

Katharina Rauscher holt sich den Achenbach-Sieg

AHGZ
20.05.2017

KOCHWETTBEWERB

Neun Azubis zeigten beim Rudolf-Achenbach-Preis, was sie in der Küche alles können. Der Warenkorb war bis zuletzt geheim.

Sulzbach/Frankfurt/M. Katharina Rauscher von Burg Staufeneck aus Salach hat den bundesweiten Jugendwettbewerb des Verbandes

Die Finalisten

- Christin Hoock, Favorite Parkhotel, Mainz
- Henrik Sudenfeld, Hotel Gut Thansen, Soderstorf
- Biagio Schiliro, Landwirtschaftliche Rentenbank, Frankfurt
- Maximilian Lerner, Hotel und Boardinghouse, Chemnitz
- Hendrik Wegener, Hilton Hotel Berlin
- Katharina Rauscher, Burg Staufeneck, Salach
- Fabian Krumnow, Hotel Sport-Schloss Velen
- Nils Hansen, Hotel Atlantic Kempinski, Hamburg
- Benno Huber, Restaurant August & Maria im Brauereigasthof, Aying

der Köche Deutschlands (VKD) und der Achenbach Delikatessen Manufaktur gewonnen.

Katharina Rauscher ließ in einem spannenden Wimpernschlagfinale die ebenfalls starken Titelaspiranten Nils Hansen vom Hotel Atlantic Kempinski, Hamburg (2. Platz) und Henrik Sudenfeld vom Hotel Gut Thansen, Soderstorf (3. Platz) knapp hinter sich.

Als Sieger aus diversen regionalen Vorentscheidungen wetteiferten sie gemeinsam mit sechs weiteren angehenden Köchen und Köchinnen im letzten Ausbildungsjahr im Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte in Frankfurt um die Siegerkrone.

Erst am Wettkampftag wurde das Geheimnis des Warenkorbs gelüftet: Die Vorspeise musste mit Rahmjoghurt, Salatgurke und Nordseekrabben zubereitet werden. Für das Zwischengericht waren Spargel und Pasta zu verwenden.



Strahlende Gewinnerin: Katharina Rauscher.

Bresse-Poularde und Mais in Variation serviert werden. Zum Dessert waren Ideen mit Chiasamen und Basilikum gefragt.

Sechs Stunden blieben den Azubis für Planung, Zubereitung und Anrichten. Erstmals fand in diesem Jahr die Siegerehrung in den Produktionsräumen der Delikatessen-Manufaktur in Sulzbach statt. „Wir hatten die Idee, unsere Nachwuchstalente in einer authentischen Umgebung zu ehren und zu feiern“, sagte Katrin Moos-Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Mitglied der Geschäftsführung.

Involviert waren auch zahlreiche

tellerie, die den Wettbewerb mit Produkten und Dienstleistungen unterstützt haben.

Entgegen aller Tradition wird Katharina Rauscher sich diesmal nicht auf eine zweiwöchige Praktikumsreise begeben. „Außer der Förderung des Nachwuchses nehmen wir die weitere Karriere ins Visier und setzen uns daher für mehr Fortbildung und den Erwerb von Zusatzqualifikationen ein“, erläuterte Katrin Moos-Achenbach.

So erhielt die Gewinnerin außer einer Prämie von 1000 Euro ein Stipendium für eine zweijährige Management-Weiterbildung zur Staatlich geprüften Betriebswirtin im Wert von 4500 Euro, gestiftet von der Wihoga Dortmund. Die Zweit- und Drittplatzierten durften sich außer einer Geldprämie von 500 beziehungsweise 750 Euro über Gutscheine für ein Seminar der Wihoga-Sommerakademie freuen. Außerdem erhielten alle Finalisten ein AHGZ-Abo, ein Gewürzset von Ingo Holland, eine Kentaur-Kochjacke, eine Lavazza-Kaffeemaschine, ein Wüsthoff-Kochmesser und einen Stick mit allen Menübildern in-