

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Rede von Katrin Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 13.05.2017

Liebe Finalisten, sehr geehrter Herr Präsident,
guten Abend meine Damen und Herren,

ich möchte Sie sehr herzlich zum Finale des Rudolf Achenbach Preises, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbands der Köche Deutschlands, willkommen heißen. Zum ersten Mal in der 43-jährigen Wettbewerbsgeschichte versammeln wir uns zur Siegerehrung in den heiligen Hallen unserer Manufaktur. Hier werden überwiegend in Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail unsere Spezialitäten gefertigt. Sie werden mir sicher beipflichten: Es gibt kaum einen besseren Ort, der eine Parallele zum heutigen Wettbewerb zieht.

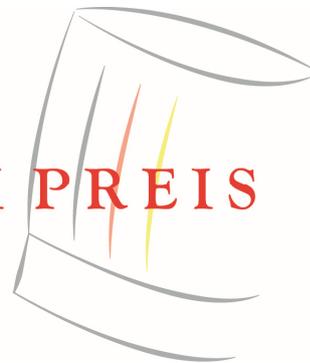
Auch wenn das Reglement des Rudolf Achenbach Preises der gastronomischen Entwicklung immer wieder angepasst wurde, standen dabei stets die fachlichen Aspekte des Kochens im Vordergrund. Doch es gibt auch Veränderungen abseits der Küche, die uns zum Umdenken bewegen. Der Umgang und die Kommunikation miteinander haben sich mit den Jahren gewandelt. Es gibt nur noch wenige unter uns, die ihre persönlichen und beruflichen Kontakte nicht auf XING, Facebook, WhatsApp oder Snapchat pflegen. Auch der Rudolf Achenbach Preis hat eine facebook-Page, die sich immer über Abonnenten, Likes und Shares freut.

Für Berufsein- und -aufsteiger wird Networking immer wichtiger. Online, aber auch offline. Unser Motto für den heutigen Abend lautet daher „MEET and grEAT“. Wir möchten in einem legeren, aber nicht weniger würdevollen Rahmen unsere Finalisten ehren und uns allen ein Forum für Genuss und anregende Gespräche schaffen.

Unseren Nachwuchstalenten möge dieses Wochenende als Sprungbrett für ihre Karriere dienen. Nicht nur, indem sie sich mit ihren super Ergebnissen empfehlen. Sie sollen viele neue Kontakte knüpfen, potenzielle Arbeitgeber kennenlernen und weitere Tätigkeitsfelder eines Koches ausloten. Nutzt diese Chance. Der Wettbewerb holt Euch früher oder später wieder ein und da können – das wissen wir alle – persönliche Kontakte Gold wert sein.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Konkurrenzdruck war auch heute in der Küche spürbar und es ist bemerkenswert, mit welcher Professionalität und Empathie Ihr diese Situation gemeistert habt. Aus fachlicher Sicht habt Ihr nach den Vorentscheiden nochmal einen Sprung nach vorn getan. Insofern war der Wettbewerb sicher auch ein gutes Training für die bevorstehenden Abschlussprüfungen. Dafür wünschen wir Euch schon jetzt viel Erfolg.

Organisation und Vorbereitung des RAP verlangt allen Beteiligten so einiges ab. Ihr großes Engagement bei wachsenden Verpflichtungen ist daher von unschätzbarem Wert. Im Namen meiner Familie möchte ich mich zu allererst bei unseren Finalisten und damit stellvertretend auch bei allen Wettbewerbsteilnehmern dafür bedanken, dass sie diese Herausforderung angenommen haben. Ohne sie wären wir heute alle nicht hier.

Unser Dank gilt insbesondere auch

- den Zweigverbänden und den gastgebenden Häusern,
- den Ausbildern und Kollegen in den Betrieben, die ihrem Nachwuchs die Wettbewerbsteilnahme ermöglicht und fachlich zur Seite gestanden haben,
- den Fachlehrern in den Schulen,
- dem Verband und seinen Mitgliedern,
- den Medien, die mit ihren Berichten die Werbetrommel für uns rühren. Ganz großes Kino gibt es übrigens morgen ab 11:00 Uhr. Dann sind unsere Finalistinnen und Finalisten im ZDF Fernsehgarten zu Gast. Also unbedingt einschalten oder in der ZDF Mediathek anschauen.
- Unser weiterer Dank gilt unseren Kunden, denn als finanzieller Träger dieses Wettbewerbes können wir diese Aufgabe nur erfüllen, wenn die Hotellerie, Gastronomie und Catering auch in Zukunft auf unsere Produkte vertrauen,
- dem Organisations-Team, bestehend aus Frau Oettel, Herrn Laabs, Herrn Cieslak, Herrn Protte und Herrn Mais, deren Geduld in diesem Jahr auf eine besonders harte Probe gestellt wurde,
- allen unseren Mitarbeitern, ohne deren Einsatz wir unsere Manufaktur für den heutigen Abend nicht hätten herrichten können
- und last but not least unseren vielen Partnern, die mit ihrer Präsenz, ihren Produkten und Dienstleistungen den Wettbewerb und den heutigen Abend unterstützen: AMT Gastroguss, Chamaeleo Eventsupport, Ingo Holland – Altes Gewürzamt, iSi, Lavazza, Keltenhof, Profimiet, RAK Porzellan, Menger-Krug, Wüsthof und workers friend. Habe ich jemanden vergessen? Ja, aber dazu kommen wir später.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Auf zur Deutschlandreise!

Die begann in diesem Jahr ungewöhnlich früh und entpuppte sich als echter Zickzack-Kurs. Der Auftakt der Vorentscheide auf Landesebene fand bereits im Februar in Trier statt. Beim LV West hat dann sogleich eine Dame gezeigt, wo der Barthel den Most holt. Christin Hook aus dem Favorite Parkhotel Mainz hat es ins Finale geschafft.

Von der Mosel ging es, wie schon im letzten Jahr, direkt an die Waterkant ins Nordseeheilbad Cuxhaven, wo sich im LV Niedersachsen Henrik Sudenfeld einen Startplatz im Finale erobert hat. Er kocht im Hotel Gut Thansen in der Lüneburger Heide.

Nach einer kleinen Verschnaufpause folgte nahe der Heimat in Frankfurt der Vorentscheid des LV Hessen. Biagio Schiliro aus dem Casino der Landwirtschaftlichen Rentenbank in Frankfurt hat auch heute alles daran gesetzt, nach Max Zibis im Jahr 2011 den Rudolf Achenbach Preis wieder in die Region zu holen. Mal sehen, ob es geklappt hat.

Den Kater der Gastro Vision noch in den Muskeln machte ich mich von Hamburg direkt auf den Weg nach Leipzig zum LV Mitteldeutschland. Aus dem Chemnitzer Hotel- und Boardinghouse „Alexanders“ trat heute Maximilian Lermer an.

Nur wenige Kilometer weiter nordöstlich wurde der Sieger im Vorentscheid des LV Berlin-Brandenburg ermittelt: Hendrik Wegener. Er lernt sein Handwerk im Hilton Hotel Berlin. Das Hilton und den Rudolf Achenbach Preis verbindet übrigens mit 7 Siegen und vielen Finalteilnahmen eine große Wettbewerbstradition.

Nach einer Stippvisite in Sulzbach ging es nur wenige Tage später in die Schwäbische Alb und von dort mitten in den „Pott“. Im Entscheid des LV Baden-Württemberg hat sich erneut eine Auszubildende von der Burg Staufeneck in Salach für das Finale qualifiziert: Ob Katharina Rauscher in die Fußstapfen von Linda Vogt, der Siegerin von 2014, treten konnte? In wenigen Minuten werden wir es wissen.

Beim Vorentscheid des LV Nordrhein-Westfalen in Dortmund, hat sich Fabian Krumnow ins Finale gekocht. Er lernt im Hotel SportSchloß Velen. Wer Velen nicht kennt: es liegt im westlichen Münsterland, einem Eldorado für Radsportler.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Und wieder stand eine Messe auf dem Terminplan: Diesmal die WTCE in Hamburg, die ich zum Glück mit dem Vorentscheid des LV Nord in Kiel verbinden konnte. Erneut hat sich ein Auszubildender aus dem Kempinski Hotel Atlantic in Hamburg fürs Finale qualifiziert. Auch sein Name ist hanseatisch: Nils Hansen!

Meine letzte Station war Donauwörth, wo der Vorentscheid des LV Bayern ausgetragen wurde. Benno Huber blieb im Vergleich zu allen anderen Finalistinnen und Finalisten die wenigste Zeit, durch Training für den heutigen Tag noch eine Schippe drauf zu legen. Aber ich bin mir sicher, dass seine Kollegen im „Restaurant August und Maria“ im Brauereigasthof Aying ihn dabei bestens unterstützt haben.

Liebe Finalistinnen und Finalisten,

es ist geschafft. Gestern habt Ihr bereits eine Theorieprüfung und die Warenerkennung von 10 Produkten, davon eine Sensorikprüfung, absolviert. Heute Morgen um 7.30 begann der praktische Teil. Ihr hattet die Aufgabe, innerhalb von 30 Minuten ein 4-Gang-Menü zu kreieren und dieses innerhalb von 6 Stunden zu kochen und anzurichten.

Das Geheimnis um den Warenkorb haben wir traditionsgemäß erst am Wettkampftag gelüftet. Die Vorspeise musste aus Rahm-Joghurt, Salatgurke und Nordseekrabben zubereitet werden. Für das Zwischengericht waren Spargel und Pasta zu verarbeiten und als Hauptgang musste Bresse-Poularde und Mais in Variation serviert werden. Zum Dessert waren eure Ideen zu Chiasamen und Basilikum gefragt. Ihr alle habt diese Pflichten erfüllt und mit der Kür Eure Individualität und Kreativität eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Werfen wir nun einen gemeinsamen Blick in die Küche. *(Es folgt ein Film.)*

Die Ergebnisse stellen unsere Finalistinnen und Finalisten selbst vor.
(Es folgt die Vorstellung der Menüs durch die Teilnehmer.)

Unsere jungen Talente haben unter den kritischen Augen unserer Wettbewerbsjury wirklich alles gegeben. Die Jury A schaute Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes auf die Finger und bewertete die Menüerstellung, Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und Materialverwertung sowie die Arbeitstechnik. Ich bitte Hans-Peter Tuschla, Thomas Hartmann und Christoph Brandstätter zu mir. Die Jury B bewertet die Anrichteweise und den Geschmack der Menüs. Ich bitte Maria Groß, Stephan Frettlöh und André Stolle ebenfalls zu mir.
(Es folgt ein kurzes Interview mit den Jury-Mitgliedern.)

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Wir nähern uns der Siegerehrung, freuen uns aber zunächst auf die Rede des Präsidenten des Verbandes der Köche Deutschlands, Andreas Becker. *(Es folgt eine Rede.)*

Lieber Andreas, herzlichen Dank für deine Worte. Und nun zum Höhepunkt des Abends.

Auch wenn es heute nicht für alle zum ganz großen Erfolg gereicht hat: Vor uns stehen die neun besten Nachwuchstalente Deutschlands. Andreas Otto (dt. Portrait-Karikaturist) hat einmal gesagt: „Talent ist keine Glücksache, sondern der starke Wille, seine wahren Leidenschaften zu entdecken, an sie zu glauben und konsequent zu entwickeln“. Was das bedeutet, habt Ihr heute eindrucksvoll bewiesen. Herzlichen Glückwunsch Euch allen.

Das zweite Highlight des Wettbewerbs, den Hauptgewinn, haben wir bisher immer nach dem Zwischengang serviert. Aus logistischen Gründen greifen wir dem heute vor und auch bei Art und Inhalt des Siegerpreises brechen wir mit der Tradition. Neben der Förderung wollen wir unseren Nachwuchs auch zukunftsfest machen und den Blick auf die weitere Karriereplanung richten. Das Berufsbild eines Kochs ist so vielseitig und mit dem passenden Know-how unglaublich chancenreich. Wir wollen uns daher für kontinuierliche Fortbildung und den Erwerb von Zusatzqualifikationen stark machen und freuen uns außerordentlich, Herrn Harald Becker, den Schulleiter der WIHOGA Dortmund und seine Frau begrüßen zu dürfen. *(Es folgt die Preisübergabe durch Herrn Becker)*

- 2.+3.Preis: je ein Gutschein für ein Tagesseminar im Rahmen der WIHOGA Sommerakademie im Wert von 299 €
- 1.Preis: Stipendium für eine 2-jährige Management-Weiterbildung zum/zur Staatl. gepr. Betriebswirt/in (Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe) im Wert von 4.500 €

Niemand wird heute leer ausgehen. So erhalten alle Finalisten neben Geldpreisen auch tolle Sachpreise: ein AHGZ-Abo, ein Curry-Gewürzset von Ingo Holland, eine Lavazza-Kaffeemaschine, ein Wüsthoff-Messer mit Namensgravur, und – Sie haben es vielleicht alle schon an unseren Nachwuchstalenten gesehen – ein modernes Kentaur-Kochhemd, das auch außerhalb der Küche eine gute Figur macht. Als kleine Erinnerung an einen großen Tag gibt es außerdem den obligatorischen Speicherstick mit allen Menübildern. Und ein Flachbild-TV zum Anschauen gehört natürlich auch dazu.

Liebe Gäste, bevor wir nun zum MEET and grEAT übergehen, möchte ich noch einige organisatorische Hinweise loswerden. Unser Team hat wirklich keine Mühen gescheut, um den heutigen Abend in einer authentischen Umgebung ausrichten zu können. Herr Cieslak ist in die

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Rolle des Catering-Managers geschlüpft und hat ein exklusives Menü für uns kreiert. Unser Service vom Teller bis zum Gast wird heute von einer Crew aus Mitarbeitern unserer Manufaktur, dem VKD Jugendteam Frankfurt und dem Chamaeleo Eventsupport geleistet. Haben Sie also ein wenig Nachsicht, wenn etwas einmal nicht so reibungslos von der Hand geht, wie Sie es gewohnt sind. Schließlich sind wir eine Manufaktur und keine Eventagentur.

Unser Menü wird an verschiedenen Stationen zubereitet und angerichtet. Für den Verzehr in jeder Lebenslage haben Sie spätestens beim Platznehmen diesen Göffel in die Hand genommen. Damit sind sie von der Vorspeise bis zum Dessert bestens gerüstet. Passen Sie also gut darauf auf. Wer heute den Göffel abgibt, bekommt nichts mehr zu essen. In diesem Sinne: Uns allen einen genussvollen Abend mit interessanten Gesprächen und natürlich die eine oder andere Inspiration durch die Produkte unseres Hauses.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Frankfurt, 13. Mai 2017
(Es gilt das gesprochene Wort)

Alle Informationen, Preetexte 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
Katrln Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrln.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