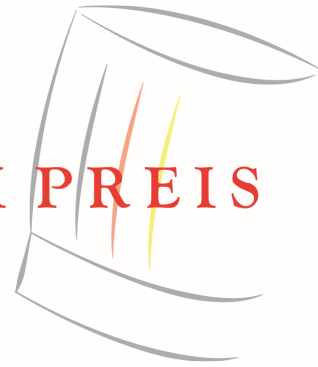


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

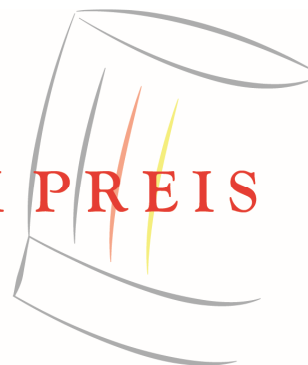
Rudolf Achenbach Preis Nachwuchsförderung seit 1975

Die Förderung des Nachwuchses ist der Familie Achenbach und Moos-Achenbach ein wichtiges Anliegen. Seit 1975 wird der Bundesjugendwettbewerb für junge Köchinnen und Köche von der Achenbach Delikatessen Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) organisiert. Dieser älteste, vom Firmengründer Rudolf Achenbach initiierte Wettbewerb der weißen Brigade ist zum jährlichen Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert avanciert. Seit Beginn wetteiferten weit über 38.000 junge Menschen um die Auszeichnung und attraktive Preise. 2017 wird der Rudolf Achenbach Preis zum 43. Mal in Folge ausgetragen.

Veranstalter des Jugendwettbewerbs auf Bundesebene	Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) Achenbach Delikatessen Manufaktur
Austragung	jährlich
Berechtigte zur Teilnahme	Auszubildende im Beruf Koch/Köchin im letzte Ausbildungsjahr, nicht älter als 25 Jahre (Stichtag: 01.01.1992)
1. Stufe Vorauswahl	Lokale Vorentscheidungen in 155 Zweigvereinen des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.
2. Stufe Vorentscheidung	9 regionale Vorentscheidungen der Landesverbände: Nord 05. April 2016 Berlin-Brandenburg 02. April 2016 Niedersachsen 12. März 2016 Nordrhein-Westfalen 09. April 2016 Mitteldeutschland 17. März 2016 Hessen 05. März 2016 West 19. März 2016 Baden-Württemberg 16. April 2016 Bayern 23. April 2016
3. Stufe Finale	Die Sieger/innen der 9 Vorentscheidungen kochten am 24./25. Juni 2016 im Frankfurt IB Hotel Frankfurter Warte die/den beste/n Nachwuchskoch/köchin aus. Sie wurden im Rahmen eines festlichen Abends im Frankfurt Sheraton Hotel & Towers am Frankfurter Flughafen geehrt.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Aufgabenstellung	1. Theoretischer Teil mit 9 Fachfragen und 1 Rechenaufgabe
	2. Rohstofferkennung von 10 Produkten
	3. Zubereitung eines 4-Gang-Menüs (Details dazu und zum Warenkorb werden erst am Wettbewerbstag bekannt gegeben)
Preise:	1. Preis 1.000 EUR
	2. Preis 750 EUR
	3. Preis 500 EUR
	Alle weiteren je 250 EUR

Darüber hinaus erhält jeder Teilnehmer/in der Endrunde einen Sachpreis.

Seit 1987 kann die Siegerin/der Sieger einen mehrwöchigen Aufenthalt in einem Hotel der Starwood Gruppe zur Erweiterung seiner Fachkenntnisse nutzen. Das Flugticket stellt das Haus Achenbach. Bisherige Reiseziele:
Rio de Janeiro, Palma de Mallorca, Boston Mass., Edinburgh, Paris, Bahrein, Hong Kong, London, Stockholm, Bali, Lissabon, Peking, Rom, Wien, Helsinki, Dubai, Athen, Salzburg, Prag, Abu Dhabi und Istanbul

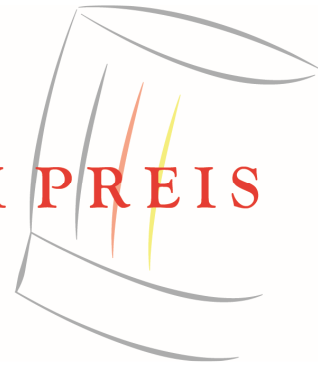
Die Sieger 1975 – 1994

1975 **Rudolf Weininger**, Hotel Deutscher Kaiser, München
1976 **Peter Neuner**, Hotel Europäischer Hof, Heidelberg
1977 **Christian Weber**, Hotel Partenkirchner Hof, G. Partenkirchen
1978 **Michael Wolf**, Bundesbahngaststätten, Hannover
1979 **Nopadol Wongsarot**, Hilton Hotel, Düsseldorf
1980 **Jürgen Guth**, Staatl. Kurhaus, Bad Nauheim
1981 **Jürgen Grenz**, Canadian Pacific Plaza Hotel, Hamburg
1982 **Jürgen Koch**, Brauereigasthof Müller Pfaffenhofen
1983 **Anna Schwarzmann**, Bayerischer Hof, München
1984 **Ursula Müller**, Steigenberger Hotel, Berlin

1985 **Hinrich Schulze**, Parkhotel Welfenhof, Hannover
1986 **Oliver Altherr**, Steigenberger Hotel Graf Zeppelin, Stuttgart
1987 **Steffen Tobschall**, Mövenpick im Casino Maschsee, Hannover
1988 **Michael Böhnke**, Inter-Continental Hotel, Hamburg
1989 **Günter Wölfel**, Romantik-Hotel Goldener Löwe, Auerbach
1990 **Detlef Gerner**, Adidas-Sporthotel, Herzogenaurach
1991 **Rüdiger Frache**, Lufthansa Service-Gesellschaft, Frankfurt/M.
1992 **Uwe Werner**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
1993 **Olaf Kosert**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
1994 **Tim Mälzer**, Inter-Continental Hotel, Hamburg

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Die Sieger 1995 - 2016

1995 **Klaus Buderath**, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
1996 **Frank Schreiber**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
1997 **Katja B. Göbel**, Frankfurt Sheraton Hotel, Frankfurt am Main
1998 **Frank Bundschuh**, Brenner`s Park-Hotel, Baden-Baden
1999 **Daniel Schmidt**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2000 **Marian Schneider**, Residenz Kurhotel, Bad Wörishofen
2001 **Michael Zopf**, Fischrestaurant Sellmer, Hamburg
2002 **Verena Groß**, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
2003 **Frederik Minzloff**, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
2004 **Christian Schug**, Le Méridien Hotel, Nürnberg

2005 **Daniel Schöfisch**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2006 **Antonino Gullo**, Brenner`s Park-Hotel, Baden-Baden
2007 **Jessica Braun**, Restaurant Rosenau, Tübingen
2008 **Marc Kelka**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2009 **Tanja Stein**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2010 **Michael Kübler**, Restaurant Staufeneck, Salach
2011 **Max Zibis**, Landwirtschaftliche Rentenbank, Frankfurt
2012 **Felix Weber**, Brenner`s Park-Hotel, Baden-Baden
2013 **Christine Baumann**, Hotel im Wasserturm, Köln
2014 **Linda Vogt**, Burg Staufeneck, Salach

2015 **Carsten Gambeck**, Öschberghof, Donaueschingen
2016 **Tobias Ernst**, Öschberghof, Donaueschingen

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



Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrín 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