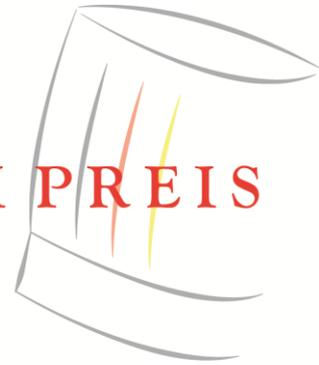


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Wer fährt zum 43. Finale nach Frankfurt?

Zwei weibliche und sieben männliche Auszubildende aus ganz Deutschland, die kurz vor ihrer Abschlussprüfung zum Koch/zur Köchin stehen, kämpfen am 12./13. Mai 2017 in Frankfurt um eine der begehrtesten Branchen-Auszeichnungen: den 43. Rudolf Achenbach Preis.

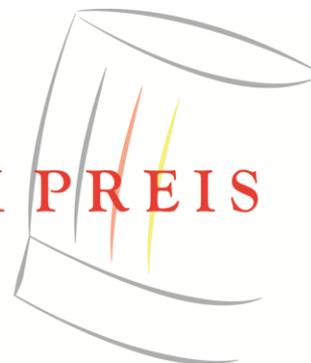
Dass alle neun FinalteilnehmerInnen auf höchstem Niveau kochen können, haben sie in der Vorrunde eindrucksvoll bewiesen. Schon dort waren die Bedingungen nicht einfach, denn das Geheimnis um den Warenkorb – ob Landesvorentscheid oder Finale – wird immer erst am Wettkampftag gelüftet. „Diese Unkenntnis unterscheidet unseren Wettbewerb von allen anderen und erschwert das Training enorm. Sich auf eine einzige Strategie zu konzentrieren kann da schnell ins Auge gehen“, erläutert Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Mitglied der Geschäftsführung, die extrem hohen Anforderungen an Fachwissen, Arbeitstechnik, Kreativität und Flexibilität. Diese sind auch beim 4-gängigen Final-Menü gefragt, das innerhalb von sechs Stunden zu kochen und anzurichten ist.

Die sechsköpfige Fachjury ist wieder einmal hochkarätig besetzt. Mit dabei ist unter anderem Spitzenköchin Maria Groß (Restaurant Bachstelze, Erfurt), die aktuell als Jurorin in der Fernsehshow „Grill den Hensler“ mitwirkt und sich kürzlich bei „Kitchen Impossible“ ein hartes Duell mit Tim Mälzer, dem Gewinner des Rudolf Achenbach Preises 1994, lieferte.

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. In diesem etablierten, nach strengen Statuten durchgeführten und mit attraktiven Preisen dotierten Wettbewerb haben weit über 38.000 junge Menschen ihre Fähigkeiten unter Beweis gestellt. Interessenten wenden sich für eine Teilnahme an ihren örtlichen VKD Zweigverein.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

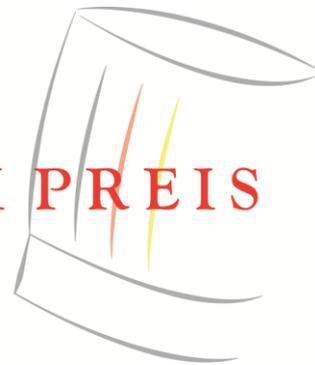


Die Finalisten des Rudolf Achenbach Preises 2017

Landesverband	Finalist/in	Betrieb	Verein
West	Christin Hoock	Favorite Parkhotel Mainz	Bund der Köche Mainz e.V.
Niedersachsen	Henrik Sudenfeld	Hotel Gut Thansen, Soderstorf	Köcheclub Lüneburger Heide e.V.
Hessen	Biagio Schiliro	Landwirtschaftliche Rentenbank, Frankfurt	Verein der Köche Frankfurt e.V.
Mitteldeutschland	Maximilian Lermer	Hotel und Boardinghouse « Alexanders », Chemnitz	Verein Chemnitzer Köche 1898 e.V.
Berlin-Brandenburg	Hendrik Wegener	Hilton Hotel Berlin	Verein der Köche der Hauptstadt Berlin e.V.
Baden-Württemberg	Katharina Rauscher	Burg Staufeneck, Salach	Kochverein Göppingen e.V.
Nordrhein-Westfalen	Fabian Krumnow	Hotel SportSchloß Velen, Velen	Köcheclub Münsterland e.V.
Nord	Nils Hansen	Hotel Atlantic Kempinski, Hamburg	Kochklub Gastronom Hamburg e.V.
Bayern	Benno Huber	Restaurant August und Maria im Brauereigasthof Aying, Aying	Verein der Köche Tegernsee - Schlierseer Tal e.V.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



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