

Internorga 2018 Next Chef Award: ?Erfolgsgeschichten machen stolz?



Höchste Konzentration ist beim Next Chef Award gefragt: Am Herd und beim Anrichten sowieso, aber auch bei der Beurteilung durch die Jury ? ein Medienspektakel / Fotos: Hamburg Messe und Congress / Ulrich Perrey

Auch die kommende INTERNORGA vom 9. bis 13. März 2018 wird dem Gastgewerbe ihre geübten Formate präsentieren, darunter hochkarätige und viel beachtete Branchenwettbewerbe. Wir sprachen mit Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin Hamburg Messe und Congress GmbH, und Johann Lafer, Schirmherr des Nachwuchswettbewerbs Next Chef Award.

Frau Johannsen, ?innovativ, inspirierend, international? heißt es im Untertitel der INTERNORGA. Inwiefern wird die Messe 2018 internationaler? Haben Sie gezielt in den Nachbarländern akquiriert? Mit welchen Argumenten?

Claudia Johannsen: Die INTERNORGA als Leitmesse für den gesamten Außer- Haus-Markt ist schon viele Jahre international. 2017 hatten wir 1.300 Aussteller aus 23 Ländern in den Hamburger Messehallen zu Gast. Der internationale Anteil unserer Fachbesucher ist seit Jahren mit etwa sieben Prozent konstant auf einem hohen Niveau. Um die Messe international noch bekannter zu machen, haben wir unsere Marketingmaßnahmen in Nordeuropa verstärkt. Und das mit Erfolg! Dies zeigt sich anhand zunehmender Besucherzahlen aus diesen Ländern. Unsere internationalen Besucher interessieren sich besonders für Investitionsgüter und allgemeine Trends im Außer-Haus-Markt, die sie in dieser Angebotsbreite nur auf der INTERNORGA finden.

In den vergangenen Messejahren haben Sie immer neue Specials und Formate präsentiert, mit denen Sie auf Branchentrends reagierten. Craft Beer Arena oder Grill & Barbecue Court seien hier genannt. Geben Sie den Formaten die Chance zur Weiterentwicklung oder

Herr Lafer, der Next Chef Award richtet sich an den engagierten Kochnachwuchs ganz gleich aus welchem Bereich der Profiküche. Sie sind das Gesicht dieses Wettbewerbs, die INTERNORGA liefert die professionelle Plattform einer Leitmesse. Vor Ihrem dritten Next Chef Award ? welchen Eindruck haben Sie allgemein von der Qualität unserer jungen Köchinnen und Köche?

Stimmen Sie dem allgemeinen Wehklagen zu, dass die jungen Leute "nichts mehr drauf haben?", oder bewerben sich beim Next Chef Award tatsächlich nur die absoluten Überflieger?

Das Berufsbild des Kochs und auch das des Gastronomen verändert sich. Wie reagieren Sie programmatisch auf diesen Wandel und Themen wie die Prozessoptimierung in der Küche oder die Digitalisierung des Gastgewerbes?

Johann Lafer: Ich bin sicher, dass modernste Technik künftig das Kochen auch in der Profigastronomie verändern wird. Aber das Handwerk an sich muss nach wie vor von der Pike auf gelernt sein. Und die dafür nötigen Fähigkeiten werden im Wettbewerb gefordert. Wettbewerbe im Rahmen der INTERNORGA erreichen die Basis: Köche,

Köche-Nachwuchs und innovative Gastrokonzepte messen sich hier mit ihresgleichen. Verfolgen Sie nach, wie sich die jeweiligen Sieger oder auch die zweiten Sieger weiterentwickeln?

Claudia Johannsen: Unbedingt! Wir interessieren uns sehr dafür, was aus den Siegern wird und bleiben mit ihnen im Kontakt. So wurde La Cevi, der Gewinner des ersten Gastro Startup-Wettbewerbs aus 2016, in der August-Ausgabe von ?essen und trinken? in der Kategorie Südamerikanische Küche auf den ersten Platz gewählt. Die diesjährigen Gewinner Salt & Silver haben mit großem Erfolg im Sommer ihr erstes Restaurant in Hamburg eröffnet, das seit Eröffnung jeden Abend ausgebucht ist. Jonas Straube, der Gewinner des Next Chef Award 2016, hat im September sein erstes eigenes Kochbuch veröffentlicht. Anlässlich dazu hat die INTERNORGA eine Pressekonferenz im Störtebeker Elbphilharmonie ausgerichtet, seinem aktuellen Arbeitsplatz. Ich bin sicher, dass wir auch von dem Gewinner 2017, Maximilian Schultz, noch einiges hören werden. Wir brauchen mehr solcher Talente für die Gastronomie und Hotellerie. Und ganz klar: Solche Erfolgsgeschichten machen mich stolz, denn die INTERNORGA hat diese Newcomer ins Rampenlicht gerückt.

Herr Lafer, verfolgen auch Sie Gewinner und interessante Talente abseits des Siegertreppchens?

Johann Lafer: Ich habe mein ganzes Berufsleben immer über den eigenen Tellerrand geschaut, das heißt in andere Küchen und über die Schulter anderer Köche. Ich bin ein Dauerreisender auf der Suche nach dem guten Geschmack. Da halte ich schon aus eigenem Interesse und auch für mein Restaurant Val d'Or auf der Stromburg die Augen nach den jungen Talenten auf.