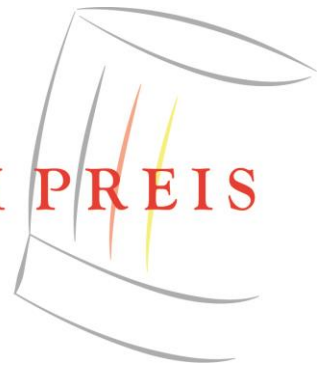


# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Presseinformation

### **Rede von Katrin Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 15. Mai 2022**

Liebe Gäste, sehr geehrter Herr Präsident,

herzlich Willkommen zum Finale des Rudolf Achenbach Preises! Sie ahnen nicht, wie ich mich freue, dies nach so langer Zeit wieder sagen zu dürfen. Endlich können wir zusammen mit dem Verband der Köche Deutschlands jungen Nachwuchstalenten wieder eine Bühne für den kulinarischen Wettstreit geben. Die Entbehrungen der letzten zwei Jahre in Sachen Nachwuchsförderung waren hart. Umso mehr freut es uns, dass es gelungen ist, unseren Bundesjugendwettbewerb in einem neuen Prüfungsformat und in einem Rahmen auszurichten, die dem hohen Anspruch der letzten Jahrzehnte gerecht werden. Dafür möchte ich mich beim Präsidium des VKD, dem Team in der Geschäftsstelle, allen Mitwirkenden in den Landesverbänden und allen Auszubildenden ausdrücklich bedanken.

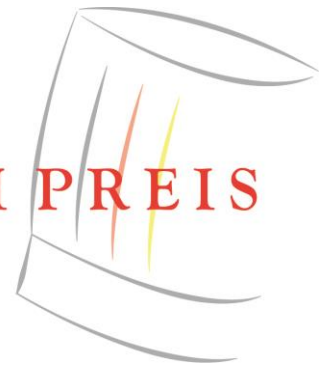
Auch wenn es auf den ersten Blick nicht so aussehen mag: Das Procedere des Rudolf Achenbach Preises ist mit Rücksicht auf die leider noch immer pandemische Lage und der angespannten Finanzsituation ein anderes. So hat der VKD ein hybrides Konzept für die Vorentscheide erarbeitet, dass die Durchführung zwar nicht einfacher, aber für alle planbarer und sicherer gemacht hat.

Den Wettbewerb ein drittes Mal in Folge absagen zu müssen, war weder für den VKD noch für uns eine Option und wir danken dem Präsidium sowie Frau Laun und Frau Häuser sehr, einen deutlich höheren Anteil der organisatorischen und finanziellen Belastungen auf sich genommen zu haben. Die Motivation in schwierigen Zeiten hoch zu halten und optimistisch in die Zukunft zu schauen, sollte auch angesichts des entsetzlichen Krieges in der Ukraine unser größtes Anliegen sein. Das sind – wir alle – der Jugend und dem wohl vielseitigsten und schönsten Handwerk schuldig.

Für den heutigen Showdown haben sich unsere neun Finalistinnen und Finalisten in den Vorentscheiden ihrer jeweiligen Landesverbände qualifiziert. Die Auszubildenden haben bereits gestern die Theorieprüfung und eine äußerst knifflige Warenerkennung abgelegt. Heute stand in der hiesigen Küche der praktische Teil an. Die Aufgabe: ein Vier-Gang-Menü zu planen und innerhalb von sechs Stunden zu kochen und anzurichten.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Das streng gehütete Geheimnis um den Warenkorb wurde erst zum Start der praktischen Prüfung gelüftet. In diesem Punkt sind wir unseren Wettbewerbsstatuten treu geblieben, denn er macht den entscheidenden Unterschied zu allen anderen Kochwettbewerben. Herr Beicht, der in unserer Manufaktur die Produktentwicklung leitet, hat sich eine Kombination überlegt, die es in sich hatte: Die Vorspeise musste mit Salatgurke und Lachsforelle zubereitet werden. Für das Zwischengericht waren Karotte und Zartweizen zu verarbeiten und zum Hauptgang mussten eine ganze Flugente und Süßkartoffel verwendet werden. Zum Dessert waren Ideen mit Mango und Kakao gefragt. Was unsere Nachwuchstalente daraus gezaubert haben, sehen wir gleich.

In der Küche geht der Wettkampf gerade in die heiße Phase. In diesen Minuten werden die Vorspeisen finalisiert, angerichtet und von der Wettbewerbsjury verkostet und bewertet. Für die Bewertung der Kulinarik ist eine 3-köpfige Jury zuständig die wir erstmalig beim Bewerten auch beobachten dürfen.

- Sonja Frühsammer (Sterneköchin, Frühsammers Restaurant, Berlin)
- Hendrik Otto (Sternekoch; Sterne im Glas, Potsdam; Culinary & Concept Manager, Compass Group)
- Paul Emde (Culinary & Concept Manager Region Mitte, EUREST Deutschland GmbH)

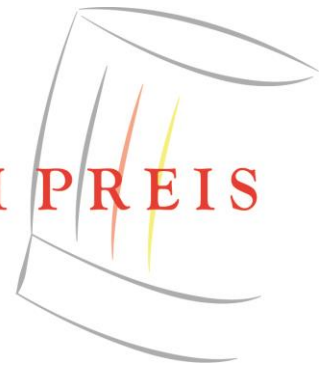
Auch einige von Ihnen, liebe Gäste, dürfen gleich als „stille Juroren“ am Wettbewerbsgeschehen teilnehmen, denn unsere Talente heute nicht nur für die Wettbewerbsjury gekocht, sondern auch für jeweils sechs weitere Gäste. Diese zusätzliche Herausforderung an Planung und Koordination setzt dem ohnehin hochkarätigen Wettbewerb noch ein Krönchen auf und ist gewissermaßen eine Hommage an längst vergangene Zeiten. Ursprünglich wurde der Rudolf Achenbach Preis nämlich genauso ausgetragen.

Aufmerksame Beobachter werden neben jedem Gedeck die kleinen, nummerierten Becher entdeckt haben. An ihnen wird der Service erkennen, welches Menü an Ihrem Platz serviert werden soll. Damit also in wenigen Minuten nicht das totale Chaos ausbricht, heißt es: Nur gucken, nicht anfassen. Erst nach dem Dessert gehört das Pöttchen mit einer Gewürzmischung von Ingo Holland namens „Paradeisersalz“ Ihnen.

Weil wir uns inmitten eines laufenden Wettbewerbs befinden, können die Speisen nicht Tischweise serviert werden. Eventuelle Wartezeiten überbrücken Sie dann bitte einfach mit neidischen Blicken auf den Nachbarteller. Vorfreude ist ja bekanntlich die größte Freude.

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Die Finalmenüs werden an den Plätzen 1-9 serviert, Welches Talent hinter welcher Nummer steckt, bleibt bis zur Siegerehrung natürlich streng geheim! Alle anderen kommen in den Genuss eines „10. Finalmenüs“ kreiert aus den Produkten unserer Manufaktur. Es orientiert sich an den Vorgaben des Warenkorbes und wird von Martin Beicht zusammen mit dem Team des IB Hotels zubereitet, das auch in diesem Jahr wieder hervorragende Voraussetzungen für das Wettkochen und erstmalig diesen festlichen Rahmen geschaffen hat. Dafür möchte ich mich im Namen des VKD, meiner Familie und des gesamten Orga-Teams sehr herzlich bei Herrn Mauersberger bedanken. Stichwort Orga Team: Trotz der aktuell wirklich sehr herausfordernden Zeiten kann ich mich auf Michael Laabs, Doreen Oettel, Martin Beicht, Katrin Keller und Katrin Finkenauer verlassen. Ganz herzlichen Dank dafür!

Bevor ich nun das Wort dem Präsidenten des Verbandes der Köche Deutschlands, Herrn Daniel Schade, übergebe, wünsche ich Ihnen allen einen guten Appetit. Lassen Sie sich von der Kreativität unserer Nachwuchstalente überraschen. *(Es folgt die Begrüßungs-Rede von Daniel Schade)*

Liebe Gäste, zur Tradition des Rudolf Achenbach Preises gehört es auch, Menschen zu ehren, die sich seit vielen Jahren für die Jugend und den Nachwuchs engagieren. Als kleine Anerkennung für großartiges Engagement verleiht die Achenbach Delikatessen Manufaktur traditionell die Ehrennadel in Gold. Thomas Friess, bitte kommen Sie zu mir nach vorn, um sich die 459ste Nadel der Wettbewerbsgeschichte anstecken zu lassen.

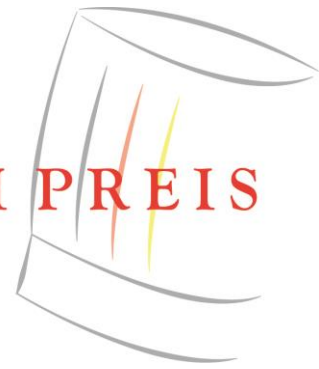
Liebe Finalistinnen und Finalisten, liebe Gäste, in einem guten Restaurant zeigt sich der Koch/die Köchin seinen Gästen. Sicher möchten Sie gern wissen, wer Sie heute mit einem Vier-Gang-Menü verwöhnt hat. Daher möchte ich Ihnen alle Final-Teilnehmerinnen und Teilnehmer inklusiver ihrer Startnummern kurz vorstellen. *(Es folgt die Vorstellung der Finalteilnehmenden)*

Es zählt schon fast zur Tradition, dass ehemalige Teilnehmerinnen und Teilnehmer Gast unserer feierlichen Siegerehrung sind. Wir freuen uns daher sehr, dass die amtierende Titelträgerin Anna Stocker zusammen mit Andreas Schoibl heute bei uns ist. Beide haben 2019 am Rudolf Achenbach Preis teilgenommen. Herzlich Willkommen. *(Es folgt ein Interview.)*

Liebe Anna, Conny, Daniel, Janek, Jonas, Kaja, Lasse, Moritz und Richard, gut gestärkt und schwer beeindruckt von Euren Kochkünsten steuern wir auf den Höhepunkt des heutigen Tages zu. Ein Tag, der Euch nicht nur wegen der Aufregung in Erinnerung bleiben wird. Unser Bundesjugend-Wettbewerb steht pandemiebedingt unter einem anderen Stern und hat Euch in Eurer gesamten Vorbereitung, vor allem aber in den letzten Stunden ein Stück weit mehr

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



herausgefordert. Schließlich mussten neben den perfekten Tellern für die Jury auch die Menüs für unsere Gäste über den Pass geschickt werden.

Der Rudolf Achenbach Preis 2022 steht leider auch unter dem Eindruck des unermesslichen Leids in der Ukraine und den damit verbundenen Folgen. Nach einer aufkeimenden Erholung unserer Branche lasten erneut Zukunftsängste wie Blei auf unseren Schultern. Die Unterbrechung der Lieferketten, Material-Engpässe, Personalmangel, steigende Kosten für Energie und Rohwaren sind Auswirkungen, die wir seit Monaten spüren und die in den letzten Wochen richtig Fahrt aufgenommen haben. Die allgegenwärtige Verfügbarkeit von Lebensmitteln aus aller Welt scheint ebenso ein Relikt längst vergangener Zeiten zu sein wie verlässliche Preise. Worauf werden wir uns noch alles einstellen müssen? Wir wissen es nicht. Und dennoch: Allen Zweiflern sei gesagt „in jeder Krise lebt auch eine Chance“.

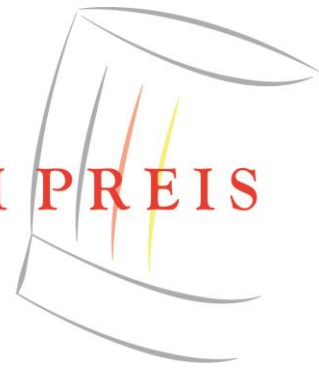
Wir verbinden damit die große Hoffnung, dass Lebensmitteln und ihren Erzeugern endlich die Wertschätzung entgegengebracht werden, die sie verdienen. Dass Saisonalität, Regionalität, Nose-to-Tail oder Root-to-stem nicht einfach nur Trends sind, sondern mit viel Kreativität garniert zur neuen Normalität gehören. Und dass echtes Kochhandwerk zu neuer Stärke erwacht und dessen Leistungen gebührende Anerkennung erfahren – angefangen mit der gesellschaftlichen Akzeptanz über faire Arbeitsbedingungen bis hin zur angemessenen Bezahlung. Diese Hoffnungen teilen übrigens auch unsere Finalistinnen und Finalisten, wie wir aus den Interviews für die Verbreitung über unsere Online-Kanäle erfahren konnten.

Der mittelalterliche Spruch „Handwerk hat goldenen Boden“ ist aktuell in aller Munde. Einst sarkastisch auf die Armut kleiner Handwerksmeister gemünzt, sollte er heute unser aller Antrieb sein, nicht alles beim Alten zu lassen, sondern mit Mut und Zuversicht Reformen anzustoßen und umzusetzen – Reformen, die den Kochberuf in jeder Hinsicht erstrebenswert machen. Junge Menschen schätzen es auch, wenn Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber ihnen neben der fachlichen Kompetenz Möglichkeiten bieten, ihre Sozialkompetenz zu entwickeln und Netzwerke zu bilden.

Die Auszubildenden in den Betrieben und die Lehrkräfte in den Schulen haben dafür bereits eine Menge getan. Sie haben Euch Finalistinnen und Finalisten das praktische und theoretische Knowhow an die Hand gegeben, zur Teilnahme am Wettbewerb ermutigt und ihn zusammen mit Euch vorbereitet. Gemeinsam könnt Ihr sehr stolz auf das sein, was Ihr in den letzten Wochen und an diesem Wochenende auf die Beine gestellt habt. Die Leidenschaft und die Konzentration, mit der Ihr ans Werk gegangen seid, um das Beste aus dem zu machen, was der Warenkorb hergab, waren meisterhaft. Es hat uns allen imponiert, mit wieviel Professionalität, Selbstbewusstsein und gegenseitigem Respekt Ihr dem Konkurrenzdruck standhalten konntet. Dass Ihr euch dabei von

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Eurer besten Seite gezeigt habt, ist auch der Jury nicht entgangen. Die Jury B konnten wir ja schon den Abend über bei der Bewertung der Anrichteweise und des Geschmacks der Menüs beobachten. Jetzt darf ich Ihnen auch die Jury A vorstellen. Die Jury A bewertete die Menüerstellung, Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und Materialverwertung sowie die Arbeitstechnik.

- René Weiser (Fachlehrer Berufsschule, Berufs- und Technikerschule Butzbach)
- Marko Richter (Betriebsleiter im FrischeParadies, Frankfurt am Main)
- Hans-Peter Achenbach (Mitglied der Geschäftsleitung Rudolf Achenbach Delikatessen Manufaktur GmbH & Co. KG, Sulzbach)

*(Es folgt ein Interview mit den Jury-Mitgliedern.)*

Liebe Juroren, unsere Finalistinnen und Finalisten werden sich Ihre und Eure Worte sicher zu Herzen nehmen. Im Namen aller möchte ich mich bei Ihnen und Euch für die fachliche Unterstützung bedanken und ein kleines Präsent von Ingo Holland überreichen. Jede Menge Präsente gibt es gleich auch für unsere Finalistinnen und Finalisten. Zu ihnen spricht zunächst jedoch der Präsident des VKD. *(Es folgt eine Rede von VKD-Präsident Daniel Schade.)*

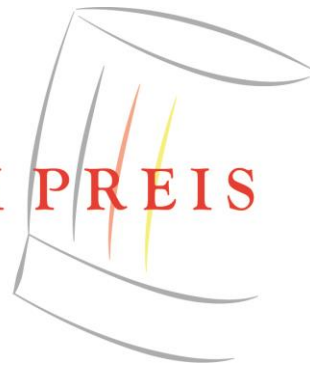
Liebe Finalistinnen und Finalisten,  
was wir heute Abend erleben durften, war echte Kochkunst. Das hat uns die Jury eben noch mal bestätigt. Nun dürfen wir gespannt sein, wer von Euch Deutschlands beste Nachwuchsköchin oder Deutschlands bester Nachwuchskoch wird. Fabelhaftes geleistet und diesen Titel verdient habt Ihr alle. Egal, wer gleich die neue Nummer Eins sein mag: Gewonnen habt ihr alle schon jetzt – an Erfahrung, an Selbstbewusstsein und Können. Wir wünschen euch, dass ihr euch das für die Zukunft bewahren und in eure bevorstehende Abschlussprüfung mitnehmen könnt.

Bevor wir nun zu den Platzierungen kommen, möchte ich betonen, dass heute niemand mit leeren Händen nachhause gehen wird. Für alle gibt es Geldprämien in Form von Online-Gutscheinen und sehr schöne Sachpreise, die von unseren Partnern Workers Friend, Lavazza, F. Dick und der AHGZ. Unser Hauptpreis steht wie immer ganz im Zeichen der Fort- und Weiterbildung. Neben der Nachwuchsförderung machen wir uns für den Erwerb von Zusatzqualifikationen nach der Ausbildung stark.

Auf die Frage, was unsere Nachwuchstalente von ihrem weiteren Berufsleben erwarten, kam vielfach die Antwort: Erst mal Erfahrungen sammeln und danach ein eigenes Restaurant. Ganz so einfach ist es meistens nicht. Um eine erfolgreiche Gastronomin oder ein erfolgreicher Gastronom

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



zu sein, bedarf es weit mehr als eine exzellente Küche. Betriebswirtschaftliche Kenntnisse, Managementfähigkeiten und Führungskompetenz sind Fähigkeiten, die man nicht einfach „learning by doing“ erwerben kann. Wir freuen uns daher riesig, auch in diesem Jahr die WIHOGA Dortmund als Sponsor des Hauptpreises an unserer Seite zu haben. Wir begrüßen sehr herzlich Herrn Harald Becker. Er wird uns nun verraten, worauf sich unsere Gewinnerin oder unser Gewinner besonders freuen kann. *(Vorstellung des Hauptpreises durch Harald Becker)*

Mein Opa und Firmengründer Rudolf Achenbach sagte einmal „Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft“. Wir freuen uns, dass Sie diesen Appell mit solch einem großzügigen Geschenk beim Wort nehmen. Herzlichen Dank, Herr Becker. *(Es folgt die Siegerehrung)*

Liebe Gäste, das war der 46. Rudolf Achenbach Preis. Wir danken Ihnen, dass Sie diesen besonderen Abend mit uns verbracht haben und freuen uns auf ein Wiedersehen in 2023. Wenn Sie mögen, lassen Sie Ihre Eindrücke gern bei dem einen oder anderen Gläschen an der Bar sacken. Bis gleich!

Frankfurt, 15. Mai 2022

Es gilt das gesprochene Wort.

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)

*Achenbach*  
DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

Achenbach Delikatessen-Manufaktur  
Katrin Achenbach  
Hauptstraße 106  
65843 Sulzbach  
Tel. 06196-600912  
Fax 06196-600928  
[katrin.achenbach@achenbach.com](mailto:katrin.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)