

Achenbachwettbewerb Bad Wörishofen 13. bis 14. März 2009

Zehn angehende Köchinnen und Köche aus 10 Zweigvereinen bestritten in der Berufsschule in Bad Wörishofen den Vorentscheid des Landesverbandes Bayern zum Finale um den Rudolf-Achenbach-Preis 2009.

Das Siegerfoto



Von links: Felix Noack, Peter Körner, Marco Mackh, Herr König, Johanna Sturm.

Der Wettbewerb wurde nach langer Zeit wieder einmal im renommierten schwäbische Kurbad Bad Wörishofen unter Federführung des Kochverein Bad Wörishofen und in harmonischer Zusammenarbeit mit der Berufsschule bad Wörishofen ausgetragen.

Für den Verein Nürnberger Köche ging Marco Mackh (Arvena Park Hotel Nürnberg) an den Start.

Julia Stuhlberger von der Klinik Wartenberg startete für den Kochverein Bavaria München (feiert heuer sein 110 jähriges Gründungsjubiläum).

Der Kochverein Frankonia Würzburg wurde von Felix Noack (Goldenes Lamm Billinghamen) vertreten.

Die Werdenfelser Köche gingen mit Marcel Hollenbach vom Hotel Terrassenhof an den Start.

Benedikt Mergler vom Holiday Inn Unterhaching kochte für den VdK Tegernseer/Schlierseer Tal.

Der gastgebende Verein „Kochverein Bad Wörishofen vertraute auf Patrick Mößle von der Waldvogel GmbH.

Der CdK Ratisbona Regensburg wurde von Johanna Sturm vom Forsters Gasthof zur Post vertreten.

Lisa Skorupa vom Bistro Cafe Heinrichs kochte für den VdK Bayreuth & Umgebung.

Der Köcheverein Inn Salzach vertraute auf Dominik Schwarz vom Landgasthof Pauliwirt.

Manuela Kiermeier von der Neoplan GmbH Pilzding startete für den Club der Landshuter Köche.

Gefordert wurde ein Vier-Gang-Menü, bei dem im Hauptgang ein ganzer Hasenrücken und ein ganzer Kaninchenrücken zu verarbeiten war.

Weitere Vorgaben waren in der Vorspeise frischer Thunfisch, gartenfrische Kräuter und im Dessert u. a. Sahne, Espresso, diverse Früchte und weiße und dunkle Kuvertüre.

Aus den angereisten Betreuern (alles wettbewerbserfahrene Kollegen) setzte sich die Jury unter der Leitung von Reinhold Metz zusammen.

Da fanden sich u. a. Hans Szameitat und Josef Rahm, Rica Üschner.

Da sich die zu erzielenden Punkte nicht nur aus den gezeigten Leistungen in der Küche, sondern auch aus der Theorie (es galt Fachfragen zu beantworten und Waren zu erkennen, ein kreatives, der Ausschreibung entsprechendes Menü zu schreiben) zusammensetzte, spiegelt manchmal nicht das Gezeigte auf den Tellern wieder, wer zum Schluss die Nase vorne hat.

In diesem Jahr hatte Marco Mackh startend für den Verein Nürnberger Köche die Nase knapp vorne. Ausgebildet wird der Sieger im Arvena Park Hotel in Nürnberg.

Knapp dahinter landete Johanna Sturm für den CdK Ratisbona Regensburg - Ausbildungsbetrieb ist Forsters Gasthof zur Post- auf dem Zweiten Platz.

Als 3. Sieger konnte Felix Noack vom Kochverein Frankonia Würzburg (Ausbildungsbetrieb Goldenes Lamm Billingshausen) die Heimreise antreten.

Das Sieger- Menü sah wie folgt aus:



- Thunfischtatar auf Minz Cous Cous, geräucherte Maispouardenbrust, Avocado Espuma, Honig Sesamsauce;

- Kräuterrahmsuppe mit Parmesanlöffel, Kresse und Wachtelspiegelei;
- Hasen- und Kaninchenrücken im Zucchini-mantel,
- Paprikapesto, Rotweinsauce, Mittelmeergemüse, Polentaschnitte;
- Tiramisutörtchen, Espresso- Chillieiskrem, Orangen-Pistaziensalat.

Die Jury bestätigte allen 10 Finalisten ein hohes Leistungsniveau.

Die bevorstehenden Abschlussprüfungen dürften für diese angehenden Köchinnen und Köche keine große Hürde sein.

Dem Sieger Marco Mackh aber wünschen wir für die Endrunde in Frankfurt viel Erfolg!