

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Presseinformation

Rudolf Achenbach Preis 2016: Das Finale steht

Neue Statuten für fairen Wettbewerb auf allen Ebenen

Das Teilnehmerfeld im großen Finale des Rudolf Achenbach Preises ist auch im 42. Jahr seines Bestehens bunt gemischt. Fünf weibliche und vier männliche, im letzten Ausbildungsjahr zum Koch stehende Auszubildende der Gastronomie und Hotellerie, werden am 24./25. Juni 2016 im Frankfurter Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte um eine der begehrtesten Auszeichnungen der Branche kämpfen.

Sie alle haben sich in den Vorentscheiden auf Landesebene, die in diesem Jahr eine wesentliche Neuerung beinhaltete, durchgesetzt: Mit der Anpassung der Statuten wurden die Bedingungen der Wettbewerbe auf Landes- und Bundesebene vereinheitlicht. Demnach dürfen bei der Zubereitung auch die technischen Möglichkeiten voll ausgeschöpft werden. „Kein Nachwuchstalent muss länger auf liebgewonnenes Equipment verzichten. Damit verbessert sich nicht nur das moderne Kochen unter betrieblichen Realbedingungen. Es ist auch die optimale und vor allem gerechtere Vorbereitung auf die Endrunde, in der seit jeher das Mitbringen eigener Technik und Küchenutensilien gestattet ist.“, so Katrin Moos-Achenbach, Enkelin des Firmengründers, und in dritter Generation für die Durchführung des Rudolf Achenbach Preises verantwortlich.

Der letztjährige Preisträger, Carsten Gambeck, hat unterdessen seine von der seachefs Holding AG spendierte Praktikumsreise auf einem Hochsee-Kreuzfahrtschiff in Asien absolviert und sein erstes Kochbuch mit Rezepten aus seiner Schwarzwälder Heimat veröffentlicht. Er wird mit besonderem Blick diesen Wettbewerb verfolgen, denn auch aus seinem ehemaligen Ausbildungsbetrieb, dem Öschberghof in Donaueschingen, stellt sich erneut ein Nachwuchstalent den hohen Wettbewerbsanforderungen und den kritischen Augen einer sechsköpfigen Fachjury.

Seit 1975 ist die Achenbach Delikatessen Manufaktur finanzieller Träger des Bundesjugendwettbewerbs des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD). In diesem etablierten, nach strengen Statuten durchgeführten und mit attraktiven Preisen dotierten Wettbewerb haben weit über 37.000 junge Menschen ihre Fähigkeiten unter Beweis gestellt.

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Die Finalisten des Rudolf Achenbach Preises 2016

Landesverband	Finalist/in	Betrieb	Verein
Hessen	Janina Schuster	Romantik Hotel Goldener Karpfen, Fulda	Verein der Köche 1921 Fulda e.V.
Niedersachsen	Fabian Huschitt	Ringhotel Der Waldkater, Rinteln	Köcheclub Schaumburg e.V.
Mitteldeutschland	William Gretzschel	Ratskeller, Leipzig	Internationaler Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e.V.
West	Anna Berg	Gasthaus Herrig, Meckel	Verein der Köche Trier e.V.
Berlin-Brandenburg	Luca Klotzkowski	Hilton Hotel, Berlin	Verein der Köche Scharmützelsee und Umgebung e.V.
Nord	Lisa Mierau	Kempinski Hotel Atlantik, Hamburg	Kochclub « Gastronom » Hamburg e.V.
Nordrhein-Westfalen	Anne Kratz	Hyatt Regency Cologne, Köln	Colonia Kochkunstverein und Gasteria 1884 e.V.
Baden-Württemberg	Tobias Ernst	Hotel Öschberghof, Donaueschingen	Bodensee-Kochverein Club der Köche e.V.
Bayern	Lena May	Seehotel Niedernberg, Niedernberg	Köcheverein Aschaffenburg Miltenberg e.V.

Rudolf Achenbach Preis

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Mai 2016

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



Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrín Moos-Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.moos-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