

RUDOLF-ACHENBACH-PREIS 2010



Talente mit Herz & Leidenschaft

Neun vielversprechende junge Köchinnen & Köche bewiesen beim 36. Finale des VKD-Bundesjugendwettbewerbs ihre Klasse

Das 36. Finale des Bundesjugendwettbewerbs des Verbandes der Köche Deutschlands um den Rudolf-Achenbach-Preis hatte es in sich. Vier angehende Köchinnen und fünf angehende Köche kämpften in den top-ausgestatteten Küchen des *Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte* in Frankfurt um den Sieg. Das Niveau war außerordentlich hoch; das spiegelten am Ende auch die fertigen Vier-Gänge-Menüs der Finalisten wieder. „Trotz aller Konkurrenz habe ich selten eine so ruhige und kollegiale Wettbewerbsatmosphäre erlebt“, resümierte Juryvorsitzender Peter Stillhardt seine Erlebnisse. Die Siegerehrung fand im *Sheraton Hotel & Towers* am Frankfurter Flughafen statt. Dort erreichte die Spannung ihren Höhepunkt. Neun angehende Fachkräfte der Weißen Zunft erwarteten die Verkündung des Ergebnisses. Als Primus inter pares setzte sich Michael Kübler vom *Hotel-Restaurant Staufeneck* in Salach bei Göppingen durch. Er lernte

bei TopAusbilder Rolf Straubinger den Beruf. Den zweiten Platz besetzte Joséphine Wichmann: Ihr Ausbilder ist Hartmut Woesner, Küchenchef der *M.M. Warburg Bank* in Hamburg. Rang drei belegte mit Sven Schmidt vom *Hilton Berlin Hotel* ein Schützling von TopAusbilderin Thea Nothnagel.

Petra Moos-Achenbach, Geschäftsführerin der Achenbach Delikatessen-Manufaktur, lobte alle Finalisten: „Unabhängig davon, welche Platzierung Sie heute einnehmen, Sie können stolz auf Ihre Leistung sein!“ Ideenreichtum, Kreativität, Abwechslung und farbliche Harmonie prägten die Menüs aller Finalisten. Und sie zeigten auch, welche hohen Anforderungen der Wettbewerb an die Teilnehmer stellt. „Wer sich unter rund 800 Auszubildenden im ganzen Land bis hierher gekocht habe, dem steht eine große berufliche Karriere offen. „Was Sie daraus machen, liegt bei Ihnen. Sicher ist: Jede und jeder von Ihnen hat das Zeug dazu, im Beruf Außerordentliches zu leisten.“

• SABINE BOMES

DATEN & FAKTEN

36. Bundesjugendwettbewerb des VKD um den Rudolf-Achenbach-Preis

Veranstalter: Verband der Köche Deutschlands, Frankfurt/Main, und Achenbach Delikatessen-Manufaktur, Sulzbach/Ts.

Teilnehmer: Köche/Innen im letzten Ausbildungsjahr, nicht älter als 23 Jahre

Vorauswahl: Vorentscheidungen in 155 Zweigvereinen des VKD, neun Vorentscheidungen der VKD-Landesverbände

Aufgabenstellung:

1. Theoretischer Teil mit neun Fachfragen und einer Rechenaufgabe
2. Rohstofferkennung (10 Produkte)
3. Zubereitung eines Vier-Gang-Menüs aus dem Warenkorb - Bekanntgabe am Wettbewerbstag:
 - Vorspeise: Variation vom Salblingfilet (ein Palmblatt-Törtchen)
 - Zwischengang: Pfifferlinge
 - Hauptgang: Ganzes Perihuhn
 - Dessert: Ananas

Preise:

- 1000 / 750 / 500 / 300 Euro (für die Plätze eins / zwei / drei / vier)
- Je ein Kochbesteck-Koffer
- Sonderpreis: Der Sieger erhält ferner einen mehrwöchigen Aufenthalt im Sheraton Prague Charles Square Hotel in Prag (Starwood-Gruppe). Das Haus Achenbach übernimmt die Reisekosten.

Jury Gesamtleitung: Peter Stillhardt, Fachlehrer Gewerbeschule II, Hamburg, VKD Fachausschuss für Jugend, Kochkunst, Ausstellungen

Jury A: Peter Stillhardt, Ernst Faßnacht Fachlehrer Berufsschule in Nürnberg; Andreas Cieslak (Küchenmeister, Leiter der Achenbach-Produktentwicklung)

Bewertungen/Punkte: Menüausarbeitung (5), Zeiteinteilung (5), Mise en place (5), Sauberkeit (5), Rohstoffverarbeitung/Materialeinteilung (10), Arbeitstechnik (15)

Jury B: Thomas Gugler, Manager Menu Development & Costing, Saudi Arabian Airlines Catering, Jeddah; Volker Neufang, Küchenchef, Schön-Klinik Vogtareuth, Chiemgau; Bernd Moos-Achenbach, Küchenmeister, Achenbach-Geschäftsleitung

Bewertungen/Punkte: maximal je 5 Punkte pro Menügang für Anrichteweise & Geschmack; max. 40 Punkte

EDV-Auswertung: Hansjoachim Mackes, Küchenmeister, Stuttgart





AUF EINEN BLICK

36. Rudolf-Achenbach-Preis: Sieger & Platzierte

1. Michael Kübler, Burg Staufeneck (Landesverband Baden-Württemberg / Kochverein Göppingen)

2. Joséphine Wichmann, M.M. Warburg & Co., Hamburg (Landesverband Nord / Kochklub Gastronom Hamburg)

3. Sven Schmidt, Hilton Hotel Berlin (Landesverband Berlin-Brandenburg / Verein der Köche der Hauptstadt Berlin)

4. Kathrin Hardt, Vila Vita Hotel & Residenz Rosenpark, Marburg (Landesverband Hessen / Vereinigung der Köche Marburg)

4. Katharina Beuker, Hotel-Restaurant Marienhof, Nottuln (Landesverband Nordrhein-Westfalen / Köcheclub Münsterland)

4. Fritz Thielges, Weinhof St. Stefanus, Zeltingen (Landesverband West / Köcheverein Mittelmosel)

4. Michael Braun, Forsters Gasthof zur Post, Donau-stauf (Landesverband Bayern / Club der Köche Ratisbona)

4. Tatiana Niemann, Berggasthof Wilhelmshöhe, Stewede (Landesverband Niedersachsen / Köcheclub Osnabrück)

4. Nick Gesell, Herrenkrug Parkhotel (Landesverband Mitteldeutschland / Verein Magdeburger Köche)

4. MICHAEL BRAUN

FORSTERS GASTHOF ZUR POST, DONAUSTAUF

Warum ich Koch bin: *Wir haben selbst einen Betrieb zu Hause. Für mich war es immer klar, dass ich Koch werde. Sicher, ich hatte einen Tiefpunkt im zweiten Lehrjahr, wollte alles hinschmeißen. Die Anforderungen sind mir über den Kopf gewachsen. Doch das hat mich nur stärker gemacht. Jetzt habe ich die Theorieprüfung schon hinter mir, es war nicht schwer. Trotzdem bin ich eher der praktische Typ. Ich muss ein Lebensmittel sehen, riechen, anfassen.* **Meine Pläne:** *Der Betrieb meiner Eltern ist eine Pension mit kleinem Restaurant; bei uns sagt man Wirtshaus. Mein Vater ist auch Koch, er war im Ausland und als er heimkam, kochte er Jakobsmuscheln und Hummer. Er wollte keine Schnitzel mehr braten. Das war bei uns aber schwierig; wenn die Bauern kommen, wollen sie sich satt essen. Ob ich in Zukunft Schnitzel brate oder Jakobsmuscheln sautiere? Da will ich mich noch nicht festlegen.*

Jetzt gehe ich erst mal nach Stuttgart ins Landhaus Feckl und später ins Ausland – Schweiz, Frankreich und auf jeden Fall Amerika, um den „American Way of Life“ kennen zu lernen.

