

Pressemitteilung

NEXT CHEF AWARD 2025: Bühne frei für die Kochstars von morgen

Hamburg, 25.02.2025 – Auf die Teller, fertig, los: Die INTERNORGA setzt auch in diesem Jahr ein starkes Zeichen für die Koch-Branche und ihren Nachwuchs. In Zusammenarbeit mit Starkoch Johann Lafer wird am 16. und 17. März der NEXT CHEF AWARD 2025 ausgetragen – erstmals in Halle B6, die mit Innovationen aus der Küchentechnik das ideale Umfeld bietet. Es steht nun fest, welche Talente die Gelegenheit erhalten, ihr Können live vor einer hochkarätigen Jury – zu der unter anderem Cornelia Poletto, Nelson Müller, Clara Hunger, Marco Müller und viele weitere zählen – unter Beweis zu stellen.

Der **NEXT CHEF AWARD** vereint alle Zutaten für einen spannenden live Koch-Wettbewerb: kulinarisches Talent, starke Nerven, Ehrgeiz und Leidenschaft. Junge, ambitionierte Köchinnen und Köche stellen sich der Herausforderung und zeigen in packenden Live-Challenges, wie kreativ und attraktiv der Kochberuf ist. Sechs von ihnen qualifizieren sich in drei Vorrunden für das große Finale, das am 17. März um 15:00 Uhr in Halle B6 stattfindet. Hier gilt es, unter den kritischen Augen der Jury ein Gericht von **Johann Lafer** nachzukochen. Der besondere Clou: Gekocht wird ganz ohne Rezept, dafür mit viel Gespür für Geschmack, Geschick und Kreativität.

Johann Lafer begleitet den **NEXT CHEF AWARD** als Mit-Initiator bereits seit 2016: „Ich bin begeistert, dass die INTERNORGA jungen Talenten seit so langer Zeit eine Plattform bietet, um ihr Können zu zeigen und den Grundstein für eine außergewöhnliche Karriere zu legen. Seit vielen Jahren erleben wir hier alle gemeinsam starke und innovative Personen aus der Koch-Branche, die Leidenschaft und Kreativität auf den Teller bringen.“ Der Wettbewerb hat schon zahlreiche Erfolgsgeschichten hervorgebracht und auch für die INTERNORGA eine besondere Bedeutung: „Der **NEXT CHEF AWARD** ist nicht nur ein Wettbewerb, sondern eine Bühne für die nächste Generation von Köchinnen und Köchen, die mit ihrem Einfallsreichtum und ihrer Hingabe die Zukunft der Gastronomie gestalten. Wir sind stolz darauf, diesen talentierten jungen Menschen die Möglichkeit zu geben, ihr Können unter Beweis zu stellen und sich in einem inspirierenden Umfeld weiterzuentwickeln“, so **Matthias Balz**, Director INTERNORGA.

Die diesjährige Jury des **NEXT CHEF AWARD** könnte kaum hochkarätiger besetzt sein, darunter **Denise Wachter** (Genussjournalistin), **Philipp Vogel** (Orania.Berlin), **Robin Pietsch** (Restaurant Zeitwerk), **Thomas Martin** (Jacobs Restaurant), **Nelson Müller** (Gourmetrestaurant Schote), **Clara Hunger** (Tulus Lortek), **Ricky Saward** (Restaurant Seven Swans), **Cornelia Poletto** (Restaurant Cornelia Poletto), **Marco Müller** (Rutz Restaurant), **Jens Madsen** (Feinkost Käfer) und **Christoph Ruffer** (Restaurant Haerlin). Durch den gesamten Wettbewerb führen als Moderatoren-Duo **Johann Lafer** und **Sebastian E. Merget**. Wer das spannende Rennen für sich entscheidet, darf sich nicht nur über Anerkennung und Applaus vor Ort freuen, sondern auch über einen einzigartigen Hauptpreis: Die Veröffentlichung eines eigenen Kochbuchs im renommierten **Gräfe und Unzer**

Verlag. Auch die Zweit- und Drittplatzierten gehen nicht leer aus: Sie erhalten einen **Pacojet** der neusten Generation sowie ein hochwertiges Messerset von **KAI**.

Die Vorrunden mit allen Teilnehmenden im Überblick:

Challenge 1: Sonntag, 16. März 2025, 11 Uhr, Halle B6, Stand 444

- **Moritz Bichel** (Intercity Hotel - Lübeck)
- **Kilian Frigge** (Evangelischer Kirchenkreis - Paderborn)
- **Justin Gerds** (Hotel Am Medemufer- Otterndorf)
- **Marlon Richter** (Der Player - Hamburg)
- **Bela Stevic** (Grill4U - Hamburg)

Challenge 2: Sonntag, 16. März 2025, 15 Uhr, Halle B6, Stand 444

- **Moritz Bächle** (The Doldar Grand - Zürich)
- **Gedion Beckmann** (Der Player - Hamburg)
- **Dustin-Tryon Mattussat** (Le Canard - Hamburg)
- **Malte Siegfried Menzel** (Parkhotel Hagenbeck Hamburg)
- **Markus Suntinger** (Bonvivant Cocktail Bistro - Berlin)
- **Christoph Julian Wendt** (H+Hotel - Leipzig-Halle)

Challenge 3: Montag, 17. März 2025, 11 Uhr, Halle B6, Stand 444

- **Tom Diensberg** (Althoff Grandhotel Schloss Bensberg - Bergisch Gladbach)
- **Jannis Hesse** (Seeblick Genuss und Spa Resort - Norddorf auf Amrum)
- **Yves Knittlmayer** (Die Alte Brauerei - Sankt Ingbert)
- **Arez Raza** (Familyhotel Sonnwies Dolomites - Lüssen in Südtirol)
- **Fabian Schablas** (Hotel & Spa Der Steirerhof - Bad Waltersdorf)
- **Louis Schlereth** (Hotel Melchior Park - Würzburg)

Die INTERNORGA bietet vom **14. bis 18. März 2025** mit insgesamt 11 Hallen ein einzigartiges Erlebnis voller Inspiration, Austausch und Networking-Möglichkeiten. Das umfangreiche Rahmenprogramm auf der **OPEN STAGE**, bei **What the food! – by foodlab**, im **PINK CUBE** oder in der neuen **Deep Dive Area** bietet jede Menge Brainfood und eröffnet neue Perspektiven: Von Insights von Branchengrößen, Trends von Expertinnen und Experten bis hin zu Visionen aus der Start-up-Szene.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 14. bis 18. März 2025 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](#) und [Facebook](#).



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

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