

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Presseinformation

### **Bester Nachwuchskoch kommt aus Hamburg Nicolas Schramm gewinnt 48. Rudolf Achenbach Preis**

*(Frankfurt am Main, 28.04.2024)* Deutschlands bester Nachwuchskoch 2024 kommt aus Hamburg: Nicolas Schramm aus der Hygge Brasserie & Bar hat den Rudolf Achenbach Preis, Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD) gewonnen. Er schlug im Finale die ebenfalls starken Titelaspiranten Jason Kröker vom Landhaus Begatal (2. Platz) und Jenny Stier vom Betriebsrestaurant Antonis der Anton Häring AG (3. Platz) knapp.

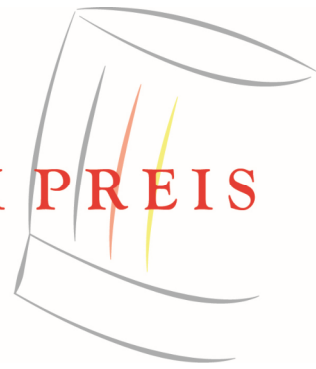
Insgesamt neun kurz vor der Abschlussprüfung stehende Koch-Auszubildende hatten sich in den Vorentscheiden ihrer VKD-Landesverbände für die Endrunde qualifiziert, die am 27./28. April in Frankfurt am Main stattfand. Zunächst stand das theoretische Wissen der Finalist:innen auf dem Prüfstand. Am nächsten Tag folgte die Praxis – und zwar die Planung und Zubereitung eines Viergang-Menüs. Als besondere Herausforderung des Rudolf Achenbach Preises blieb der Warenkorb bis zum Finale unter Verschluss. Er enthielt die Pflichtkomponenten Wachtel und Pastinake (Vorspeise), Zander und Apfel (Zwischengericht), Portobello, Süßkartoffel und Blumenkohl (Hauptgericht), sowie Sanddorn-Püree und weiße Schokolade (Dessert). Die Zusatzbedingung war, ein veganes Hauptgericht zu kreieren.

Ganze sechs Stunden blieben den Auszubildenden, diese anspruchsvolle Aufgabe zu lösen. Neben individuellem Können kam es dabei auf die fachgerechte Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und -verwertung sowie Arbeitstechnik an – Fähigkeiten, die von einer sechsköpfigen Fachjury unter die Lupe genommen wurden.

Alle Auszubildenden überzeugten mit hervorragenden Leistungen. „Es war fantastisch zu sehen, mit welchem Engagement und Eifer die Kochazubis in der Küche an ihr Werk gegangen sind und welche großartigen Ergebnisse sie in bereits so jungen Jahren auf die Teller gebracht haben“, sagt Daniel Schade, Präsident des VKD. „Diese Neun stehen für das Potential, das in den Reihen unseres Berufsnachwuchs schlummert, und es ist an uns gestandenen Köchinnen und Köchen, diese Talente zu fördern.“ Auch Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Geschäftsführerin der Achenbach Delikatessen-Manufaktur, zeigte sich davon beeindruckt und betonte bei der feierlichen Preisverleihung im Best Western IB Hotel Friedberger Warte die Bedeutung des Wettbewerbs: „Seit nunmehr fast fünf Jahrzehnten organisieren wir zusammen mit dem VKD diesen einzigartigen und in der kulinarischen Welt hoch angesehenen

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Nachwuchswettbewerb. Daher blicken wir immer mit sehr viel Stolz auf unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer, wenn wir ihnen Jahre später in führenden Positionen wieder begegnen.“

## **Attraktive Preise für alle und ein neuer „Veggie Hero“**

Neben der Wettbewerbsprämie von 1.000 Euro erhielt Nicolas Schramm als Hauptpreis einen von der Deutschen Hotel Akademie (DHA) gestifteten Gutschein für Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen im Wert von 4.000 Euro, die Zweit- und Drittplatzierten im Wert von je 2.000 Euro. Außerdem freuten sich alle Finalist:innen über gestaffelte Prämien und von Partnern der Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung gestellte Sachpreise. Losgelöst von der Gesamtwertung wurde erneut der von Antje de Vries initiierte Sonderpreis für eine pflanzen-wertschätzende Denk- und Arbeitsweise verliehen. „Veggie Hero 2024“ wurde Lilly Wehner.

## **Goldenes Wettbewerbs-Jubiläum**

Im kommenden Jahr gibt es den Rudolf Achenbach Preis bereits seit 50 Jahren. „Wir sind dankbar, für die jahrzehntelange gute Zusammenarbeit mit der Achenbach Delikatessen-Manufaktur“, betont VKD-Präsident Daniel Schade. „Der Rudolf Achenbach Preis ist ein bedeutender Nachwuchswettbewerb für die Kochbranche und unser gemeinsamer Anspruch ist, dass das auch in Zukunft so bleibt. Aus diesem Grund freuen wir uns darauf, dem traditionellen Wettbewerb anlässlich des 50-jährigen Jubiläums einen ‚frischen Anstrich‘ zu geben und ihn dadurch noch zeitgemäßer und attraktiver für angehende Köchinnen und Köche zu gestalten.“

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Das Finalmenü 2024 von Nicolas Schramm

Zweierlei von der Wachtel mit Pastinakenpüree,  
eingelegten roten Zwiebeln und einem chinesischen Lauch-Pfannkuchen

\*\*\*

In geräucherter Butter confiertes Filet vom Zander  
Beurre Blanc, Curry-Brioche  
und Apfel-Sellerie-Estragon-Salat

\*\*\*

Portobello mit Parmesankräuterkruste, Pilzjus  
Geröstetem Blumenkohl und gebackener Süßkartoffel

\*\*\*

Weißes Schokoladen-Sanddornmousse auf  
Grapefruitküchlein mit gebranntem Mandeleis

## Die Finalteilnehmer:innen 2024

- 1. Platz: Nicolas Schramm** | VKD-Landesverband Nord | Hygge Brasserie & Bar (Hamburg)
- 2. Platz: Jason Kröker** | VKD-Landesverband NRW | Landhaus Begatal (Dörestrup)
- 3. Platz: Jenny Stier** | VKD-Landesverband Baden-Württemberg | Betriebsrestaurant der Anton Häring KG (Bubsheim)

### 4. Plätze:

- Abellya Cenineputri Adytia** | VKD-Landesverband Niedersachsen | Hotel Höpke (Bad Laer)  
**Simon Bosch** | VKD-Landesverband West | Behl's Genusshotel im Brennhaus (Blankenbach)  
**Johanna Falke** | VKD-Landesverband Mitteldeutschland | Bernstein Acamed Resort  
(Neugattersleben)  
**Nicolai Schiefele** | VKD-Landesverband Bayern | Stadthotel Kachelofen (Krumbach)  
**Jannes Vieweg** | VKD-Landesverband Berlin-Brandenburg | Maritim proArte Hotel (Berlin)  
**Lilly Wehner** | VKD-Landesverband Hessen | Hotel Goldener Karpfen (Fulda)

**Veggie Hero 2024:** Lilly Wehner

# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Die Jury 2024

**Burkhard Weizsäcker** | Gate Gourmet GmbH (Frankfurt a.M.) a.D.

**Max Zibis** | Landwirtschaftliche Rentenbank (Frankfurt a.M.) | RAP-Sieger 2011

**Nadin Pospech-Demmler** | Atlanta Hotel International (Leipzig)

**Sophia Birlem** | Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättenberufe (Tettngang/Bodensee)

**Michael Nehrdich** | RATIONAL Deutschland GmbH (Landsberg am Lech)

**Hans-Peter Achenbach** | Achenbach Delikatessen Manufaktur (Sulzbach)

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

*Achenbach*  
DELIKATESSEN-MANUFAKTUR



Achenbach Delikatessen-Manufaktur  
Katrin 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