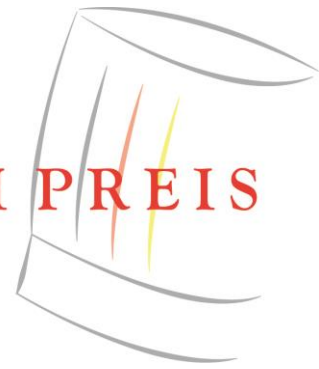


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Beste Nachwuchsköchin Deutschlands kommt aus Chemnitz Hanna Lehmann siegt beim Rudolf Achenbach Preis 2018

(Frankfurt, 22. April 2018) Zum ersten Mal in der 44jährigen Wettbewerbsgeschichte geht der prestigeträchtige Titel an ein Nachwuchstalente aus Sachsen: Hanna Lehmann, Auszubildende im Chemnitzer Restaurant La Bouchée siegt beim Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD) und der Achenbach Delikatessen Manufaktur.

Lukas Marx vom Hotel Atlantic Kempinski in Hamburg (2. Platz) und Felix Herp von der Burg Staufeneck in Salach (3. Platz) mussten sich ihrer starken Performance allerdings nur knapp geschlagen geben. „Unsere Nachwuchstalente haben sich im Finale wirklich nichts geschenkt. Alles was aus dem am Wettkampftag verkündeten Warenkorb gezaubert wurde, lag auf absolutem Spitzenniveau,“ so Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Mitglied der Geschäftsführung. Auch VKD-Vizepräsident Daniel Schade lobte die guten Ergebnisse und das Miteinander der Finalisten: „Ihr habt heute als Konkurrenten in der Küche gestanden und im Wettkampf trotzdem miteinander und nicht gegeneinander gearbeitet.“ Das sei nicht nur ein wichtiger Baustein für die Karriere, sondern fürs das ganze Leben.

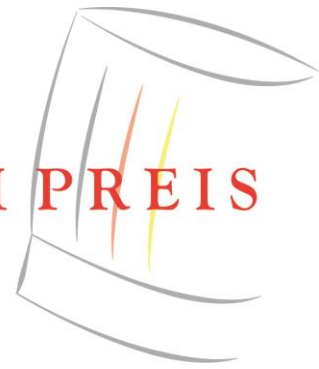
Die Pflichtkomponenten Black Tiger Garnelen wurden zu Vorspeisen, Eier und junger Blattspinat zu Zwischengerichten, Kalbsfilet und Kalbsbries zu Hauptgerichten verarbeitet. Den krönenden Abschluss bildeten Desserts mit Himbeeren und weißer Schokolade. Neben individueller Klasse kam es in den sechs Stunden, die den Auszubildenden für die Zubereitung des Viergang-Menüs blieben, auf die fachgerechte Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und -verwertung sowie Arbeitstechnik an. Eine theoretische Prüfung wurde bereits am Vortag abgelegt.

Top-Preise für Siegerin und Platzierte

Hanna Lehmann erhielt neben einer Prämie von 1000 Euro ein von der WIHOGA Dortmund gestiftetes Stipendium für eine 2-jährige Management-Weiterbildung zur Staatl. gepr. Betriebswirtin (Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe) im Wert von 4.500 Euro. Lukas Marx und Felix Herp können sich auf einen von Heiko Antoniewicz spendierten Profi-Workshop freuen. Zudem gab es für alle neun Finalteilnehmer/innen gestaffelte Geld- und attraktive Sachpreise.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Die feierliche Siegerehrung mit anschließendem MEET and grEAT fand in der Delikatessen-Manufaktur in Sulzbach statt. Involviert waren auch zahlreiche Partner der Gastronomie und Hotellerie, die den Wettbewerb mit ihren Produkten und Dienstleistungen unterstützt haben. „Mit der Verflechtung von Wettkampf und Networking-Event zum Abschluss des Wettbewerbs-Wochenendes gelingt es, neben dem Köche-Nachwuchs auch den Zusammenhalt innerhalb der Branche zu fördern“, so Katrin Achenbach.

Über den Rudolf Achenbach Preis

Seit 1975 wird der Bundesjugendwettbewerb für junge Köchinnen und Köche von der Achenbach Delikatessen Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) organisiert. In diesem etablierten, nach strengen Statuten durchgeführten und mit attraktiven Preisen dotierten Wettbewerb haben weit über 39.000 junge Menschen ihr Können unter Beweis gestellt. Interessenten wenden sich für eine Teilnahme an ihren örtlichen VKD Zweigverein.

Siegermenü 2018

Gebratene Garnele | Krustentiersauce |
Kaiserschotengremolata | Gurke | Papaya

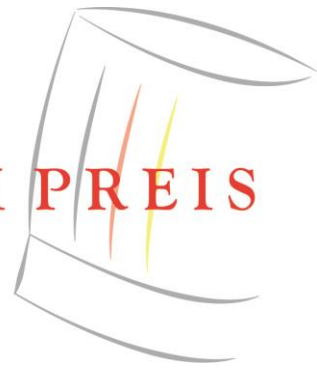
Spinat-Pilz-Ravioli | glasierter Spargel |
geschmolzene Kirschtomate | Bärlauchschaum

Rosa Kalbsfilet | Kalbsbriespraline | Jus |
Selleriepüree | Karotte

Weißes Schokomoussetörtchen |
Beerenfüllung | Himbeersorbet

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



April 2018

Alle Informationen, Presstexte, Bilder und Videos zum Rudolf Achenbach Preis unter:
www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/der-wettbewerb



Kontakt:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrín 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

Sonja Kuhl
Pressesprecherin
Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt
Tel. 069-630006-12
Fax 069 630006-10
sonja.kuhl@vkd.com
www.vkd.com