



STATUTEN FINALE

**RUDOLF
ACHENBACH
PREIS**

in Kooperation mit dem VKD

seit 1975

Er ist der bedeutendste Nachwuchswettbewerb für ambitionierte Köch:innen im zweiten oder dritten Ausbildungsjahr: 2025 feiert der **Rudolf Achenbach Preis** sein 50-jähriges Jubiläum. Der renommierte Kochwettbewerb vereint kulinarisches Können mit Nervenkitzel pur, bei dem die Auszubildenden zeigen, welche Skills in ihnen stecken: exzellentes Handwerk, ein umfassendes Verständnis für Zutaten und Aromen und die Fähigkeit, in stressigen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren. Mit dem Rudolf Achenbach Preis bieten der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) und die Achenbach Delikatessen-Manufaktur angehenden Kochtalenten seit 50 Jahren ein Karrieresprungbrett sowie die Gelegenheit, ihre Fähigkeiten, ihre Kreativität und ihr Können auf „großer Bühne“ zu präsentieren und sich mit den besten Köchinnen und Köchen von Morgen zu messen. Auf die Bewerbungsphase folgen die beiden Halbfinals im März. Beim Finale am 12./13. Mai 2025 in Frankfurt am Main entscheidet sich dann, wer Deutschlands beste Nachwuchsköchin oder beste Nachwuchskoch wird.

Frankfurt am Main, Februar 2025

Daniel Schade
Präsident
Verband der Köche
Deutschlands e. V.

Sulzbach (Taunus), Februar 2025

Katrin Achenbach
Mitglied der Geschäftsleitung
Rudolf Achenbach GmbH & Co.KG
Delikatessen Manufaktur



TRÄGER

Der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) organisiert die Bewerbungsphase sowie Halbfinals des Rudolf Achenbach Preis, das Finale organisiert die Rudolf Achenbach GmbH & Co.KG Delikatessen Manufaktur.

WER KANN TEILNEHMEN?

- Auszubildende in der Ausbildung zur Köchin/zum Koch im zweiten oder dritten Ausbildungsjahr
- Teilnehmende dürfen im Wettbewerbsjahr nicht älter als 27 Jahre sein.

Teilnahmeberechtigt sind Mitglieder im Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD). Die Mitgliedschaft ist im ersten Wettbewerbsjahr kostenfrei und wird danach in eine reguläre Mitgliedschaft umgewandelt. Es gelten die satzungsgemäßen Kündigungsbedingungen des VKD.

Für Kochauszubildende im zweiten Lehrjahr, die 2025 am Wettbewerb teilgenommen und das Finale nicht erreicht haben, ist eine erneute Teilnahme im folgenden Jahr möglich. Für alle anderen ist eine erneute Teilnahme ausgeschlossen.

ABLAUF DES WETTBEWERBS

Der Rudolf Achenbach Preis wird einmal jährlich ausgetragen. Der Ablauf erfolgt in drei Stufen:

- erste Stufe: Online-Bewerbung, Ausarbeitung eines Arbeitsablaufplans
- zweite Stufe: praktische Halbfinals
- dritte Stufe: Finale



3

STUFE 3: FINALE

Das Finale findet am 12./13. Mai 2025 in der Naxoshalle in Frankfurt am Main statt. Die sechs besten Nachwuchsköch:innen Deutschlands treten über zwei spannende Tage in Theorie und Praxis gegeneinander an.



FINALE: ANREISE

Die Finalist:innen mit ihren Begleitpersonen sowie die Juror:innen treffen am ersten Tag des Finals bis spätestens 14.30 Uhr am Hotel ein.



FINALE: AUFGABE

TAG 1

- Theorieprüfung: neun Fachfragen und eine Rechenaufgabe (Taschenrechner ist erlaubt)
- Warenerkennung: Erkennung von 10 Rohprodukten, davon eine Geruchsprobe
- BBQ in der Achenbach Delikatessen-Manufaktur

bis 14.30 Uhr	Eintreffen und Check-In im Hotel Alexander am Zoo Waldschmidtstraße 59-61, 60316 Frankfurt am Main
15.00 Uhr	Treffpunkt: Rezeption Abfahrt mit dem Bus nach Sulzbach zur Achenbach Delikatessen-Manufaktur Hauptstraße 106, 65843 Sulzbach
16.00 – 17.15 Uhr	Theoretische Prüfung anschließend Warenerkennung
19.00 Uhr	BBQ im Hause Achenbach



TAG 2

Die praktische Arbeit beginnt um 07.45 Uhr am zweiten Wettbewerbstag mit der Begehung der Foodtrucks, der Verlosung der Startnummern und Bekanntgabe der Warenkörbe.

Alle Finalist:innen erstellen unter Berücksichtigung der vorgegebenen Hauptkomponenten, die im kleinen Warenkorb stehen und für jeden separat gepackt sind, ein eigenes Menü. Hierzu steht den Finalist:innen ein Zeitlimit von 30 Minuten zur Verfügung. Die Hauptkomponenten der einzelnen Gänge müssen dabei auf dem Teller klar erkennbar sein. Die Verwendung von Produkten aus dem großen Warenkorb ist freigestellt. Die Bewertung dieser Menü-Ausarbeitung zählt mit zur praktischen Arbeit. Es dürfen nur die Produkte verwendet werden, die in den Warenkörben vorhanden sind.

07.45 Uhr	Begehung Wettbewerbslocation und Verlosung der Startnummern
08.15 Uhr	Bekanntgabe der Warenkörbe, Schreiben des Menüs
08.45 Uhr	Beginn der Arbeit in der Location
13.15 – 15.15 Uhr	Service: Fingerfood (für 6 Personen), Vorspeise, Hauptgang, Dessert (für 4 Personen)
ab 18.00 Uhr	Siegerehrung und After-Show-Event

Arbeitspausen können die Finalist:innen selbstständig bestimmen.

Arbeitsgeräte, die zur Zubereitung des Menüs erforderlich sind und nicht vom Veranstalter bereitgestellt werden, müssen selbst mitgebracht werden – zum Beispiel Messer, Sparschäler, Paletten, Förmchen, Silikonmatten sowie elektrische Kleingeräte wie Thermomix, Sous Vide Stick, Pacojet, Handmixer, Pürierstab oder Ähnliches.

Grundrezepte oder Rezeptbücher dürfen als Hardcopy mitgebracht und verwendet werden. Die Nutzung von digitalen Geräten ist nicht gestattet. Nicht mitgebracht werden dürfen Lebensmittel in jeglicher Form (fertige Fonds, Schokoladenteile, Gewürze, Texturgeber, Farbstoffe, etc.).



FINALE: JURY

Die Jurymitglieder werden von Achenbach und dem VKD benannt. Bei der Auswahl der Juror:innen achten die Veranstalter darauf, dass niemand in die Jury berufen wird, deren/dessen Auszubildende/r oder Schüler/in an der Endrunde teilnimmt.



FINALE: EINLADUNG DER GÄSTE UND FINALIST:INNEN

Teilnehmende des Finals (die sechs Besten der Halbfinals), deren Begleitpersonen (z. B. Ausbilder:in oder Jugendwart:in), Juror:innen und Gäste werden von Achenbach schriftlich eingeladen. Die persönlichen Einladungen sind nicht übertragbar.



FINALE: BEWERTUNG

Theorie		
• Fachfragen und Rechenaufgaben		10
• Warenerkennung		5
Summe		15
<hr/>		
Praktische Arbeit		
• Menüausarbeitung		5
• Mise-en-place		5
• Zeiteinteilung und Sauberkeit		10
• Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung		10
• Arbeitstechniken		15
Summe Jury A		45
<hr/>		
• Finger Food	- Anrichteweise	3
	- Geschmack	7
• Vorspeise	- Anrichteweise	3
	- Geschmack	7
• Hauptgang	- Anrichteweise	3
	- Geschmack	7
• Dessert	- Anrichteweise	3
	- Geschmack	7
Summe Jury B		40
<hr/>		
Total gesamt		100



FINALE: **PREISE**

Folgende Preise können die Teilnehmenden des Finals gewinnen:

1. Preis	1.000 Euro
2. Preis	750 Euro
3. Preis	500 Euro
alle weiteren je	250 Euro

Die Preisgelder und Urkunden werden von der Achenbach Delikatessen Manufaktur zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus erhalten alle Finalist:innen Sachpreise.



FINALE: **KOSTENÜBERNAHME**

Alle Finalteilnehmenden, eine Begleitperson und die Jurymitglieder erhalten für die gemeinsame Anreise im Pkw 0,30 Euro/km. Bei Anreise mit dem Zug wird die Fahrkarte 2. Klasse gegen Vorlage der Rechnung oder der Fahrkarte erstattet. Kosten für einen Mietwagen sowie Parkkosten werden nicht übernommen. Die Abrechnung und Erstattung dieser Kosten erfolgt durch den VKD.

Die Kosten für Übernachtung und Frühstück der Finalteilnehmenden, der Begleitpersonen und der Jurymitglieder trägt Achenbach. Die Reservierung erfolgt durch Achenbach. Private Nebenkosten wie Telefon, Minibar, TV etc. werden bei Abreise selbst geregelt. No-Shows werden nicht übernommen.

Alle Infos gibt es auf www.bit.ly/RAP-wettbewerb.
Bei Fragen schreib uns an RAP@vkd.com.

SIEGER:INNEN AUS 50 JAHREN RUDOLF ACHENBACH PREIS

- 2024 Nicolas Schramm, Hygge Brasserie & Bar, Hamburg
- 2023 Leon Gabriel Tugui, Brasserie Nitz, Nürnberg
- 2022 Anna-Lena Trabert, Broermann Health & Heritage Hotels, Königstein
- 2021 ausgesetzt
- 2020 ausgesetzt
- 2019 Anna Stocker, Brenner's Park-Hotel, Baden-Baden
- 2018 Hanna Lehmann, La Bouchée, Chemnitz
- 2017 Katharina Rauscher, Burg Staufeneck, Salach
- 2016 Tobias Ernst, Öschberghof, Donaueschingen
- 2015 Carsten Gambeck, Öschberghof, Donaueschingen
- 2014 Linda Vogt, Burg Staufeneck, Salach
- 2013 Christine Baumann, Hotel im Wasserturm, Köln
- 2012 Felix Weber, Brenner's Park-Hotel, Baden-Baden
- 2011 Max Zibis, Landwirtschaftliche Rentenbank Frankfurt, Frankfurt
- 2010 Michael Kübler, Burg Staufeneck, Salach
- 2009 Tanja Stein, Berlin Hilton Hotel, Berlin
- 2008 Marc Kelka, Berlin Hilton Hotel, Berlin
- 2007 Jessica Braun, Restaurant Rosenau, Tübingen
- 2006 Antonio Gullo, Brenner's Park Hotel & Spa, Baden-Baden
- 2005 Daniel Schöfisch, Berlin Hilton Hotel, Berlin
- 2004 Christian Schug, Le Méridien Hotel, Nürnberg
- 2003 Frederik Minzlauff, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
- 2002 Verena Groß, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
- 2001 Michael Zopf, Fischrestaurant Sellmer, Hamburg
- 2000 Marian Schneider, Kurhotel Residenz, Bad Wörishofen
- 1999 Daniel Schmidt, Berlin Hilton Hotel, Berlin
- 1998 Frank Bundschu, Brenner's Parkhotel, Baden-Baden
- 1997 Katja B. Göbel, Frankfurt Sheraton Hotel, Frankfurt am Main
- 1996 Frank Schreiber, Berlin Hilton Hotel, Berlin
- 1995 Klaus Buderath, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
- 1994 Tim Mälzer, Inter-Continental Hotel, Hamburg
- 1993 Olaf Kosert, Berlin Hilton Hotel, Berlin
- 1992 Uwe Werner, Berlin Hilton Hotel, Berlin
- 1991 Rüdiger Frache, Lufthansa Service-Gesellschaft, Frankfurt am Main
- 1990 Detlef Gerner, Adidas-Sporthotel, Herzogenaurach
- 1989 Günter Wölfel, Romantik Hotel Goldener Löwe, Auerbach/Oberpfalz
- 1988 Michael Böhnke, Inter-Continental Hotel, Hamburg
- 1987 Steffen Tobschall, Mövenpick im Casino Maschsee, Hannover
- 1986 Oliver Altherr †, Steigenberger Hotel Graf Zeppelin, Stuttgart
- 1985 Hinrich Schulze, Parkhotel Welfenhof, Hannover
- 1984 Ursula Müller, Steigenberger Hotel, Berlin
- 1983 Anna Schwarzmann, Bayerischer Hof, München
- 1982 Jürgen Koch, Brauereigasthof Müllerbräu, Pfaffenhofen
- 1981 Jürgen Genz, Canadian Pacific Hotel, Hamburg
- 1980 Jürgen Guth, Staatliches Kurhaus, Bad Nauheim
- 1979 Nopadol Wongsarot, Hilton Hotel, Düsseldorf
- 1978 Michael Wolf, Bundesbahnhof- und Hauptbahnhofsgaststätten, Hannover
- 1977 Christian Weber, Hotel Patenkirchner Hof, Garmisch Patenkirchen
- 1976 Peter Neuner, Hotel Europäischer Hof, Heidelberg
- 1975 Rudolf Weiniger, Hotel Deutscher Kaiser, München