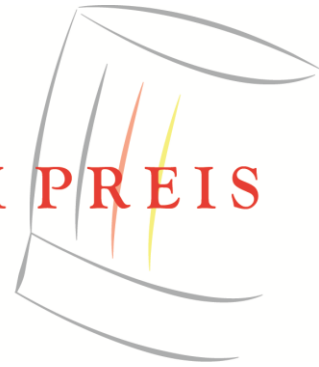


# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

## **Rede von Katrin Moos-Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 14.06.2014**

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

ich möchte Sie alle sehr herzlich zum Finale des 40. Rudolf Achenbach Preises, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands, willkommen heißen.

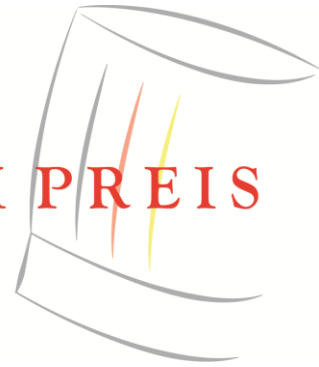
1974 wurde mein Opa vom damaligen Verbandsdirektor Bernhard Drüppel gefragt, ob er einen Wettbewerb für Auszubildende des Kochhandwerks unterstützen möchte. Daraus sind 40 Jahre geworden, denn unserer gesamten Familie lag und liegt die Förderung der Jugend sehr am Herzen.

Ein afrikanisches Sprichwort lautet: Wenn du schnell gehen willst, geh' alleine, willst du lange gehen, dann geh' im Team. Dass wir diesen Wettbewerb heute nicht mehr mit dem Team der ersten Stunde durchführen, liegt in der Natur der Sache und entspricht dem Wandel der Zeit. In vier Jahrzehnten ist so mancher gekommen und gegangen – Organisatoren, Küchenchefs, Ausbilder und auch Präsidenten des VKD. Aber auch bei uns in Sulzbach hat sich, nachdem Herr König nach über 30 Jahren toller Arbeit in den Ruhestand gegangen ist, ein neues Team für die Ausrichtung dieses Wettbewerbs formiert. Ich möchte mich bei meinem Team bestehend aus meiner rechten und linken Hand Frau Rahm, unserem „Eventmanager“ Herrn Laabs, Herrn Cieslak, der als kreativer Kopf alle kulinarischen Belange abdeckt, und Herrn Mais, zusammen mit meiner Schwester für den technischen Support, herzlich bedanken.

Auch wenn ich den Wettbewerb in diesem Jahr erst zum dritten Mal aktiv begleite, bin ich immer wieder beeindruckt, mit wie viel Herzblut und Routine die Vorentscheide organisiert werden. Im Namen meiner Familie möchte mich daher nicht nur bei den Zweigvereinen und gastgebenden Häusern bedanken, sondern insbesondere auch bei den Ausbildern in den Betrieben, die ihren Schützlingen die Wettbewerbsteilnahme überhaupt ermöglicht haben; den Fachlehrern in den Schulen, die an der Vorbereitung mitgewirkt haben; dem Verband und seinen Mitgliedern, die die Organisation übernahmen und den Vertretern der Fachpresse, die mit ihren Berichterstattungen die Branche auch weiterhin motiviert, sich an dem ältesten Wettbewerb der weißen Brigade zu beteiligen.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Seit 1975 haben inklusive aller Vorentscheide mehr als 35.000 Nachwuchskräfte an diesem – wie ich finde – einzigartigen Wettbewerb teilgenommen. Das ist eine stolze Zahl. Allerdings verzeichnen wir bei allem Erfolg aufgrund der rückläufigen Auszubildenden-Zahlen auch einen Rückgang bei den Anmeldungen. Unsere Bitte deshalb an Sie, liebe Gäste – stellvertretend für eine ganze Branche: Unterstützen Sie die Jugend, damit wir auch in den nächsten Jahren wieder viele junge Talente an den Start bekommen.

Lassen Sie uns gemeinsam die positiven Seiten der gastronomischen Berufe hervorheben, um Jugendliche für eines der ältesten Handwerke zu begeistern. Essen verbindet und es gibt nicht viele Berufe, die Kreativität, Wertschätzung natürlicher Ressourcen und das Erfreuen anderer Menschen durch die eigene Arbeit vereinen. Köchinnen und Köchen steht die ganze Welt offen, sie lernen interessante Menschen kennen und haben sehr gute Aufstiegschancen – und das gilt auch für die schwarze Brigade.

Unsere Finalisten haben es heute eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Einen Grund für Pessimismus gibt es nicht. Nicht, solange solche Talente wie diese hier live und in Farbe vor uns sitzen.

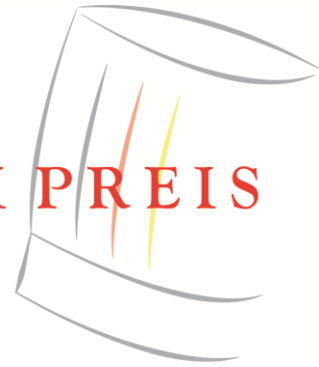
„Investiere in die Jugend und du investierst in die Zukunft“ ist ein Zitat meines Opas, das mir auf meiner Zeitreise durch 40 Jahre Rudolf Achenbach Preis immer wieder begegnete. Und es stimmt. Nicht nur aus Sicht der Ausbilder und Lehrer. Auch uns ist die Nachwuchsförderung ein wichtiges Anliegen und als finanzieller Träger dieses Wettbewerbes können wir diese Aufgabe nur erfüllen, weil Profis in Hotellerie, Gastronomie und Catering seit nunmehr 60 Jahren auf unsere Produkte vertrauen.

Kommen wir aber nun endlich zu den Hauptakteuren dieses Wochenendes. Auch in diesem Jahr bin ich wieder quer durch die Republik gereist, um bei den Vorentscheiden dabei zu sein. Wie der Zufall es wollte, hatte ich in diesem Jahr sehr viel Glück, was die Distanzen zwischen den Austragungsorten anging. Begleiten Sie mich auf meiner Reise und lernen Sie unsere neun Finalisten kennen. „Wir fahren nach Berlin“ lautete das Motto der ersten Etappe.

- Aus dem LV Berlin-Brandenburg hat sich Denis Wjertzoch vom Tannenhof „Haus Schönbirken“ ins Finale gekocht.
- Aus der Bundeshauptstadt zurück ging es in die Lüneburger Heide nach Soltau. Aus dem LV Niedersachsen trat heute Julia Bertsch aus dem Hotel Seesteg von der Nordseeinsel „Norderney“ an.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



- Im Anschluss verschlug es mich nach Kall an die belgische Grenze, wo der Vorentscheid des LV Nordrhein-Westfalen ausgetragen wurde. Begrüßen Sie mit mir herzlich Jan Semmelhack vom Kameha Grand Bonn.
- Der Vorentscheid des LV West fand nahe der Heimat statt. In Mainz hat sich Hannah Kempf von der BASF Ludwigshafen durchgesetzt.
- Meine nächste Station war Kiel im hohen Norden. Morgens hin und abends zurück, hatte ich von der schönen Ostsee leider nichts. Was ich aber sehr genossen habe, war ein tolles Menü in einer nigelneuen Berufsschule. Aus dem LV Nord ist Hella Eggers vom Louis C. Jacob heute Abend hier.
- Die nächste Destination kam mir geografisch wieder sehr entgegen. Der Vorentscheid des LV Bayern fand in Aschaffenburg statt. Philipp Weichlein aus dem Siemens Gästecaseo L'Ârôme hat sich gegen seine Mitstreiter durchgesetzt.
- In Chemnitz, meiner nächsten Station, trat für den LV Mitteldeutschland Alexander Kasten aus der SR-Hotel GmbH in Hohenstein-Ernstthal an. Er hat im Vorentscheid seinen Zwillingbruder aus dem Rennen geworfen.
- Der Vorentscheid des LV Hessen fand traditionell in Frankfurt statt. Sarah Braun aus dem Hotel Goldener Karpfen in Fulda genoss somit heute einen leichten Heimvorteil.
- Last but not least reiste ich nach Villingen-Schwenningen. Begrüßen Sie mit Linda Vogt eine weitere junge Dame. Sie kocht auf der Burg Staufenneck in Salach und tritt für den LV Baden Württemberg an.

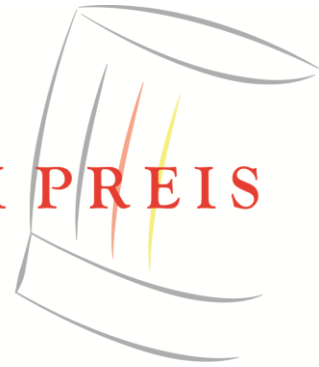
Die Damen sind somit in diesem Finale erstmals in der Überzahl und hat – gemessen an der Dauer des Wettbewerbs – relativ lange gedauert, bis die erste junge Dame den Rudolf Achenbach Preis gewann: Anna Schwarzmann im Jahr 1983. Es folgten übrigens noch fünf weitere Siegerinnen – die aus dem letzten Jahr, Christine Baumann, ist heute auch hier.

Liebe Finalisten, Ihr alle steht kurz vor Eurer Abschlussprüfung oder habt sie gerade absolviert. Ihr alle habt Euch in den regionalen Vorentscheiden der Landesverbände für das Finale qualifiziert und wart bereit, eine weitere Herausforderung anzunehmen.

Gestern habt Ihr bereits eine Theorieprüfung und die Warenerkennung von zehn Produkten absolviert. Heute Morgen um 7.30 Uhr begann der praktische Teil. Eure Aufgabe war es, innerhalb von 30 Minuten aus einem erst heute bekanntgegebenen Warenkorb ein Vier-Gang-Menü zu kreieren. Anschließend hattet Ihr sechs Stunden Zeit, dieses Menü zu kochen und nach den Zeitvorgaben anzurichten. Klingt erst einmal großzügig, doch an manchen Stellen war es am Ende doch ganz schön knapp.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Ein ganz herzlicher Dank geht an das Management des IB Hotels, das für unsere Teilnehmer wieder einmal optimale Arbeitsbedingungen geschaffen hat, wovon Sie sich jetzt selbst überzeugen können. Wie auch in den letzten Jahren haben wir unsere Finalisten am Vorabend mit Interviews „gequält“ und in der Küche nicht aus den Augen gelassen. *(Es folgt ein Film.)*

Das geschah hinter den Kulissen. Bevor wir Ihnen gleich die Ergebnisse des Ganzen präsentieren, kommen wir nochmal zurück zum Warenkorb. Ein heißes Thema! Früher haben wir uns an den Bedingungen der Abschlussprüfung orientiert. Als diese geändert wurden, gab es für meinen Vater – selbst Küchenmeister – keinen Kompromiss. Er hielt an den alten Bedingungen, der heutigen Black Box, fest. In der Vorspeise musste Heilbutt verarbeitet werden, im Zwischengang war Ravioli herzustellen und on top mussten – als kleine regionale Herausforderung – noch die Kräuter Frankfurts Grüner Sauce verarbeitet werden. Im Hauptgang galt es, Kalbsfilet einzusetzen und im Dessert – als süße Einstimmung auf das Großereignis dieses Sommers – die exotischen Früchte Mango und Ananas zu verarbeiten.

Das, liebe Gäste, war „nur“ die Software. In diesem Jahr hat die Hardware auch eine große Rolle gespielt. Dank der Firma RAK konnten unsere Finalisten Ihre Menüs auf außergewöhnlichen Tellern anrichten. Klassisch rund findet sich nur noch in der Vorspeise. Sehen Sie selbst, welche Resultate heute über den Pass gingen. *(Es folgt die Vorstellung der Menüs durch die Finalisten.)*

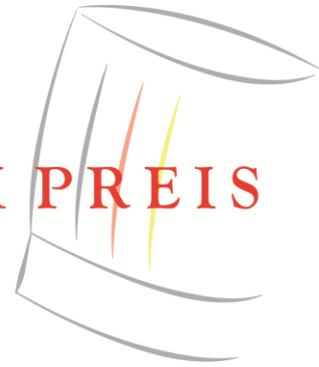
Die zehnte Variante dieses Menüs kocht für uns heute das Team von Küchendirektor Klaus Böhler aus dem Hause Sheraton unter der Leitung von Jörg Ruprecht und Adrian Kaiser. Ein paar Komponenten aus dem Sortiment einer gewissen Achenbach Delikatessen Manufaktur sind hier natürlich auch zum Einsatz gekommen. Herr Böhler konnte heute aus einem ganz bestimmten Grund nicht selbst mit Hand anlegen, er war nämlich Mitglied unserer Wettbewerbsjury und diese möchte ich Ihnen jetzt gerne vorstellen: In der Jury A war Markus Wolf, Michael Bahn und Andreas Cieslak. Bitte kommen Sie zu mir auf die Bühne. Jury B bestand aus Harald Wohlfahrt, Frank Bundschuh und Klaus Böhler, bitte kommen Sie ebenfalls zu mir auf die Bühne. Last but not least: das Rechenzentrum. Herr Mackes hat wie immer die Auswertung der Punkte übernommen. Ihnen allen möchten wir für Ihren Einsatz mit einem kleinen Präsent recht herzlich danken.

*(Es folgt ein kurzes Interview mit den Jury-Mitgliedern)*

40 Wettbewerbe – da gibt es eine Menge zu erzählen. Dem runden Geburtstag entsprechend erlauben Sie mir einen kurzen Blick in die Vergangenheit. Hierzu bitte ich zwei charmante Herren auf die Bühne: Den Ehrenpräsidenten des VKD Siegfried Schaber und den amtierenden Präsidenten Andreas Becker.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



*(Es folgt ein Rückblick auf 40 Jahre Rudolf Achenbach Preis und ein Interview mit Siegfried Schaber und Andreas Becker)*

Bevor wir zur Siegerehrung kommen, übergebe ich nun das Wort an Herrn Präsident Andreas Becker. *(Es folgt eine Rede.)*

Liebe Finalisten, ich möchte nun mit einem Zitat meiner Mutter abschließen: Ihr habt Euch für einen der schönsten Berufe der Welt entschieden, dessen Motto lautet: Kochkunst ist Lebenskunst! Wir wünschen euch viel Erfolg für die Zukunft und weiterhin viel Spaß beim Kochen!

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Frankfurt, 14. Juni 2014  
*(Es gilt das gesprochene Wort)*

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)