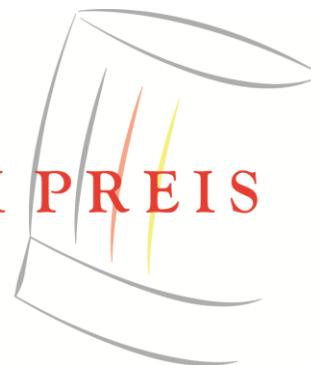


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

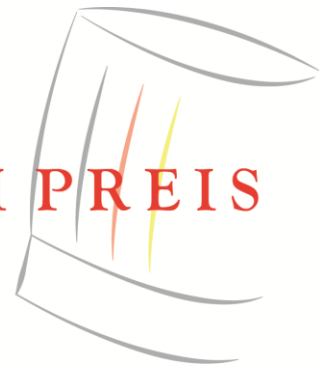
Rudolf Achenbach Preis Nachwuchsförderung seit 1975

Die Förderung des Nachwuchses ist der Familie Achenbach und Moos-Achenbach ein wichtiges Anliegen. Seit 1975 wird der Bundesjugendwettbewerb für junge Köchinnen und Köche von der Achenbach Delikatessen Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) organisiert. Dieser älteste, vom Firmengründer Rudolf Achenbach initiierte Wettbewerb der weißen Brigade ist zum jährlichen Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert avanciert. Seit Beginn wetteiferten weit über 39.000 junge Menschen um die Auszeichnung und attraktive Preise. 2018 wird der Rudolf Achenbach Preis zum 44. Mal in Folge ausgetragen.

Veranstalter des Jugendwettbewerbs auf Bundesebene	Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) Achenbach Delikatessen Manufaktur
Austragung	jährlich
Berechtigte zur Teilnahme	Auszubildende im Beruf Koch/Köchin im letzte Ausbildungsjahr, nicht älter als 25 Jahre (Stichtag: 01.01.1992)
1. Stufe Vorauswahl	Lokale Vorentscheidungen in 155 Zweigvereinen des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.
2. Stufe Vorentscheidung	9 regionale Vorentscheidungen der Landesverbände: Nord 10. April 2018 Berlin-Brandenburg 24. März 2018 Niedersachsen 24. Februar 2018 Nordrhein-Westfalen 03. März 2018 Mitteldeutschland 09. April 2018 Hessen 17. Februar 2018 West 17. Februar 2018 Baden-Württemberg 16. März 2018 Bayern 17. März 2018
3. Stufe Finale	Die Sieger/innen der 9 Vorentscheidungen kochen am 21./22. April 2018 im Frankfurt IB Hotel Frankfurter Warte die/den beste/n Nachwuchskoch/köchin aus. Sie werden im Rahmen eines festlichen Abends im Frankfurt in der Achenbach Delikatessen Manufaktur geehrt.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Aufgabenstellung	1. Theoretischer Teil mit 9 Fachfragen und 1 Rechenaufgabe
	2. Rohstofferkennung von 10 Produkten
	3. Zubereitung eines 4-Gang-Menüs (Details dazu und zum Warenkorb werden erst am Wettbewerbstag bekannt gegeben)
Preise:	1. Preis 1.000 EUR
	2. Preis 750 EUR
	3. Preis 500 EUR
	Alle weiteren je 250 EUR

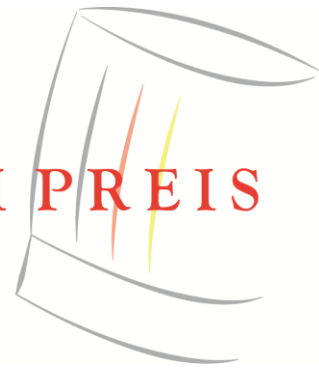
Darüber hinaus erhält jeder Teilnehmer/in der Endrunde einen Sachpreis.

Seit 1987 kann die Siegerin/der Sieger einen mehrwöchigen Aufenthalt in einem Hotel der Starwood Gruppe zur Erweiterung seiner Fachkenntnisse nutzen. Das Flugticket stellt das Haus Achenbach. Bisherige Reiseziele: Rio de Janeiro, Palma de Mallorca, Boston Mass., Edinburgh, Paris, Bahrein, Hong Kong, London, Stockholm, Bali, Lissabon, Peking, Rom, Wien, Helsinki, Dubai, Athen, Salzburg, Prag, Abu Dhabi und Istanbul

Die Sieger 1975 – 1994	1975 Rudolf Weininger , Hotel Deutscher Kaiser, München
	1976 Peter Neuner , Hotel Europäischer Hof, Heidelberg
	1977 Christian Weber , Hotel Partenkirchner Hof, G. Partenkirchen
	1978 Michael Wolf , Bundesbahngaststätten, Hannover
	1979 Nopadol Wongsarot , Hilton Hotel, Düsseldorf
	1980 Jürgen Guth , Staatl. Kurhaus, Bad Nauheim
	1981 Jürgen Grenz , Canadian Pacific Plaza Hotel, Hamburg
	1982 Jürgen Koch , Brauereigasthof Müller Pfaffenhofen
	1983 Anna Schwarzmann , Bayerischer Hof, München
	1984 Ursula Müller , Steigenberger Hotel, Berlin
	1985 Hinrich Schulze , Parkhotel Welfenhof, Hannover
	1986 Oliver Altherr , Steigenberger Hotel Graf Zeppelin, Stuttgart
	1987 Steffen Tobschall , Mövenpick im Casino Maschsee, Hannover
	1988 Michael Böhnke , Inter-Continental Hotel, Hamburg
	1989 Günter Wölfel , Romantik-Hotel Goldener Löwe, Auerbach
	1990 Detlef Gerner , Adidas-Sporthotel, Herzogenaurach
	1991 Rüdiger Frache , Lufthansa Service-Gesellschaft, Frankfurt/M.
	1992 Uwe Werner , Berlin Hilton Hotel, Berlin
	1993 Olaf Kosert , Berlin Hilton Hotel, Berlin
	1994 Tim Mälzer , Inter-Continental Hotel, Hamburg

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Die Sieger 1995 - 2017

- 1995 **Klaus Buderath**, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
1996 **Frank Schreiber**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
1997 **Katja B. Göbel**, Frankfurt Sheraton Hotel, Frankfurt am Main
1998 **Frank Bundschuh**, Brenner`s Park-Hotel, Baden-Baden
1999 **Daniel Schmidt**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2000 **Marian Schneider**, Residenz Kurhotel, Bad Wörishofen
2001 **Michael Zopf**, Fischrestaurant Sellmer, Hamburg
2002 **Verena Groß**, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
2003 **Frederik Minzloff**, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
2004 **Christian Schug**, Le Méridien Hotel, Nürnberg
- 2005 **Daniel Schöfisch**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2006 **Antonino Gullo**, Brenner`s Park-Hotel, Baden-Baden
2007 **Jessica Braun**, Restaurant Rosenau, Tübingen
2008 **Marc Kelka**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2009 **Tanja Stein**, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2010 **Michael Kübler**, Restaurant Staufeneck, Salach
2011 **Max Zibis**, Landwirtschaftliche Rentenbank, Frankfurt
2012 **Felix Weber**, Brenner`s Park-Hotel, Baden-Baden
2013 **Christine Baumann**, Hotel im Wasserturm, Köln
2014 **Linda Vogt**, Burg Staufeneck, Salach
- 2015 **Carsten Gambeck**, Öschberghof, Donaueschingen
2016 **Tobias Ernst**, Öschberghof, Donaueschingen
2017 **Katharina Rauscher**, Burg Staufeneck, Salach

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



Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
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