

Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



<u>Presseinformation</u>

Katharina Rauscher aus Baden-Württemberg gewinnt 43. Rudolf Achenbach Preis WIHOGA sponsert Hauptgewinn

(Frankfurt, 13. Mai 2017) Deutschlands beste Nachwuchsköchin 2017 kommt aus Salach in Baden-Württemberg: Katharina Rauscher von der Burg Staufeneck hat den Bundesjugend-wettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD) und der Achenbach Delikatessen Manufaktur, gewonnen. Sie schlug im Finale die ebenfalls starken Titelaspiranten Nils Hansen vom Hotel Atlantic Kempinski, Hamburg (2. Platz) und Henrik Sudenfeld vom Hotel Gut Thansen, Soderstorf (3. Platz) knapp.

Mit Fachwissen, professioneller Arbeitsweise und Kreativität hat sie die anspruchsvollen Wettbewerbsaufgaben am besten gelöst. Hochspannung verbreitete der erst am Wettkampftag verkündete Warenkorb: Die Vorspeise musste mit Rahm-Joghurt, Salatgurke und Nordseekrabben zubereitet werden. Für das Zwischengericht waren Spargel und Pasta zu verwenden und als Hauptgang musste Bresse-Poularde und Mais in Variation serviert werden. Zum Dessert waren Ideen mit Chiasamen und Basilikum gefragt. Ganze sechs Stunden blieben den Nachwuchstalenten für die Planung, die Zubereitung und das Anrichten ihres 4-Gang-Menüs. Austragungsort des Finales war das Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte.

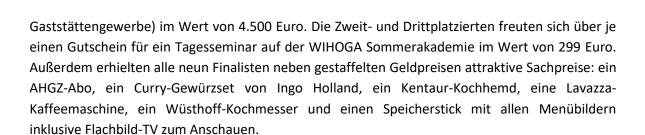
WIHOGA spendiert den Hauptpreis des Wettbewerbs – ein Stipendium

Entgegen aller Tradition wird sich die Siegerin diesmal nicht auf eine zweiwöchige Praktikumsreise begeben. "Neben der Förderung des Nachwuchses nehmen wir die weitere Karriere ins Visier. Das Berufsbild eines Kochs ist vielseitig und mit dem passenden Know-how unglaublich chancenreich. Wir möchten uns daher für Fortbildung und den Erwerb von Zusatzqualifikationen einsetzen und freuen uns, mit der WIHOGA Dortmund eine kompetente Partnerin an unserer Seite zu haben", erläutert Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Mitglied der Geschäftsführung.

So erhielt die Gewinnerin neben einer Prämie von 1000 Euro ein Stipendium für eine 2-jährige Management-Weiterbildung zum/zur Staatl. gepr. Betriebswirt/in (Fachrichtung Hotel- und

RUDOLFACHENBACH

Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Siegerehrung erstmals in der Manufaktur in Sulzbach

Anlässlich der Siegerehrung hat das Familienunternehmen erstmals zu einem MEET and grEAT in die Manufaktur eingeladen. "Wir hatten die Idee, unsere Nachwuchstalente in einer authentischen Umgebung zu ehren und zu feiern. Es sollte ein legerer Rahmen werden, der Genuss und anregende Gespräche kombiniert und auf diese Weise das Networking fördert. Diese Rechnung ist aufgegangen," so Katrin Achenbach. Involviert waren auch zahlreiche Partner der Gastronomie und Hotellerie, die den Wettbewerb mit Produkten und Dienstleistungen unterstützt haben.

Siegermenü 2017

Krabben auf dem Acker Salat und Tatar von der Nordseekrabbe mit Spielereien von der Gurke auf Kräutercreme

Offener Kartoffel-Spargelravioli mit Buchenpilzen und Spargelschaum

Gefüllte Poulardenbrust auf gepresster Keule, sautierten Kräutersaitlingen und Mais in Formen und Strukturen#

Basilikum trifft Erdbeere Basilikumsorbet mit Variation von der Erdbeere auf Chia-Samentartelette







Mai 2017

Alle Informationen, Pressetexte 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 Katrin Achenbach Hauptstraße 106 65843 Sulzbach Tel. 06196-600912 Fax 06196-600928 katrin.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