

MESSEN & EVENTS

Next Chef Award 2019



Neue Runde, neues Glück: Internorga und Johann Lafer suchen ab sofort wieder den besten Nachwuchskoch aus Deutschland, Österreich und der Schweiz ? den Next Chef 2019.

Bewerbungen sind bis zum 31. Dezember 2018 möglich.

Bei dem Kochwettbewerb haben junge Köche die Chance, ihr Handwerk vor einem Live-Publikum auf der Hamburger Fachmesse zu präsentieren. Dem Sieger winkt neben dem Titel ein eigenes Kochbuch im Verlag Gräfe und Unzer. ?Ohne talentierte und engagierte Köche gäbe es eine so vielfältige und abwechslungsreiche Gastronomie, wie wir sie bei uns im Land haben, nicht. Dies wollen und müssen wir fördern, damit der Kochberuf eine Zukunft hat. Gemeinsam mit der Internorga setze ich mich daher gern für den Kochnachwuchs ein. Der Next Chef Award ist der beste Kochwettbewerb, den es in Deutschland gibt ? der Gewinner hat die einmalige Chance, einen wichtigen und wertvollen Meilenstein in seiner gastronomischen Karriere zu setzen. Wer hier gewinnt, kann alles erreichen?, so Johann Lafer.

Wettbewerb mit Herausforderung

Bewerben können sich Jungköche mit abgeschlossener Ausbildung bis 26 Jahre aus allen gastronomischen Bereichen. Eine Jury wählt unter allen bis Ende des Jahres eingereichten Bewerbungen 18 Kandidaten aus. Vom 15. bis 18. März 2019 finden dann die Live-Challenges direkt auf der Internorga in Hamburg statt. Jeweils sechs Teilnehmer treten in professionell ausgestatteten Küchen an drei Tagen gegeneinander an. Die Kandidaten erhalten vier identische Zutaten, aus denen sie innerhalb von 60 Minuten ein Hauptgericht kreieren müssen. Die jeweils zwei Tagessieger messen sich im Finale am 18. März

gegeneinander. Dann müssen sie nur anhand von optischen Eindrücken und durch ihren Geschmackssinn ein von Johann Lafer kreiertes Hauptgericht nachkochen. Direkt im Anschluss entscheidet die Jury über den Sieger.

Der Gewinner aus diesem Jahr, Marianus von Hörsten, resümiert: ?Der Next Chef Award ist ein ehrlicher und authentischer Wettbewerb, der fordert und fördert. Es hat mir unglaublich viel Spaß gemacht, daran teilzunehmen. Nicht zuletzt gibt es tolle Preise zu gewinnen und die Aufmerksamkeit in der Branche ist einfach groß. Die Möglichkeiten, die sich mir anschließend eröffnet haben sind mannigfaltig. Ende des Jahres eröffne ich mein eigenes Restaurant in Hamburg. Darauf freue ich mich schon sehr.?