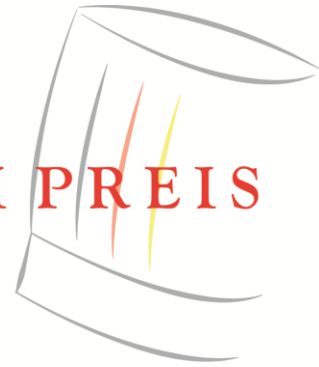


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Rede von Katrin Achenbach anlässlich der Siegerehrung am 22. April 2018

Liebe Auszubildende, sehr geehrter Herr Präsident,
guten Abend meine Damen und Herren,

herzlich Willkommen zum Finale des Rudolf Achenbach Preises! Wir sind stolz, dass wir zusammen mit dem Verband der Köche Deutschlands seit 44 Jahren eine einzigartige Plattform bieten, auf der junge Menschen ihre Leistung der Fachwelt präsentieren können. Diese Chance haben unsere aktuellen Finalistinnen und Finalisten, aber auch alle Teilnehmer der letzten Jahrzehnte eindrucksvoll genutzt.

Dabei ist der älteste Bundesjugendwettbewerb für Köchinnen und Köche in der Ausbildung inzwischen weit mehr als „nur“ ein kulinarisches Kräftemessen. Er hat sich zu einem Forum entwickelt, in dem berufliche Kontakte ausgebaut und gepflegt werden. Hier gibt es fachlichen Austausch, potenzielle Arbeitgeber und spannende Aufgabenbereiche zu entdecken. Dabei zu sein lohnt sich also in vielerlei Hinsicht, auch wenn das Kochen zweifelsohne im Mittelpunkt steht.

Dass Ihr, liebe Finalistinnen und Finalisten auf höchstem Niveau kochen könnt, habt Ihr bereits in den Vorentscheiden gezeigt. Doch anstatt sich auf den Lorbeeren auszuruhen, habt Ihr alle noch einen Zahn zugelegt, um auf das heutige Finale perfekt vorbereitet zu sein. Das war neben dem Tagesgeschäft in Euren Betrieben sicher kein leichtes Unterfangen. Aber ich kann Euch versichern: auch für alle anderen Beteiligten war die Organisation des Rudolf Achenbach Preises trotz aller Routine, die sich in 44 Jahren eingestellt haben mag, nicht ohne.

Im Namen meiner Familie möchte ich mich zu allererst bei unseren Finalistinnen und Finalisten und damit stellvertretend auch bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Vorrunden dafür bedanken, dass sie sich für unseren Wettbewerb entschieden haben.

Unser Dank gilt insbesondere auch

- dem VKD und seinen Mitgliedern,
- den Zweigvereinen und den gastgebenden Häusern,
- den Ausbildern und Kollegen in den Betrieben,
- den Fachlehrern in den Schulen,

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



- den berichterstattenden Medien und Journalisten – allen voran Heinz Feller, der unseren Wettbewerb seit fast 30 Jahren besucht und redaktionell begleitet.
- Vor allem danken wir unseren Kunden, denn als finanzieller Träger können wir den Wettbewerb nur ausrichten, wenn sie auch zukünftig auf unsere Produkte vertrauen,
- unserem Sulzbacher Orga-Team, bestehend aus Frau Oettel, Herrn Laabs, Herrn Cieslak und Herrn Mais
- unseren Mitarbeitern, die unsere Manufaktur in eine Event-Location verwandelt haben,
- und last but not least unseren zahlreichen Partnern, die mit ihrer Präsenz, ihren Produkten und Dienstleistungen den Wettbewerb und den heutigen Abend bereichern.

Danke sagen für besonderes Engagement möchte auch Josef Groß, 1. Vorsitzender im Verein der Köche Taunus e.V., den ich nun zu mir bitten möchte. *(Es folgt eine Rede, in der Bernd Moos-Achenbach zum Ehrenmitglied des Vereins der Köche Taunus e.V. ernannt wird.)*

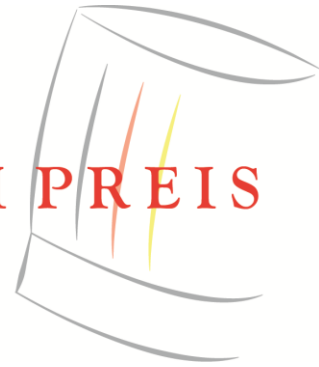
Liebe Finalistinnen und Finalisten, nun wieder zu Euch. Gestern seid Ihr mit der Theorieprüfung und der Warenerkennung in den Wettbewerb gestartet. Heute folgte der praktische Teil, mit der Aufgabe, ein 4-Gang-Menü zu planen und binnen 6 Stunden zu kochen und anzurichten. Den Warenkorb gab es traditionsgemäß erst heute zu sehen. Er wurde von Herrn Cieslak, dem Leiter unserer Produktentwicklung, zusammengestellt und sorgte hier und da für Erstaunen. So musste die Vorspeise aus Black Tiger Garnelen zubereitet werden. Für das Zwischengericht waren Eier und junger Blattspinat zu verarbeiten und zum Hauptgang mussten Kalbsfilet und Kalbsbries serviert werden. Beim Dessert waren Ideen mit Himbeeren und weißer Schokolade gefragt. Wie Ihr diese Pflichten erfüllt und dabei Eure Individualität und Kreativität ausgelebt habt, stellt Ihr unseren Gästen bitte selbst vor. *(Es folgt die Vorstellung der Menüs.)*

Der Wettbewerbsdruck war in allen seinen Facetten spürbar und es hat uns allen imponiert, mit wieviel Professionalität und Selbstbewusstsein ihr ihn weggesteckt habt. Nicht mal die beiden Filmteams konnten Euch aus dem Konzept bringen. Film Nummer eins von Christian Seelmann dürfen wir uns jetzt ansehen. Film Nummer zwei wird im Rahmen der Hessenschau, morgen um 18.30 Uhr im hr (Hessischer Rundfunk) übertragen. *(Es folgt ein Film.)*

Sie haben es selbst gesehen: Alle Neune haben sich heute von ihrer besten Seite gezeigt. Auch unserer Jury ist das nicht entgangen. Die Jury A bewertete die Menüerstellung, Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und Materialverwertung sowie die Arbeitstechnik. Ich bitte Hans-Peter Achenbach, Nils-Levent Grün und Burkard Weizsäcker zu mir. Die Jury B bewertete die Anrichteweise und den Geschmack der Menüs. Ich bitte Richard Beck, Bertl Seebacher und Henry Oskar Fried ebenfalls zu mir.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



(Es folgt ein Interview mit allen Jury-Mitgliedern.)

Vielen Dank für diese Einblicke und Anregungen, die sich unsere Jungköchinnen und Jungköche in spe für ihren weiteren Lebensweg sicher gern zu Herzen nehmen. Für ihren nächsten großen Schritt, die Abschlussprüfung, wünschen wir schon jetzt viel Erfolg. Eine von ihnen dürfen wir allerdings schon jetzt beglückwünschen: Katharina Lenz hat ihre Ausbildung bereits im Januar abgeschlossen.

Nun aber endlich zum Höhepunkt dieses Wochenendes. Wer auch immer von Euch den prestigeträchtigen Titel nach Hause tragen wird – Ihr alle habt Fantastisches geleistet und dürft Euch als die besten Nachwuchstalente Deutschlands feiern lassen. Was Ihr von den Vorrunden bis zum Finale an Können, Erfahrung und Selbstbewusstsein gewonnen habt, kann Euch niemand nehmen.

Was wäre die Siegerehrung ohne den Vize-Präsidenten des Verbandes der Köche Deutschlands? Ich bitte daher Daniel Schade zu mir. Auch an ihn habe ich vorher noch einige Fragen. *(Es folgt ein kurzes Interview.)*

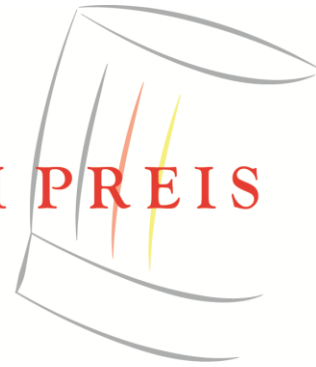
Bevor ich nun das Feld von hinten aufrolle, möchte ich darauf hinweisen, dass heute niemand leer ausgehen wird. In diesen Umschlägen stecken unsere Geldprämien (4.-9. Platz: 250 EUR / 3. Platz: 500 EUR / 2. Platz: 750 EUR / 1. Platz: 1.000 EUR) und ein Abo-Gutschein der AHGZ. Außerdem gibt es für alle eine Lavazza Kaffeemaschine und das tolle Wüsthoff Messer. *(Es folgt die Siegerehrung.)*

Fehlt nur noch der begehrte Hauptpreis. Neben der Förderung des Nachwuchses wollen wir uns auch für die kontinuierliche Fortbildung und den Erwerb von Zusatzqualifikationen nach der Ausbildung stark machen. Wir freuen uns daher außerordentlich, dass wir erneut die WIHOGA Dortmund als Sponsor des Hauptpreises gewinnen konnten. Wir begrüßen ganz herzlich Herrn Harald Becker. Er wird uns nun die Details verraten. *(Es folgt die Preisübergabe durch Herrn Becker.)*

- 2.+3.Preis: je ein Gutschein für einen von Heiko Antoniewicz spendierten Profi-Workshop
- 1.Preis: Stipendium für eine 2-jährige Management-Weiterbildung zum/zur Staatl. gepr. Betriebswirt/in (Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe) im Wert von 4.500 €

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Wir alle wissen, wie wichtig das Sammeln neuer Erfahrungen und Kompetenzen ist, um noch erfolgreicher und kreativer arbeiten zu können. Vielen Dank, dass Sie diese jungen Menschen so großartig unterstützen, Herr Becker. Das ist keinesfalls selbstverständlich.

Da wir uns erneut an der Wirkungsstätte unseres Handelns versammelt haben, möchte ich meine Rede mit dem Appell meines Opas und Firmengründers Rudolf Achenbach schließen: „Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft“. Gehen wir es auch in Zukunft gemeinsam an und bieten wir unserem Nachwuchs neben fachlicher Förderung und Orientierung vor allem Perspektiven für die berufliche Entwicklung. Die Anmeldung für den Rudolf Achenbach Preis 2019 ist übrigens ab sofort möglich. Frei nach der Fußball-Legende Sepp Herberger gilt nämlich auch bei uns: Nach dem Wettbewerb ist vor dem Wettbewerb.

Liebe Gäste, ich darf Sie nun zum MEET and grEAT bitten. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie einen anregenden Abend mit interessanten Gesprächen und natürlich der einen oder anderen Inspiration durch die Produkte unseres Hauses. Vielen Dank!

Sulzbach, 22. April 2018
(Es gilt das gesprochene Wort)

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



Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
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