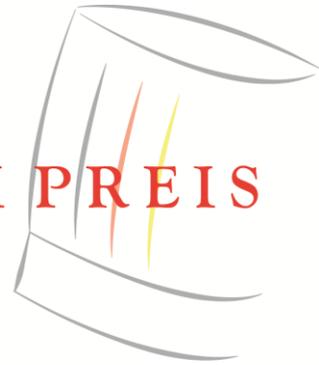


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Rede von Katrin Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 19. Mai 2019

Liebe Auszubildende, sehr geehrter Herr Präsident,
guten Abend meine Damen und Herren,

herzlich Willkommen zum Finale des Rudolf Achenbach Preises. Seit 45 Jahren bieten wir zusammen mit dem Verband der Köche Deutschlands eine einzigartige Plattform, auf der junge Nachwuchstalente sich selbst und ihre Fähigkeiten einem breiten Fachpublikum präsentieren können. Wir freuen uns, dass es gemeinsam gelingt, jedes Jahr aufs Neue viele Auszubildende für den ältesten Bundesjugendwettbewerb aller Zeiten zu begeistern. Es beweist, dass wir mit unserem Engagement für den Nachwuchs vieles richtig gemacht haben. Es zeigt aber auch, dass wir weiterhin hart daran arbeiten müssen, die Attraktivität dieses – für die Branche so wichtigen – Berufswettbewerbs zu bewahren.

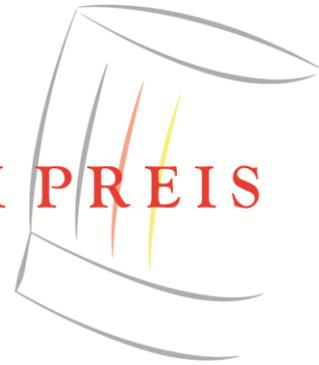
Doch unabhängig von unserer unternehmerischen Verantwortung muss es unser aller Herzensangelegenheit sein, dem Nachwuchs neben fachlicher Förderung auch attraktive Perspektiven für die berufliche Entwicklung zu bieten. Die Zukunft des wohl vielseitigsten und kreativsten Handwerks hängt davon ab.

Wir alle wissen, dass die Vorbereitung des Wettbewerbs mit großem Engagement auf allen Ebenen verbunden ist. Im Namen meiner Familie möchte ich mich zu allererst bei unseren Finalistinnen und Finalisten und damit stellvertretend auch bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Vorrunden dafür bedanken, dass sie sich am Rudolf Achenbach Preis beteiligt haben. Selbstverständlich danken wir gleichermaßen:

- dem VKD und seinen Mitgliedern,
- den Zweigvereinen und den gastgebenden Häusern,
- den Ausbildern und Kollegen in den Betrieben,
- den Fachlehrern in den Schulen,
- den berichterstattenden Medien und Journalisten.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Auch danken wir

- unseren Kunden, denn als finanzieller Träger können wir den Wettbewerb nur ausrichten, wenn ihre und unsere Geschäfte laufen,
- unseren vielen Partnern, die mit ihrer Präsenz, ihren Produkten und Dienstleistungen den Wettbewerb und den heutigen Abend bereichern,
- unseren Mitarbeitern, die unsere Manufaktur nun schon zum dritten Mal in eine echte Event-Location verwandelt haben,
- und last but not least unserem Orga-Team bestehend aus Frau Oettel, meiner Schwester Sandra, Herrn Cieslak und: Herrn Laabs.

Herr Laabs feiert in diesem Jahr 20-jähriges Betriebsjubiläum und ist genauso lange an der Organisation des Wettbewerbs beteiligt. Bis er unseren „Mr. Achenbach-Preis“, Herrn Michael König, eingeholt hat, werden zwar noch einige Jahre ins Land ziehen müssen, doch ich finde, sein Engagement war und ist schon jetzt echtes Gold wert. Daher möchte ich ihm heute im Namen meiner Familie die Rudolf Achenbach Ehren-Nadel überreichen. *(Es folgt ein kurzes Interview.)*

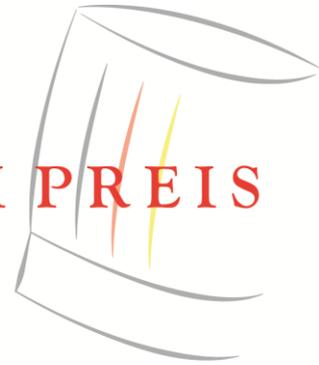
Für alle, denen das Wettbewerbs-Procedere nicht so vertraut ist, zunächst ein kleiner Überblick über die bisherigen Ereignisse: Unsere Finalistinnen und Finalisten mussten sich in den Vorentscheiden ihrer jeweiligen VKD-Landesverbände für das heutige Finale qualifizieren. Wie auch in den letzten Jahren habe ich mich auf Deutschlandreise begeben, um diese Vorentscheide vor Ort zu begleiten. Mein Kurs führte mich im Zickzack von Cuxhaven über Frankfurt, Berlin, Lübeck, Bad-Überkingen, Miesbach, Leipzig bis nach Detmold – unwesentliche Verschnaufpausen in der Heimat und zwei Messe-Auftritte in Hamburg natürlich eingeschlossen. Innerhalb von 9 Wochen hatte mein Auto 5600 km mehr auf der Uhr. Welch ein Segen, dass das Finale traditionell ein Heimspiel ist.

Begonnen hat das Finale schon gestern mit der Theorieprüfung und der Warenerkennung. Heute folgte in der Küche des IB Hotel Friedberger Warte der praktische Teil, mit der Aufgabe, ein 4-Gang-Menü zu planen und binnen 6 Stunden zu kochen und anzurichten.

Der Warenkorb – und das unterscheidet den Rudolf Achenbach Preis von allen anderen Wettbewerben – wurde traditionsgemäß erst heute Morgen bekannt gegeben. Er wurde von Andreas Cieslak, dem Leiter unserer Produktentwicklung, zusammengestellt und sorgte hier und da für erhöhten Pulsschlag. Warum? Die Vorspeise musste mit Avocado und Burrata zubereitet werden. Für das Zwischengericht waren Zander und Pak Choi zu verarbeiten und zum Hauptgang mussten Lammschulter und Kichererbsen miteinander kombiniert werden. Beim Dessert waren Ideen mit Erdbeeren und Haferflocken gefragt.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Der Warenkorb enthielt in diesem Jahr sehr viel Bodenständiges. Solche Zutaten in den Fokus zu rücken, die in der gehobenen Küche eher ein Schattendasein führen, war uns ein großes Bedürfnis. Wir finden: Der aktuelle Zeitgeist, landwirtschaftliche Erzeugnisse in ihrer Gesamtheit zu achten und wertzuschätzen, darf auch vor einem Wettbewerb, in dem höchste Kochkunst gefragt ist, nicht Halt machen.

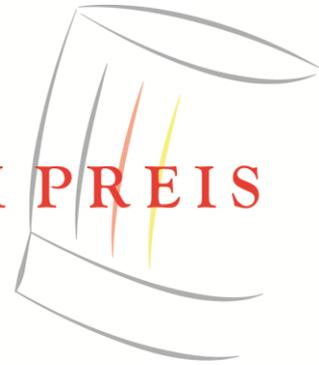
In vielen Küchen heißt es heute wieder: Back to the roots! Nach vielen Jahren ausschweifenden Umgangs mit Lebensmitteln besinnt man sich wieder auf die einfachen Dinge. Saisonalität, Regionalität, „from nose to tail“ oder dessen pflanzliches Pendant „from root to stem“ sind in der Sternegastronomie angekommen und werden gar zu Megatrends stilisiert. Auch die Fermentation erlebt mit Kimchi einen regelrechten Hype. Dabei sind all diese Prinzipien ja nicht einmal neu: Schon Generationen zuvor wurde das verarbeitet, was Jahreszeit und Region zu bieten hatten – und zwar restlos. Lebensmittelverschwendung? Undenkbar! Diese Ansicht teilen auch unsere Finalistinnen und Finalisten, die wir zwecks Erstellung persönlicher Portraits für unsere Online-Kanäle nach den absoluten No-Gos in der Küche befragt haben.

Das, was heute wieder brandaktuell ist, praktizierte mein Opa in den 60er Jahren übrigens auch. Er kaufte das Geflügel für sein allererstes Produkt, die „Klare Hühnersuppe“, bei den Bauern der umliegenden Ortschaften. Die bei der Schlachtung anfallende Hühnerleber verarbeitete er zu Geflügelleber-Parfait, mit dem unsere Manufaktur schnell Bekanntheit erlangte und den Weg für unzählige Innovationen frei machte. Trends wurden auf eigene Weise interpretiert und verliehen uns über die Jahre eine eigene kulinarische Identität. Diese Entwicklung verdanken wir zwei Menschen, die in diesem Jahr ihr 40-jähriges Betriebsjubiläum feiern: Unsere Eltern. Sie haben mit viel Mut und Risikobereitschaft die Manufaktur zu dem gemacht, was sie heute ist: Ein international agierendes Familienunternehmen, das Food-Spezialitäten für Gastronomie, Hotellerie, Event- und Travel-Catering herstellt und sich seit Jahrzehnten in der Nachwuchs-förderung engagiert. Es gibt wohl kaum einen schöneren Rahmen als den heutigen Abend, um auf ihr Lebenswerk zurückzublicken. *(Es folgt ein Rückblick in Bildern und ein Interview mit Petra und Bernd Moos-Achenbach.)*

Liebe Finalistinnen und Finalisten, als ich vorhin im Zusammenhang mit unserer Manufaktur von der Entwicklung einer kulinarischen Identität sprach, habe ich damit indirekt auch euch angesprochen. Ich möchte euch dazu ermutigen, weiter hart an eurem Profil und euren Fähigkeiten zu arbeiten, euer Handeln immer wieder kritisch zu hinterfragen. Wenn ihr eurer Küche einen eigenen Stempel aufdrückt, werdet ihr euch in der Gastro-Szene klarer positionieren. Wenn Ihr euch eines Tages den Traum vom eigenen Restaurant erfüllen wollt, ist das unverzichtbar. Mit

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



welchem Stil ihr euch heute untereinander abgegrenzt habt, dürft Ihr uns jetzt selbst anhand eurer Menüs erläutern. *(Es folgt die Vorstellung der Menüs.)*

Damit auch Sie, liebe Gäste, einen kleinen Eindruck vom Wettbewerbsgeschehen bekommen, werfen wir nun einen Blick hinter die Kulissen. *(Es folgt ein Film.)*

Es war also ordentlich was los in der Küche. Doch alle Neune waren hoch konzentriert bei der Sache und ließen sich selbst von einem Kamerateam nicht aus dem Konzept bringen. Unsere Jury übrigens auch nicht. Wie sie die heute gezeigten Leistungen beurteilt, erfahren wir gleich.

Die Jury A bewertete die Menüerstellung, Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und Materialverwertung sowie die Arbeitstechnik. Ich bitte Lukas Rohé, Sven Reschke und meinen Mann zu mir. Die Jury B bewertete die Anrichteweise und den Geschmack der Menüs. Ich bitte Roland Kestel, Tom Rösgen und Daniele Tortomasi ebenfalls zu mir. Es interessiert uns natürlich brennend, wie unsere Jury den heutigen Tag einschätzt und welche Anregungen sie unserem Nachwuchs mit auf den Weg geben möchte. *(Es folgt ein Interview mit allen Jury-Mitgliedern.)*

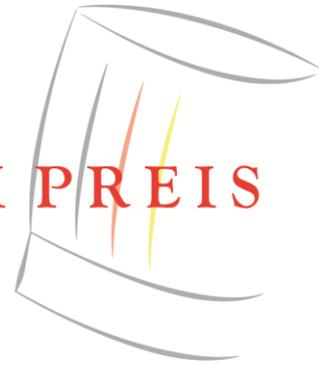
Liebe Juroren, liebe Gäste, die meisten unter uns ahnen sicher nicht, wie schwierig es sein kann, Juroren zu finden, die sich auf diese Weise in der Nachwuchsförderung engagieren wollen. Wir – und da spreche ich sicher auch für die Finalistinnen und Finalisten – sind daher sehr glücklich, dass wir uns heute erneut auf die Urteilsfähigkeit gestandener Köche, Küchenmeister, gastronomischer Betriebsleiter und Berufsschullehrer verlassen konnten. Ganz herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

Bevor wir zum Höhepunkt des heutigen Abends kommen, möchte ich noch zwei besondere Gäste begrüßen: Hanna Lehmann, die Preisträgerin 2018 und Andreas Becker, den Präsidenten des Verbandes der Köche Deutschlands. *(Es folgt ein Interview.)*

Liebe Finalistinnen und Finalisten, wer von euch wird Deutschlands beste Nachwuchsköchin oder Deutschlands bester Nachwuchskoch? Ihr alle habt Großartiges geleistet und diesen Titel verdient. Ihr alle habt euch durch die Vorrunden bis zum Finale gekämpft und dabei an Können, Erfahrung und Selbstbewusstsein gewonnen. Euer Ehrgeiz und eure Professionalität, aber auch der gegenseitige Respekt waren bewundernswert. Super, wie ihr all das gemeistert habt. Wir wünschen euch, dass euch allen die vergangenen Tage noch lange in guter Erinnerung bleiben werden.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Bevor wir nun die Platzierungen verkünden, möchte ich nochmal betonen, dass es heute keine Verlierer geben wird. Für alle gibt es, außer Ruhm und Ehre, attraktive Geldprämien und dank unserer zahlreichen Partner sehr schöne Sachpreise. Nach 45 Jahren ist der digitale Zahlungsverkehr auch beim Rudolf Achenbach Preis angekommen. Unsere Prämien in Höhe von 250 € (4.-9. Platz), 500 € (3. Platz), 750 € (2. Platz) und 1.000 € (Gewinner*in) haben wir dazu in praktische Amazon-Gutscheine umgemünzt. Die Wüsthof GmbH hat für alle eine im Wortsinn scharfe Überraschung: Ein besonderes Messer, das bei unseren Nachwuchstalenten mit Sicherheit in den allerbesten Händen ist. Frau Wellhausen wird die Messer gleich überreichen. *(Es folgt die Siegerehrung.)*

Was ist in diesem Jahr unser Hauptpreis? Neben der Förderung des Nachwuchses wollen wir uns auch für die kontinuierliche Fortbildung und den Erwerb von Zusatzqualifikationen nach der Ausbildung stark machen. Wir haben unsere Finalistinnen und Finalisten gefragt, was sie sich persönlich für die Zukunft wünschen. Für die meisten lautet das Ziel eindeutig: Ein eigenes Restaurant. Doch um ein solches erfolgreich zu führen, bedarf es weit mehr als exzellenter Kochkenntnisse und Kreativität – nämlich betriebswirtschaftliche Kenntnisse, Managementfähigkeiten, Führungskompetenz, die in der Regel zusätzlich erworben werden müssen. Wir freuen uns daher außerordentlich, dass wir zum dritten Mal in Folge die WIHOGA Dortmund als Sponsor des Hauptpreises gewinnen konnten. Wir begrüßen ganz herzlich Herrn Harald Becker. Er wird uns nun die Details verraten. *(Es folgt die Preisübergabe durch Harald Becker.)*

- 2.+3.Preis: je ein Gutschein für einen von Heiko Antoniewicz spendierten Profi-Workshop
- 1.Preis: Stipendium für eine 2-jährige Management-Weiterbildung zum/zur Staatl. gepr. Betriebswirt/in (Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe) im Wert von 4.500 €

Wir alle wissen, wie wertvoll Erfahrungen und Kompetenzen im Berufsleben sind, um erfolgreich und kreativ zu sein. Toll, dass sie den Appell meines Opas und Firmengründers Rudolf Achenbach „Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft“ beim Wort nehmen und solch ein großzügiges Geschenk machen. Herzlichen Dank, Herr Becker.

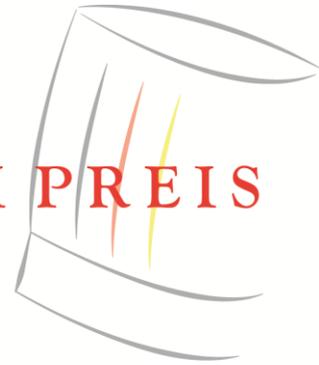
Liebe Gäste, ich darf sie nun zum MEET and grEAT bitten. Lassen sie sich verwöhnen und genießen sie einen anregenden Abend mit interessanten Gesprächen und natürlich der einen oder anderen Inspiration durch die Produkte unseres Hauses. Vielen Dank!

Sulzbach, 19. Mai 2019

(Es gilt das gesprochene Wort.)

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Alle Informationen, Presstexte und Bilder zum Rudolf Achenbach Preis unter:

www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/der-wettbewerb



Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin 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