thomas Martin, 2-Sterne-Koch Sterne, Hotel Louis C. Jacob, Jacobs Restaurant, Hamburg
- Jonas Straube, Next Chef Award Sieger 2016, Küchenchef east Hotel und Restaurant, Hamburg
- Christoph Ruffer, 2-Sterne-Koch, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Restaurant Haerlin, Hamburg
- Stefan Wilke, The Fontenay, Hamburg

Montag, 16.03.2020, 11.00 Uhr Start Challenge 3

Kandidaten

- Wilfried Langreiter, 26, Souschef, COOL MAMA, Salzburg (AT)
- Felix Lehner, 24, Chef De Partie, Hilton Vienna, Wien (AT)
- Alexander Loth, 26, Junior Souchef, Legere Hotel, Bielefeld (D)
- Marco Näpflin, 21, Tournant, Waldstätterhof Luzern (CH)
- Johannes Rudloff, 24, Souchef, Restaurant Esplanade, Eisenach (D)
- Benedetto Russo, 23, Küchenchef, Ristorante l'opera, Herleshausen (D)

Jury

- Kevin Gedike, Next Chef Award Sieger 2019, Souschef Hoppe's Restaurant, Hamburg
- Thomas Imbusch, 1-Sterne-Koch, Restaurant 100/200, Hamburg
- Marco Müller, 2-Sterne-Koch, Restaurant Rutz, Berlin
- Christoph Ruffer, 2-Sterne-Koch, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Restaurant Haerlin, Hamburg
- Stefan Wilke, The Fontenay, Hamburg

Montag, 16.03.2020, 15.00 Uhr Start Finale

Drei Finalisten aus den drei Challenges

Jury

- Kevin Gedike, Next Chef Award Sieger 2019, Souschef Hoppe's Restaurant, Hamburg
- Thomas Imbusch, 1-Sterne-Koch, Restaurant 100/200, Hamburg
- Marco Müller, 2-Sterne-Koch, Restaurant Rutz, Berlin
- Christoph Rüffer, 2-Sterne-Koch, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Restaurant Haerlin, Hamburg
- Stefan Wilke, The Fontenay, Hamburg

Für den hohen Stellenwert des Nachwuchs-Wettbewerbs stehen die Erfolgsgeschichten der Next Chef Award Gewinner der vergangenen Jahre: **Kevin Gedike**, Next Chef 2019 und Souschef im Hoppe's Restaurant Hamburg, wird im Herbst 2020 sein eigenes Kochbuch im Gräfe und Unzer Verlag herausbringen. **Marianus von Hörsten**, Next Chef 2018 und Autor seines Kochbuchs ‚Meine Hofküche‘, betreibt seit Mai 2019 erfolgreich sein eigenes Restaurant Klinker in Hamburg Eppendorf und bringt in Kürze sein zweites Kochbuch heraus. **Jonas Straube**, Next Chef 2016, hat 2017 sein Kochbuch ‚Next Chef Crossover‘ herausgebracht und ist heute Küchenchef im Coast by East in Hamburg.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Mehr als 1.300 nationale und internationale Aussteller präsentieren rund 95.000 Fachbesuchern ihre Produkte, Trends, Innovationen sowie digitalen Lösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen zur INTERNORGA 2020 auf der [Website](#) sowie im Social Web:



Kontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnatz@hamburg-messe.de