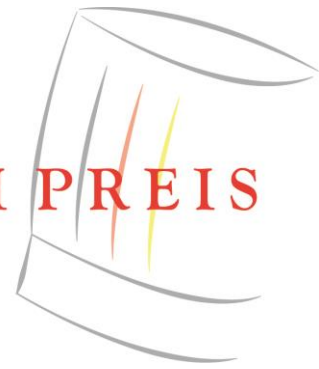


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Endlich wieder Rudolf Achenbach Preis! Anna-Lena Trabert vom Broermann Health & Heritage Hotel, Königstein holt den Titel nach Hessen

(Frankfurt, 15. Mai 2022) Nach zwei Jahren coronabedingter Pause ist der älteste Nachwuchswettbewerb für junge Köchinnen und Köche in spe zurück. Am 14. und 15. Mai hat in der Mainmetropole eine waschechte Hessin den 46. Rudolf Achenbach Preis erkocht: Anna Lena Trabert, Auszubildende im Broermann Health & Heritage Hotel in Königstein setzte sich im Finale des Bundesjugendwettbewerbs des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD) gegen die ebenfalls starken Titelaspiranten Daniel Ratzka vom alexanders in Chemnitz (2. Platz) und Lasse Kunt vom Ringhotel Birke in Kiel (3. Platz) durch. Die gebürtige Bad Sodenerin, die früh das Kochen für sich entdeckte und seit längerer Zeit den Traum der Selbständigkeit hegt, hat die Jury mit Fachwissen, professioneller Arbeitsweise und ihrem überragenden Vier-Gang-Menü am meisten überzeugt.

Finalmenü von Anna-Lena Trabert

Gebeizte Lachsforelle
Eingelegte Salatgurke
Buttermilchsud
Angegrillte Salatgurke

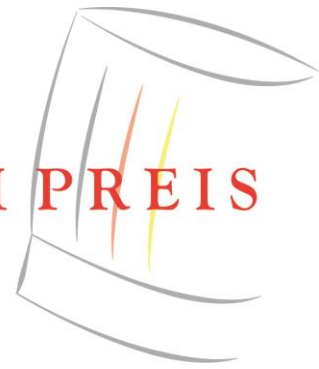
Zartweizenrisotto
Sautierte Minimöhren
Beurre Blanc

Gebratene Entenbrust
Gebratener Lauch
Entenpraline
Süßkartoffelpüree
Schmorjus

Schokoladenfinancier
Passionsfrucht Panna Cotta
Eingelegte Mango

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Herausforderungen im Finale so hoch wie nie zuvor

Nachdem sich neun Auszubildende in hybriden Vorentscheiden der VKD-Landesverbände durchgesetzt haben, traten Sie im Finale gegeneinander an. Die theoretische Prüfung mit neun Fachfragen und kniffliger Warenerkennung wurde am Vortag abgelegt. Am alles entscheidenden Wettkampftag blieben sechs Stunden Zeit für die Planung und Zubereitung eines Vier-Gang-Menüs für 8 Personen. Der vorgesehene Warenkorb wurde erst vor dem Wettkochen bekannt gegeben und enthielt als Pflichtkomponenten Salatgurke und Lachsforelle (Vorspeise), Karotte und Zartweizen (Zwischengericht), ganze Flugente und Süßkartoffel (Hauptgericht) und Mango und Kakao (Dessert). Eine sechsköpfige Fachjury bewertete neben der Kulinarik die Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und -verwertung sowie Arbeitstechnik.

Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Geschäftsführerin der Delikatessen-Manufaktur, zur Leistung der Auszubildenden im Rahmen der feierlichen Preisverleihung im Best Western IB Hotel Friedberger Warte (Frankfurt): „Diesem wundervollen Beruf wieder eine Bühne zu bieten, ist dank der guten Zusammenarbeit mit dem VKD gelungen. Dass unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer trotz veränderter Bedingungen so viel Freude am Wettkochen hatten und dazu all ihr Können in die Waagschale geworfen haben, freut uns dabei besonders.“

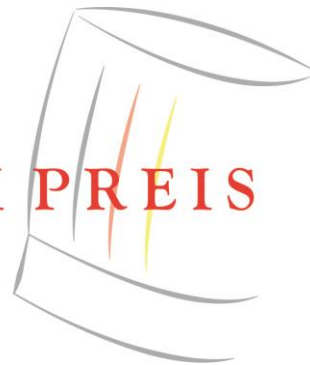
Daniel Schade, Präsident des VKD war von den Leistungen der Finalist*innen begeistert: „In der Endrunde haben neun junge Menschen gekocht, die den Blick nach vorn richten. Das hat sich auch in den großartigen Ergebnissen auf den Tellern gezeigt. Der VKD und ich ganz persönlich sind stolz auf engagierte Azubis wie sie, die sich auch in der aktuell herausfordernden Zeit einem Kochwettbewerb wie dem Rudolf Achenbach Preis stellen. Siegerinnen und Sieger sind sie deshalb alle.“

Top-Preise für alle Finalteilnehmer*innen

Anna-Lena Trabert erhielt neben einer Prämie von 1000 Euro ein von der WIHOGA Dortmund gestiftetes Stipendium für die zweijährige Management-Weiterbildung „Staatl. gepr. Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe“ im Wert von 4.500 Euro. Die Zweit- und Drittplatzierten erhielten einen Gutschein für einen Workshop mit Heiko Antoniewicz. Zudem gab es für alle neun Finalteilnehmer*innen gestaffelte Prämien und von Partnern der Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung gestellte Sachpreise.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Alle Finalteilnehmer*innen 2022

- Kaja Beckmann (Schlichte Hof GmbH, Bielefeld)
- Janek Bernikas (Schloss & Gut Liebenberg, Löwenberger Land)
- Richard Ilg (Gasthaus Hirsch, Kilchberg/Tübingen)
- Moritz Jung (Hotel Moselschlösschen Spa & Resort, Traben-Trarbach)
- Conny Lea Kraus (Schlosshotel Steinburg, Würzburg)
- Lasse Kunft (Hotel Birke, Kiel)
- Jonas Lange (Hotel Ambiente, Bückeberg)
- Daniel Ratzka (alexanders Hotel & Boardinghouse, Restaurant, Catering; Chemnitz)
- Anna-Lena Trabert (Falkenstein Grand/Villa Rothschild, Königstein)

Über den Rudolf Achenbach Preis

„Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft“ war der Leitsatz des Firmengründers Rudolf Achenbach, als er 1975 den ersten und bis heute einzigartigen Bundesjugendwettbewerb zur Förderung junger Köchinnen und Köche ins Leben rief. Seitdem wird er von der Achenbach Delikatessen-Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) organisiert. Dieser jährlich, in drei Stufen ausgetragene Wettbewerb für den Nachwuchs im letzten Ausbildungsjahr ist zum Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert avanciert. Allen Finalteilnehmer*innen winken attraktive Prämien und Sachpreise

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



Achenbach Delikatessen-Manufaktur
Katrin Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.achenbach@achenbach.com
www.achenbach.com

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21435 Stelle
Tel. 04174-595 322
Fax 04174-596382
ulrike.sewing@t-online.de
www.ulrikesewing.de



Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)
Team Kommunikation:
Anna Häuser und Aina Keller
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt
Tel. 069-630006-13
Fax 069 630006-10
presse@vkd.com
www.vkd.com