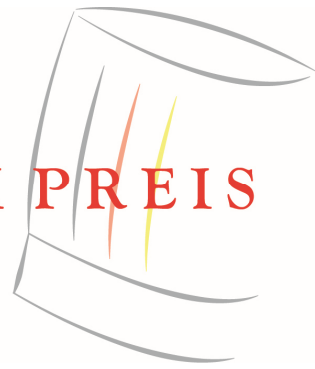


# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Presseinformation

### **Rede von Katrin Moos-Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 30.05.2015**

Sehr geehrter Herr Präsident Becker, liebe Finalisten, liebe Ehrengäste  
guten Abend meine Damen und Herren,

ich möchte Sie alle sehr herzlich zum Finale des Rudolf Achenbach Preises, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands, willkommen heißen. Der von meinem Opa Rudolf Achenbach initiierte und älteste Nachwuchs-Wettbewerb der weißen Brigade hat auch nach 41 Jahren nicht an Bedeutung und Attraktivität für die Branche verloren. Und ich denke, das werden Sie alle – nicht nur mit dem Blick auf die Riege unserer Finalisten – bestätigen können.

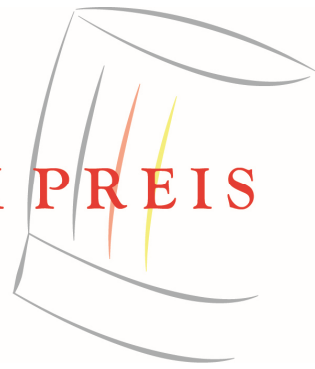
Ja - die Frauen sind in der kulinarischen Welt längst keine Randerscheinung mehr. Auch nicht in unserem Wettbewerb. Zum zweiten Mal in Folge haben sich 5 weibliche und 4 männliche Auszubildende des letzten Lehrjahres in den Vorentscheiden auf VKD Landesebene qualifiziert. Der Anteil der Siegerinnen liegt aktuell bei 20 %. Wenn man bedenkt dass sich die Frauen in der Küche immer noch ganz schön behaupten müssen, eine stolze Zahl. Ob wir nach 2013 und 2014 mit einem Triple die Frauenquote weiter in die Höhe treiben werden? Warten Sie es ab!

Unsere Anforderungen an Arbeitstechnik, Kreativität und Fachwissen sind nach wie vor sehr hoch und wir waren auch heute wieder beeindruckt, mit wie viel Ehrgeiz und Professionalität sich diese jungen Talente der Herausforderung gestellt haben und welche exzellente Resultate wir hier erleben durften. Mit der Anpassung der Wettbewerbsstatuten, die den Einsatz moderner Technik und neue Arbeits- und Anrichteweisen zulassen, spiegelte sich auch hier die kulinarische Entwicklung wieder.

Auch stelle ich immer wieder mit großer Freude fest, dass die Vorentscheide und das Finale von allen Beteiligten mit viel Routine und Herzblut organisiert werden. Im Namen meiner Familie möchte ich mich daher nicht nur bei den Zweigvereinen und gastgebenden Häusern bedanken, sondern insbesondere auch bei

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



- den Ausbildern in den Betrieben, die ihrem Nachwuchs die Wettbewerbsteilnahme überhaupt ermöglicht haben
- den Fachlehrern in den Schulen, die an der Vorbereitung mitgewirkt haben
- dem Verband und seinen Mitgliedern, die die Organisation bis hierher übernahmen
- den Vertretern der Fachpresse, die mit ihren Berichterstattungen die Branche auch weiterhin motiviert, beim ältesten und renommiertesten Jugendwettbewerb der weißen Brigade anzutreten
- unseren Kunden, denn als finanzieller Träger dieses Wettbewerbes können wir diese Aufgabe nur erfüllen, weil die Hotellerie, Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung seit über 60 Jahren auf unsere Produkte vertrauen
- und last but not least bei meinem Organisations-Team, bestehend aus Frau Scherer, Herrn Laabs, Herrn Mais und Herrn Cieslak

Ihnen allen ganz herzlichen Dank!

Seit 1975 haben inklusive aller Vorentscheide mehr als 36.000 Nachwuchskräfte an diesem Wettbewerb teilgenommen. Damit wir auch in den nächsten Jahren wieder viele junge Talente an den Start bekommen, bitten wir Sie, liebe Gäste – stellvertretend für eine ganze Branche: Unterstützen und motivieren Sie unseren Nachwuchs auch weiterhin. Es ist nötiger denn je!

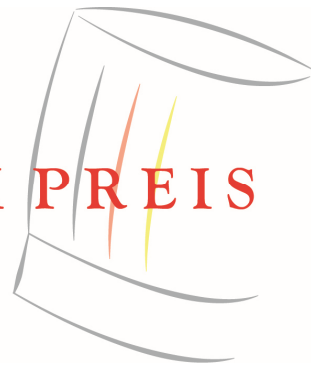
Antoine de Saint-Exupéry hat einmal gesagt „Wenn Du ein Schiff bauen willst, dann trommle nicht Männer zusammen, um Holz zu beschaffen, Aufgaben zu vergeben und die Arbeit einzuteilen, sondern lehre die Männer die Sehnsucht nach dem weiten, endlosen Meer“. Es gibt wohl kaum einen anderen Spruch, der besser zu unserer Branche und in JEDER Hinsicht auch zu unserem Wettbewerb passt.

Als Nachwuchsförderer und Arbeitgeber müssen wir die Leidenschaft fürs Kochen weitergeben, um Jugendliche für eines der ältesten Handwerke zu begeistern. Essen verbindet und es gibt nur wenige Berufe, die Kreativität, Wertschätzung natürlicher Ressourcen und das Erfreuen anderer Menschen durch die eigene Arbeit vereinen. Das gilt im Übrigen für die meisten gastronomischen Berufe.

Widmen wir uns aber nun endlich den Hauptakteuren dieses Wochenendes.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Wie viele von Ihnen wissen, reise ich jedes Jahr quer durch die Republik, um die Vorentscheide auf Landesebene zu verfolgen. In diesem Jahr waren die Distanzen zwischen den Austragungs-orten zwar überschaubar, aber allein vier Vorentscheide innerhalb einer Woche hatten beinahe sportlichen Charakter. Rückblickend betrachtet, waren wirklich alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer in Topform und die Ergebnisse lagen – zumindest in meinen Augen – sehr eng beieinander.

Begleiten Sie mich auf meinem Marathon und lernen Sie unsere neun Finalisten kennen. „Wir fahren nach Berlin“ ist ja nicht nur das Motto des heutigen Tages. Ich war schon im Februar dort - zum Auftakt aller Vorentscheide. Aus dem LV Berlin-Brandenburg hat sich Sandra Krumreich ins Finale gekocht. Ihrem Ausbildungsbetrieb, dem Hilton Hotel Berlin gilt ein ganz besonderer Dank für das jahrzehntelange Engagement in diesem Wettbewerb: Sieben Titel sind ein deutliches Zeichen für die große Motivation der Ausbilder und ihrer Auszubildenden.

Aus der Bundeshauptstadt zurück ging es an den Rhein nach Ludwigshafen. Aus dem LV West trat heute Michelle Licht aus den Weinromantikhotel Richtershof in Mühlheim an. Im Anschluss verschlug es mich – wie auch schon in den Jahren zuvor – nach Soltau in die Lüneburger Heide, wo der Vorentscheid des LV Niedersachsen ausgetragen wurde. Begrüßen Sie mit mir herzlich Maren Mayer aus dem Landhaus Schnuck in Schneverdingen. Der Vorentscheid des LV Bayern fand im oberfränkischen Bamberg statt. Dort hat sich Christiaan Stoop von der Käfer Service GmbH aus Vaterstetten durchgesetzt.

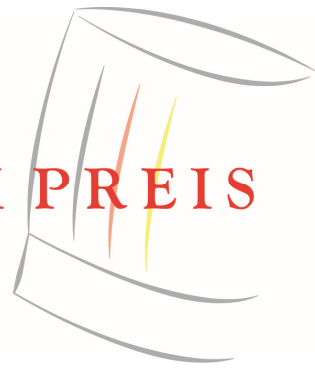
Die erste Station meines nun startenden 4-Tages-Marathon war Neubrandenburg/Weitin im Zentrum der Mecklenburgischen Seenplatte. Aus dem LV Nord ist Nadine Köpfle von der Otto GmbH & Co KG aus Hamburg heute Abend hier.

Auf gings in das 400 km entfernte Zeulenroda/Triebes zum „Last Minute“ Vorentscheid des LV Mitteldeutschland. Florian Witter vom Maritim Hotel in Halle setzte sich hier gegen seine Mitstreiter durch. Weitere 380 km Autobahn führten mich in die Schwäbische Alb nach Bad Überkingen. Aus dem LV Baden-Württemberg trat heute Carsten Gambeck vom Öschberghof in Donaueschingen an.

Knapp an meiner Heimat vorbei ging es nun über 420 km erneut an den schönen Rhein nach Köln. Anna Schwarz trat für den LV Nordrhein-Westfalen an und kocht im Welcome Hotel in Essen. Die erste Siegerin des Rudolf Achenbach Preises hieß 1983 übrigens Anna Schwarzmann – ob das ein gutes Omen ist? Wir werden sehen.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Der Vorentscheid des LV Hessen fand nach einer wohlverdienten Verschnaufpause traditionell in Frankfurt statt. Daniel Bernhardt vom Romantik Hotel zum Stern in Bad Hersfeld hat „erfolgreich verhindert“, dass sich die Anzahl der Damen im Finale seit 2012 linear von drei auf sechs erhöht hat.

Liebe Finalistinnen und Finalisten,

auf Euch alle warten in Kürze neue und bestimmt auch sehr unterschiedliche berufliche Aufgaben. Ihr alle wart bereit, Euch in der Endphase Eurer Ausbildung einer weiteren, großen Herausforderung zu stellen und konntet Euch in den regionalen Vorentscheiden der Landesverbände für den zweitägigen Showdown qualifizieren.

Gestern habt Ihr bereits eine Theorieprüfung und die Warenerkennung (von 10 Produkten) absolviert. Heute Morgen um 7.30 Uhr begann der praktische Teil. Es war Eure Aufgabe, innerhalb von 30 Minuten ein 4-Gang-Menü zu kreieren und dieses innerhalb von 6 Stunden zu kochen und anzurichten. Sehr anspruchsvoll war wieder einmal der Warenkorb, welcher erst heute Morgen bekanntgegeben wurde und zudem einige Bedingungen stellte.

Da wir traditionsgemäß auch die neuesten Entwicklungen unserer Manufaktur aufgreifen, spielten in diesem Jahr Weckgläser eine große Rolle. So war unter der Verwendung von Black Tiger Garnelen, Fjordforellenfilet und einem Wildkräutermix ein Vorspeisen-Trio herzustellen und in Weckgläsern anzurichten. Im Zwischengang war Zander die Pflichtkomponente, im Hauptgang Lammcarree und im Dessert Weiße Schokolade und Yuzu.

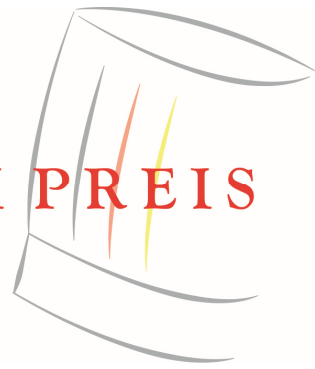
Diese anspruchsvollen Vorgaben habt Ihr alle perfekt umgesetzt. Ein ganz herzlicher Dank geht an das Management des IB Hotels, das - wie auch in den vielen Jahren zuvor - für optimale Arbeitsbedingungen gesorgt hat. Davon können Sie sich jetzt beim Blick in die Küche selbst überzeugen. Denn es ist schon fast ein wenig Tradition, unsere Finalisten während des Kochens auch noch mit Fragen zu löchern und Sie bei der Arbeit nicht aus den Augen zu lassen.

*(Es folgt ein Film.)*

Das also geschah hinter den Kulissen. Ihre kulinarischen Ergebnisse präsentieren unsere Finalisten nun selbst. *(Es folgt die Vorstellung der Menüs durch die Finalisten.)*

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Sie haben es gerade selbst gesehen – neben der Anrichteweise hat auch das Geschirr einen großen Anteil an der Gesamtoptik. Wir freuen uns daher sehr, dass die Firma RAK unseren gesamten Wettbewerb wieder mit hochwertigem und modernem Porzellan ausgestattet hat.

Die 10. Variante des Wettbewerbs-Menüs kocht für uns heute das Team von Küchendirektor Klaus Böhler aus dem Hause Sheraton unter der Leitung von Jörg Ruprecht und Adrian Kaiser. Und ich streite nicht ab, dass hier auch Produkte aus einer gewissen Achenbach Delikatessen Manufaktur zum Einsatz kommen.

Unsere jungen Talente haben unter den kritischen Augen unserer Wettbewerbsjury wirklich alles gegeben. Die Jurymitglieder möchte ich Ihnen jetzt gerne vorstellen.

Die Jury A schaute unseren Talenten im wahrsten Sinne des Wortes auf die Finger und bewertete die Menüerstellung, Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und Materialverwertung sowie die Arbeitstechnik. Ich bitte die Herren Frank Sasse, Tobias Müller und Andreas Cieslak auf die Bühne.

Die Jury B bewertet die Anrichteweise und den Geschmack der Menüs. Ich bitte die Herren Marian Schneider, Jörg Tüttelmann und Michael Szofer ebenfalls zu mir auf die Bühne.

Unsere Gäste interessiert natürlich sehr, wie Sie alle den heutigen Wettbewerb erlebt haben und was Sie den neun besten Nachwuchsköchen Deutschlands mit auf den Weg geben möchten. *(Es folgt ein kurzes Interview mit den Jury-Mitgliedern)*

Wir nähern uns der Siegerehrung, aber nicht ohne eine Ansprache des Präsidenten des Verbands der Köche Deutschlands, Andreas Becker. *(Es folgt eine Rede.)*

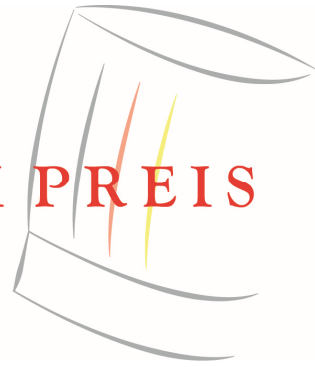
Lieber Andreas, herzlichen Dank für deine Worte. Ich möchte gern mit einem Zitat meiner Mutter abschließen: „Ihr habt Euch für einen der schönsten Berufe der Welt entschieden, dessen Motto lautet: Kochkunst ist Lebenskunst!“ In diesem Sinne wünschen wir Euch viel Erfolg für die Zukunft und weiterhin viel Leidenschaft beim Kochen – wo auch immer Eure Wege hinführen mögen.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Frankfurt, 30. Mai 2015  
(Es gilt das gesprochene Wort)

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Alle Informationen, Presstexte und Bilder zum Rudolf Achenbach Preis unter:  
[www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/der-wettbewerb](http://www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/der-wettbewerb)



Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG  
Katrin Moos-Achenbach  
Hauptstraße 106  
65843 Sulzbach  
Tel. 06196-600912  
Fax 06196-600928  
[katrin.moos-achenbach@achenbach.com](mailto:katrin.moos-achenbach@achenbach.com)  
[www.achenbach.com](http://www.achenbach.com)

Ulrike Sewing  
PR-Beratung  
Rosenweide 6e  
21435 Stelle  
Tel. 04174-595 322  
Fax 04174-596382  
[ulrike.sewing@t-online.de](mailto:ulrike.sewing@t-online.de)  
[www.ulrike sewing.de](http://www.ulrike sewing.de)