

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Anna-Lena Trabert siegt mit überragendem Menü

Von Rolf Westermann | Dienstag, 17. Mai 2022



Sie kochten sich an die Spitze: Anna-Lena Trabert (Mitte, 1. Platz) mit Daniel Ratzka (links, 2. Platz) und Lasse Kunft (rechts, 3. Platz)

Nach zwei Jahren coronabedingter Pause ist der älteste Nachwuchswettbewerb für angehende Köchinnen und Köche zurück.

Anna Lena Trabert, Auszubildende im Broermann Health & Heritage Hotel/Falkenstein Grand/Villa Rothschild in Königstein, setzte sich im Finale des Bundesjugendwettbewerbs des Verbands der Köche Deutschlands e.V. (VKD) durch.

Weitere starke Titelaspiranten waren **Daniel Ratzka vom alexxanders in Chemnitz (2. Platz) und Lasse Kunft vom Ringhotel Birke in Kiel (3. Platz)**. Über den **46. Rudolf Achenbach Preis** wurde am 14. und 15. Mai in Frankfurt entschieden.

Die **gebürtige Bad Sodenerin**, die früh das Kochen für sich entdeckte und seit längerer Zeit den Traum der Selbständigkeit hegt, hat die Jury mit Fachwissen, professioneller Arbeitsweise und ihrem **überragenden 4-Gänge-Menü** überzeugt.

Finalmenü von Anna-Lena Trabert

- **Vorspeise:** Gebeizte Lachsforelle | Eingelegte Salatgurke | Buttermilchsud | Angegrillte Salatgurke
- **Zwischengericht:** Zartweizenrisotto | Sautierte Minimöhren | Beurre Blanc
- **Hauptgericht:** Gebratene Entenbrust | Gebratener Lauch | Entenpraline | Süßkartoffelpüree | Schmorjus
- **Dessert:** Schokoladenfinancier | Passionsfrucht Panna Cotta | Eingelegte Mango

Nachdem sich **neun Auszubildende in hybriden Vorentscheiden** der VKD-Landesverbände durchgesetzt hatten, traten sie im Finale gegeneinander an. Die theoretische Prüfung mit neun Fachfragen und Warenerkennung wurde am Vortag abgelegt. Am alles entscheidenden Wettkampftag blieben **sechs Stunden Zeit für die Planung und Zubereitung eines 4-Gänge-Menüs für 8 Personen**.

Der vorgesehene Warenkorb wurde erst vor dem Wettkochen bekanntgegeben und enthielt als Pflichtkomponenten Salatgurke und Lachsforelle (Vorspeise), Karotte und Zartweizen (Zwischengericht), ganze Flugente und Süßkartoffel (Hauptgericht) und Mango und Kakao (Dessert). Eine sechsköpfige Fachjury bewertete neben der Kulinarik die Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung und -verwertung sowie Arbeitstechnik.

Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Geschäftsführerin der Delikatessen-Manufaktur, sagte zur Leistung der Auszubildenden im Rahmen der feierlichen **Preisverleihung im Best Western IB Hotel Friedberger Warte** (Frankfurt): „Diesem wundervollen Beruf wieder eine Bühne zu bieten, ist dank der guten Zusammenarbeit mit dem VKD gelungen. Dass unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer trotz veränderter Bedingungen so viel Freude am Wettkochen hatten und dazu all ihr Können in die Waagschale geworfen haben, freut uns dabei besonders.“

Daniel Schade, Präsident des VKD, war von den Leistungen der Finalisten begeistert: „In der Endrunde haben neun junge Menschen gekocht, die den Blick nach vorn richten. Das hat sich auch in den großartigen Ergebnissen auf den Tellern gezeigt. Der VKD und ich ganz persönlich sind stolz auf engagierte Azubis wie sie, die sich auch in der aktuell herausfordernden Zeit einem Kochwettbewerb wie dem Rudolf Achenbach Preis stellen. Siegerinnen und Sieger sind sie deshalb alle.“

Attraktive Preise für die Sieger

Anna-Lena Trabert erhielt neben einer **Prämie von 1000 Euro** ein von der Wihoga Dortmund gestiftetes **Stipendium für die zweijährige Management-Weiterbildung** „Staatl. gepr. Betriebswirt/in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe“ im Wert von 4500 Euro. Die Zweit- und Drittplatzierten erhielten einen Gutschein für einen Workshop mit Heiko Antoniewicz. Zudem gab es für alle neun Finalteilnehmer gestaffelte Prämien und von Partnern der Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung gestellte Sachpreise.

Die Finalteilnehmer/innen:

- Kaja Beckmann (Schlichte Hof GmbH, Bielefeld)
- Janek Bernikas (Schloss & Gut Liebenberg, Löwenberger Land)
- Richard Ilg (Gasthaus Hirsch, Kilchberg/Tübingen)
- Moritz Jung (Hotel Moselschlösschen Spa & Resort, Traben-Trarbach)
- Conny Lea Kraus (Schlosshotel Steinburg, Würzburg)
- Lasse Kunft (Hotel Birke, Kiel)
- Jonas Lange (Hotel Ambiente, Bückeberg)
- Daniel Ratzka (alexanders Hotel & Boardinghouse, Restaurant, Catering; Chemnitz)
- Anna-Lena Trabert (Broermann Health & Heritage Hotel/Falkenstein Grand/Villa Rothschild, Königstein)