

2-Mai-24

Anton Häring KG

Pressemitteilung

Im Finale aufs Treppchen: Auszubildende der Anton Häring KG zählt zu den drei besten Nachwuchsköchen Deutschlands!

Großer Jubel in Bubsheim: Die Häring-Auszubildende Jenny Stier hat sich nicht nur für das Finale des 48. Rudolf Achenbach Preises qualifiziert – sie hat die Jury des Verbands der Köche Deutschlands e.V. (VKD) auch so mit ihrer Leistung begeistert, dass sie sich den 3. Platz sichern konnte.

29.04.2024. Am Ende war es ein ganz knappes Rennen und nur Nuancen haben den Ausschlag gegeben – die Qualität der neun Finalisten war einfach so hoch. Umso mehr Freude und Stolz herrscht deshalb im Hause Häring vor, denn schließlich hat die im eigenen Betriebsrestaurant ANTONIS ausgebildete Nachwuchsköchin Jenny Stier den hervorragenden 3. Platz im Finale Deutschlands bester Nachwuchsköche belegt – und das als Auszubildende in einem Industrieunternehmen.

„Ich kann noch gar nicht richtig in Worte fassen, wie genial es ist, den 3. Platz erreicht zu haben. ‚Kneif mich mal, ich glaub ich träume‘ – ungefähr so fühlt es sich noch immer an. Unglaublich! Als ich vor drei Jahren meine Ausbildung bei Häring angefangen habe, hätte ich nie gedacht, heute zu den besten Nachwuchsköchen Deutschlands zu zählen. Die anderen lernen ja nicht wie ich in der Industrie, sondern in Restaurants oder Hotels. Deshalb möchte ich mich auch bei meinem Ausbilder Patrick Schönwälder und der Anton Häring KG bedanken – sie haben mir erst die Chance gegeben, mich so zu entwickeln und dieses unglaubliche Ziel zu erreichen. Einfach klasse!“, zeigt sich Jenny Stier noch immer begeistert von ihren Final-Erlebnissen vom Wochenende.

Die kurz vor der Abschlussprüfung stehende Auszubildende hatte sich über einen Vorentscheid im VKD-Landesverband für die Endrunde in Frankfurt am Main qualifiziert. Im Finale wurde zunächst das theoretische Wissen geprüft, ehe die Praxis folgte: die Aufgabe, ein Vier-Gänge-Menü zu planen und zuzubereiten. Als Zusatzbedingung sollte dabei ein veganes Hauptgericht kreiert werden. In nur sechs Stunden mussten die Finalisten die anspruchsvolle Aufgabe lösen. Die sechsköpfige Fachjury achtete dabei auf Dinge wie Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit, Rohstoffverarbeitung oder Arbeitstechnik.

Zu Jenny Stiers Menü zählten unter anderem gebratene Wachtelbrust, Pastinakenpüree, Zander-tatar, gefüllter Portobello, gegrillter Blumenkohl und Buttergebäck mit weißem Schokola-denespuma und Nusscrumble.

„Ich kann Jenny nur gratulieren und den Hut ziehen vor dieser großartigen Leistung“, freut sich Geschäftsleiterin Miriam Häring mit ihrer Auszubildenden mit und betont auch die Rolle von Patrick Schönwälder: „Ein besonderer Dank geht natürlich auch an Patrick Schönwälder, der Jenny zu diesem Wettbewerb ermutigt und sie auf ihrem Weg entscheidend unterstützt und gefördert hat. Dass wir eine der drei besten Nachwuchsköche Deutschlands ausbilden, macht uns besonders stolz, denn bei Häring legen wir großen Wert darauf, unseren Mitarbeitenden eine hervorragende und gesunde Küche zu bieten.“

Die Anton Häring KG ist für ihr Engagement im Bereich der Aus- und Weiterbildung überregional bekannt und wurde bereits selbst mehrfach ausgezeichnet. Die zentrale Anlaufstelle ist dabei die Akademie, die es an jedem der weltweiten Standorte gibt. Mit 23 verschiedenen Ausbildungsberufen und Studiengängen bietet Häring jungen, motivierten Menschen viele Möglichkeiten, ihren Berufsweg zu gestalten – ein Erfolgsrezept, das sich seit Jahrzehnten bewährt.

Der Rudolf Achenbach Preis

Der Rudolf Achenbach Preis, Bundesjugendwettbewerb des Verbands der Köche Deutschland e.V. (VKD), ist einer der ältesten und renommiertesten Nachwuchswettbewerbe der Branche. Seit 1975 organisiert die Achenbach Delikatessen Manufaktur den Nachwuchspreis in Zusammenarbeit mit dem VKD. Seitdem wetteifern weit über 40.000 junge Menschen um die begehrte Auszeichnung und um attraktive Preise.

Die Siegerin beziehungsweise der Sieger erhält eine Prämie. Alle anderen Finalisten erhalten ebenfalls Geld- und Sachpreise.



Konrad Hurter, 1. Vorsitzender des VKD

Jenny Stier, Auszubildende im Betriebsrestaurant der Anton Häring KG

Patrick Schönwälder, Küchenchef und Ausbilder im Betriebsrestaurant der Anton Häring KG

Die Häring Gruppe ist seit über 60 Jahren der Fertigungsspezialist für Präzisionsteile in Groß- und Mittelserie für unterschiedlichste Branchen und Anwendungen. Mit Stammsitz in Deutschland und internationalen Standorten in Polen, China, USA und Tunesien beschäftigt der Familienkonzern mehr als 4.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weltweit. Zudem gibt sich das Unternehmen nicht mit dem Status quo zufrieden: Die Weiterentwicklung von Prozessen, Maschinen und Verfahren ist fest in der DNA verankert und spiegelt sich im Motto „Wollen. Können. Machen.“ wider. Kunden und Mannschaftsmitglieder profitieren hierbei von der flachen Hierarchie, einer ausgezeichneten Ausbildungsstärke und dem persönlichen Engagement des Familienkonzerns.

Weitere Informationen: www.anton-haering.com

Sie haben Fragen?

Ihr Pressekontakt im Unternehmen:

Frau Ramona Leibold

Anton-Häring-Straße 1 · 78585 Bubsheim

Tel.: +49 7429 932-593

Fax: +49 7429 932-129

ramona.leibold@de.anton-haering.com
