

## 47. Rudolf Achenbach Preis entschieden



Die diesjährigen Sieger des Rudolf Achenbach Preis stehen fest:  
(von links nach rechts) Lucie Fischer Chapalain (2. Platz), Leon Gabriel Tugui (1. Platz) und Merle Erythropel (3. Platz), / Foto: VKD/Ingo Hilger

Leon Gabriel Tugui, Auszubildender der Brasserie Nitz in Nürnberg, siegte beim Rudolf Achenbach Preis, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands (VKD). Knapp hinter sich ließ er auf Platz zwei Lucie Fischer Chapalain von der Theaterklausen in Potsdam und Merle Erythropel vom Worpssweder Bahnhof in Worpsswede auf Platz drei.

Neben der Wettbewerbsprämie von 1.000 Euro erhielt Tugui als Hauptpreis einen von der Deutschen Hotel Akademie (DHA) gestifteten Gutschein für Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen im Wert von 4.000 Euro, die Zweit- und Drittplatzierten im Wert von je 2.000 Euro. Außerdem freuten sich alle Finalisten über gestaffelte Prämien und von Partnern der Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung gestellte Sachpreise. Zudem wurde ein Sonderpreis für eine pflanzenwertschätzende Denk- und Arbeitsweise verliehen: Veggie Hero des Wettbewerbs wurde Lucie Fischer Chapalain.

Insgesamt neun, kurz vor der Abschlussprüfung stehende, Auszubildende hatten sich in den Vorentscheiden ihrer VKD-Landesverbände für die Endrunde qualifiziert. Ihre Aufgabe im Finale war neben der Theorieprüfung die Planung und Zubereitung eines Vier-Gänge-Menüs für acht Personen binnen sechs Stunden.

Als Alleinstellungsmerkmal des Rudolf Achenbach Preises blieb der Warenkorb bis zum Wettkochen geheim. Er überraschte mit den Pflichtkomponenten Makrele und Maiskolben Sous Vide (Vorspeise), Spargel grün/weiß (Zwischengericht), Lammkarree und Aubergine (Hauptgericht) sowie Zartbitterschokolade und Erdnussbutter zum Dessert mit der

Zusatzbedingung, dieses aus rein pflanzlichen Zutaten herzustellen.

Die sechsköpfige Jury, von denen drei selbst in jungen Jahren um den begehrten Titel kochten, nahmen gemeinsam nicht nur Fachwissen, Arbeitstechnik, Kreativität und Flexibilität der Auszubildenden unter die Lupe, sie machten mit weiteren Ehemaligen unter den Gästen das Event auch zu einer Art Klassentreffen.

Leistungen&nbsp;eindrucksvoll unter Beweis gestellt

Alle Auszubildenden überzeugten durch ihre hervorragenden Leistungen. Mit Leidenschaft, Kreativität und Können bereiteten sie Speisen vor, die Jury und Gäste beim abschließenden Dinner begeistern konnten. Sie waren geprägt von pflanzlichen Zutaten und internationalen Einflüssen und ließen eine Vielzahl von Aromen und Geschmacksrichtungen entdecken.

Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Geschäftsführerin der Delikatessen-Manufaktur, zeigte sich beeindruckt und betonte bei der feierlichen Preisverleihung die Bedeutung dieses Wettbewerbes für die angehenden Köche: ?Der Rudolf Achenbach Preis lädt dazu ein, eigene Fähigkeiten auf ein neues Level zu heben und sich schon früh einen Namen zu machen. Jungen Menschen dieses Sprungbrett zu bieten, hat unsere Familie schon immer als ihre Aufgabe gesehen.?

Dem pflichtete Daniel Schade, Präsident des Verbands der Köche Deutschlands, bei: ?Wir sind stolz auf die langjährige Tradition dieses bedeutsamen Wettbewerbs und die gute Zusammenarbeit mit der Achenbach Delikatessen-Manufaktur. In den letzten Jahren haben wir gemeinsam schwere Zeiten gemeistert und ich bin zuversichtlich, dass der Rudolf Achenbach Preis als Bundesjugendwettbewerb des VKD auch in Zukunft eine stabile Größe der Branche sein wird. Den Azubis, die bei dieser 47. Auflage teilgenommen haben, und ihren Ausbildern möchte ich Danke sagen. Sie haben mit großartigen Leistungen auf den Tellern eindrucksvoll unter Beweis gestellt, wie engagierter Berufsnachwuchs aussehen kann.?

Der Bundesjugendwettbewerb genießt in Fachkreisen hohes Ansehen: Allein die Teilnahme daran gilt als eine Auszeichnung für Auszubildende im letzten Ausbildungsjahr, denn die hohen Ansprüche und das kulinarische Niveau führen dazu, dass ambitionierte und talentierte Auszubildende ihr Können unter Beweis stellen. Interessenten können sich schon jetzt für den Rudolf Achenbach Preis 2024 anmelden.