

# Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

## **Rede von Katrin Moos-Achenbach Anlässlich der Siegerehrung am 15.06.2013**

Sehr geehrter Herr Präsident Oppeneder, liebe Finalisten,  
guten Abend meine Damen und Herren,

ich darf Sie alle sehr herzlich zum Finale des 39. Rudolf Achenbach Preises, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbands der Köche Deutschlands, willkommen heißen. Es gibt ein Sprichwort: Zeiten ändern sich und wir ändern uns in ihnen.

Wohin man hört, wird vom Fachkräftemangel berichtet. An dieser Stelle wird dann immer über die schlimmen Arbeitsbedingungen und die schlechte Bezahlung in der Gastronomie gesprochen, gerne auch mal mit dem Zusatz, dass früher alles besser war. Mir widerstrebt es immer, nur über das Negative zu sprechen, es ändert vor allem nichts an der Tatsache des Fachkräftemangels. Vielmehr sollten wir die positiven Seiten der gastronomischen Berufe hervorheben und damit das Image verbessern.

Wie das geht, haben alle Anwesenden in unterschiedlichster Weise bereits gezeigt. Und zwar indem sie diesen Wettbewerb unterstützt haben. Die Ausbilder in den Betrieben haben den Teilnehmern überhaupt erst die Möglichkeit gegeben, an diesem Wettbewerb teilzunehmen. Und an dieser Stelle spreche ich nicht nur von den Neunen, die hier sind, sondern von den ca. 800, die an diesem Wettbewerb jedes Jahr teilnehmen.

Die Fachlehrer in den Schulen haben an der Vorbereitung mitgewirkt. Der Verband und seine Mitglieder übernehmen die Organisation. Die Vertreter der Fachpresse, die unserer Einladung zahlreich gefolgt sind, werden über diesen Wettbewerb berichten. Die Achenbach Delikatessen Manufaktur finanziert diesen Wettbewerb und das können wir nur dank unserer Kunden.

Ich finde es großartig, was für talentierte junge Köchinnen und Köche heute hier sitzen - und das trotz Fachkräftemangel. Dafür möchte ich Ihnen allen sehr herzlich danken.

# Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Wie schon gesagt, „Zeiten ändern sich...“ Ich hoffe sehr, dass wir einen kleinen Beitrag für eine positive Zukunft geleistet haben und diesen auch in Zukunft leisten können. Ich bin sicher, dass sich vieles langsam aber sicher wandelt und kann aus eigener Erfahrung sagen, dass die Ausbildung in der Gastronomie eine hervorragende Basis bietet.

Abschließend zu diesem Thema finde ich ein Zitat von Napoleon sehr passend: „Man kann keinen Eierkuchen backen, ohne Eier zu zerschlagen.“ Eier werden aus HACCP-Gründen in der Achenbach Delikatessen Manufaktur nicht mehr zerschlagen. Auch das ist eine Entwicklung der heutigen Zeit.

Nicht nur produktionstechnisch hat sich in den letzten Jahren viel verändert. Auch in Bezug auf den Rudolf Achenbach Preis gab es in diesem Jahr wieder eine Veränderung: Die Online-Anmeldung für diesen Abend. Dieses neue Tool wurde zwar noch nicht von allen Gästen genutzt, Verbesserungsvorschläge haben wir aber bereits dankend entgegen genommen.

Im letzten Jahr wurden während des Finales zum Rudolf Achenbach Preis Sequenzen für unseren neuen Imagefilm gedreht. Dieser ist nun fertig. Wer ihn noch nicht kennt, hat später die Möglichkeit, sich ihn anzuschauen. Noch nicht darin enthalten ist die 4. Generation der Achenbachs: Meine Schwester Sandra hat am 12.12.12 mit ihrer Tochter Mailin für Nachwuchs gesorgt.

Nun aber zu den Hauptdarstellern des heutigen Abends: Auch in diesem Jahr bin ich wieder quer durch Deutschland unterwegs gewesen, um bei den Vorentscheiden dabei zu sein. Ich zeige Ihnen jetzt, wo es mich überall hin verschlagen hat und stelle Ihnen unsere neun Finalisten kurz vor. Gestartet wurde im schönen Sulzbach und das erste Ziel war Soltau.

- Aus dem LV Niedersachsen hat sich Daniel Opitz vom Landhotel Franck, Brietlingen zu uns gekocht.
- Wieder zurück in Sulzbach ging es ins schöne Lübeck. Aus dem LV Nord ist heute Ole Kurth vom Side Hotel, Hamburg bei uns.
- Von Lübeck ging es über Chemnitz wieder nach Hause. Aus dem LV Mitteldeutschland ist heute Max Dolge vom Restaurant Tillmann, Chemnitz bei uns.
- Danach kam das Heimspiel für uns. David Trepsdorf arbeitet heute bei Leitz & Schwarzbauer, Frankfurt und trat für den LV Hessen an.
- In Ahaus hat sich Christine Baumann vom Hotel im Wasserturm, Köln für den LV NRW ins Finale gekocht.
- In Landau durfte ich Janik Schöfer von der BASF Ludwigshafen die Fahrkarte ins Finale

# Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



überreichen.

- Aus Berlin für den LV Berlin-Brandenburg haben wir heute Charlene Arendt vom Hilton Hotel Berlin bei uns.
- In München hat sich Magdalena Klein vom Althoff Seehotel Überfahrt, Rottach für den LV Bayern ins Finale gekocht.
- Und in Bad Überkingen war Nathalie Menges vom Restaurant Hirschen, Sulzburg die Beste und vertritt heute somit den LV Baden Württemberg.

Etwa 6000 km später sitzen hier neun talentierte Finalisten vor Ihnen, die wirklich Herausragendes geleistet haben. Dazu mussten Sie sich durch mehrere Vorentscheide kochen. Es ist jedes Mal ein Erlebnis zu sehen, mit wie viel Engagement die Veranstaltungen organisiert werden. Dafür möchte ich mich bei den jeweiligen Zweigvereinen und den gastgebenden Häusern nochmals sehr herzlich bedanken. Nun aber zum gestrigen und zum heutigen Tag.

Gestern habt Ihr bereits eine Theorieprüfung und die Warenerkennung (von 10 Produkten) absolviert. Ich kann Ihnen sagen: Macis zu erkennen ist gar nicht so einfach. Heute Morgen um 7.30 Uhr hat der praktische Teil begonnen. Hierbei galt es, in 30 Minuten aus einem Warenkorb, der erst heute Morgen bekannt gegeben wurde, ein 4-Gang Menü auszuarbeiten. Danach hattet Ihr 6 Stunden Zeit, dieses Menü zu kochen und nach den Zeitvorgaben anzurichten. Gekocht wurde, wie auch in den letzten Jahren, im BEST WESTERN PREMIER IB Hotel Friedberger Warte. Dort hatten die Finalisten wieder die besten Bedingungen für einen fairen Wettkampf. Dafür möchte ich neben Hoteldirektor Michael Mauersberger und Küchenchef Michael Nehrdich dem gesamten Team für ihre Unterstützung danken.

Aus genau dieser Küche gibt es nun ein paar Bilder, die unsere Finalisten bei der Arbeit zeigen. Außerdem wurden Sie am Freitagabend mit ein paar Interviewfragen gequält. Tatort hierfür waren die Produktionsräume der Achenbach Delikatessen Manufaktur. Film ab!

Die Ergebnisse des gerade Gesehenen wollen wir Ihnen natürlich nicht vorenthalten. Vorher möchte ich Ihnen jedoch die Rahmenbedingungen erläutern: In der Vorspeise musste ein Lachsfilet verarbeitet werden, im Zwischengang war Poulardenbrust und Tandooripaste Pflicht. Auch dieses Jahr haben wir wieder eine kleine zusätzliche Schwierigkeit eingebaut, denn eine der beiden Komponenten musste in einem Weckglas angerichtet werden. Im Hauptgang galt es, Kalbstafelspitz einzusetzen und im Dessert einen Klassiker: Erdbeeren und Rhabarber.

# Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Die Tradition besagt, dass wir heute Abend die 10. Variante dieses Menüs von Küchendirektor Klaus Böhler vom Sheraton Frankfurt Airport Hotel & Conference Center und seinem Team serviert bekommen. Darin versteckt ist wie immer die eine oder andere Komponente aus dem Hause Achenbach.

Meine Damen und Herren, der Rudolf Achenbach Preis ist nicht umsonst der anspruchsvollste Wettbewerb dieser Branche. Was hier von unseren Finalisten geleistet wurde, ist wirklich hervorragend.

Hervorragend war auch unsere Jury. Wie immer gab es eine Jury A, die die Arbeit in der Küche bewertet hat. Ich bitte nun René Weiser, Stefan Wilke und Andreas Cieslak zu mir auf die Bühne. Die Jury B hat – räumlich getrennt – den Geschmack und die Anrichteweise beurteilt. Ich bitte Oliver Altherr, Markus Kirchner und Martin Baumgärtel zu mir auf die Bühne. Außerdem darf ich auch Hans-Joachim Mackes aus Stuttgart zu mir bitten. Er hat, wie immer, die Auswertung der Punkte übernommen. Ihnen allen möchten wir für ihren Einsatz mit einem kleinen Präsent recht herzlich danken.

Das Organisationsteam aus dem Hause Achenbach hat sich dieses Jahr ein wenig vergrößert. Besonders möchte ich Michael Laabs danken, der sich wie immer um alle Vorentscheide und den heutigen Abend gekümmert hat. Mit der Online-Anmeldung war Christin Beuth betraut und technisch verantwortlich war Patrick Mais. Ihnen allen herzlichen Dank für ihren Einsatz.

Bevor wir zur Siegerehrung kommen, übergebe ich nun das Wort an Herrn Präsident Oppeneder.

Frankfurt, 15. Juni 2013  
(Es gilt das gesprochene Wort.)

# 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](http://www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/der-wettbewerb)



Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG  
Katrin Moos-Achenbach  
Hauptstraße 106  
65843 Sulzbach  
Tel. 06196-600912  
Fax 06196-600928  
[katrin.moos-achenbach@achenbach.com](mailto:katrin.moos-achenbach@achenbach.com)  
[www.achenbach.com](http://www.achenbach.com)

Ulrike Sewing  
PR-Beratung  
Rosenweide 6e  
21435 Stelle  
Tel. 04174-595 322  
Fax 04174-596382  
[ulrike.sewing@t-online.de](mailto:ulrike.sewing@t-online.de)  
[www.ulrikesewing.de](http://www.ulrikesewing.de)