

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Rede von Katrin Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 28. April 2024

Liebe Gäste, sehr geehrter Herr Präsident,

es ist mir eine große Freude, Sie alle hier zum Rudolf Achenbach Preis begrüßen zu können. Trotz der Tatsache, dass unsere Abendveranstaltung in diesem Jahr in einem deutlich kleineren Rahmen stattfindet als in den Jahren zuvor, freue ich mich sehr, dass Sie unsere Einladung angenommen haben. In Zeiten, die von Herausforderungen und Veränderungen geprägt sind, ist es von besonderer Bedeutung, dass wir trotz der Umstände weiterhin die Möglichkeit finden, unsere Nachwuchsköchinnen und Nachwuchsköche in angemessenem Rahmen zu ehren.

Das IB Hotel hat zu unserem Leidwesen umgebaut und so mussten wir gemeinsam eine Lösung erarbeiten, um das Wettbewerbsfinale auch in diesem Jahr wieder unter optimalen Bedingungen stattfinden zu lassen. Doch am Ende haben alle Finalistinnen und Finalisten einen gut ausgestatteten Arbeitsplatz vorgefunden und wir einen Ort, an dem wir uns richtig verwöhnen lassen können. Dafür danken wir Michael Mauersberger und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des IB Hotels sehr.

Dass wir diese Hürde gemeinsam erfolgreich nehmen konnten, soll aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Wettbewerb inzwischen nicht mehr die Anziehungskraft früherer Jahre erreicht. Die langsame aber stetig sinkende Beteiligung am Wettbewerb lässt uns keineswegs kalt. Seit nunmehr fast fünf Jahrzehnten organisieren wir zusammen mit dem VKD diesen einzigartigen und in der kulinarischen Welt hoch angesehenen Nachwuchswettbewerb. Mit sehr viel Stolz blicken wir immer auf unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer, wenn wir ihnen Jahre später in führenden Positionen wieder begegnen. Dieser Wettbewerb ist eines der zwei Lebenswerke meines Opas und meiner Eltern, das wir mit sehr viel Herzblut verfolgen und auch erhalten wollen.

Wir sind daher entschlossen, den Rudolf Achenbach Preis auf den Kopf zu stellen und im kommenden Jahr (quasi zum 50-jährigen Bestehen seit Erstaustragung 1975) mit einem neuen Konzept an den Start zu gehen. Erste Ideen dazu gibt es bereits. Die größte Herausforderung wird es sein, alte Traditionen aufzubrechen, ohne an Niveau zu verlieren. Aber wir sind uns sicher, dass dies gemeinsam mit dem VKD und Ihrer aller Unterstützung gelingen kann.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Dass Auszubildende verschiedener Gastronomiebranchen auch in diesem Jahr die Herausforderung gesucht haben, freut uns sehr. Ihnen und ihren Auszubildenden danken wir sehr, dass sie dafür zusätzliche Arbeit auf sich genommen haben, auch wenn es die Personalsituation manchmal eher nicht erlaubte. Außerdem danke ich dem Präsidium des VKD, dem Team in der Geschäftsstelle und allen Mitwirkenden in den Landesverbänden für ihr unermüdliches Engagement für den Nachwuchs.

Dies war und ist dringend notwendig – wir sehen es an den vielen unbesetzten Ausbildungsplätzen und einer hohen Abbrecherquote. Der Beruf des Kochs oder der Köchin gehört tragischerweise zu den Top 10 der unbesetzten Ausbildungsstellen. Die Gründe dafür sind vielfältig und zur Genüge diskutiert. Allein am fehlenden Willen junger Menschen liegt es jedoch nicht.

Der Generation Z, zu der sich auch die gegenwärtigen Finalistinnen und Finalisten zählen dürfen, wird ja vielfach nachgesagt, sie sei faul, unverbindlich und flatterhaft. Also, wer hier heute einen Blick in die Küche geworfen hat, konnte sich genau vom Gegenteil überzeugen. Die jungen Menschen brennen für ihren Beruf, wollen etwas erreichen und nehmen dafür Mühen in Kauf. Im Gegenzug wünschen sie sich mehr Wertschätzung in puncto Umgang, Arbeitsbedingungen und Gehalt. Diesbezüglich scheint auf gesellschaftlicher und betrieblicher Ebene noch sehr viel Luft nach oben – so viel jedenfalls haben uns die Auszubildenden verraten, als wir sie nach ihren Erwartungen an die berufliche Zukunft befragt haben. Für Details weisen wir immer wieder gern auf die Interviews, die Sie auf der Website des VKD nachlesen können. Gönnen Sie sich die Zeit und lernen Sie auch einmal von den jungen Menschen.

Vier Nachwuchsköchinnen und fünf Nachwuchsköche stehen im Finale. Nach der gestrigen Theorieprüfung standen heute Planung, Zubereitung und Anrichten eines 4-Gang-Menüs innerhalb von sechs Stunden an. Der von Frischeparadies, Bos Food und Coppert Kress gefüllte Warenkorb blieb gemäß unserer Wettbewerbsstatuten bis zur letzten Minute geheim und enthielt mehr oder weniger erfreuliche Überraschungen: Die Vorspeise musste mit Wachtel und Pastinake zubereitet werden. Für das Zwischengericht waren Zander und Apfel zu verarbeiten. Zum Hauptgang mit der Zusatzbedingung „vegan“ mussten Portobello, Süßkartoffel und Blumenkohl verwendet werden. Zum Dessert waren Ideen mit Sanddorn-Püree und weißer Schokolade gefragt.

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 Juroren vorzustellen (Jury B):

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Burkhard Weizsäcker | Gate Gourmet GmbH (Frankfurt a.M.) a.D.
Max Zibis | Landwirtschaftliche Rentenbank (Frankfurt a.M.) | RAP-Sieger 2011
Nadin Pospesch-Demmler | Atlanta Hotel International (Leipzig)

Außerdem möchte ich an dieser Stelle drei Gast-Juroren begrüßen: Luca Marie Böttner (Team Captain Jugendnationalmannschaft), Anton Stumpf (Team Captain Jugendnationalmannschaft) und Andreas Schoibl (Mitglied der Nationalmannschaft und RAP-Finalist 2019). Die drei nahmen als Rookies das Wettkochen unter die Lupe und bereiten sich damit auf weitere Einsätze im Wettbewerbsgeschehen vor, denn auch auf dieser Ebene wird Nachwuchs gesucht.

Sie, liebe Gäste, können sich ebenfalls ein umfassendes Bild von den Leistungen unserer Finalistinnen und Finalisten machen. Dank unserer überschaubaren Gästezahl werden Sie alle in den Genuss eines kompletten, von unseren Finalistinnen und Finalisten gekochten Menüs kommen. Neben Ihrem Gedeck finden Sie kleine, von 1-9 nummerierte, überaus geschmackvolle Gastgeschenke aus unserer Manufaktur (Gurken-Ingwer-Relish). Lassen Sie diese bitte bis zum Menüende stehen, damit sich der Service leichter orientieren kann, wer welche Speisen bekommt. Da die Speisen serviert werden, wie sie über den Pass kommen, kann es eventuell zu Wartezeiten kommen. Wir bitten hier um etwas Nachsicht.

Mit freundlicher Unterstützung unserer Getränke-Partner Motzenbäcker, Schloss Vollrads und Bad Brückenauer widmen wir uns nun dem kulinarischen Part. Lassen Sie sich vom Können unserer Köchinnen und Köche in spe überraschen und fachsimpeln Sie, wer von ihnen das größte Talent hat. Ihnen allen einen guten Appetit. *(Es folgt: Dinner mit 4-Gang-Menü)*

Liebe Gäste, wir nähern uns langsam dem Höhepunkt des Wettbewerbs – Zeit für mich, Ihnen alle Finalteilnehmerinnen und Teilnehmer vorzustellen. Zur Einstimmung auf die Preisverleihung und damit verbundener Preise bitte ich zur Unterstützung Herrn Christian Bieber von der Firma DICK zu mir. Er wird allen Auszubildenden mit ihren Namen gravierte Messer überreichen.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



- Simon Bosch | Behl's Genusshotel im Brennhaus, Blankenbach | LV West
- Abellya Cenineputri Adytia | Hotel Höpke, Bad Laer | LV Niedersachsen
- Lilly Wehner | Hotel Goldener Karpfen, Fulda | LV Niedersachsen
- Johanna Falke | Berstein Acamed Resort, Neugattersleben | LV Mitteldeutschland
- Jannes Vieweg | Maritim pro Arte Hotel, Berlin | LV Berlin-Brandenburg
- Jenny Stier | Betr.-Rest. Antonis der Anton Häring KG, Bubsheim | LV Baden-Württemberg
- Jason Kröker | Hotel Landhaus Begatal, Dörentrup | LV NRW
- Nicolas Schramm | Hygge Brasserie & Bar, Hamburg | LV Nord
- Nicolai Schiefele | Stadthotel Kachelofen, Krumbach | LV Bayern

Liebe Abellya, Jenny, Johanna und Lilly, lieber Jannes, Jason, Nicolai, Nicolas und Simon, es ist vollbracht und nicht mehr zu ändern. Der mit Abstand schwierigste Part des Wettbewerbs liegt hinter Euch. Heute habt Ihr bewiesen, dass man mit Können, Kreativität und Konzentration Spitzenküche auf den Teller zaubern kann. Doch auch Eure Leistungen in den Vorentscheiden verdienen Respekt und Anerkennung. Neben dem Tagesgeschäft noch die notwendige Zeit und Konzentration fürs Wettbewerbstraining aufzubringen, war bestimmt nicht einfach. Wir danken Euch, aber auch den Auszubildenden in den Betrieben und den Lehrkräften in den Schulen, die Euch ermutigt und unterstützt haben, diese Extrameile zu gehen.

Auch wenn Ihr als Konkurrenten angetreten seid, habt Ihr Professionalität, Selbstbewusstsein und gegenseitigen Respekt gezeigt. Gestern Abend beim Barbecue habt Ihr eine Leichtigkeit im Umgang miteinander entwickelt, die Euch durch den heutigen Tag getragen hat – und vielleicht auch über das eine oder andere Missgeschick hinweg.

Zu Beginn meiner Rede – als Ihr noch in der Küche wart – habe ich erklärt, warum der Wettbewerb in diesem Jahr unter etwas anderen Vorzeichen an den Start gegangen ist und das Finale in einem deutlich kleineren, aber nicht weniger festlichem Rahmen stattfindet. Bei alledem war es uns wichtig, die Menschen um Euch herum zu versammeln, die Euch auf dem bisherigen Berufsweg begleitet und geprägt haben. Zugleich wünschen wir uns für Euch Inspiration für die Zukunft. Unsere Juroren übernehmen hier eine Schlüsselrolle - nicht nur, weil sie Euch heute auf die Finger geschaut haben und genau sagen können, wo hinsichtlich Eurer Abschlussprüfung vielleicht noch Optimierungsbedarf besteht. Sie können und wollen Euch auch wertvolle Mentoren, Motivatoren, Inspiratoren für die Zeit danach sein. Nehmt dieses Angebot an!

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Die Jury B konnten wir schon den ganzen Abend bei der Bewertung von Anrichteweise und Geschmack 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:

Sophia Birlem | Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättenberufe (Tettngang/Bodensee)

Michael Nehrdich | RATIONAL Deutschland GmbH (Landsberg am Lech)

Hans-Peter Achenbach | Achenbach Delikatessen Manufaktur (Sulzbach)

(Es folgt: Fragerunde mit den Jury-Mitgliedern)

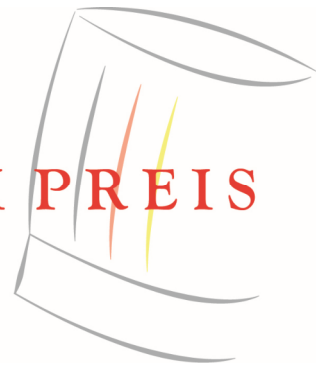
Vielen Dank für diese Einblicke und Empfehlungen. Im Namen aller möchte ich Euch für die fachliche Unterstützung danken und ein kleines Präsent, zur Verfügung gestellt vom Alten Gewürzamt und der AMT Gastroguss, überreichen. Dieses, wie auch die zahlreichen Präsente für unsere Finalistinnen und Finalisten sind großartige Beiträge unserer Partner. Ich bedanke mich daher auch bei dem Deutschen Fachverlag für die Spende von AHGZ-Abonnements, der Friedrich Dick GmbH & Co. KG für personalisierte Messer, bei den Partnern Kentaur + Hamburgs Stickerei für passgenaue Kochjacken, bei Antje de Vries für die Stiftung eines Sonderpreises und natürlich bei der Deutschen Hotel Akademie für die Stiftung der Hauptpreise. Ein großer Dank gilt auch meinem Orga-Team, bestehend aus Doreen Oettel, meiner Schwester Sandra, Michael Laabs und Martin Beicht, dem kulinarischen Leiter dieses Wettbewerbs. Bevor wir zum Höhepunkt des Tages kommen, gebe ich noch einmal das Wort an den Präsidenten des VKD. *(Es folgt eine Rede des VKD-Präsidenten Daniel Schade, anschließend Fortsetzung Rede Katrin Achenbach)*

Liebe Finalistinnen und Finalisten, was meint Ihr, wer von Euch hat heute den Titel erkocht? Das Zeug dazu hattet Ihr alle und am Ende waren es vielleicht nur kleine Extras oder blöde Missgeschicke, die Eure Leistungen voneinander unterschieden. Euer eigentlicher Gewinn – der Gewinn an Erfahrung, Selbstbewusstsein und Können – wird sich in Kürze bei Eurer Abschlussprüfung auszahlen. Und auch in anderer Hinsicht hat sich Eure Teilnahme gerechnet: Neben Ruhm und Ehre gibt es für Euch alle gestaffelte Geldprämien in Form von Gutscheinen und die gerade aufgezählten Sachpreise.

Schon im letzten Jahr haben wir – unabhängig von der Gesamtwertung - den „Veggie Hero“ verliehen. Diesen Sonderpreis für eine pflanzen-wertschätzende Denk- und Arbeitsweise darf ich heute mit ganz lieben Grüßen von Antje de Vries überreichen. Er geht an Lilly Wehner.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Für die drei Bestplatzierten stellt erneut die Deutsche Hotelakademie Gutscheine für Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen zur Verfügung. Was diese beinhalten, erklärt uns jetzt Merle Losem, Geschäftsführerin der DHA. *(Es folgen Erläuterung DHA-Gutscheine 4.000 €/1. Platz, je 2.000 €/2.+3. Platz, anschließend Siegerehrung)*

Liebe Gäste, das war der Rudolf Achenbach Preis 2024. Wir danken Ihnen, dass Sie diesen besonderen Abend mit uns verbracht haben und freuen uns auf ein Wiedersehen in 2025.

Frankfurt, 28. April 2024

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
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.ulrike sewing.de