



Koch-Azubi Henrik Sudenfeld gewinnt

Vorentscheid des Rudolf Achenbach Preises für Niedersachsen und Bronzemedaille in Göttingen

Henrik Sudenfeld, Koch-Auszubildender des Seminar- und Eventzentrums Gut Thansen im dritten Lehrjahr, hat bei dem renommierten Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. den 1. Platz für Niedersachsen belegt.

Im Rahmen einer Top-Crew unter der Führung des Küchendirektors Olaf Bähnke, der bereits seit über 12 Jahren auf Gut Thansen eine hochwertige Küche zelebriert, konnte Henrik Sudenfeld sein Potenzial nun voll entfalten und wird am 12. und 13. Mai in Frankfurt am großen Finale teilnehmen. Sein Ziel ist natürlich



Philipp von Stumm, Geschäftsführer des Hotels Gut Thansen, gratuliert Henrik Sudenfeld, im Hintergrund der Küchendirektor und Garant des Erfolges Olaf Bähnke.



Auf den DEHOGA-Landesmeisterschaften in Göttingen holte Henrik Sudenfeld die Bronzemedaille, die ihm von Elisabeth Tischer (Vorsitzende des Bezirksverbandes Hildesheim) überreicht wurde.

der 1. Platz, und somit für 2017 der beste Nachwuchskoch Deutschlands zu werden.

„Wir fördern Henrik in jeglicher Hinsicht und stellen ihm die notwendige Zeit und ausreichend Materialien für ein intensives Training zur Verfügung“, so Inhaber und Geschäftsführer Philipp von Stumm. „Unabhängig vom finalen Ergebnis sind wir schon jetzt sehr stolz, einen der besten Nachwuchsköche Deutschlands bei uns ausbilden zu dürfen.“

Bereits im letzten Jahr belegte Henrik beim Vega Cup ebenfalls den 1. Platz für Norddeutschland und verpasste im Bundesvergleich nur ganz knapp den Spitzenplatz. Damit aber nicht genug. Henrik hat bei den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften am 17. März in Göttingen die Bronzemedaille geholt. ◀

Alles Gute Alfred Kruse!

Zur Vollendung des 90. Lebensjahres gratulierte der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg seinem Ehrenvorsitzenden Alfred Kruse ganz herzlich. Der Bezirksverband wünscht für die nächsten Jahre viel Gesundheit und alles Gute.

