

# Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

## **Deutschlands beste Nachwuchsköchin kommt aus NRW Christine Baumann gewinnt Rudolf Achenbach Preis 2013**

*(Frankfurt, 14./15. Juni 2013)* Deutschlands beste Nachwuchsköchin des Jahres kommt aus Nordrhein-Westfalen: Christine Baumann hat sich im Finale des 39. Rudolf Achenbach Preises, dem ältesten Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD) und der Achenbach Delikatessen Manufaktur, erfolgreich durchgesetzt.

Vier weibliche und fünf männliche Nachwuchskräfte wetteiferten in diesem Jahr auf einem außerordentlich hohen Niveau und trugen mit ihren Leistungen einmal mehr dazu bei, die positiven Seiten der gastronomischen Berufe hervorzuheben und damit deren Image zu verbessern. „Der Rudolf Achenbach Preis ist nicht umsonst der anspruchsvollste Wettbewerb dieser Branche. Was hier von unseren Finalisten geleistet wurde, war wirklich hervorragend,“ so Katrin Moos-Achenbach zum entsprechend knappen Endresultat, dem eine theoretische Prüfung mit Fachfragen, Rechenaufgabe und Rohstofferkennung sowie die Planung und Zubereitung eines festlichen 4-Gang-Menüs vorausging.

Eine besondere Herausforderung dabei war der Warenkorb. Dieser wurde traditionell erst am Wettkampftag bekannt gegeben und enthielt die Pflichtkomponenten Lachsfilet (Vorspeise), Poulardenbrust und Tandooripaste (Zwischengericht) Kalbstafelspitz (Hauptgang) Erdbeeren und Rhabarber (Dessert). Zusätzliche Aufgabe war es, eine der Komponenten des Zwischengerichtes in einem kleinen Weckglas® anzurichten.

Christine Baumann (21), die ihre Ausbildung im Kölner „Hotel im Wasserturm“ absolviert, brillierte mit Fachwissen, meisterlicher Arbeitsweise und bemerkenswerter Kreativität. Mit ihrem Menü setzte sie deutliche kulinarische Akzente und gewann vor Nathalie Menges aus dem Restaurant Hirschen in Sulzbach (2. Platz) und Ole Kurth aus dem Side Hotel in Hamburg (3. Platz) den mit attraktiven Preisen dotierten 39. Rudolf Achenbach Preis. Die Gewinnerin erhielt neben der Urkunde eine Prämie von 1.000 EUR, einen Flachbild-TV sowie den begehrten Praktikumsaufenthalt im international renommierten Hotel Le Meridien Istanbul Etiler. Auch ihre Kolleginnen und Kollegen wurden mit attraktiven Geld- und Sachpreisen für ihr Talent belohnt.

# Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Alle neun Finalisten dieses bundesweiten Wettbewerbs gingen aus Vorentscheidungen der 155 örtlichen Zweigvereine und anschließenden Vorentscheidungen der VKD Landesverbände hervor, an denen sich rund 800 Auszubildende im letzten Lehrjahr beteiligt haben.

„Es ist jedes Mal ein Erlebnis zu sehen, mit wie viel Engagement die Veranstaltungen organisiert werden. Dafür möchte ich mich bei den jeweiligen Zweigvereinen und den gastgebenden Häusern nochmals sehr herzlich bedanken“ so Katrin Moos-Achenbach anlässlich der festlichen Siegerehrung im Sheraton Frankfurt Airport Hotel & Conference Center.

Gekocht wurde zuvor unter den kritischen Augen einer 6-köpfigen Jury aus erfahrenen Küchenmeistern in den Küchen des Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte, wo die Teilnehmer optimale Bedingungen für kreative Höchstleistungen vorfanden.

Seit 1975 ist die Achenbach Delikatessen Manufaktur finanzieller Träger des Bundesjugendwettbewerbs des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD). Dieser älteste, vom Firmengründer Rudolf Achenbach initiierte und nach strengen Statuten durchgeführte Wettbewerb der weißen Brigade ist zum jährlichen Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert avanciert. Seit Beginn stellten weit über 33.000 junge Menschen ihr Können unter Beweis.

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)

# Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## **Siegermenü 2013 von Christine Baumann, Hotel im Wasserturm (Köln)**

Gebeizter Lachs mit Lachtatar,  
Dillcreme und Limonenvinaigrette

\* \* \*

Ravioli von der Poulardenbrust an gelbem Paprikapüree,  
dazu Mousse von der Tandooripaste mit rotem Paprikagelee

\* \* \*

Kalbstafelspitz mit zweierlei Karotte,  
Perlgrauen und Wasabicreme

\* \* \*

Dôme von der Erdbeer, Rhabarber  
und weißer Schokolade  
mit fruchtigem Bouquet