



Presseinformation

Rede von Katrin Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 21. Mai 2026

Guten Abend, liebe Finalistinnen und Finalisten,
liebe Gäste, liebe Kolleginnen und Kollegen,

es ist mir eine große Freude, Sie und euch zum Finale des Rudolf Achenbach Preises begrüßen zu dürfen. Wir freuen uns sehr, den Wettbewerb erneut gemeinsam mit dem Verband der Köche Deutschlands hier in dieser besonderen Location durchführen zu können. Die Kombination aus dem urbanen Charme einer alten Industriehalle und herausfordernder Arbeitsumgebung hat im vergangenen Jahr bei Teilnehmenden, Gästen und allen Beteiligten großen Anklang gefunden. Wer unseren Wettbewerb über die Jahre verfolgt hat, wird festgestellt haben: Er ist moderner, digitaler und jünger geworden – und auch deutlich weiblicher.

Seit dem letzten Jahr dürfen nicht nur Auszubildende im dritten, sondern auch im zweiten Ausbildungsjahr teilnehmen. Eine absolut richtige Entscheidung. Denn rund ein Drittel aller Teilnehmenden der Halbfinals 2026 befindet sich im zweiten Ausbildungsjahr – und eine von ihnen hat es sogar bis ins heutige Finale geschafft. Das zeigt: Mut, Talent und Neugier hängen nicht vom Ausbildungsjahr ab. Entscheidend sind Motivation, Ehrgeiz und der Wille, etwas zu gestalten. Und genau hier trennt sich die Spreu vom Weizen. Wer etwas erreichen will, ist bereit, Einsatz zu zeigen. Ganz im Sinne des Mottos meines Großvaters, der diesen Wettbewerb 1975 ins Leben gerufen hat: „Fördern und Fordern“.

Besonders erfreulich ist auch die Entwicklung bei den Teilnehmenden: Wir hatten überraschenderweise in den Halbfinals eine 50:50 Aufteilung zwischen Teilnehmerinnen und Teilnehmern. Und heute im Finale tritt ein Nachwuchskoch gegen fünf Mitstreiterinnen an – eine Quote, die wir in über 50 Jahren Wettbewerbsgeschichte so noch nicht erlebt haben.

Ganz gleich, wie dieser Tag ausgeht: Fünf Finalistinnen und ein Finalist haben auf beeindruckende Weise gezeigt, was in ihnen steckt: Sie haben sich bewusst für die Teilnahme entschieden – wohl wissend, dass dies zusätzlichen Einsatz und Verzicht auf Freizeit bedeutet. Sie haben sich mit einem Vorstellungsvideo- oder Foto und einem detaillierten Arbeitsplan beworben. Sie haben sich in spannenden Halbfinals in Düsseldorf, Fulda und Osnabrück mit kreativen Drei-Gang-Menüs in Finale gekocht. Sie haben gestern ihr theoretisches Wissen bei Fachfragen und einer



anspruchsvollen Warenerkennung bewiesen. Und sie haben beim vorabendlichen Warm-up BBQ und Mini-Workshops zu den Themen Kresse, Saucen & Fonds – trotz aller Konkurrenz – als Team zusammengefunden.

Der Wettbewerbs-Höhepunkt war heute das finale Wettkochen – unter den Augen einer kritischen Jury und unter besonderen Bedingungen: auf engstem Raum, in „mobilen Küchen“ von Austrian Food Trucks, mit einem Warenkorb, der erst heute bekannt gegeben wurde. Zu verarbeiten waren: im Fingerfood, welches auf Löffeln anzurichten war: Saibling / Granatapfel; in der Vorspeise: Kohlrabi / Sanddorn (Püree) / Gurke; im Hauptgericht: Lammsattel / Sellerie; im Dessert: Rhabarber / Matcha / Weiße Schokolade.

Was unsere Nachwuchstalente daraus gemacht haben, werden sie uns nun selbst vorstellen. Angerichtet wurden alle Gänge übrigens auf wunderschönem Porzellan der Fa. RAK, die unseren Wettbewerb schon seit vielen Jahren ausstattet. *(Es folgt: Die Vorstellung der Menüs durch die Auszubildenden, anschließend Fortsetzung Rede von Katrin Achenbach)*

Liebe Finalistinnen und lieber Dennis, ihr habt heute wirklich Außergewöhnliches geleistet. Ihr kommt aus unterschiedlichen Betrieben, habt verschiedene Hintergründe und seid nicht alle im gleichen Ausbildungsjahr – und doch seid ihr euch auf Augenhöhe begegnet. Bei allem Ehrgeiz habt ihr Fairness und gegenseitigen Respekt gezeigt. Das hat alle, die den Wettbewerb verfolgen konnten, nachhaltig beeindruckt. Werfen wir nun gemeinsam einen Blick hinter die Kulissen. *(Es folgt ein Film, danach Fortsetzung der Rede von Katrin Achenbach)*

An dieser Stelle herzlichen Dank an die Transgourmet für diese bewegten Bilder – neben dem Lüften der Black Box am Morgen war das einer meiner persönlichen Gänsehaut-Momente. Was wir gesehen haben, geht weit über eine klassische Ausbildung hinaus. Hier stehen Talente, die das Potenzial haben, die Zukunft der deutschen Spitzengastronomie mitzugestalten – wenn sie ihren Weg konsequent weitergehen. Umso spannender ist die Frage: Wie bewertet unsere Jury die heutige Leistung?

Die Jury A hat unter anderem Menüplanung, Organisation, Arbeitsweise und Technik bewertet. Die Jury B konzentrierte sich auf Präsentation und Geschmack. Bevor wir zu den Eindrücken unserer Jury ins Gespräch gehen, möchte ich mich bei einer besonderen Person bedanken: Michael Schneider – unser „Special Agent of Jury“. Seine Aufgabe war es, innerhalb der Jury immer wieder den Fokus auf das Wesentliche zu lenken: die faire Bewertung junger Talente in der Ausbildung. Gerade bei hohen Ansprüchen ist dieser Blick enorm wertvoll. *(Es folgt eine Fragerunde mit den Jury-Mitgliedern, anschließend Fortsetzung der Rede von Katrin Achenbach)*



Nach so vielen Eindrücken, Informationen und wertvollen Empfehlungen bleibt mir vor allem eines: Danke zu sagen. Mein herzlicher Dank gilt allen, die diesen Wettbewerb möglich gemacht haben: den Ausbilderinnen und Ausbildern in den Betrieben – es ist ein starkes Zeichen der Wertschätzung, wenn Sie Ihre Auszubildenden bis ins Finale begleiten, den Gastgebern der Halbfinals, den Landesverbänden sowie der Geschäftsstelle des VKD und ihrem Task-Force-Team, das die Halbfinals organisiert und medial begleitet hat; unseren Kunden, deren Vertrauen und Kaufkraft diesen Wettbewerb überhaupt erst ermöglichen, und natürlich unserem Organisationsteam: Stellvertretend und federführend möchte ich Doreen Oettel und Michael Laabs besonders für Ihren Einsatz danken! Sie wurden im Übrigen tatkräftig von unseren Auszubildenden unterstützt. Ein ganz persönlicher Dank gilt meiner Schwester Sandra – die nicht nur beim Rudolf Achenbach Preis gemeinsam mit Ihrem Team dafür sorgt, dass digital und technisch alles reibungslos läuft.

Wir danken auch unseren Partnern, die diesen Wettbewerb auf vielfältige Weise unterstützen – sei es finanziell (wie Philadelphia und Flora), mit Sach-Preisen oder Produkten - und natürlich mit sehr viel Engagement – vor allem heute Abend bei der Ausrichtung. Ein großer Dank geht auch an unsere Produktentwickler Martin Beicht und Sascha Fiedler, die den vieles entscheidenden Warenkorb zusammengestellt haben und uns mit einem Team aus Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unserer Manufaktur, aber auch externen ehrenamtlichen helfenden Händen im Anschluss an die Siegerehrung kulinarisch verwöhnen werden. Unterstützt in den Foodtrucks werden Sie dabei auch von der Transgourmet, Oscar und Koppert Kress. Zusätzlich haben wir einen Perfekt Match mit einem Käsestand von Bos Food, dem Ouwe Biobäcker und den Butter Boyz. Den Abschluss macht die Eiszeit und Frxsh zusammen mit einer Kaffeebar von Franke. Zum Food gehört auch immer Beverage: Getränketechnisch freuen sich vermutlich schon viele auf ein kühles Bitburger. Alternativ gibt es Weine und Prickelndes aus den Häusern Wohlgemuth-Schnürr, Allendorf, und Geldermann. Für die Fahrer unter uns verweise ich auf die Getränkeauswahl von Bad Brückenaauer.

Wir freuen uns auch über die Unterstützung des Service-Teams von Chamaeleo, das dafür sorgt, dass auch außerhalb der Food-Trucks alles professionell und reibungslos abläuft. Und wenn es nachher beim Networking etwas gemütlicher werden darf, freuen sich sicherlich viele über das schicke Mobiliar unseres Partners Profimiet.



Jetzt wollen wir den Blick nach vorne richten. Wie geht es für unseren Nachwuchs nach dem Rudolf Achenbach Preis weiter? Darüber sprechen wir jetzt mit drei Persönlichkeiten, die den Weg kennen: Johann Lafer, Aljoscha Knoblich Restaurant Jellyfish (Finalist 2018) und Dennis Straubmüller (Sieger 2025) Herzlich willkommen. *(Es folgt eine Fragerunde, anschließend Fortsetzung der Rede von Katrin Achenbach)*

Der Rudolf Achenbach Preis kann der Startschuss für eine beeindruckende Karriere sein. Von hier aus kann der Weg weiterführen zum „Next Chef Award“, vielleicht sogar bis ins Finale vom „Koch des Jahres“ – oder so, wie bei Lisa Angermann bis zum Sieg bei „The Taste“. Und der Kreis schließt sich am Ende vielleicht sogar wieder bei „Kitchen Impossible“, denn für Tim Mälzer begann seine Wettbewerbsgeschichte tatsächlich 1994 genau hier. Bevor wir zur Siegerehrung kommen, übergebe ich das Wort an Torben Grünau. *(Es folgt eine Rede von Torben Grünau, anschließend Fortsetzung der Rede von Katrin Achenbach)*

Vielen Dank, lieber Torben. Die Spannung steigt. Wer hat heute den Titel erkocht? Die Entscheidung war denkbar knapp. Am Ende haben nur kleine Details den Unterschied gemacht. Aber eines ist sicher: Gewonnen habt ihr alle. Ihr nehmt Erfahrung, Selbstvertrauen und fachliches Können mit – und das wird euch auf eurem weiteren Weg begleiten.

Und wie sagt man so schön „Ohne Fleiß, kein Preis“. Ich würde sagen, heute gilt: viel Fleiß, viele Preise. Und wer immer noch irritiert von der Geschenkverpackung unserer Jury Geschenke ist: dem sei erklärt – wir bleiben dem Thema treu. E2 Kisten als Präsentkörbe passen in meinen Augen hervorragend, haben ein großes Fassungsvermögen für die vielen Preise: ein AHGZ Abo, personalisierte Messer von der Friedrich Dick GmbH & Co. KG, Gourmet Whips von iSi, Pfannen von AMT Gastroguss, Gewürzmühlensets von Peugeot, Kochjacken von Kentaur, gebrandet von Hamburgs Stickerei. Außerdem sind in der Kiste sind auch noch Gutscheine für die 3 Erstplatzierten: Ein Chef G (Mixer) von der Firma Heinzelmann für alle Finalisten bis auf den Sieger, denn der darf den Chef X mit nach Hause nehmen.

Bevor wir nun zur eigentlichen Siegerehrung kommen, haben wir noch einen Sonderpreis zu vergeben. Ich bitte dazu einmal Yannik Weiß von der Transgourmet zu mir. Er wird uns verraten, was es damit auf sich hat. *(Es folgt die Übergabe: Better Use Award (500 €) durch Yannik Weiß)*

Vielen Dank, lieber Jannik für diese tolle, nachhaltige Idee, die tatsächlich nur einen kleinen Teil eures außergewöhnlich großen Engagements für unseren Nachwuchswettbewerb ausmacht. Die Transgourmet hat außerdem alle Lebensmittel für diesen Wettbewerb sowohl in den Halbfinals als auch im Finale zur Verfügung gestellt, in den Halbfinals gab es auch noch ein „mise



en place Kit“ für alle Teilnehmenden und Warengutscheine im Vorfeld zum Trainieren. Und damit nicht genug – verrate uns bitte, auf was sich die 3 Erstplatzierten noch freuen dürfen.

Ich darf nun sehr herzlich Thomas Dähn (Finalist 2005), von der Deutschen Hotel Akademie, zu mir bitten. Er wird erklären, worauf sich alle drei Bestplatzierten auch noch freuen können. *(Es folgen Erläuterung DHA-Gutscheine 4.000 €/1. Platz, je 2.000 €/2.+3. Platz, anschließend Siegerehrung)*

Meine Damen und Herren, das war der Rudolf Achenbach Preis 2026. Lassen Sie uns diesen besonderen Abend nun gemeinsam ausklingen – mit guten Gesprächen, neuen Begegnungen und natürlich mit hervorragendem Essen und Getränken. Vielen Dank, dass Sie heute hier waren. Kommen Sie gut durch den Abend und zu später Stunde gut nach Hause.

Frankfurt 21. Mai 2026

Es gilt das gesprochene Wort.

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

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



Achenbach Delikatessen-Manufaktur
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