

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Rudolf Achenbach Preis 2012: Felix Weber ist Deutschlands bester Nachwuchskoch

(Frankfurt, 15./16. Juni 2012) Deutschlands bester Nachwuchskoch des Jahres ist ermittelt: Felix Weber vom Brenners Park Hotel hat es mit seinen Kochkünsten an die Spitze seiner Zunft gebracht. Im Finale des 38. Rudolf Achenbach Preises, dem ältesten Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD) und der Achenbach Delikatessen Manufaktur, setzte sich der Baden-Badener erfolgreich gegen seine acht Mitstreiter durch.

Und das war nicht einfach – galt es doch, neben einer theoretischen Prüfung mit Fachfragen und Rohstofferkennung aus einem vorgegebenen Warenkorb, welcher erst am Wettkampftag bekannt gegeben wurde, ein niveauvolles 4-Gang-Menü zu planen und zuzubereiten. Bei den Pflichtkomponenten Frischkäse und Bündnerfleisch (Vorspeise), Erbsen und Flusskrebsschwänze (Zwischengericht) Perlhuhnbrust (Hauptgang) und weiße Schokolade (Dessert) war Ideenreichtum gefragt, um mit Geschmack und Anrichteweise am Ende die Nase vorn zu haben. Zusätzliche Bedingung war es, die Vorspeise in der von der Achenbach Delikatessen Manufaktur entwickelten Delice-Form herzustellen.

Der Auszubildende aus Baden-Württemberg überzeugte die Fachjury durch Fachwissen, hervorstechende Arbeitstechnik und bemerkenswerte Kreativität. Mit seinem 4-Gang-Menü setzte er deutliche kulinarische Akzente und gewann vor Annerose Lillge (2. Platz) und Stefan Heidicke (3. Platz) den mit attraktiven Preisen dotierten 38. Rudolf Achenbach Preis. Felix Weber erhielt neben der Urkunde eine Prämie von 1.000 EUR, einen Sachpreis in Form eines Fernsehers und einen Praktikumsaufenthalt im international renommierten Hotel PLAZA ATHENEE BANGKOK, A ROYAL MERIDIEN. Auch seine Kollegen wurden mit attraktiven Geld- und Sachpreisen für ihr vorbildliches Können belohnt.

Alle neun Finalisten dieses bundesweiten Wettbewerbs gingen aus Vorentscheidungen der 155 örtlichen Zweigvereine und anschließenden Vorentscheidungen der VKD Landesverbände hervor, an denen sich rund 800 Auszubildende des letzten Lehrjahres beteiligt haben.

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



„Allen gebührt höchste Anerkennung für ihre Leistungen, mit denen sie sich für das Finale qualifiziert haben. Auch wenn es nur eine Nummer eins geben kann, so sind doch alle Finalisten Gewinner dieses anspruchsvollen Wettbewerbs: Sie alle zählen zu den besten Nachwuchsköchen, die Deutschland zu bieten hat,“ so Petra Moos-Achenbach, Geschäftsführerin der Achenbach Delikatessen Manufaktur anlässlich der festlichen Siegerehrung im Sheraton Frankfurt Airport Hotel & Conference Center.

Gekocht wurde zuvor unter den kritischen Augen einer 6-köpfigen Jury aus erfahrenen Küchenmeistern in den Küchen des Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte. Hier fanden die Teilnehmer optimale technische und räumliche Voraussetzungen, um ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Seit 1975 ist die Achenbach Delikatessen Manufaktur finanzieller Träger des Bundesjugendwettbewerbs des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD). Dieser älteste, vom Firmengründer Rudolf Achenbach initiierte und nach strengen Statuten durchgeführte Wettbewerb der weißen Brigade ist zum jährlichen Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert avanciert. Seit Beginn wetteiferten weit über 32.000 junge Menschen um die Auszeichnung und attraktive Preise.

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 Moos-Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.moos-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

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



| Start-Nr. | Landesverband | Finalist/in | Betrieb | Verein |
|-----------|---------------------|----------------------------------|---|--|
| 5 | Nord | Annerose Lillge | Gastronomie Pütter, Hamburg | Kochklub "Gastronom" Hamburg e.V. |
| 9 | Berlin-Brandenburg | Stefan Heidicke | Hilton Hotel Berlin, Berlin | Verein der Köche Scharmützel und Umgebung e.V. |
| 1 | Niedersachsen | Jan Phillipp Wesemann | Das Hotel am Landtagsplatz, Hösseringen | Verein der Köche Rotenburg/ Wümme e.V. |
| 7 | Nordrhein-Westfalen | Maria Jäger | Restaurant Triptrap, Schermbbeck | Köcheclub Münsterland e.V. |
| 2 | Mitteldeutschland | Erik Martin | La bouchée, Chemnitz | Verein Chemnitzer Köche 1898 e.V. |
| 3 | Hessen | Madeleine Gaedeke | Dammühle, Marburg | Verein der Köche Marburg e.V. |
| 6 | West | Falko Weiß | Brogsitters Sanct Peter, Bad Neuenahr/Ahrweiler | Club der Köche Rhein-Ahr e.V. |
| 4 | Bayern | Richard Schmidtkonz | Feinkost Käfer, München | Köcheverein "Bavaria" München e.V. |
| 8 | Baden-Württemberg | Felix Weber | Brenners Park-Hotel, Baden-Baden | Kochverein Baden-Baden e.V. |

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Siegermenü

Delice von Frischkäse und Karotte
Bündnerfleisch und Avocado

* * *

Ravioli von Flusskrebsschwänzen
mit zweierlei Erbsen
Jaipur Curry Schaum

* * *

Gebratene Perlhuhnbrust
frische Salsa
Schmorgemüse, Schmelzkartoffeln

* * *

Variation von weißer Schokolade
Ananas und Kirsche