



STATUTEN 2026

**RUDOLF
ACHENBACH
PREIS**

in Kooperation mit dem VKD

seit 1975

INHALT

1

Vorwort	1
Träger	2
Teilnahmebedingungen und Ablauf	2
STUFE 1: BEWERBUNGSPHASE	2

2

STUFE 2: HALBFINALS	3
Bewertung	3
Aufgabe	3
Daten & Deadlines	4
Zeitlimit, Präsentation, Siegerehrung	4
Kostenübernahme	4

3

STUFE 3: FINALE	5
Anreise	5
Aufgabe	5
Jury	7
Einladung	7
Bewertung	8
Preise	8
Kostenübernahme	8
Übersicht aller Sieger:innen	9



ZEIG DER WELT DEIN KÖNNEN

**RUDOLF
ACHENBACH
PREIS**

in Kooperation mit dem VKD

seit 1975

Er ist der bedeutendste Nachwuchswettbewerb für ambitionierte Köch:innen im zweiten oder dritten Ausbildungsjahr: Der **Rudolf Achenbach Preis** vereint seit 50 Jahren kulinarische Skills mit Nervenkitzel pur. Hier können Auszubildende zeigen, was in ihnen steckt: exzellentes Handwerk, ein umfassendes Verständnis für Zutaten und Aromen und die Fähigkeit, in stressigen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren. Mit dem Rudolf Achenbach Preis bieten der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) und die Achenbach Delikatessen-Manufaktur angehenden Kochtalenten seit 50 Jahren ein Karrieresprungbrett sowie die Gelegenheit, ihre Fähigkeiten, ihre Kreativität und ihr Können auf „großer Bühne“ zu präsentieren und sich mit den besten Köchinnen und Köchen von Morgen zu messen. Auf die Bewerbungsphase folgen die Halbfinals im Frühjahr. Beim Finale am 20./21. Mai 2026 in Frankfurt am Main entscheidet sich dann, wer Deutschlands beste Nachwuchsköchin oder beste Nachwuchskoch wird.

Frankfurt am Main, November 2025

Joachim Elflein und Thorben Grünau
Präsidiumsmitglieder
Verband der Köche Deutschlands e. V.

Sulzbach (Taunus), November 2025

Katrin Achenbach
Mitglied der Geschäftsleitung
Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Delikatessen Manufaktur



TRÄGER

Der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) organisiert die Bewerbungsphase sowie Halbfinals des Rudolf Achenbach Preis, das Finale organisiert die Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG Delikatessen Manufaktur.

WER KANN TEILNEHMEN?

- Auszubildende in der Ausbildung zur Köchin/zum Koch im zweiten oder dritten Ausbildungsjahr
- Teilnehmende dürfen im Wettbewerbsjahr nicht älter als 27 Jahre sein.

Teilnahmeberechtigt sind Mitglieder im Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD). Die Mitgliedschaft ist im ersten Wettbewerbsjahr kostenfrei und wird danach in eine reguläre Mitgliedschaft umgewandelt. Es gelten die satzungsgemäßen Kündigungsbedingungen des VKD.

Für Kochauszubildende im zweiten Lehrjahr, die 2026 am Wettbewerb teilgenommen und das Finale nicht erreicht haben, ist eine erneute Teilnahme im folgenden Jahr möglich. Für alle anderen ist eine erneute Teilnahme ausgeschlossen.

ABLAUF DES WETTBEWERBS

Der Rudolf Achenbach Preis wird einmal jährlich ausgetragen. Der Ablauf erfolgt in drei Stufen:

- erste Stufe: Online-Bewerbung, Ausarbeitung eines Arbeitsablaufplans
- zweite Stufe: praktische Halbfinals
- dritte Stufe: Finale

1 STUFE 1: BEWERBUNGSPHASE

Auszubildende melden sich online an und reichen zusammen mit dem ausgefüllten Anmeldeformular einen detaillierten Arbeitsablaufplan für ein vorgegebenes Drei-Gang-Menü sowie ein kurzes Video oder ein Foto ein. Mit dem Video/dem Foto stellen die Bewerbenden sich und ihren Ausbildungsbetrieb vor und beantworten zwei vorgegebene Fragen.

Die VKD-Jury wählt aus den Bewerbenden die Teilnehmenden für die Halbfinals. Bewertet wird der eingereichte Arbeitsablaufplan. Dieser fließt mit maximal 10 Punkten in die Wertung der Halbfinals ein (siehe Seite 3).

2

STUFE 2: HALBFINALS

Je nach Anzahl der Teilnehmenden werden in Blöcken zwei bis drei Halbfinals durchgeführt, wobei die genaue regionale Aufteilung intern zwischen dem VKD und der Firma Achenbach besprochen und festgelegt wird.

Der jeweilige Block entscheidet, wie viele Teilnehmenden in den Halbfinals antreten – mindestens sechs, maximal 16 Personen. Insgesamt nehmen maximal 24 Auszubildende an den Halbfinals teil, für die es pro Block eine separate Jury gibt. Zusätzlich wird ein „Observer“ an allen Halbfinals anwesend sein. Jury und Observer ermitteln gemeinsam die Platzierungen.



HALBFINALS: BEWERTUNG

Die Bewertung der Halbfinals besteht aus den folgenden Abschnitten:

- | | |
|---|----|
| • Menüausarbeitung aus den beiden bekannten Warenkörben | 10 |
| • Mise-en-place | 5 |
| • Sauberkeit/Hygiene | 5 |
| • Materialverwertung | 5 |
| • Arbeitstechnik | 30 |
| • Zeitplanung | 5 |
| • Präsentation/Geschmack | 30 |

Total	90
--------------	-----------

- | | |
|---------------------|----|
| • Arbeitsablaufplan | 10 |
|---------------------|----|

Total gesamt	100
---------------------	------------



HALBFINALS: DIE AUFGABE

Planung, Zubereitung und Anrichten eines Drei-Gang-Menüs für je sechs Personen.

Den Teilnehmenden werden 16 Kalendertage vor dem ersten Halbfinale in den Blöcken jeweils zwei Listen für zwei unterschiedliche Warenkörbe bekanntgegeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen die Halbfinalist:innen nach Bedarf auswählen.

Jeder Warenkorb enthält die Lebensmittel, die am Wettbewerbstag für das Drei-Gang-Menü zur Verfügung stehen. Die Lebensmittel sind so ausgewählt, dass den Teilnehmenden in jedem Gang verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten ermöglicht werden. Die Teilnehmenden senden für beide Warenkörbe ein Menü ein.



HALBFINALS: DATEN & DEADLINES

Für die Veröffentlichung der Warenkörbe und die Einsendung der Menüs gibt es feste Stichtage in den Blöcken.

STICHTAGE

Informationen folgen, sobald Anzahl, Daten und Orte der jeweiligen Halbfinals festgelegt wurden.



HALBFINALS: ZEITLIMIT, PRÄSENTATION, SIEGEREHRUNG

Am Wettbewerbs-Tag erfahren die Teilnehmenden, welcher Warenkorb gewählt wurde und welches Drei-Gang-Menü sie zubereiten müssen. Für die Zubereitung stehen sechs Stunden Zeit zur Verfügung. Arbeitspausen werden von den Teilnehmenden selbstständig bestimmt.

Von den Menü-Tellern der Teilnehmenden wird je einer für die Degustation durch die Jury, einer für die Präsentation und vier für geladenen Gäste verwendet.

Sobald die Auswertungen der Jury vorliegen, werden die Urkunden an alle Teilnehmenden ausgestellt. Die sechs Bestplatzierten der Halbfinals qualifizieren sich für das Finale in Frankfurt am Main.



HALBFINALS: KOSTENÜBERNAHME

Alle Halbfinalteilnehmenden mit einer Begleitperson erhalten 0,25 Euro/km für die gemeinsame Anreise im Pkw, die Jurymitglieder jeweils für ihre individuelle Anreise. Bei Anreise mit dem Zug wird die Fahrkarte 2. Klasse gegen Vorlage der Rechnung oder der Fahrkarte erstattet. Kosten für einen Mietwagen sowie Parkkosten werden nicht übernommen. Die Abrechnung und Erstattung dieser Kosten erfolgt durch den VKD.

Die Kosten für Übernachtung und Frühstück der Wettbewerbsteilnehmenden, des Begleitenden und der VKD-Jurymitglieder trägt der VKD. Die Reservierung erfolgt durch den VKD. Die Kostenübernahme der Zimmer erfolgt ab einer Entfernung von 100 km (einfache Fahrt). Private Nebenkosten wie Telefon, Minibar, TV etc. werden bei Abreise selbst geregelt.

3

STUFE 3: FINALE

Das Finale findet am 20./21. Mai 2026 in der Naxoshalle in Frankfurt am Main statt. Die sechs besten Nachwuchsköch:innen Deutschlands treten über zwei spannende Tage in Theorie und Praxis gegeneinander an.



FINALE: ANREISE

Die Finalist:innen mit ihren Begleitpersonen (z. B. Ausbilder:in) sowie die Juror:innen treffen am ersten Tag des Finals bis spätestens 14.30 Uhr am Hotel ein.



FINALE: AUFGABE

TAG 1

Theorieprüfung: neun Fachfragen, eine Rechenaufgabe (Taschenrechner erlaubt)
Warenerkennung: Erkennung von 10 Rohprodukten davon eine Geruchsprobe in der Achenbach Delikatessen-Manufaktur

bis 14.30 Uhr	Eintreffen und Check-In im Hotel Alexander am Zoo Waldschmidtstraße 59-61, 60316 Frankfurt am Main
15.00 Uhr	Treffpunkt: Rezeption Abfahrt mit dem Bus nach Sulzbach zur Achenbach Delikatessen-Manufaktur Hauptstraße 106, 65843 Sulzbach
16.00 – 17.15 Uhr	Theoretische Prüfung anschließend Warenerkennung
19.00 Uhr	BBQ im Hause Achenbach

TAG 2

Die praktische Arbeit beginnt um 07.45 Uhr am zweiten Wettbewerbstag mit der Begehung der Foodtrucks, der Verlosung der Startnummern und Bekanntgabe der Warenkörbe.

Alle Finalist:innen erarbeiten unter Berücksichtigung der vorgegebenen Hauptkomponenten, die im kleinen Warenkorb stehen und für jeden separat gepackt sind, ein eigenes Menü bestehend aus drei Gängen und einem Fingerfood. Hierzu steht den Finalist:innen ein Zeitlimit von 30 Minuten zur Verfügung. Die Hauptkomponenten der einzelnen Gänge müssen dabei auf dem Teller klar erkennbar sein. Die Verwendung von Produkten aus dem großen Warenkorb ist freigestellt. Die Bewertung dieser Menü-Ausarbeitung zählt mit zur praktischen Arbeit. Es dürfen nur die Produkte verwendet werden, die in den Warenkörben vorhanden sind.

07.45 Uhr	Begehung Wettbewerbslocation und Verlosung der Startnummern
08.15 Uhr	Bekanntgabe der Warenkörbe, Schreiben des Menüs
08.45 Uhr	Beginn der Arbeit in den Foodtrucks
13.15 – 15.15 Uhr	Service: Fingerfood, Vorspeise, Hauptgang, Dessert für 4 Personen
ab 18.00 Uhr	Siegerehrung und After-Show-Event

Arbeitspausen können die Finalist:innen selbstständig bestimmen.

Arbeitsgeräte, die zur Zubereitung des Menüs erforderlich sind und nicht vom Veranstalter bereitgestellt werden, müssen selbst mitgebracht werden – zum Beispiel Messer, Sparschäler, Paletten, Förmchen, Silikonmatten sowie elektrische Kleingeräte wie Thermomix, Sous Vide Stick, Pacojet, Handmixer, Pürierstab oder Ähnliches. Eine Liste der zur Verfügung stehenden Ausstattung wird im Vorfeld übermittelt.

Grundrezepte oder Rezeptbücher dürfen als Hardcopy mitgebracht und verwendet werden. Die Nutzung von digitalen Geräten ist nicht gestattet. Nicht mitgebracht werden dürfen Lebensmittel in jeglicher Form (fertige Fonds, Schokoladenteile, Gewürze, Texturgeber, Farbstoffe, etc.).



FINALE: JURY

Drei Jurymitglieder werden von Achenbach und drei vom VKD benannt. Bei der Auswahl der Juror:innen achten die Veranstalter darauf, dass niemand in die Jury berufen wird, deren/dessen Auszubildende/r oder Schüler/in an der Endrunde teilnimmt.



FINALE: EINLADUNG DER GÄSTE UND FINALIST:INNEN

Teilnehmende des Finals (die sechs Besten der Halbfinals), deren Begleitpersonen (z. B. Ausbilder:in), Juror:innen und Gäste werden von Achenbach schriftlich eingeladen. Die persönlichen Einladungen sind nicht übertragbar.



FINALE: BEWERTUNG

Die Bewertung des Finals besteht aus den folgenden Abschnitten:

Theorie

- | | |
|---------------------------------|----|
| • Fachfragen und Rechenaufgaben | 10 |
| • Warenerkennung | 5 |

Summe	15
--------------	-----------

Praktische Arbeit

- | | |
|---|----|
| • Menüausarbeitung | 5 |
| • Zeiteinteilung und Sauberkeit | 10 |
| • Mise-en-place | 5 |
| • Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung | 10 |
| • Arbeitstechniken | 15 |

Summe Jury A	45
---------------------	-----------

- | | | |
|-------------|-----------------|---|
| • Fingefood | - Anrichteweise | 3 |
| | - Geschmack | 7 |
| • Vorspeise | - Anrichteweise | 3 |
| | - Geschmack | 7 |
| • Hauptgang | - Anrichteweise | 3 |
| | - Geschmack | 7 |
| • Dessert | - Anrichteweise | 3 |
| | - Geschmack | 7 |

Summe Jury B	40
---------------------	-----------

Total gesamt	100
---------------------	------------



FINALE: **PREISE**

Folgende Preise können die Teilnehmenden des Finals gewinnen:

1. Preis	1.000 Euro
2. Preis	750 Euro
3. Preis	500 Euro
alle weiteren je	250 Euro

Die Preisgelder und Urkunden werden von der Achenbach Delikatessen Manufaktur zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus erhalten alle Finalist:innen Sachpreise.



FINALE: **KOSTENÜBERNAHME**

Alle Finalteilnehmenden mit einer Begleitperson (z. B. Ausbilder:in) erhalten 0,25 Euro/km für die gemeinsame Anreise im Pkw, die Jurymitglieder jeweils für ihre individuelle Anreise. Bei Anreise mit dem Zug wird die Fahrkarte 2. Klasse gegen Vorlage der Rechnung oder der Fahrkarte erstattet. Kosten für einen Mietwagen sowie Parkkosten werden nicht übernommen. Die Abrechnung und Erstattung dieser Kosten erfolgt durch den VKD.

Die Kosten für Übernachtung und Frühstück der Finalteilnehmenden, der Begleitpersonen (z. B. Ausbilder:in) und der Jurymitglieder trägt Achenbach. Die Reservierung erfolgt durch Achenbach. Private Nebenkosten wie Telefon, Minibar, TV etc. werden bei Abreise selbst geregelt.

Alle Infos gibt es auf www.bit.ly/RAP-wettbewerb.
Bei Fragen schreib uns an RAP@vkd.com.

SIEGER:INNEN AUS 50 JAHREN RUDOLF ACHENBACH PREIS

2025 Dennis Straubmüller, Posthotel Alexander Herrmann, Wirsberg
 2024 Nicolas Schramm, Hygge Brasserie & Bar, Hamburg
 2023 Leon Gabriel Tugui, Brasserie Nitz, Nürnberg
 2022 Anna-Lena Trabert, Broermann Health & Heritage Hotels, Königstein
 2021 ausgesetzt
 2020 ausgesetzt
 2019 Anna Stocker, Brenner's Park-Hotel, Baden-Baden
 2018 Hanna Lehmann, La Bouchée, Chemnitz
 2017 Katharina Rauscher, Burg Staufeneck, Salach
 2016 Tobias Ernst, Öschberghof, Donaueschingen
 2015 Carsten Gambeck, Öschberghof, Donaueschingen
 2014 Linda Vogt, Burg Staufeneck, Salach
 2013 Christine Baumann, Hotel im Wasserturm, Köln
 2012 Felix Weber, Brenner's Park-Hotel, Baden-Baden
 2011 Max Zibis, Landwirtschaftliche Rentenbank Frankfurt, Frankfurt
 2010 Michael Kübler, Burg Staufeneck, Salach
 2009 Tanja Stein, Berlin Hilton Hotel, Berlin
 2008 Marc Kelka, Berlin Hilton Hotel, Berlin
 2007 Jessica Braun, Restaurant Rosenau, Tübingen
 2006 Antonio Gullo, Brenner's Park Hotel & Spa, Baden-Baden
 2005 Daniel Schöfisch, Berlin Hilton Hotel, Berlin
 2004 Christian Schug, Le Méridien Hotel, Nürnberg
 2003 Frederik Minzlaff, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
 2002 Verena Groß, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
 2001 Michael Zopf, Fischrestaurant Sellmer, Hamburg
 2000 Marian Schneider, Kurhotel Residenz, Bad Wörishofen
 1999 Daniel Schmidt, Berlin Hilton Hotel, Berlin
 1998 Frank Bundschu, Brenner's Parkhotel, Baden-Baden
 1997 Katja B. Göbel, Frankfurt Sheraton Hotel, Frankfurt am Main
 1996 Frank Schreiber, Berlin Hilton Hotel, Berlin
 1995 Klaus Buderath, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
 1994 Tim Mälzer, Inter-Continental Hotel, Hamburg
 1993 Olaf Kosert, Berlin Hilton Hotel, Berlin
 1992 Uwe Werner, Berlin Hilton Hotel, Berlin
 1991 Rüdiger Frache, Lufthansa Service-Gesellschaft, Frankfurt am Main
 1990 Detlef Gerner, Adidas-Sporthotel, Herzogenaurach
 1989 Günter Wölfel, Romantik Hotel Goldener Löwe, Auerbach/Oberpfalz
 1988 Michael Böhnke, Inter-Continental Hotel, Hamburg
 1987 Steffen Tobschall, Mövenpick im Casino Maschsee, Hannover
 1986 Oliver Altherr, Steigenberger Hotel Graf Zeppelin, Stuttgart
 1985 Hinrich Schulze, Parkhotel Welfenhof, Hannover
 1984 Ursula Müller, Steigenberger Hotel, Berlin
 1983 Anna Schwarzmann, Bayerischer Hof, München
 1982 Jürgen Koch, Brauereigasthof Müllerbräu, Pfaffenhofen
 1981 Jürgen Genz, Canadian Pacific Hotel, Hamburg
 1980 Jürgen Guth, Staatliches Kurhaus, Bad Nauheim
 1979 Nopadol Wongsarot, Hilton Hotel, Düsseldorf
 1978 Michael Wolf, Bundesbahnhof- und Hauptbahnhofsgaststätten, Hannover
 1977 Christian Weber, Hotel Patenkirchner Hof, Garmisch Patenkirchen
 1976 Peter Neuner, Hotel Europäischer Hof, Heidelberg
 1975 Rudolf Weininger, Hotel Deutscher Kaiser, München