

Kochen auf höchstem Niveau

Henrik Sudenfeld gehört zu den besten Jungköchen in Deutschland, belegt Rang drei bei einem Bundeswettbewerb

VON INGO PETERSEN

Lüneburg. Für viele ist es die „Königsdisziplin“ beim Kochen: Erst am Wettkampftag bekamen die Teilnehmer des Wettbewerbs um den Rudolf Achenbach Preis die Liste der Zutaten, aus dem sie ein Vier-Gänge-Menü zaubern sollten. Henrik Sudenfeld, Schüler an den Berufsbildenden Schulen III in Lüneburg und Auszubildender im dritten Lehrjahr im **Hotel Gut Thansen in Soderstorf**, ist das hervorragend gelungen: Er belegte am Ende den dritten Platz unter den besten Jungköchen Deutschlands. Austragungsort des Finales war das Best Western Premier IB-Hotel Friedberger Warte in Frankfurt



suppe und Kräuterseitling-Tortellini. Als Hauptgang Gebratene Poulardenbrust, gefüllt mit Spinatfarce, Thymiansauce, Mais, Möhre und Polenta. Als Dessert wurden am Ende Weißes Schokoladenmousse, Erdbeeren und Basilikumpesto serviert.

„Henrik hat die Jury einfach durch seine Fachlichkeit überzeugt“, lobt Frank Sasse. Nur knapp verpasste er den Sieg – der ging an Katharina Rauscher aus Salach in Baden-Württemberg (Burg Staufenneck). Platz zwei belegte Nils Hansen vom Hotel Atlantic Kempinski in Hamburg.

Fernsehauftritt nach zwei Wettkampftagen

Stolz auf Henrik Sudenfeld ist auch der Lehrbetrieb **Gut Thansen**: „Wir gratulieren Henrik zu seinem hervorragenden dritten Platz bei diesem renommierten bundesweiten Wettbewerb.“ Man habe gewusst, dass er „das Potenzial hat, Größeres zu vollbringen. Ihm steht eine glanzvolle Karriere bevor“. Auch Küchendirektor Olaf Bähnk und sein Team hatten den Auszubildenden Henrik Sudenfeld in der Kü-