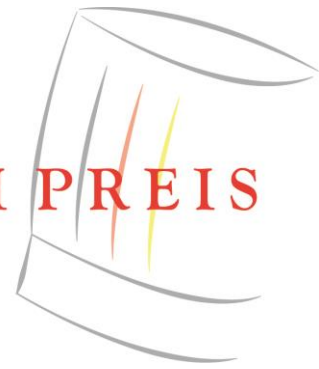


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Rudolf Achenbach Preis 2023: Leon Gabriel Tugui aus der Brasserie Nitz holt 47. Titel

(Frankfurt, 8. Mai 2023) Deutschlands bester Nachwuchskoch 2023 kommt aus Bayern: **Leon Gabriel Tugui**, Auszubildender der Brasserie Nitz in Nürnberg siegte beim Rudolf Achenbach Preis, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD). Er ließ in einem packenden Finale die ebenfalls starken Auszubildenden **Lucie Fischer Chapalain** von der Theaterklausen in Potsdam (2. Platz) und **Merle Erythropel** vom Worpssweder Bahnhof in Worpsswede (3. Platz) knapp hinter sich.

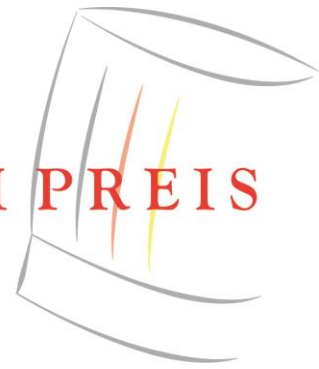
Neben der Wettbewerbsprämie von 1.000 Euro erhielt Leon Gabriel Tugui als Hauptpreis einen von der Deutschen Hotel Akademie (DHA) gestifteten Gutschein für Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen im Wert von 4.000 Euro, die Zweit- und Drittplatzierten im Wert von je 2.000 Euro. Außerdem freuten sich alle Finalist:innen über gestaffelte Prämien und von Partnern der Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung gestellte Sachpreise. Losgelöst von der Gesamtwertung wurde erstmals ein Sonderpreis für eine pflanzen-wertschätzende Denk- und Arbeitsweise verliehen: „Veggie Hero“ des Wettbewerbs wurde die Zweitplatzierte Lucie Fischer Chapalain.

Insgesamt neun kurz vor der Abschlussprüfung stehende Auszubildende hatten sich in den Vorentscheiden ihrer VKD-Landesverbände für die Endrunde qualifiziert. Ihre Aufgabe im Finale war – neben der Theorieprüfung – die Planung und Zubereitung eines 4-Gang-Menüs für acht Personen binnen sechs Stunden. Als **Alleinstellungsmerkmal** des Rudolf Achenbach Preises blieb der Warenkorb bis zum Wettkochen geheim. Er überraschte mit den Pflichtkomponenten Makrele + Maiskolben sous-vide (Vorspeise), Spargel grün/weiß (Zwischengericht), Lammkarree + Aubergine (Hauptgericht) sowie Zartbitterschokolade + Erdnussbutter zum Dessert mit der Zusatzbedingung, dieses aus rein pflanzlichen Zutaten herzustellen. Die Jury war besetzt mit sechs ausdrucksstarken Persönlichkeiten, von denen drei selbst in jungen Jahren um den begehrten Titel kochten. Gemeinsam nahmen sie nicht nur Fachwissen, Arbeitstechnik, Kreativität und Flexibilität der Auszubildenden unter die Lupe, sie machten mit weiteren Ehemaligen unter den Gästen das Event auch zu einer Art Klassentreffen.

Alle Auszubildenden überzeugten durch ihre hervorragenden Leistungen. Mit Leidenschaft, Kreativität und Können zauberten sie Speisen auf die Teller, die Jury und Gäste beim abschließenden Dinner begeisterten. Sie waren geprägt von pflanzlichen Zutaten und

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

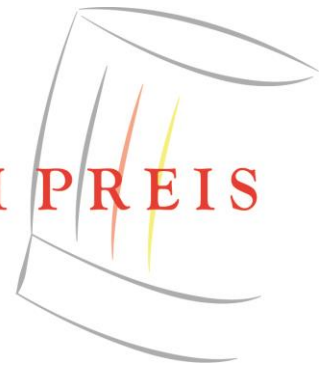


internationalen Einflüssen und ließen eine Vielzahl von Aromen und Geschmacksrichtungen entdecken. Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Geschäftsführerin der Delikatessen-Manufaktur, zeigte sich beeindruckt und betonte bei der feierlichen Preisverleihung im Best Western IB Hotel Friedberger Warte die Bedeutung dieses Wettbewerbes für die angehenden Köchinnen und Köche: „Der Rudolf Achenbach Preis lädt dazu ein, eigene Fähigkeiten auf ein neues Level zu heben und sich schon früh einen Namen zu machen. Jungen Menschen dieses Sprungbrett zu bieten, hat unsere Familie schon immer als ihre Aufgabe gesehen.“ Dem pflichtete Daniel Schade, Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands, bei: „Wir sind stolz auf die langjährige Tradition dieses bedeutsamen Wettbewerbs und die gute Zusammenarbeit mit der Achenbach Delikatessen-Manufaktur. In den letzten Jahren haben wir gemeinsam schwere Zeiten gemeistert und ich bin zuversichtlich, dass der Rudolf Achenbach Preis als Bundesjugendwettbewerb des VKD auch in Zukunft eine stabile Größe der Branche sein wird. Den Azubis, die bei dieser 47. Auflage teilgenommen haben, und ihren Ausbilder:innen möchte ich Danke sagen. Sie haben mit großartigen Leistungen auf den Tellern eindrucksvoll unter Beweis gestellt, wie engagierter Berufsnachwuchs aussehen kann.“

Der Bundesjugendwettbewerb genießt in Fachkreisen hohes Ansehen: Schon allein die Teilnahme daran gilt als eine besondere Auszeichnung für Auszubildende im letzten Ausbildungsjahr, denn die hohen Ansprüche und das kulinarische Niveau führen automatisch dazu, dass ambitionierte und überdurchschnittlich talentierte Auszubildende ihr Können unter Beweis stellen. **Interessenten können sich schon jetzt für den Rudolf Achenbach Preis 2024 anmelden.**

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Finalmenü von Leon Gabriel Tugui

Makrele gebeizt und Tatar
Maiscrème
Ponzudressing

Spargel gebraten und glasiert
Eingelegte Erdbeeren
Spargel Beurre blanc

Lammkarree in Kräuterkruste
Schwarzer Knoblauch-Sauce
Pommes Dauphine
Auberginen Crème

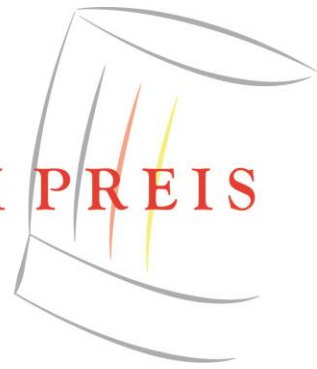
Dunkle Schokoladenmousse
Erdnussbuttereis
Karottenkuchen
Cassis Sauce

Alle Finalteilnehmenden 2023

Vincent Döpfner | VKD Landesverband Hessen | Landwirtschaftliche Rentenbank (Frankfurt)
Merle Erythropel | VKD Landesverband Nord | Worpsweder Bahnhof (Worpswede)
Lucie Fischer Chapalain | VKD Landesverband Berlin | Theaterklausen (Potsdam)
Luisa Herrmann | VKD Landesverband Mitteldeutschland | Restaurant Villa Esche (Chemnitz)
Mattes Klostermann | VKD Landesverband NRW | Hotel Kaiserhof (Münster)
Zeus Lauer | VKD Landesverband West | Restaurant Schneider (Dernbach/Pfalz)
Jolina L. Meyer | VKD Landesverband Niedersachsen | Gutshof Oppershausen (Celle-Wienhausen)
Franca Sauer | VKD Landesverband Baden-Württemberg | Restaurant & Hotel Wilder Mann (Aalen)
Leon Gabriel Tugui | VKD Landesverband Bayern | Brasserie Nitz (Nürnberg)

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Die Jury 2023

Antje de Vries | F&B Heroes (Frankfurt am Main) | RAP-Teilnehmerin 2003

Julia Komp | Sahila Restaurant & Yulia Mezze Bar (Köln) | 1 Michelin-Stern | RAP-Finalistin 2011

Stefan Grammel | Gate Gourmet GmbH (Frankfurt am Main) | RAP-Teilnehmer 1997

André Schellenberg | Compass Group (Frankfurt am Main)

Jürgen Rabe | Akademie (Bielefeld) | Fachlehrer AD Felix-Fechenbach-Berufskolleg (Detmold)

Hans-Peter Achenbach | Achenbach Delikatessen-Manufaktur (Sulzbach)

Über den Rudolf Achenbach Preis

„Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft“ war der Leitsatz des Firmengründers Rudolf Achenbach, als er 1975 den ersten und bis heute einzigartigen Bundesjugendwettbewerb zur Förderung junger Köchinnen und Köche ins Leben rief. Seitdem wird er von der Achenbach Delikatessen-Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) organisiert. Dieser jährlich, in drei Stufen ausgetragene Wettbewerb für den Nachwuchs im letzten Ausbildungsjahr ist zum Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert avanciert. Alle Finalteilnehmende erhalten attraktive Prämien und Sachpreise.

Alle Informationen, Presstexte und Bilder zum Rudolf Achenbach Preis unter:
www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/der-wettbewerb



Achenbach Delikatessen-Manufaktur
Katrin 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.ulrike sewing.de



Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)
Team Kommunikation:
Anna Häuser und Aina Keller
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt
Tel. 069-630006-13
Fax 069 630006-10
presse@vkd.com
www.vkd.com