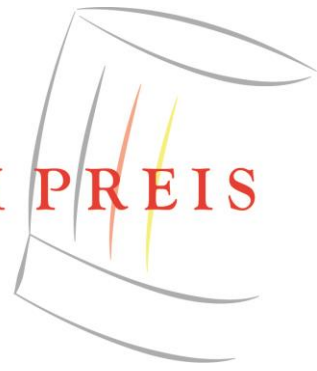


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Beste Nachwuchskoch Deutschlands kommt erneut vom Öschberghof: Tobias Ernst gewinnt 42. Rudolf Achenbach Preis

(Frankfurt, 25. Juni 2016) Damit haben im Ländle wohl die Wenigsten gerechnet: Der begehrte Rudolf Achenbach Preis geht zum dritten Mal in Folge nach Baden-Württemberg und erneut an einen Auszubildenden des Öschberghofs in Donaueschingen.

Tobias Ernst, in doppelter Hinsicht Nachfolger von Vorjahressieger Carsten Gambeck, setzte sich in einem fairen Wettkampf gegen die starken Konkurrenten Anne Kratz, Auszubildende im Hyatt Regency Cologne in Köln (2. Platz) und Fabian Huschitt, Auszubildender im Ringhotel Der Waldkater, Rinteln (3. Platz) durch. Der gebürtige Tennenbronner, der schon als Kind wusste, für den Beruf des Kochs geschaffen zu sein, überzeugte die sechsköpfige Wettbewerbsjury mit Fachwissen, professioneller Arbeitsweise und einem überragenden 4-Gang-Menü.

Das Geheimnis um den Warenkorb wurde traditionsgemäß erst am Wettkampftag gelüftet. Er enthielt eine Vielzahl saisonaler Zutaten, welche thematisch die aktuellen Innovationen der Delikatessen Manufaktur aufgriffen. Die Vorspeise musste aus einer Variation grünen Spargels bestehen. Die besondere Auflage hierbei war, eine davon als Espuma zu servieren, welche mit einem von der iSi GmbH gesponserten Gourmet-Whip herzustellen war. Weitere Pflichtkomponenten waren Pasta und Riesengarnelen zum Zwischengang, Kalbsbäckchen zum Hauptgang, sowie Rhabarber und Frischkäse zum Dessert.

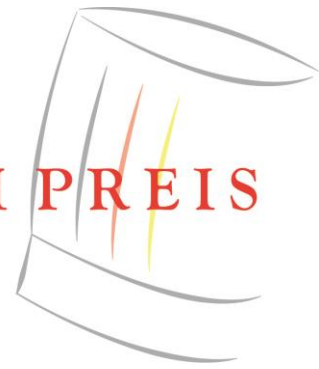
Nur sechs Stunden blieben den Nachwuchstalenten für die Planung, die Zubereitung und das Anrichten ihres Menüs auf dem Porzellan der Firma RAK. Austragungsort des kulinarischen Wettstreits war das Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte in Frankfurt.

Ritz Carlton Hotel-Company spendiert Praktikumsreise nach Barcelona

„Etwas von der Welt sehen und neue Eindrücke gewinnen ist der Schlüssel zu einer erfolgreichen Karriere. Umso mehr freut es uns, mit der Ritz Carlton Hotelgruppe einen Partner gefunden zu haben, der es unserem Sieger ermöglicht, seinen kulinarischen Horizont zu erweitern“, so Katrin

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Moos-Achenbach, Enkelin des Firmengründers und verantwortlich für die Durchführung des Wettbewerbs.

So freut sich der Gewinner neben der Urkunde, einer Prämie von 1000 Euro und insbesondere über den Hauptpreis, einen 14-tägigen Praktikumsaufenthalt im 5-Sterne Hotel Arts Barcelona. Auch die Kolleginnen und Kollegen wurden mit Prämien für ihre Leistung belohnt. Darüber hinaus gab es attraktive Sachpreise für alle: einen Flachbild-TV, ein Abonnement der Allgemeinen Hotel- und Gastronomiezeitung, ein Curry-Gewürzset von Ingo Holland, ein Gutschein des VKD für die Fachmesse inoga mit Besuch der Nationalmannschaft der Köche sowie ein hochwertiges Profi-Messer aus dem Hause Wüsthof.

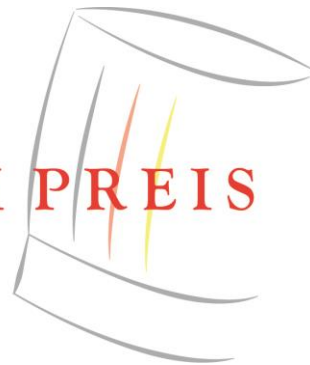
Nachwuchsförderung seit 1975

„42 Jahre Zusammenarbeit, darauf kann man ruhig stolz sein. Als Ausrichter des Wettbewerbes könnten wir uns kaum einen kompetenteren und zuverlässigeren Partner wünschen. Dass Sie dem Köchenachwuchs mit diesem Wettbewerb die Zukunft ebnen, dafür sind wir Ihnen heute wieder einmal besonders zu Dank verpflichtet.“ so Andreas Becker, Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. anlässlich der feierlichen Siegerehrung.

Seit 1975 finanziert die Achenbach Delikatessen Manufaktur den Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD). In diesem ältesten, von Rudolf Achenbach initiierten und nach strengen Statuten durchgeführten Kochwettbewerb haben weit über 37.000 junge Menschen ihr Können unter Beweis gestellt. Die Finalisten dieses bundesweiten Wettbewerbs haben sich in Vorentscheiden der 155 örtlichen Zweigvereine und anschließenden Vorentscheidungen der VKD Landesverbände für das Finale qualifiziert.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Siegermenü 2016

Grüner Spargel als Salat, Tempura und Schaum

Garnelenravioli mit glasierten Zuckerschoten
und Paprikawürfeln, Ducca Gewürzschaum

Geschmortes **Kalbsbäckchen** mit Portweinjus
gebratener Frühlingszwiebel und Süßkartoffel
als Crème und **Nocken**

Frischkäseis mit gedünstetem **Rhabarber**
und Erdbeerparfait

Juni 2016

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
Katrin Moos-Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.moos-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