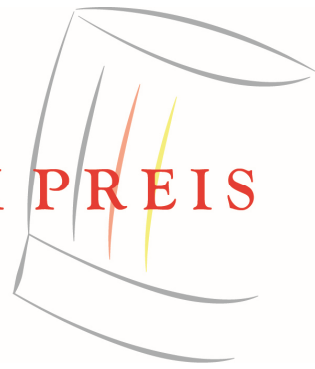


# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Presseinformation

### **41. Rudolf Achenbach Preis Carsten Gambeck holt den Titel erneut nach Baden-Württemberg**

*(Frankfurt, 30. Mai 2015)* Duplizität der Ereignisse beim 41. Rudolf Achenbach Preis am 29. und 30. Mai 2015 in Frankfurt: Zweimal in Folge traten im Finale dieses legendären Nachwuchswettbewerbs der weißen Brigade fünf Frauen und vier Männer gegeneinander an und zum zweiten Mal nacheinander geht der begehrte Titel nach Baden-Württemberg.

Carsten Gambeck, Auszubildender im Öschberghof (Donaueschingen) setzte sich in einem fairen Wettkampf durch. Mit seinem Fachwissen, professioneller Arbeitsweise und einem geschmacklich und optisch erstklassigen Menü konnte er die sechsköpfige Fachjury ein klein wenig mehr überzeugen als seine größten Konkurrenten Christiaan Stoop, Auszubildender der Käfer Service GmbH in Vaterstetten (2. Platz) und Sandra Krumreich, Auszubildende im Hilton Hotel Berlin (3. Platz).

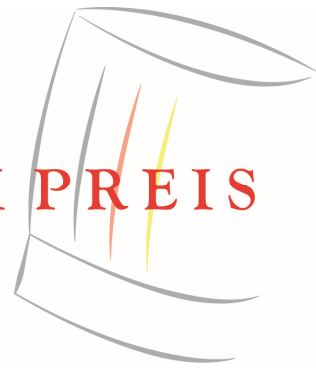
Der Warenkorb, welcher erst am Wettkampftag enthüllt wurde, hatte es in sich. Da traditionell auch die Innovationen der Delikatessen Manufaktur aufgegriffen werden, spielten Weckgläser eine große Rolle. So war unter der Verwendung von Black Tiger Garnelen, Fjordforellenfilet und Wildkräutermix ein Vorspeisen-Trio herzustellen und in Weckgläsern anzurichten. Weitere Pflichtkomponenten waren Zander (Zwischengang), Lammcaree (Hauptgang) sowie Weiße Schokolade und Yuzu (Dessert). Das 4-Gang-Menü musste innerhalb von sechs Stunden geplant, gekocht und auf Porzellan der Firma RAK angerichtet werden, wozu in der Küche des Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte wieder einmal optimale Bedingungen herrschten.

### **seachefs spendiert Praktikumsreise – für alle Finalisten**

„Die Welt zu sehen und dabei Karriere zu machen ist sicher der Traum vieler Nachwuchsköche. Wir freuen uns sehr, dass die seachefs Holding AG es allen neun Finalistinnen und Finalisten ermöglicht, ihren Arbeitsbereich einmal in diesem besonderen und faszinierenden Umfeld kennenzulernen“, so Katrin Moos-Achenbach, Enkelin des Firmengründers und verantwortlich für die Durchführung des Wettbewerbs.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



So erhielt der Gewinner neben der Urkunde eine Prämie von 1000 Euro, einen Flachbild-TV und eine Hochsee-Kreuzfahrt. Auch die Kolleginnen und Kollegen wurden mit attraktiven Geld- und Sachpreisen für ihre Leistung belohnt und erhielten als zusätzliche Anerkennung einen Aufenthalt auf einem Fluss-Kreuzfahrtschiff. Alle neun Nachwuchsköche dürfen sich während ihrer 14-tägigen Reise über exklusive Einblicke in das Leben und das Arbeiten an Bord freuen.

## **Nachwuchsförderung seit 1975**

„Mein Dank gilt dem Hause Achenbach Delikatessen Manufaktur und meinen Kollegen in den Landesverbänden, die jedes Jahr eine Plattform schaffen, auf der gezeigt wird, mit welchen großartigen Talenten unser Beruf gesegnet ist. Ich bin stolz auf diese jungen Menschen, die mit einer unglaublichen Begeisterung ihre Fähigkeiten demonstrieren,“ so Andreas Becker, Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. anlässlich der feierlichen Siegerehrung .

Seit 1975 finanziert die Achenbach Delikatessen Manufaktur den Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD). In diesem ältesten, von Rudolf Achenbach initiierten und nach strengen Statuten durchgeführten Kochwettbewerb haben weit über 36.000 junge Menschen ihr Können unter Beweis gestellt. Die Finalisten dieses bundesweiten Wettbewerbs haben sich in Vorentscheiden der 155 örtlichen Zweigvereine und anschließenden Vorentscheidungen der VKD Landesverbände für das Finale qualifiziert.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Siegermenü 2015

Gebratene **Garnele** mit Kaiserschotensalat,  
geräuchertes **Forellenfilet** mit mixed Pickels Gemüse  
und **Wildkräutersalat**

\*\*\*

**Zanderravioli** mit Gewürzschaum,  
gedünstetem Pak Choi und Pfifferlingen

\*\*\*

Gebratenes **Lammkarree** mit Portweinsauce,  
glasierten Karotten, Sellerie Püree  
und Dauphine Kartoffeln

\*\*\*

Halbgefrorenes von **Yuzu** mit **zweierlei Schokolade**,  
Joghurt und Streuseln

Juni 2015

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.ulrikesewing.de](http://www.ulrikesewing.de)