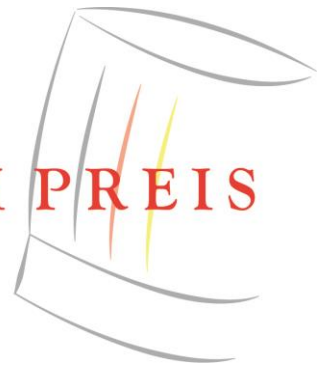


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Rede von Katrin Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 8. Mai 2023

Liebe Gäste, sehr geehrter Herr Präsident,

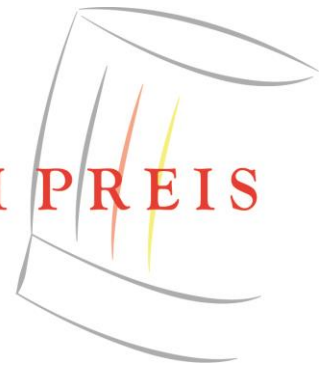
herzlich willkommen zum Finale des Rudolf Achenbach Preises! In diesem Jahr gehen wir zum 47. Mal auf die Suche nach der besten Nachwuchsköchin oder dem besten Nachwuchskoch. Wir freuen uns, dass trotz angespannter Personalsituation in den Betrieben wieder viele Auszubildende die Herausforderung gesucht haben. Ihnen und ihren Auszubildenden danken wir sehr, dass sie dafür zusätzliche Arbeit in Kauf genommen haben. Dass die Digitalisierung hier manchen Weg frei machen konnte, begrüßen wir sehr. Außerdem danke ich dem Präsidium des VKD, dem Team in der Geschäftsstelle und allen Mitwirkenden in den Landesverbänden für ihr unermüdliches Engagement in der Nachwuchsförderung, die meinem Opa besonders am Herzen lag, als er diesen Wettbewerb 1975 ins Leben rief.

Engagement war und ist dringend notwendig. Und dabei geht es nicht nur darum, das Image des Kochberufes an sich auf Hochglanz zu polieren. Eine ehrlich gemeinte Wertschätzung ist der wichtigste Faktor im Job. Und die sollte sich nicht nur in Anerkennung von Handwerk und Preis seitens der Gäste, sondern auch in geregelten Arbeitszeiten und einer leistungsgerechten Bezahlung ausdrücken – dies ist unsere Wahrnehmung, wenn wir unsere Finalistinnen und Finalisten nach ihren Erwartungen und Vorstellungen befragen. Hier verweisen wir auch gern auf die mit ihnen geführten Interviews, die Sie auf der Website des VKD nachlesen können. Sie sind in vielerlei Hinsicht sehr erkenntnisreich.

Fünf Nachwuchsköchinnen und vier Nachwuchsköche stehen wegen ihrer bisher herausragenden Leistungen im Finale. Bereits gestern haben sie ihre Theorieprüfung abgelegt. Heute stand in der hiesigen Küche der praktische Teil an. Die Aufgabe war: ein 4-Gang-Menü zu planen und innerhalb von sechs Stunden zu kochen und anzurichten. Herr Beicht, der in unserer Manufaktur die Produktentwicklung leitet, war auch bei der Zusammenstellung des diesmal sehr pflanzlich orientierten Warenkorbes kreativ: Die Vorspeise musste mit Makrele und sous-vide gegartem Maiskolben zubereitet werden. Für das Zwischengericht waren weißer und grüner Spargel zu verarbeiten und zum Hauptgang mussten Lammkarree und Aubergine verwendet werden. Zum Dessert waren Ideen mit Zartbitterschokolade und Erdnussbutter gefragt, auch vegan musste es sein.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Der vom Frischeparadies gefüllte Warenkorb blieb natürlich bis zur letzten Minute geheim. Da sind wir unseren Prinzipien treu geblieben, schließlich haben wir den Ruf des anspruchsvollsten Kochwettbewerbs zu verteidigen. Der Wettbewerb befindet sich gerade in der Endphase. Es werden die Vorspeisen finalisiert, angerichtet und von unserer Fachjury verkostet und bewertet. Für mich die Gelegenheit, Ihnen die für die Kulinarik zuständigen zwei Jurorinnen und ihren männlichen Kollegen vorzustellen:

Antje de Vries | F&B Heroes (Frankfurt/M.) | RAP-Teilnehmerin 2003

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

André Schellenberg | Compass Group (Frankfurt/M.)

Außerdem möchte ich an dieser Stelle einen Gast in unserer Jury begrüßen: Martin Freiberger ist neuer Jugendtrainer der Köche-Nationalmannschaft und nimmt als neutraler Beobachter alles in den Blick. Auch Sie, liebe Gäste, können als „stille Juroren“ am Wettbewerbsgeschehen teilnehmen: Sie können den Profis bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen oder mit Ihren eigenen Sinnen die Gerichte bewerten.

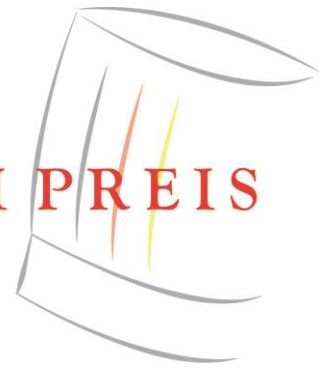
Die Finalistinnen und Finalisten haben heute nämlich nicht nur für die Wettbewerbsjury gekocht, sondern zusätzlich für jeweils sechs weitere Gäste. Was viele nicht wissen: Ursprünglich war die Verköstigung der Gäste mit den Wettbewerbsmenüs Teil des Rudolf Achenbach Preises. Nach der Corona-Pause haben wir dieses Format bei gesetztem Essen wieder aufleben lassen und große Zustimmung dafür erhalten. Mit der Folge, dass unser Event heute fast aus allen Nähten platzt – was uns sehr glücklich macht, denn es ist ein Zeichen von Wertschätzung, die Sie unserem Nachwuchs heute Abend entgegenbringen.

Die Tischordnung hat uns manche Schweißperlen auf die Stirn getrieben. 110 Gäste zu bewirten und zu entscheiden, wer von Ihnen in den Genuss eines Finalmenüs kommen soll, war anspruchsvoll und heikel zugleich. Über die Hälfte von Ihnen wird hinsichtlich des Finalmenüs nämlich leer ausgehen. Aber ich bin sicher, dass auch unser zehntes, von Martin Beicht kreierte Menü Ihren Geschmack treffen wird. Er und sein Team geben alles, damit sich auf sämtlichen Tellern Wettbewerbsfeeling einstellt.

Die Finalmenüs werden an den Plätzen 1-9 serviert. Das Alte Gewürzamt unterstützt Sie und insbesondere den Service dabei, den Überblick zu behalten. Sie finden neben Ihrem Gedeck kleine, nummerierte Gewürzproben, die Sie bitte stehen lassen und erst nach dem Dessert unauffällig in Ihre Taschen gleiten lassen. Herzlichen Dank, lieber Kilian Holland, für dieses geschmackvolle Gastgeschenk.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Wer sich hinter den Nummern 1-9 verbirgt, bleibt bis zur Siegerehrung streng geheim. Da die Menüs serviert werden, wie sie über den Pass kommen, kann es hier und da zu Wartezeiten kommen. Wir bitten hier um etwas Nachsicht.

Das Team des IB Hotels hat wieder einmal hervorragende Voraussetzungen für das Wettkochen und gemeinsam mit unserem Partner RAK Porcelain diesen festlichen Rahmen geschaffen. Dafür möchte ich mich im Namen des VKD und meiner Familie und sehr herzlich bedanken. Ein großer Dank gilt auch meinem Orga-Team, bestehend aus Doreen Oettel, Katrin Finkenauer, meiner Schwester Sandra, Michael Laabs und Martin Beicht, dem kulinarischen Leiter dieses Wettbewerbs. Mit freundlicher Unterstützung unserer Getränke-Partner Motzenbäcker, Schloss Vollrads, Weingut Sascha Montigny und Bad Brückenauer widmen wir uns jetzt dem kulinarischen Part. Lassen Sie sich vom Können der Köchinnen und Köche in spe überraschen und rätseln sie gern mit, wer am Ende die Nummer Eins sein könnte. *(Es folgt: Dinner mit 4-Gang-Menü)*

Liebe Gäste, wir steuern nun langsam aber sicher auf den Höhepunkt des Wettbewerbs zu – Zeit für mich, Ihnen alle Finalteilnehmerinnen und Teilnehmer inklusive ihrer Startnummern vorzustellen. Hören Sie also doppelt hin, wenn Sie wissen möchten, wessen Menü Sie heute genossen haben.

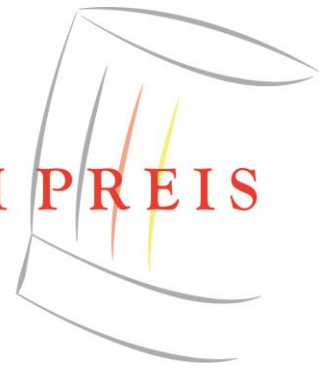
- Vincent Döpfner | LV Hessen | Landwirtschaftliche Rentenbank (Frankfurt)
- Merle Erythropel | LV Nord | Worpsweder Bahnhof (Worpswede)
- Lucie Fischer | LV Berlin | Theaterklausen (Potsdam)
- Luisa Herrmann | LV Mitteldeutschland | Restaurant Villa Esche (Chemnitz)
- Mattes Klostermann | LV NRW | Hotel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

Liebe Franka, Jolina, Luisa, Lucie und Merle, lieber Leon-Gabriel, Mattes, Vincent und Zeus, Ihr habt es geschafft. Das kulinarische Kräfteressen liegt hinter Euch und Ihr alle habt heute mit eurem Einsatz der Öffentlichkeit gezeigt: Ihr habt richtig was drauf und seid der beste Beweis dafür, dass man mit Ehrgeiz und Kreativität im Leben sehr viel erreichen kann.

Zu Beginn meiner Rede – als Ihr noch in der Küche gewirbelt habt – habe ich darauf hingewiesen, dass unser Wettbewerb seit letztem Jahr digitaler geworden ist. Die zunächst pandemiebedingte Notwendigkeit leitet uns heute zu der Frage, wie wir den Zugang zum Wettbewerb optimieren und

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



das Leistungsniveau weiter hochhalten können. Sie leitet uns aber auch zu der Frage, inwieweit die Digitalisierung das gesamte Berufsbild beeinflussen oder gar revolutionieren wird. Wer auf der Internorga war, konnte einen kleinen Vorgeschmack darauf bekommen, was uns in der Zukunft erwarten könnte: Die Bestellung von Speisen erfolgt per Tabletop-Tablet oder Ordercube, um in Rekordzeit in einer Roboter-Küche vollautomatisch zubereitet zu werden, um anschließend per Tellertaxi zu den Gästen zu fahren. Auch Digital-Tools zur Speisenplanung und Kalkulation sind in vielen Bereichen bereits unverzichtbarer Standard.

In 20 Jahren werden wir über die derzeitigen Bemühungen in Sachen Digitalisierung und KI vermutlich schmunzeln und längst eigene Wege gefunden haben, solche Helferlein in den gastronomischen Alltag zu integrieren. Auch wenn aus heutiger Sicht das Kochhandwerk weniger gefährdet ist, werden wir Gastronomie anders und neu denken. Ob Chat GPT auch „kochen“ kann? Vermutlich schon, aber ob es auch schmeckt?

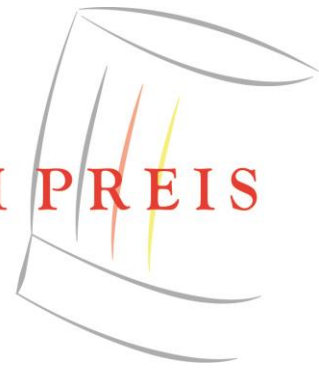
Die Ideen für die heutigen Menüs entsprangen jedenfalls nicht dem Algorithmus eines KI-Tools, sondern den Köpfen intelligenter, wissbegieriger und kreativer Menschen. Konsistenz und Geschmack der Speisen beruhen also nicht auf einer maschinellen Verkettung von Küchendaten, sondern auf Fachwissen, Erfahrung und Vorstellungskraft, die diese jungen Menschen während ihrer Ausbildung selbst aufgebaut haben. Die kulinarischen Ideen dieses Wochenendes sind Ausdruck individueller Kreativität, Können und Leidenschaft. Und ich bin mir ziemlich sicher, dass diese persönlichen Eigenschaften eine glorreiche Zukunft haben werden. Wie sonst sollte es gelingen, Gäste so zu verwöhnen, wie Ihr, liebe Finalistinnen und Finalisten, es heute Abend getan habt? Ich denke, im Namen aller Gäste zu sprechen, wenn ich sage: Das war ganz großes Kino.

Was Ihr heute und in der gesamten Wettbewerbsphase auf die Beine gestellt habt, verdient höchsten Respekt und Anerkennung. Bestimmt war es nicht einfach, neben dem Tagesgeschäft noch die notwendige Konzentration für die Wettbewerbsvorbereitung aufzubringen. Wir danken Euch, aber auch den Auszubildenden in den Betrieben und den Lehrkräften in den Schulen, die Euch ermutigt und unterstützt haben, die Herausforderung anzunehmen.

Ihr alle habt Professionalität, Selbstbewusstsein und gegenseitigen Respekt im Umgang miteinander gezeigt. Das fing schon gestern Abend an, als Ihr Euch beim gechillten Barbecue kennengelernt und auch viel miteinander gelacht habt. Diese Leichtigkeit mit ins heutige Wettkochen zu nehmen, ist Euch gelungen. So konntet Ihr Euch auf das konzentrieren, worauf es heute ankam. Und bei der Jury ordentlich Eindruck schinden.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Die Jury B konnten wir während des Abends bei der Bewertung der Anrichteweise und des Geschmacks der Menüs beobachten. Vor der obligatorischen Fragerunde möchte ich noch kurz die Jury A vorstellen. Sie bewertete die Menüerstellung, Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung, Materialverwertung und Arbeitstechnik. Mit dabei waren:

Jürgen Rabe | Akademie (Bielefeld) | Fachlehrer AD Felix-Fechenbach-Berufskolleg (Detmold)
Stefan Grammel | Gate Gourmet GmbH (Frankfurt/M.) | RAP-Teilnehmer 1997
Hans-Peter Achenbach | Achenbach Delikatessen-Manufaktur (Sulzbach)

Unsere Jury ist nicht nur gefragt, wenn es um die Beurteilung von Leistungen geht. Der Austausch von Kontakten und Erfahrungen ist mindestens genauso wichtig wie der eine oder andere Kniff in der Küche. Und schauen wir einmal in die Annalen des Rudolf Achenbach Preises, stellen wir fest, dass wir es hier inzwischen auch mit einer Art Klassentreffen zu tun haben. Antje de Vries, Julia Komp und auch Stefan Grammel haben selbst mal am Wettbewerb teilgenommen. *(Es folgt: Fragerunde mit den Jury-Mitgliedern)*

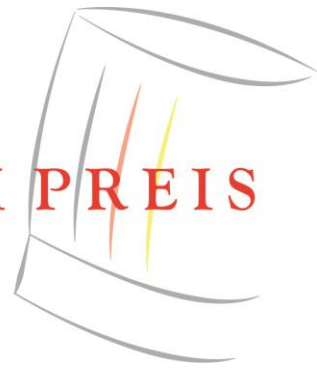
Vielen Dank für diese Einblicke und Empfehlungen. Unsere Finalistinnen und Finalisten werden Eure Worte sicher in bester Erinnerung behalten. Im Namen aller möchte ich auch für die fachliche Unterstützung danken und ein kleines Präsent, gespendet vom Alten Gewürzamt und der AMT Gastroguss, überreichen. Dieses, wie auch die zahlreichen Präsente für unsere Finalistinnen und Finalisten sind großartige Beiträge unserer Partner. Ich bedanke mich daher auch bei der Luigi Lavazza GmbH für die Bereitstellung hochwertiger Kaffeemaschinen, dem Deutschen Fachverlag für die Spende von AHGZ-Abonnements, der Friedr. Dick GmbH & Co. KG für gravierte Messer, bei den Partnern Kentaur + Hamburgs Stickerei für passgenaue Kochjacken und last but not least bei den F & B Heroes für die Stiftung eines Sonderpreises.

Ja, Sie haben richtig gehört. Unabhängig von der Gesamtwertung werden wir zusätzlich den „Veggie Hero“ verleihen. Die Idee stammt von Antje de Vries, die uns selbst am besten erklären kann, was es damit auf sich hat. *(Es folgen: Preisübergabe durch Antje de Vries und Rede des Präsidenten des VKD, Daniel Schade. Anschließend Fortsetzung Rede Katrin Achenbach)*

Liebe Finalistinnen und Finalisten, nach so viel Lob und Zuspruch sind wir nun gespannt, wer von Euch heute den Titel erkocht hat. Das Zeug dazu hattet Ihr alle und am Ende waren es vielleicht nur Nuancen, die Eure allesamt hervorragenden Leistungen voneinander unterschieden. Gewonnen habt Ihr alle – an Erfahrung, an Selbstbewusstsein und Können. In Zukunft und vor allem in Eurer Abschlussprüfung werdet Ihr davon profitieren. Auch in anderer Hinsicht werden Eure Taschen gut

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



gefüllt: Für alle gibt es Geldprämien in Form von Gutscheinen und die vorhin aufgezählten Sachpreise. *(Es folgt die Ehrung der 4. Plätze)*

Jetzt ist der richtige Moment, unseren neuen Partner in Sachen Fort- und Weiterbildung vorzustellen. Der Erwerb von Zusatzqualifikationen ist ein kostspieliges Investment, das häufig hintangestellt werden muss. Wir freuen uns daher sehr, mit der Deutschen Hotel Akademie einen neuen Partner an Bord zu haben, der diese Ausgaben auffängt und mit einem breiten Angebot genau dort ansetzt, wo zusätzliches Knowhow gewünscht wird. Wir begrüßen nun sehr herzlich Thomas Dähn von der DHA. Er verrät uns, worauf sich alle drei Bestplatzierten freuen können. *(Es folgt: Übergabe DHA-Gutscheine 4.000 €/1. Platz, je 2.000 €/2.+3. Platz)*

Zu diesem großzügigen Geschenk passt wohl kein Appell besser, als der meines Opas und Wettbewerbsinitiators Rudolf Achenbach: „Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft“. Daran sollten wir uns alle halten. Herzlichen Dank. *(Es folgt: Siegerehrung der Plätze 1-3)*

Liebe Gäste, das war der 47. Rudolf Achenbach Preis. Wir danken Ihnen, dass Sie diesen besonderen Abend mit uns verbracht haben und freuen uns auf ein Wiedersehen in 2024.

Frankfurt, 8. Mai 2023

Es gilt das gesprochene Wort.

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

Achenbach
DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

Achenbach Delikatessen-Manufaktur
Katrín 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.ulrikesewing.de