



Presseinformation

Rudolf Achenbach Preis 2026: Svea Marie Kropp gewinnt renommierten Nachwuchswettbewerb

Svea Marie Kropp, Auszubildende im The Fontenay, Hamburg ist Gewinnerin des Rudolf Achenbach Preises 2026. Im Finale des renommierten Nachwuchswettbewerbs überzeugte die 24-Jährige mit Kreativität, handwerklichem Können und Nervenstärke und setzte sich gegen **Leonie Maier** vom 1950 Bio-Fine-Dining-Restaurant, Hayingen (2. Platz) sowie **Shakhrizoda Bakhodirova** vom Landhotel Voshövel GmbH, Schermbeck (3. Platz) durch.

Mit großer Leidenschaft, beeindruckender Kreativität und handwerklichem Können haben fünf Finalistinnen und ein Finalist in der Frankfurter Naxoshalle ihr außergewöhnliches Talent unter Beweis gestellt. Der traditionsreiche Wettbewerb für Köchinnen und Köche in der Ausbildung, der gemeinsam mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) durchgeführt wird, fand erneut in der besonderen Atmosphäre der ehemaligen Industriehalle statt – einer Location, die mit ihrem urbanen Charme und herausfordernden Wettbewerbsbedingungen bereits im vergangenen Jahr großen Anklang bei Teilnehmenden, Gästen und Jury gefunden hatte.

„Wer unseren Wettbewerb über die Jahre verfolgt hat, wird festgestellt haben: Er ist moderner, digitaler und jünger geworden – und auch deutlich weiblicher“, betonte Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Wettbewerbsinitiators Rudolf Achenbach bei der Siegerehrung. Auch das VKD-Präsidium mit Joachim Elflein und Thorben Grünbau hob die besondere Bedeutung des Wettbewerbs für den Kochnachwuchs hervor: „Viele ehemalige Teilnehmende haben beeindruckende Wege eingeschlagen – und vielleicht haben wir heute schon die nächsten großen Persönlichkeiten unserer Branche kennengelernt. Darauf sind wir als Verband besonders stolz.“

Seit 2025 dürfen Auszubildende des zweiten und dritten Ausbildungsjahres teilnehmen – eine Entscheidung, die sich eindrucksvoll bestätigt hat: Rund ein Drittel aller Teilnehmenden der Halbfinals 2026 befand sich im zweiten Ausbildungsjahr, eine Teilnehmerin schaffte sogar den Sprung bis ins Finale. Besonders erfreulich zeigte sich zudem die Entwicklung bei den Teilnehmenden: Bereits in den Halbfinals lag die Verteilung zwischen männlichen und weiblichen Teilnehmenden bei etwa 50:50.

Die sechs Nachwuchstalente hatten sich zuvor in spannenden Halbfinals in Düsseldorf, Fulda und Osnabrück mit kreativen Drei-Gang-Menüs ins Finale gekocht. Bereits am ersten Finaltag wurde ihr theoretisches Wissen mit Fachfragen und anspruchsvoller Warenerkennung geprüft. Der Höhepunkt folgte am zweiten Tag mit dem finalen Wettkochen: Unter den Augen einer hochkarätigen Fachjury bereiteten sie innerhalb von sechs Stunden ein Drei-Gang-Menü sowie Fingerfood zu. Gekocht wurde auf engstem Raum in Foodtrucks mit einer besonderen Herausforderung: Der Warenkorb wurde erst unmittelbar vor dem Finalkochen bekannt gegeben.



Bei aller Konkurrenz überzeugten die Teilnehmenden durch Können und professionelles Auftreten. „Mut, Talent und Neugier hängen nicht vom Ausbildungsjahr ab. Entscheidend sind Motivation, Ehrgeiz und der Wille, etwas zu gestalten“, hieß es in der Ansprache von Katrin Achenbach zur Siegerehrung – ganz im Sinne des Wettbewerbsmottos „Fördern und Fordern“ von Rudolf Achenbach.

Alle Finalteilnehmenden erhielten gestaffelte Geld- und Sachpreise, die von Partnern der Gastronomiebranche zur Verfügung gestellt wurden. Darüber hinaus engagierte sich die Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG unter anderem mit der Auslobung des mit 500 Euro dotierten „**Natura Better Use Award**“, der an die Zweitplatzierte **Leonie Maier** für besonders nachhaltiges Arbeiten verliehen wurde.

Die drei Bestplatzierten erhielten darüber hinaus Förderpreise der Deutschen Hotelakademie für Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen: Der Hauptpreis umfasst einen Gutschein im Wert von 4.000 Euro, die Zweit- und Drittplatzierten erhielten Gutscheine im Wert von jeweils 2.000 Euro.

Das Finalmenü 2026 von Svea Marie Kropp:

Choux au Craquelin mit Saiblingstatar und Granatapfelcreme

Sanddorn-Parmesan-Creme Brûlée mit gepickeltem Kohlrabi
Gurkensalat und Essigkaviar

Sous-vide gegarter Lammrücken mit Paprikaschaum
geröstetem Lauch, Selleriechutney, Sellerietortellini
Erbsenpüree und Kartoffelring

Matcha-Panova mit Rhabarberkompott und Sud
weißes Schokoladen Espuma, Himbeer-Joghurteis



Die Finalteilnehmenden 2026

1. Platz: **Svea Marie Kropp** | The Fontenay, Hamburg | 3. Lehrjahr
2. Platz: **Leonie Maier** | 1950 Bio-Fine-Dining-Restaurant, Hayingen | 3. Lehrjahr
3. Platz: **Shakhrizoda Bakhodirova** | Landhotel Voshövel GmbH, Schermbeck | 2. Lehrjahr

4. Plätze:

Dennis Weinert | Traube Tonbach, Baiersbronn | 3. Lehrjahr
Isabelle Hatesuer | Gasthaus Müller, Barsinghausen/Göxe | 3. Lehrjahr
Maike Hohndorf | Dorint Hotel Frankfurt/Oberursel | 3. Lehrjahr

Die Jury 2026

Anne Brandes | Restaurant Cornelia Poletto, Hamburg
Alexander Oos | Inhaber Wein- und Tafelhaus, Trittenheim an der Mosel
Hans-Peter Achenbach | Geschäftsleitung Achenbach Delikatessen Manufaktur, Sulzbach
Lisa Angermann | Inhaberin Restaurant Frieda, Leipzig
Max Herzog | Senior Executive Chef Culinary Excellence Gate Gourmet GmbH Deutschland
Bernhard Kampmann | Geschäftsführer Schlichte Hof und Kampmann Catering & Event, Bielefeld

Über den Rudolf Achenbach Preis

„Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft“ war der Leitsatz des Firmengründers Rudolf Achenbach, als er 1975 den ersten und bis heute einzigartigen Bundesjugendwettbewerb zur Förderung junger Köchinnen und Köche ins Leben rief. Seitdem wird er von der Achenbach Delikatessen-Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) organisiert. Dieser jährlich, in drei Stufen ausgetragene Wettbewerb für den Nachwuchs im letzten Ausbildungsjahr ist zum Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert avanciert. Alle Finalteilnehmende erhalten attraktive Prämien und Sachpreise.

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



Achenbach
DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

Achenbach Delikatessen-Manufaktur
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



Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)
Team Kommunikation:
Anna Häuser und Aina Keller
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt
Tel. 069-630006-13
Fax 069 630006-10
presse@vkd.com
www.vkd.com