

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Rede von Katrin Moos-Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 16.06.2012

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

auch ich möchte Sie alle zum Rudolf Achenbach Preis 2012 herzlich willkommen heißen. Veränderung ist das Stichwort in diesem Jahr. Bezogen auf den Rudolf Achenbach Preis sind das auch ein paar Dinge:

- Die Altersgrenze wurde, wie im letzten Jahr angekündigt, auf 25 Jahre angehoben.
- Die Preisgelder bei den Vorentscheiden wurden erhöht.
- Statt eines Messerkoffers gibt es dieses Jahr einen anderen Sachpreis.
- Der Rudolf Achenbach Preis hat bei Facebook eine Fanpage und eine Gruppe. Dort wurden immer die Sieger und die Bilder der Vorentscheide gepostet. Als Fan unserer Seite sind Sie immer auf dem neusten Stand.
- Und der Ablauf dieses Abends hat sich auch verändert – die Siegerehrung findet erstmalig vor dem Abendessen statt.

Nicht geändert hat sich der hohe Anspruch dieses Wettbewerbs. Dies möchte ich für diejenigen, die Statuten nicht kennen, kurz erläutern: Die neun Auszubildenden, die hier vor uns sitzen, stehen alle kurz vor Ihrer Abschlussprüfung oder haben sie gerade absolviert. Alle haben sich durch die regionalen Vorentscheide der Landesverbände ins Finale gekocht. Gestern haben sie bereits eine Theorieprüfung und die Warenerkennung von zehn Produkten absolviert. Heute Morgen um 7.30 Uhr hat der praktische Teil begonnen. Hierbei galt es, in 30 Minuten aus einem Warenkorb, der erst heute Morgen bekannt gegeben wurde, ein Vier-Gänge-Menü auszuarbeiten. Danach hatten sie sechs Stunden Zeit, dieses Menü zu kochen und nach den Zeitvorgaben anzurichten.

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Dieses Jahr haben wir eine zusätzliche Schwierigkeit beim Warenkorb eingebaut. Die Vorspeise musste in einer ganz bestimmten Form hergestellt werden – unserer Delice Form. Als Delice bezeichnen wir einen Riegel, der sehr flexibel portionierbar ist. Man kann sie in rechteckige, dreieckige oder quadratische Stücke schneiden. Das lässt viel Spielraum beim Anrichten und wurde von unseren Kunden sehr gut angenommen.

Ansonsten musste die Vorspeise aus Frischkäse und Bündnerfleisch bestehen, das Zwischengericht aus Erbsen und Flusskrebsschwänzen, der Hauptgang aus Perlhuhnbrust und das Dessert aus weißer Schokolade.

Unabhängig von der Platzierung habt Ihr alle heute richtig viel geleistet. Dabei haben Euch gleich zwei Filmteams begleitet. Filmteam 1 berichtet im Rahmen der Sendung „Abenteuer Leben“ auf Kabel 1. Das freut uns natürlich besonders. Den Sendetermin werden wir auf unserer Homepage und auf Facebook veröffentlichen. Filmteam 2 dreht nicht nur heute Abend Sequenzen für unseren neuen Imagefilm, sondern hat unsere Finalisten durch den Tag begleitet, um kurze Portraits zu erstellen. Auch den Vertretern der Fachmedien, die zahlreich unserer Einladung gefolgt sind, danken wir. Ihre Berichterstattung zeigt den Stellenwert unseres Wettbewerbs. Kommen wir nun zu den Portraits – und damit zu Euch. In geografischer Reihenfolge von Nord nach Süd.

Finalist/in	Ausbildungsbetrieb	Landesverband
Annerose Lillge	Gastronomie Pütter, Hamburg	Nord
Stefan Heidicke	Hilton Hotel Berlin, Berlin	Berlin-Brandenburg
Jan Phillipp Wesemann	Das Hotel am Landtagsplatz, Hösseringen	Niedersachsen
Maria Jäger	Restaurant Triptrap, Schermbeck	Nordrhein-Westfalen
Erik Martin	La bouchée, Chemnitz	Mitteldeutschland
Madeleine Gaedeke	Dammühle, Marburg	Hessen
Falko Weiß	Brogitters Sanct Peter, Bad Neuenahr/Ahrweiler	West
Richard Schmidtkonz	Feinkost Käfer, München	Bayern
Felix Weber	Brenners Park-Hotel, Baden-Baden	Baden-Württemberg

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Dies sind die neun besten Nachwuchsköche Deutschlands! Ihr habt heute unter Prüfungsbedingungen, in einer bestimmten Zeit, in einer fremden Küche, beäugt von der Jury – also unter enorm hohem Druck – extrem viel geleistet. Woher kommt diese Leistung? In erster Linie seid Ihr dafür verantwortlich, aber es gibt einige, die Euch sehr dabei unterstützt haben. Das sind Eure Eltern, Eure Ausbilder in den Betrieben, die Fachlehrer in den Schulen, die Jugendwarte in den Vereinen – ihnen allen gilt unsere Anerkennung.

Ohne eine Jury keinen Sieger. Wie immer gab es eine Jury A, die die Arbeit in der Küche bewertet hat:

Markus Wolf <i>Leiter der Jury</i>	Küchenmeister, Fachlehrer Berufsschule Frankfurt Teammanager Jugendnationalmannschaft der Köche Deutschlands
Andreas Hack	Küchenmeister, Küchenleitung Festspielhaus Baden Baden
Andreas Cieslak	Küchenmeister Leiter der Produktentwicklung Achenbach Delikatessen Manufaktur

Und natürlich gab es eine Jury B, die – räumlich getrennt – den Geschmack und die Anrichteweise beurteilt hat:

Holger Mootz	Küchenmeister, Restaurant Holgers in Göhren, Insel Rügen; Jugendwart des Landesverbandes Nord im VKD
Barbara Röder	Küchenmeisterin, Nestlé Professional, Service Center Frankfurt, stellv. Vorsitzende des Landesverbandes Hessen im VKD
Oliver Steffensky	Küchenmeister, Küchenchef, Hotel Bareiss, Baiersbronn Ausbilder des Jahres 2012

Hans-Joachim Mackes hat die Auswertung der Punkte übernommen. Ihnen allen möchten wir für ihren Einsatz mit einem kleinen Präsent recht herzlich danken.

Wie meine Mutter anfangs sagte, war ich dieses Jahr einmal quer durch Deutschland unterwegs, um bei den Vorentscheiden dabei zu sein. Es ist jedes Mal ein Erlebnis, zu sehen, mit wie viel Engagement die Vorentscheide organisiert werden. Dafür möchte ich mich bei den jeweiligen Zweigvereinen und den gastgebenden Häusern nochmals sehr herzlich bedanken. Aus unserem Hause danke ich besonders Herrn Laabs, Assistent der Geschäftsleitung, für die perfekte Koordination und Organisation der Vorentscheide und des Finales.

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Beim Finale rund um den Rudolf Achenbach Preis gibt es seit einigen Jahren zwei gastgebende Häuser. Gekocht wurde auch in diesem Jahr im Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte. Dort hatten die Finalisten wieder die besten Bedingungen für einen fairen Wettkampf. Herzlichen Dank an den Hoteldirektor Herrn Mauersberger und seinen Küchenchef Herrn Nehrdich für ihre Unterstützung.

Seit Jahren findet der Abend der Siegerehrung hier im Sheraton Frankfurt Airport Hotel & Conference Center statt. Klaus Böhler und seine Brigade stellen sich jedes Jahr der Herausforderung, ebenfalls ein Menü aus dem Warenkorb des Wettbewerbs für uns zuzubereiten. Geholfen hat Ihm hierbei auch in diesem Jahr die Produktpalette der Achenbach Delikatessen Manufaktur.

Bevor wir gleich zur Siegerehrung kommen, hat nun das Wort Herr Präsident Oppeneder. Ich danke Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit.

Frankfurt, 16. Juni 2012
(Es gilt das gesprochene Wort)

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

