



Presseinformation

50 Jahre Rudolf Achenbach Preis Der Titel 2025 geht an Dennis Straubmüller

Dennis Straubmüller, Auszubildender im **Posthotel Alexander Herrmann** (Wirsberg) hat sich beim renommierten Rudolf Achenbach Preis 2025 den ersten Platz gesichert. In einem spannenden Finale setzte sich der 24-Jährige im 2. Ausbildungsjahr gegen **Moritz Range** (23) vom **Hotel Traube Tonbach** (Baiersbronn) und **David Stadler** (21) von **Brenners Park-Hotel & Spa** (Baden-Baden) durch – beide ebenfalls mit beeindruckenden Leistungen.

Das Finale des traditionsreichsten deutschen Nachwuchswettbewerbs für Köchinnen und Köche in der Ausbildung fand am 12. und 13. Mai 2025 in Frankfurt statt – und stand ganz im Zeichen des Jubiläumsjahres: Seit nunmehr 50 Jahren setzen sich der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) und die Achenbach Delikatessen-Manufaktur gemeinsam für die Förderung junger Talente ein. Sechs angehende Profis hatten sich zuvor über eine Online-Bewerbung und Halbfinals in Aschaffenburg und Cuxhaven qualifiziert. Erstmals in der Wettbewerbsgeschichte waren Auszubildende des zweiten und dritten Ausbildungsjahres zugelassen.

Am ersten Tag wurde das theoretische Wissen der zwei Finalistinnen und vier Finalisten geprüft, bevor es am zweiten Tag in die Praxis ging: die Zubereitung eines Drei-Gang-Menüs und Fingerfoods – alles innerhalb von sechs Stunden unter den Augen einer ausgewogenen Fachjury. Die Herausforderung: Der Warenkorb mit Pflichtzutaten wie Aubergine und Trockenpflaume (Vorspeise), Kaninchen und Rote Beete (Hauptgang) sowie Kafir-Limette, weiße Schokolade und Honig (Dessert) wurde erst zum finalen Wettkochen enthüllt. Auch das Löffel-Fingerfood mit Jakobsmuschel und Granny Smith verlangte Kreativität und Präzision. Gekocht wurde erstmals auf engstem Raum in stylischen Food Trucks, installiert in der Frankfurter Naxoshalle.

Bei der abendlichen Siegerehrung mit anschließendem kulinarischen MEET & grEAT mit Gästen aus der Branche und vielen ehemaligen Preisträgerinnen und Preisträgern durften sich alle Finalteilnehmenden über gestaffelte Prämien und von Partnern der Gastronomie zur Verfügung gestellte Sachpreise freuen. Dennis Straubmüller erhielt 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.

„Seit 50 Jahren ist der Rudolf Achenbach Preis ein wichtiges Stück VKD-Tradition und darauf sind wir genauso stolz wie auf die jungen Talente, die ihn seitdem mit Leben füllen“, sagt Daniel Schade, Präsident des Verbands der Köche Deutschlands. „Mit dem neuen Konzept stellen wir sie noch stärker in den Mittelpunkt – ihr Handwerk, ihre Kreativität und ihr Einsatz sind beeindruckend. Wer es bis ins Finale schafft, hat schon Großes geleistet – das verdient Anerkennung und Respekt. Diese jungen Köchinnen und Köche sind die Zukunft unserer Branche



und sie werden mit ihren Ideen die Küche von Morgen mitgestalten.“ Auch Katrin Achenbach, Geschäftsleitung der Achenbach Delikatessen Manufaktur, verbindet mit dem Jubiläum vor allem den Antrieb, junge Talente zu stärken und den Wettbewerb weiterzuentwickeln: „Der Rudolf Achenbach Preis zeigt auch nach 50 Jahren eindrucksvoll, wie viel Leidenschaft, Können und Zukunft in unserem Nachwuchs steckt. Dieses Jubiläum macht uns besonders stolz und mit dem frischen, modernen Konzept 2025 haben wir dem Wettbewerb einen zusätzlichen Schub gegeben, um ihn noch zeitgemäßer und attraktiver für kommende Generationen zu gestalten.“

Das Finalmenü 2025 von Dennis Straubmüller

Jakobsmuschel mit Granny Smith Apfel, Staudensellerie und Piment

Aubergine orientalisch mit Trockenpflaume,
Zwiebel und Crème Fraîche

Kaninchen mit roter Bete, Harissa und Pariser Gnocchi

Kafir Limette mit weißer Schokolade, Honig und Erdnuss

Die Finalteilnehmer:innen 2025

1. Platz: Dennis Straubmüller | Posthotel Alexander Herrmann (Wirsberg)

2. Platz: Moritz Range | Hotel Traube Tonbach (Baiersbronn)

3. Platz: David Stadler | Brenners Park-Hotel & Spa (Baden-Baden)

4. Plätze:

Jula Fenella Kutsche | Maritim Hotel (Köln)

Isabelle Lorenz | Hotel Telegraphenamt (Berlin)

Jonas Tamm | Maritim proArte Hotel (Berlin)



Die Jury 2025

Marvin Böhm | Souschef im Restaurant AQUA in The Ritz Carlton (Wolfsburg)

Matias Uhlig | Culinary Director bei Capital Catering (Berlin)

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

Bernd Zehner | Inhaber Kochwerkstatt (Wiesbaden)

Mira Maurer | Selbständige Pop-up Köchin Privat/Event/Show/TV (Freiburg)

Dominik Wetzels | CEO bei redRockcooking (Bad Münster)

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
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.ulrike sewing.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