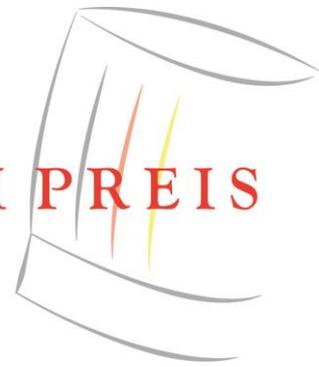


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Anna Stocker ist Deutschlands neue Nummer Eins Auszubildende vom Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden siegt beim Rudolf Achenbach Preis 2019

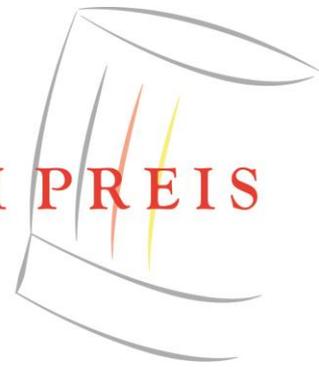
(Frankfurt, 19.Mai 2019) Ein verflixtes siebtes Jahr hat mitunter auch was richtig Gutes: Nach Felix Weber (2012) holt eine Auszubildende den Rudolf Achenbach Preis wieder nach Baden-Baden. Anna Stocker vom Brenners Park Hotel & Spa siegt beim Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD). Sie setzte sich im Finale gegen die ebenfalls starken Titelaspiranten Ove Wülfken, Hotel Birke in Kiel (2. Platz) und Elisa Klötzer, Restaurant Tomatissimo in Bielefeld (3. Platz) durch. Anna Stocker, deren großes Anliegen es ist, allen Lebensmitteln Respekt und Wertschätzung entgegenzubringen, überzeugte die sechsköpfige Wettbewerbsjury mit Fachwissen, professioneller Arbeitsweise und einem überragenden 4-Gang-Menü.

Grundlage war ein Warenkorb, der erst am Wettkampftag bekannt gegeben wurde. Er enthielt als Pflichtkomponenten Avocado und Burrata (Vorspeise), Zander und Pak Choi (Zwischengericht), Lammschulter und Kichererbsen (Hauptgericht) sowie Erdbeeren und Haferflocken (Dessert). Neben individueller Klasse kam es in den sechs Stunden, die den Auszubildenden für die Zubereitung des 4-Gang-Menüs blieben, auf eine geschickte Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und -verwertung sowie Arbeitstechnik an. Die theoretische Prüfung mit neun Fachfragen und kniffliger Warenerkennung wurde am Tag zuvor abgelegt.

Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Mitglied der Geschäftsführung, lobte das Gesamtwerk der Auszubildenden im Rahmen der Preisverleihung in der Sulzbacher Delikatessen Manufaktur: „Das Finale war aufgrund der starken Leistungen aller Beteiligten eine sehr knappe Entscheidung. Anna Stocker hatte einfach das Momentum, das man neben Fachwissen und Können braucht, um einen solch anspruchsvollen Wettbewerb zu gewinnen.“ Auch Andreas Becker, Präsident des VKD, war begeistert von den Leistungen der Teilnehmer*innen und empfahl daher den Jungköchinnen und Jungköchen in spe: „Ihr habt in der Gastronomie so gute Chancen wie nie zuvor. Sucht euch deshalb den Arbeitgeber und den Job aus, der am besten zu euch passt. Sucht euch eine Küche aus, in der ihr euch und eure Kreativität einbringen könnt. Dann werdet ihr lange Freude am schönsten Beruf der Welt haben.“

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Top-Preise für alle Finalteilnehmer*innen

Anna Stocker erhielt neben einer Prämie von 1000 Euro ein von der WIHOGA Dortmund gestiftetes Stipendium für die 2-jährige Management-Weiterbildung „Staatl. gepr. Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe“ im Wert von 4.500 Euro. Ove Wülfken und Elisa Klötzer können sich auf einen von Heiko Antoniewicz spendierten Profi-Workshop freuen. Zudem gab es für alle neun Finalteilnehmer*innen gestaffelte Prämien und von zahlreichen Partnern der Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung gestellte Sachpreise.

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. Seit Beginn wetteiferten weit über 40.000 junge Menschen um den prestigeträchtigen Titel und attraktive Preise.

Siegermenü 2019

Burrata-Kirschtomaten-Terrine
mit Avocadocrème, Salsa Verde und Tomatenchip

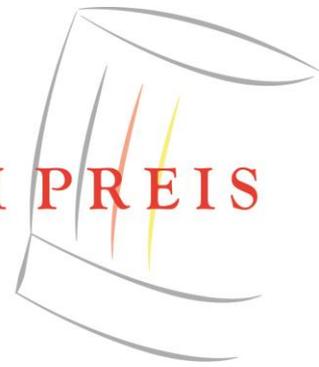
Gedämpftes Hefeklößlein gefüllt mit Zander
dazu eine Curry-Crème und sautierter Pak Choi

Geschmorte Lammschulter
Lammjus, glasierte Orangen-Karotten, Kichererbsen-Falafel

Erdbeermousse
mit Ragoût von der Erdbeere, Joghurt-Basilikum-Eis und Haferflocken-Granola

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Mai 2019

Alle Informationen, Presstexte, Bilder und Videos zum Rudolf Achenbach Preis unter:
www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/presse/presseinfo-rap-2019



Kontakt:

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.ulrike sewing.de

Sonja Kuhl
Pressesprecherin
Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt
Tel. 069-630006-12
Fax 069 630006-10
sonja.kuhl@vkd.com
www.vkd.com