

## INTERNORGA Next Chef Award: Niklas Herrmann von Aramark in Frankfurt kocht sich an die Spitze

Hamburg, 11.03.2024: Unter großem Applaus ging der Wettbewerb um den INTERNORGA Next Chef Award 2024 zu Ende. 18 Nachwuchsköchinnen und -köche lieferten sich zwei Tage lang ein spannendes Rennen und verblüfften die Jury aus vielen Spitzenköchinnen und -köchen sowie das Live-Publikum vor Ort und am Stream mit ihren kulinarischen Kreationen. Über den Award durfte sich am Montagabend der 23-jährige Niklas Herrmann von Aramark in Frankfurt freuen.

Das große Finale am Montagnachmittag hatte es in sich: **Next Chef Award** Initiator und Pate **Johann Lafer** hatte sich eine besondere Herausforderung für die Nachwuchsköchinnen und -köche ausgedacht: Tranche vom Tafelspitz, Rhabarber-Tomaten-Sud mit Variationen der Puntarella galt es nachzukochen – und das ganz ohne Rezept. Sechs junge Kochtalente, die sich bereits in den Vorrunden qualifiziert hatten, bewiesen unter den Augen einer hochkarätig besetzten Jury Können, Kreativität und vor allem Nervenstärke.

### Next Chef 2024

Der begehrte INTERNORGA **Next Chef Award** 2024 ging am Ende eines spannenden Tages an **Niklas Herrmann** von Aramark in Frankfurt : „Das Finale war ganz schön nervenaufreibend. Aber vor allem hat es viel Spaß gemacht, gegen so tolle Kolleginnen und Kollegen anzutreten. Ich freue mich riesig über die Auszeichnung.“ Der Hauptpreis ist verbunden mit der Veröffentlichung eines eigenen Kochbuchs im renommierten Gräfe und Unzer Verlag. Den zweiten Platz im Wettbewerb belegte **Fouad David Hallak** vom Mercure Hotel in Trier und den dritten Platz **Gedion Beckmann** von Der Player in Hamburg. Beide freuen sich über Hightech für die Küche von Pacojet bzw. ein hochwertiges Messerset von KAI.

### Hochkarätig und kompetent: Die Jury des INTERNORGA Next Chef Awards 2024

Die Jury des **Next Chef Awards** setzte sich auch in diesem Jahr aus echten Branchenexpertinnen und -experten zusammen: Am Entscheidertisch saßen unter anderem die Spitzenköchinnen und -köche **Anne Brandes** (Gewinnerin des NCA 2023), **Clara Hunger** (Tulus Lotrek Berlin), **Markus Hörner** (Käfer), **Paul Ivic** (vegetarischer Sternekoch aus Wien), **Rupert Kien** (Seachefs), **Thomas Martin** (Jacobs Restaurant), **Robin Pietsch** (Sternekoch Restaurant Pietsch), **Peter Maria Schnurr** (zweifacher Sternekoch aus Leipzig), **Stefan Wilke** (The Fontenay) und **André Wolff** (Rungis). „Die Leistungen und die Leidenschaft, die die jungen Köchinnen und Köche an den Tag gelegt haben, waren überaus beeindruckend“, sagt Sternekoch **Robin Pietsch**. „Wir sind uns sicher, dass alle, die am Wettbewerb teilgenommen haben, die besten Chancen haben für eine außergewöhnliche Kochkarriere – und gratulieren **Niklas Herrmann** sehr herzlich!“

## Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 08. bis 12. März 2024 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](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: [hmc.canto.de/b/U78LB](http://hmc.canto.de/b/U78LB)

Pressemitteilungen: [www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: [annika.meyer@hamburg-messe.de](mailto:annika.meyer@hamburg-messe.de)