



91. Internationale Fachmesse  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Gemeinschaftsverpflegung,  
Bäckereien und Konditoreien

**17–21/03/2017**

91<sup>st</sup> Edition of Europe's leading  
trade show for the Hotel,  
Restaurant, Catering, Baking  
and Confectionery Industry

[internorga.com](http://internorga.com)

## **INTERNORGA Next Chef Award mit Johann Lafer: 18 Kandidaten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz kochen um den Titel**

### **Hochkarätige Jury entscheidet live auf der Messe über den Sieger**

Hamburg, 01. Februar 2017 – Hotel- oder Systemgastronomie, Sterne-Küche oder Gemeinschaftsgastronomie: Beim Next Chef Award stehen das handwerkliche Geschick und Können der Teilnehmer im Mittelpunkt. Für die zweite Austragung des Wettbewerbs Next Chef Awards haben sich zahlreiche Koch-Talente (bis 26 Jahre) aus Deutschland, Österreich und der Schweiz beworben. Darunter sind Köche aus allen gastronomischen Bereichen vertreten: vom Audi Betriebsrestaurant und dem traditionsreichen Restaurant ‚Zum schwarzen Kameel‘ in Österreich bis zum Hotel Sheraton in Hannover und Tim Mälzers Restaurant Bullerei. Insgesamt 18 Kandidaten gehen im März live auf der INTERNORGA in das Rennen um den Titel Next Chef 2017.

### **Spitztalente kochen um den Sieg**

Als Branchenpartner setzt sich die INTERNORGA für die Nachwuchsförderung in der Gastronomie ein. Gemeinsam mit Johann Lafer wird jungen Köchen auf der Messe eine Plattform geboten, auf der sie ihr Können unter Beweis stellen und zeigen, wie attraktiv der Kochberuf ist. Aus der Vielzahl der Einreichungen sind 18 Kandidaten für die Koch-Challenges auf der INTERNORGA ausgewählt. Sie treten vom 18. bis 20. März live auf der Messe gegeneinander an und kochen um den Sieg. Der Gewinner geht auf eine Gourmet-Kreuzfahrt von „Mein Schiff“. Dort erhält er außerdem die Möglichkeit, mit einem Sterne-Koch zusammenzuarbeiten und von seiner Expertise zu lernen. Die Gewinner des zweiten und dritten Preises dürfen sich auf ein Profi-Küchengerät von Pacojet sowie kostbare Messer von KAI freuen.

### **Top-Köche in der Jury des Next Chef Award**

In der Jury des Next Chef Award sitzen echte Branchen-Hochkaräter. Mit dabei sind: Rupert Kien (sea chefs Cruise Worldwide), Ralf Kroschel (Volkswagen, Wolfsburg), Ralf J. Kutzner (Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais, Dresden), Thomas Martin (Jacobs Restaurant, Hamburg), Frédéric Morel (Se7en Oceans, Hamburg), Christoph Ruffer (Haerlin, Hamburg) und Lisl Wagner-Bacher (Landhaus Bacher, österr. Mautern).

**Live-Vorentscheide:** Samstag, 18. März 2017, 15:00 bis 17:00 Uhr  
Sonntag, 19. März 2017, 14:00 bis 16:00 Uhr  
Montag, 20. März 2017, 11:00 bis 13:00 Uhr

**Live-Finale:** Montag, 20. März 2017, 15.00 bis 17.00 Uhr





Weitere Informationen unter: [www.internorga.com/nextchef](http://www.internorga.com/nextchef) oder [www.facebook.com/internorga](https://www.facebook.com/internorga)

#### **Über die INTERNORGA**

Die INTERNORGA ist die europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien und findet seit 1921 statt. Sie ist vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. Jedes Jahr im März präsentieren mehr als 1.300 Aussteller aus dem In- und Ausland Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Die Ausstellerpräsentationen werden durch ein großes Rahmenprogramm, international besetzte Kongresse, Award-Verleihungen und innovative Sideevent-Konzepte ergänzt. Die INTERNORGA findet traditionell auf dem Hamburger Messegelände im Herzen der Hansestadt statt. Der Einlass erfolgt ausschließlich nach Legitimation als Fachbesucher. Weitere Informationen zur INTERNORGA 2017 unter: [www.internorga.com](http://www.internorga.com).

#### **Kontakt INTERNORGA:**

Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: [andrea.paechnatz@hamburg-messe.de](mailto:andrea.paechnatz@hamburg-messe.de)