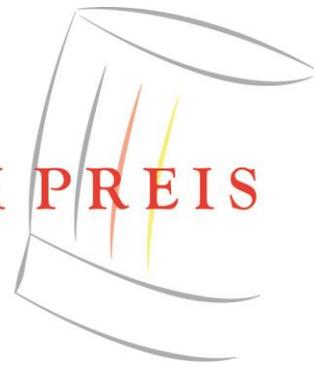


# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Presseinformation

### **Rede von Katrin Moos-Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 25.06.2016**

Sehr geehrter Herr Präsident Becker, liebe Finalisten, liebe Ehrengäste  
guten Abend meine Damen und Herren,

ich möchte Sie alle sehr herzlich zum Finale des Rudolf Achenbach Preises, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands, willkommen heißen.

Als mein Opa 1975 diesen Wettbewerb ins Leben rief, hat er sicher nicht im Traum daran gedacht, dass bis heute inklusive aller Vorentscheide mehr als 37.000 Nachwuchskräfte begeistert und zu kulinarischen Höchstleistungen bewegt werden. Auch wenn der Wettbewerb seit Jahrzehnten seinen Grundzügen treu geblieben ist, ist er doch ein Beweis großer Anpassungsfähigkeit an die gastronomischen Gegebenheiten.

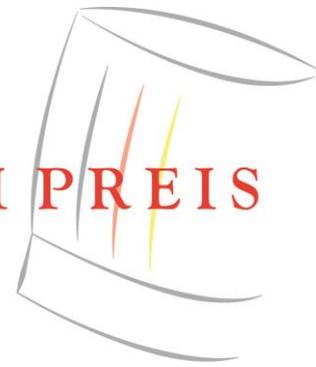
Rezepte, Zutaten, Arbeitstechnik, Anrichteweise, Küchenequipment – rückblickend betrachtet hat die Gastronomie seitdem einen rasenden Wandel durchlebt. Für all diese Veränderungen bedurfte es Mut, Ausdauer und auch ein gesundes Maß an Idealismus.

Es wird höchste Zeit gegenzusteuern, um den Anschluss ans neue Zeitalter nicht zu verpassen. Mit Innovationen, tragfähigen Konzepten, richtungsweisenden Kochtrends und unter Umständen auch mit dem Loslassen alter Traditionen. Vor allem aber mit der Motivation unseres Nachwuchses, um den Beruf des Kochs weiterhin lernenswert zu machen. Nur so hat Gastronomie weiter Zukunft.

Unsere Wettbewerbsteilnehmer, die noch ganz am Anfang ihrer Karriere stehen, haben das Potenzial, etwas zu verändern. Sie wollen durch den Wettbewerb herausfinden, wo sie leistungsmäßig stehen. Sie wollen neue Erfahrungen abseits ihres Küchenalltages sammeln, neue Eindrücke und Ideen gewinnen, wie sie noch innovativer arbeiten können. Sie wollen neue Kontakte knüpfen und vielleicht auch die Branche noch ein bisschen besser kennenlernen.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Was auch immer Eure Erwartungen waren, liebe Finalistinnen und Finalisten – so hoffen wir, diese zumindest ansatzweise erfüllt zu haben.

Der Blick über den eigenen Tellerrand hinaus ist nicht schwer. Doch Eindrücke zu bewerten und das Richtige für sich selbst herauszufinden – das ist der weitaus größere Schritt auf Eurem eigenen, ganz individuellen Weg. Neben aller Kreativität wird Euch auch wirtschaftliches Denken und soziale Kompetenz abverlangt, um Eure Ziele erfolgreich umsetzen und die Kollegen in den Betrieben mitreißen zu können.

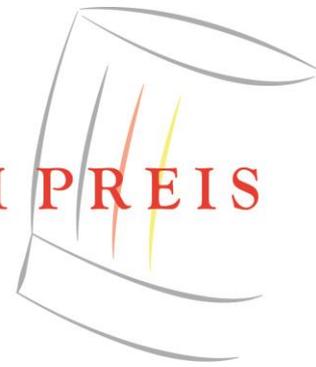
Die fachlichen Anforderungen und der Konkurrenzdruck in diesem Wettbewerb waren sehr hoch und in all ihren Facetten nicht nur ein gutes Training für Eure bevorstehende Abschlussprüfung. Wie im realen Arbeitsleben wart Ihr plötzlich auf Euch selbst angewiesen, musstet Kreativität und Managementfähigkeiten unter Beweis stellen und die eine oder andere Panne allein bewältigen. Es ist bewundernswert, mit wie viel Ehrgeiz und Professionalität, aber auch gegenseitigem Respekt Ihr das gemeistert habt!

Auch wenn beim Rudolf Achenbach Preis vieles Routine ist – die Organisation verlangt von allen Beteiligten ein hohes Maß an Engagement. Dieses zu erbringen ist in der heutigen Zeit keine Selbstverständlichkeit mehr. Im Namen meiner Familie möchte ich mich daher nicht nur bei den Zweigvereinen und gastgebenden Häusern bedanken, sondern insbesondere auch bei

- den Ausbildern und Kollegen in den Betrieben, die ihrem Nachwuchs die Wettbewerbsteilnahme überhaupt ermöglicht und fachlich zur Seite gestanden haben,
- den Fachlehrern in den Schulen, die Euch motiviert und unterstützt haben,
- dem Verband und seinen Mitgliedern, die die Organisation bis hierher übernahmen,
- den Vertretern der Fachpresse, die mit ihren Berichterstattungen die Branche auch weiterhin motiviert, sich an dem ältesten und renommiertesten Jugendwettbewerb der weißen Brigade zu beteiligen,
- dem Fernsehsender Kabel 1, der erneut in seiner Sendung „Abenteuer Leben“ berichten wird. Sobald der Sendetermin feststeht, werden wir diesen auf Facebook und unserer Homepage veröffentlichen,
- unseren Kunden, denn als finanzieller Träger dieses Wettbewerbes können wir diese Aufgabe nur erfüllen, weil die Hotellerie, Gastronomie und Catering seit über 60 Jahren auf unsere Produkte vertrauen,
- und last but not least bei meinem Organisations-Team, bestehend aus Frau Oettel, Herrn Laabs, Herrn Mais und Herrn Cieslak.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Ihnen allen ganz herzlichen Dank! Und: machen Sie weiter so!

Richten wir aber nun endlich den Blick auf die Hauptakteure dieses Wochenendes. Jedes Jahr im März starte ich zur Deutschlandreise, um die Vorentscheide auf Landesebene zu begleiten. Der Auftakt fand diesmal nahe der Heimat in Frankfurt statt. Im Entscheid des LV Hessen hat es Janina Schuster ins Finale geschafft, die das Kochhandwerk erlernt, um „Gutes Essen selbst kochen zu können“. Im Romantik Hotel Goldener Karpfen in Fulda ist sie auf dem besten Weg dazu. Herzlich Willkommen, Janina.

Vom Main ging es an die Waterkant ins Nordseeheilbad Cuxhaven, wo sich Fabian Huschitt aus dem Ringhotel Der Waldkater in Rinteln einen Startplatz im Finale erobert hat. Fabian, der an seinem Beruf die Abwechslung und Freiheit schätzt, liebt es, sich in der Patisserie so richtig auszutoben. Hat er heute auch gemacht.

Weiter gings zum Vorentscheid des LV Mitteldeutschland nach Chemnitz. Begrüßen Sie mit uns William Gretzschel, der schon als kleiner Knirps das Kochen von seiner Oma abgeschaut hat und tatsächlich von sich behauptet: „Ich kann nichts anderes“. Das aber, liebe Damen und Herren, gelingt ihm hervorragend – auch dank seines Ausbildungsbetriebes, dem Ratskeller Leipzig.

Nun führte mich der Weg an die schöne Mosel, wo in Bernkastel-Kues der Vorentscheid des LV West ausgetragen wurde. Hier hat sich Anna Berg aus dem Gasthaus Herrig in Meckel ins Finale gekocht. Ihre Berufswahl war übrigens eher Zufall. Dass sie heute hier ist, wohl eher nicht.

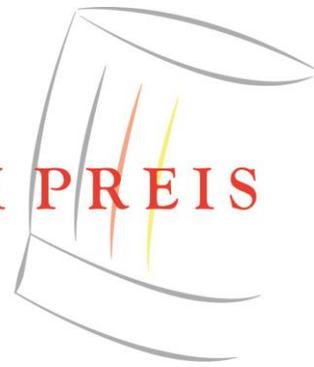
Nach einer kleinen Verschnaufpause konnte ich endlich die berühmte Berliner Luft einatmen. Aus dem LV Berlin-Brandenburg begrüßen wir heute Luca Klotzkowski, dem nach eigener Aussage die Position des Garde Mangers am meisten liegt.

Vom Brandenburger Tor ans Tor zur Welt. Aus dem LV Nord trat heute Lisa Mierau aus dem Hamburger Kempinski Hotel Atlantik an. Sie würde vom Preisgeld, so hat sie uns verraten, nach Thailand fliegen und kulinarische Eindrücke sammeln. Mal sehen, ob dieser Wunsch heute in Erfüllung geht.

Der erste Halt auf dem anschließenden Weg gen Süden war Meschede. Die Siegerin im Vorentscheid des LV Nordrhein-Westfalen ist Anne Kratz, die den Umgang mit Lebensmitteln quasi in die Wiege gelegt bekommen hat und beim Handball sportlichen Ausgleich findet. Sie lernt ihr Handwerk im Hyatt Regency, Köln.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Auch Villingen war eine Reise wert. Im Entscheid des LV Baden-Württemberg hat sich erneut ein Auszubildender aus dem Hotel Öschberghof für das Finale qualifiziert: Tobias Ernst, der als bekennender Kartoffelfan schon als Kind wusste, dass er einmal Koch werden möchte. Ob er in die Fußstapfen seines Vorgängers und Siegers 2015, Carsten Gambeck, treten konnte? In wenigen Minuten werden wir es erfahren.

Zum Vorentscheid des LV Bayern traf man sich in Regensburg, wo sich Lena May vom Seehotel Niedernberg gegen ihre Mitstreiter durchgesetzt hat. Ihre Kreativität lebt Lena übrigens nicht nur in der von ihr favorisierten „kalten Küche“ aus, sondern auch in ihrer Freizeit beim Zeichnen.

Liebe Finalistinnen und Finalisten,

es ist vollbracht. Gestern habt Ihr bereits eine Theorieprüfung und die Warenerkennung von 10 Produkten, davon eine Sensorikprüfung, absolviert. Heute Morgen um 7.30 begann der praktische Teil. Es war Eure Aufgabe, innerhalb von 30 Minuten ein 4-Gang-Menü zu kreieren und dieses innerhalb von 6 Stunden zu kochen und anzurichten.

Das Geheimnis um den Warenkorb haben wir traditionsgemäß erst am Wettkampftag gelüftet. Und zur großen Überraschung der Finalistinnen und Finalisten haben wir in der 42-jährigen Wettbewerbsgeschichte erstmals auch ein Arbeitsgerät zur Pflicht gemacht.

Die Vorspeise musste aus einer Variation von grünem Spargel bestehen. Die besondere Aufgabe hierbei war, eine davon als Espuma zu servieren, welche mit einem iSi Gourmet-Whip herzustellen war. An dieser Stelle ein herzlicher Dank an die iSi GmbH für das großartige Sponsoring. Im Zwischengericht waren Pasta mit Riesengarnelen und im Hauptgang Kalbsbäckchen verlangt. Für das Dessert waren Rhabarber und Frischkäse als Komponenten vorgegeben.

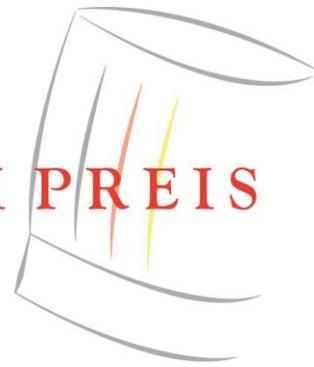
Diese Vorgaben habt Ihr alle auf Eure ganz eigene Art und Weise umgesetzt. Ein besonderer Dank geht an das Management des IB Hotels, die – wie immer – für optimale Rahmenbedingungen gesorgt haben. Werfen wir nun einen gemeinsamen Blick in die Küche. *(Es folgt ein Film.)*

Was dabei kulinarisch herausgekommen ist, präsentieren Ihnen nun die Finalisten selbst. *(Es folgt die Vorstellung der Menüs durch die Teilnehmer.)*

Sie haben es gerade selbst gesehen – neben der Anrichteweise hat auch das Geschirr einen großen Anteil an der Gesamtoptik. Wir bedanken uns daher bei Herrn Graaff von der Firma RAK,

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



die unseren gesamten Wettbewerb erneut mit hochwertigem, elegantem und sehr modernem Porzellan ausgestattet hat.

Die 10. Variante des Wettbewerbs-Menüs kocht für uns heute das Team von Küchendirektor Klaus Böhler aus dem Hause Sheraton, stellvertretend danke ich Jörg Ruprecht, Oliver Brinkmann, Sebastian Oppermann und Volker Kallenberg. Darin versteckt ist wie immer die ein- oder andere Komponente aus unserem Hause.

Unsere jungen Talente haben unter den kritischen Augen unserer Wettbewerbsjury wirklich alles gegeben. Die Jury A schaute Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes auf die Finger und bewertete die Menüerstellung, Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und Materialverwertung sowie die Arbeitstechnik. Ich bitte die Herren Volker Wilsch, Tom Roßner und Andreas Cieslak auf die Bühne. Die Jury B bewertet die Anrichteweise und den Geschmack der Menüs. Ich bitte die Herren Ingo Holland, Andreas Peter und Niko Huth ebenfalls zu mir auf die Bühne. *(Es folgt ein kurzes Interview mit den Jury-Mitgliedern.)*

Wir nähern uns der Siegerehrung, freuen uns aber zunächst auf die Rede des Präsidenten des Verbandes der Köche Deutschlands, Andreas Becker. *(Es folgt eine Rede.)*

Lieber Andreas, herzlichen Dank für deine Worte.

Henry Ford hat einmal gesagt: Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist“. Habt also Mut zur Veränderung. Bleibt am Ball, seid wissbegierig und offen. Saugt alles auf wie ein Schwamm und filtert das Beste für Euch heraus, um Euch die Leidenschaft fürs Kochen zu erhalten.

Und nun zum Höhepunkt des Abends.

Frankfurt, 25. Juni 2016  
(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](http://www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/der-wettbewerb)



Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG  
Katrín 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)