



**Fabian Krumnow**  
HOTEL SPORTSCHLOSS,  
VELEN

**Benno Huber**  
RESTAURANT AUGUST  
UND MARIA IM BRAUEREI-  
GASTHOF AYING

**Katharina Rauscher**  
BURG STAUFENECK, SALACH

**Nils Hansen**  
HOTEL ATLANTIC KEMPINSKI,  
HAMBURG

**Hendrik Wegener**  
HILTON HOTEL,  
BERLIN

**Henrik Sudenfeld**  
HOTEL GUT THANSEN,  
SODERSTORF

**Biagio Schiliro**  
LANDWIRTSCHAFT-  
LICHE RENTENBANK,  
FRANKFURT

**Maximilian Lerner**  
ALEXXANDERS, CHEMNITZ

**Christin Hoock**  
FAVORITE PARKHOTEL, MAINZ

# ACHT GEWINNER UND EINE SIEGERIN



**Katharina Rauscher** von Burg Staufeneck in Salach gewann Mitte Mai den begehrten Rudolf Achenbach Preis. Der Wettbewerb für Nachwuchsköche wurde in diesem Jahr zum 43. Mal von der Achenbach Delikatessen-Manufaktur in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) ausgetragen

**W**er es ins Finale des renommierten Rudolf Achenbach Preises schafft, der ist per se schon ein Gewinner. Das traf auch in diesem Jahr auf die neun Kochauszubildenden im letzten Lehrjahr zu, die sich zuerst in den vom VKD organisierten Vorrunden auf Landesverbandsebene durchsetzen mussten, um ins Finale des Bundesjugendwettbewerbs in Frankfurt am Main zu kommen. Schon in den Vorrunden waren die Rahmenbedingungen anspruchsvoll, denn der zu verarbeitende Warenkorb wird – auch später beim Finale – erst am Wettkampftag gelüftet. »Das unterscheidet unseren Wettbewerb von allen anderen und erschwert das Training enorm. Sich auf eine einzige Strategie zu konzentrieren, kann da schnell ins Auge gehen«, erläutert Katrin Achenbach, Mitglied der Geschäftsführung bei der Achenbach Delikatessen-Manufaktur in Sulzbach. Wer überzeugen will, muss Fachwissen, Arbeitstechnik, Kreativität aber auch Flexibilität an den Tag legen.

Nicht umsonst gilt der jährlich stattfindende Preis zu den angesehensten Branchenauszeichnungen, um die sich seit 1975 schon 38.000 Nachwuchsköche beworben haben. Wer den Wettbewerb für sich entscheidet, wie etwa 1994 Tim Mälzer, dem stehen viele Türen offen, und das sicher nicht nur beim Fernsehen.

Hochkonzentriert wirkten die diesjährigen Finalisten, die sich am 12. Mai im Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte zunächst zur theoretischen Prüfung einfanden. Aus ganz Deutschland reisten die neun Finalisten an und auf die Finger und die Teller schauten ihnen zwei Fachjurys unter dem Vorsitz von VKD-Vizepräsident Hans-Peter Tuschla. In Jury A beurteilte er zusammen mit Thomas Hartmann (Studiendirektor und Abteilungsleiter Gastronomie des regionalen Berufsschulzentrums Kiel) und Christoph Brandstätter (Regional Executive Chef Central Group bei Gategroup in Neu-Isenburg) Menüausarbeitung, Zeiteinteilung, Mise en place,



Katrin Achenbach

Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung, Materialverwertung und Arbeitstechnik der Anwärter auf den Titel »Bester Nachwuchskoch Deutschlands«. Jury B bewertet unabhängig und räumlich getrennt von Jury A und den Finalisten den zweiten praktischen Part: Anrichteweise und Geschmack der Wettbewerbskreationen. Mit von der Partie waren Spitzenköchin Maria Groß vom Restaurant Bachstelze in Erfurt, bekannt auch als Jurorin in der Fernsehshow »Grill den Hensler«, Sternekoch André Stolle sowie Stephan Frettlöh, Küchenmeister und Executive Chef im The Westin Grand Hotel Frankfurt.

Soweit das Bewertungssystem. Aber mit welchen Strategien hofften die Finalisten tatsächlich punkten zu können? Mit Persönlichkeit probierte es Nils Hansen vom Hotel Atlantic Kempinski: »Mein Erfolgsrezept ist einfach die Spontaneität und Flexibilität. Dass ich so bin, wie ich bin.« Mitstreiter Henrik Sudenfeld vom Hotel Gut Thansen wollte mit Bodenständigkeit und Geschmack seiner Kreationen überzeugen. Sie kamen auf Platz zwei und drei. Die Richtung stimmte also – für den Sieg reichte es nicht ganz. Im Nachgang zum Wettbewerb lieferte die Jury nützliche Tipps. So riet Thomas Hartmann dazu, sich in die Prüfer hineinzuversetzen: »Was würden Sie machen, wenn Sie selbst Prüfer wären und den Warenkorb zusammenstellen müssten? Auch wir erfinden die Saison nicht bei der Prüfung neu.« Außerdem sei es wichtig, sich bewusst zu machen, dass im Wettbewerb nicht postenorientiert gekocht werde, man müsse alles alleine bewältigen. Wer das berücksichtige, bekäme mehr Ruhe in den Ablauf. Dritter Tipp: »Geld verdienen wir nicht nur mit dem guten Anrichten, sondern auch mit dem wirtschaftlichen Arbeiten. Auch das wird belohnt.« Maria Groß riet dazu, nicht zu viel Wert auf die Optik der Gerichte zu legen: »Der Gast, der zu euch ins Restaurant kommt, dem muss es schmecken, der kommt nicht wieder, weil das Bild auf dem Teller so geil aussah, sondern weil er, als er es auf der Zunge hatte, gedacht hat: Oh mein Gott, das ist genial.«

Am besten gelöst hat das alles die diesjährige Siegerin: Katharina Rauscher von der Burg Staufeneck in Salach darf sich jetzt »Deutschlands beste Nachwuchsköchin« nennen. »Es ist faszinierend als Köchin zu arbeiten, weil man jeden Tag die Herausforderung hat, sein Bestes für die Gäste zu geben«, findet die ehemalige BWL-Studentin. Bei der Siegerehrung, die erstmals im Rahmen eines lockeren MEET and grEAT – gemanagt von Andreas Cieslak – in der Sulzbacher Achenbach Delikatessen-Manufaktur stattfand, freute Rauscher sich über die Siegerprämie von 1.000 Euro und ein Stipendium der Wihoga für eine zweijährige Management-Weiterbildung zur Staatlich geprüften Betriebswirtin, Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe im Wert von 4.500 Euro. Die Zweit- und Drittplatzierten Nils Hansen und Henrik Sudenfeld wurden jeweils mit einem Gutschein für ein Tagesseminar der Wihoga-Sommerakademie belohnt – alle neun Finalisten erhielten zusätzlich zu den gestaffelten Geldpreisen zwischen 250 und 1.000 Euro attraktive Sachpreise.

PETRA MÜNSTER