RUDOLF ACHENBACH PREIS
in Kooperation mit dem VKD
seit 1975

Presseinformation

Rede von Katrin Achenbach
anlässlich der Siegerehrung am 13. Mai 2025

Guten Abend, liebe Finalistinnen und Finalisten,
liebe Gäste, liebe Kolleginnen und Kollegen,

es ist mir eine große Freude, Sie und Euch zum Finale des diesjährigen Rudolf Achenbach Preises begrüßen zu dürfen – und das in einem ganz besonderen Jahr: Seit nunmehr 50 Jahren setzen sich die Achenbach Delikatessen-Manufaktur und der Verband der Köche Deutschlands voller Überzeugung für die Förderung junger Talente ein. Dieser Wettbewerb ist mehr als nur ein Preis – er ist ein Zeichen dafür, was entstehen kann, wenn Leidenschaft, Können und Vision aufeinandertreffen. So hat es sich mein Großvater sicher vorgestellt, als er 1975 den Grundstein legte. Und mit genau dieser Überzeugung haben meine Eltern sein Werk über viele Jahre hinweg fortgeführt – engagiert, verantwortungsvoll und immer mit Blick auf das, was junge Menschen bewegen und erreichen können.

In dieser Zeit hat der bundesweite Nachwuchswettbewerb viele Wandlungen erlebt – er hat sich weiterentwickelt, war offen für Neues, und hat dabei eines nie verloren: Sein Ziel, Nachwuchsköchinnen und -köche zu fördern, zu fordern und für die Öffentlichkeit sichtbar zu machen. Und genau das haben wir in diesem Jubiläumsjahr noch einmal auf besondere Weise getan: Der Wettbewerb ist moderner, digitaler und auch jünger geworden. Zum ersten Mal durften in diesem Jahr nicht nur Auszubildende des dritten, sondern auch des zweiten Ausbildungsjahres teilneh-men. Eine tolle Entscheidung, denn gerade die Jüngeren haben gezeigt, dass Mut, Talent und Neugier keine Frage der Ausbildungsstufe sind.

Das neue Logo, die vereinfachten Anmeldeverfahren, die Kommunikation fast ausschließlich über Social Media – all das ist Ausdruck eines Wettbewerbs, der nicht stehenbleibt. Auch unsere Juroren, die heute Mise-en-Place, Technik, Geschmack und Anrichteweise bewertet haben, sind auf Facebook, Instagram und Co. unterwegs – offensichtlich sind wir auch dort in bester Gesellschaft.

Und modern war auch das, was Ihr geleistet habt, liebe Finalistinnen und Finalisten: Vom Vorstellungsvideo über Euren detaillierten Arbeitsplan bis hin zu den spannenden Halbfinals, bei denen Ihr innerhalb kürzester Zeit kreative Menüs zu vorgegebenen Warenkörben entwickeln musstet. Und heute das große Finale – dieses Mal in einer ganz besonderen Umgebung, an einem

Ort mit Industriegeschichte. Wo einst Maschinen ratterten, stehen heute sechs mobile Küchen von Austrian Food Trucks, ausgestattet mit allem, was es für diesen Wettbewerb gebraucht hat. Ihr habt auf engstem Raum ein Drei-Gang-Menü und Fingerfood zubereitet. Ein echtes Erlebnis für Euch – und ein starkes Bild für den kreativen Geist unseres Wettbewerbs.

Dazu kam noch ein anspruchsvoller Theorietest, Warenerkennung, Menüplanung – und das alles mit einem Warenkorb, den Ihr erst heute am Tag des Finales erfahren habt. Der vom Frischeparadies, Bos Food, Flora, Koppert Cress und Wiberg gefüllte Warenkorb enthielt mehr oder weniger erfreuliche Überraschungen: Die Vorspeise musste mit Aubergine und Trockenpflaume zubereitet werden, das Hauptgericht mit Kaninchen und Rote Beete und das Dessert mit Kafir Limette, weißer Schokolade und Honig. Beim Fingerfood, das auf Löffeln angerichtet werden musste, waren Jakobsmuschel und Granny Smith Pflicht - ein bisschen wie bei „The taste“. Was für eine Herausforderung – und was für beeindruckende Ergebnisse.

Die Menüs stellen uns die Finalistinnen und Finalisten nun selbst vor. Sie haben sich dafür extra schick in Schale geworfen – in bügelfrische Kochjacken von Kentaur, die eigens für diesen Wettbewerb von Hamburgs Stickerei personalisiert und gebrandet wurden. *(Die Auszubildenden stellen sich, ihren Betrieb und ihr Finalmenü vor)*

- David Stadler | Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden
- Dennis Straubmüller | Posthotel Alexander Herrmann, Wirsberg
- Isabelle Lorenz | Hotel Telegraphenamt, Berlin
- Jonas Tamm | Maritim proArte Hotel, Berlin
- Jula Fenella Kutsche | Maritim Hotel, Köln
- Moritz Range | Traube Tonbach, Baiersbronn

Liebe Isabelle und Jula, lieber David, Dennis, Jonas und Moritz! Ihr habt Außergewöhnliches geleistet. Ihr kommt aus ganz unterschiedlichen Betrieben, bringt ganz verschiedene Voraussetzungen mit – und seid Euch auf Augenhöhe begegnet. Das ist nicht nur gestern Abend beim gemeinsamen Barbecue aufgefallen, sondern auch heute in der „Küche“. Was dort abging, sehen wir jetzt. *(Es folgt: Film mit Wettbewerbsimpressionen)*

Wir haben es gerade gesehen: Unsere Azubis haben alles für ihren Erfolg in die Waagschale geworfen. Was auch unseren Juroren nicht entgangen ist. Fragen wir doch mal nach, wie sie den Tag erlebt haben. Die Jury A bewertete die Menüerstellung, Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und Materialverwertung sowie die Arbeitstechnik. Mit dabei waren:

- Marvin Böhm | Souschef im 3-Sterne-Restaurant Aqua des Ritz-Carlton Hotels Wolfsburg
- Matias Uhlig | Culinary Director bei Capital Catering in Berlin
- Hans-Peter Achenbach | Mitglied der Geschäftsleitung bei der
- Rudolf Achenbach Delikatessen Manufaktur in Sulzbach
- Mira Maurer | Selbstständige Pop-up Köchin für Privat-, Event-, Show-Catering und TV
- Bernd Zehner | Inhaber der Kochwerkstatt sowie Lokalpatriot, Koch, Content-Creator und Internetpersönlichkeit aus Frankfurt.
- Dominik Wetzel |CEO bei redRockcooking sowie Food-Experte, Travel-Chef und Vertriebler aus Bad Münster

(Es folgt: Fragerunde mit den Jury-Mitgliedern)

Vielen Dank für diese Einblicke. Im Namen aller möchte ich Euch für die fachliche Unterstützung danken und ein kleines Präsent, zur Verfügung gestellt von Wiberg und der AMT Gastroguss, überreichen.

Wer sich heute schon ein wenig umgeschaut hat, hat vielleicht Preisträgerinnen oder Preisträger aus der Vergangenheit entdeckt. Es freut mich sehr, dass so viele heute unter uns sind: Leon Gabriel Tugui (2023), Anna-Lena Trabert (2022), Linda Vogt (2014), Max Zibis (2011), Frederik Minzlaff (2003), Michael Zopf (2001), Frank Bundschu (1998), Jürgen Koch (1982). Schön dass Ihr alle unserer Einladung gefolgt seid! Und darüber hinaus sind noch ganz viele Finalisten und Teilnehmer der Vorrunden bei uns. Ich finde das immer mega und es erfüllt uns mit Stolz und Freude, auf den Wettbewerb mit den Worten: „cool da habe ich mal mitgemacht“ angesprochen zu werden. Und es zeigt, wie groß diese Achenbach Preis-Familie ist. Jürgen Koch, darf ich Sie als heute Dienstältesten Titelträger gemeinsam mit meinem Vater zu mir bitten? *(Es folgt: Ein kurzes Interview mit Jürgen Koch und Bernd Moos-Achenbach)*

Nach so vielen Impressionen, Informationen und Empfehlungen bleibt mir noch eines: Danke zu sagen. Danke an all die, die diesen Wettbewerb möglich gemacht und unterstützt haben. Dazu gehören: die Ausbilder in den Betrieben; die Gastgebenden Berufsschulen, die in Aschaffenburg und Cuxhaven tolle Halbfinale ausgerichtet haben; die Geschäftsstelle des VKD und das Task Force Team für die Organisation der Halbfinale und die wirklich tolle Social Media Begleitung; unsere vielen Partner, die den heutigen Tag auf vielfältigste Weise unterstützt haben; unsere Kunden, deren Kaufkraft diesen Wettbewerb ermöglicht haben und mein Orga-Team, bestehend aus Doreen Oettel, Michael Laabs und Lorenzo Kleebach.

Da sich heute alles um gutes Essen dreht, danke ich natürlich auch unserem Leiter der Produktentwicklung Martin Beicht, der im Übrigen auch den Warenkorb ausgeheckt hat. Er und sein Team haben alles getan, um Sie nach der Siegerehrung aus den Trucks heraus nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Unterstützt werden wir dabei vom Frische Paradies zusammen mit Koppert Cress, Bos Food, Flora Food und der Eiszeit. Und sie werden sehen: Mit Streetfood hat unser Food Konzept heute nicht allzu viel zu tun. Und dank RAK Porcellain wird auch nicht auf Einweggeschirr angerichtet - ganz im Sinne der Nachhaltigkeit

Und was wäre ein gutes Essen ohne passende Getränke? Unsere Partner Bad Brückenauer Mineralbrunnen, die Bitburger Brauerei und die Weingüter Menger-Krug, Knewitz und Allendorf, bieten etwas für jeden Durst. Und dank der Firma Franke gibt es auch eine Coffeebar.

Was bleibt nach 50 Jahren Rudolf Achenbach Preis? Die Antwort ist ganz einfach: Begeisterung, Qualität – und der Glaube daran, dass die nächste Generation in unserer Branche mehr als bereit ist. Euch, liebe Nachwuchstalente, gratulieren wir von Herzen zu Euren großartigen Leistungen. Behaltet diesen Mut, diese Leidenschaft und den Teamgeist, den Ihr heute gezeigt habt. Und – ganz wichtig: Bleibt hungrig – nicht nur im kulinarischen Sinn.

Auch an alle Ausbilderinnen und Ausbilder habe ich eine große Bitte: Motivieren Sie Ihre Azubis weiterhin zur Teilnahme an Kochwettbewerben (optimalerweise natürlich an unserem). Es ist ein Investment in die Zukunft, das sich wirklich lohnt. Für alle Beteiligten. Und weitersagen hilft übrigens auch. Bevor wir nun zur Siegerehrung kommen, gebe ich das Wort an Daniel Schade, Präsident des VKD. *(Es folgt eine Rede des VKD-Präsidenten Daniel Schade, anschließend Fortsetzung Rede Katrin Achenbach)*

Ihr Lieben, was meint Ihr – wer von Euch hat heute den Titel erkocht? Die Entscheidung war wirklich knapp. Denn das Zeug zum Sieg hattet Ihr alle! Am Ende waren es manchmal nur kleine Details – ein kreatives Extra hier, ein kleiner Patzer da – die den Unterschied gemacht haben. Aber ganz ehrlich: Der wahre Gewinn gehört Euch allen. Erfahrung, Selbstvertrauen, fachliches Können – all das nehmt Ihr mit. Und das wird Euch in Eurer weiteren Entwicklung zugutekommen. Da bin ich mir ganz sicher.

Und es gibt noch mehr Grund zur Freude: Neben Ruhm und Ehre warten auf Euch alle gestaffelte Geldprämien. Und tolle Sachpreise: ein AHGZ-Abo vom Deutschen Fachverlag, ein personalisiertes Messerset von F. Dick, original Gourmet Whips von iSi, Gutscheine von Kentaur + Hamburgs Stickerei (Plätze 1 – 3) und natürlich die von der Deutschen Hotel Akademie gestifteten Hauptpreise für die drei Bestplatzierten. Wir begrüßen nun sehr herzlich Thomas Dähn, übrigens auch ein Finalist (2005), von der DHA. Er verrät uns, worauf sich alle drei Bestplatzierten freuen können. *(Es folgen Erläuterung DHA-Gutscheine 4.000 €/1. Platz, je 2.000 €/2.+3. Platz, anschließend Siegerehrung)*

Frankfurt, 13. Mai 2025
Es gilt das gesprochene Wort.

Alle Informationen, Pressetexte 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.ulrikesewing.de