



Henrik Sudenfeld (M.) serviert zwei Gästen der „Metzgerei Sasaki“ Neetzer Spargel mit Schinken und Kartoffeln.

Foto: privat

„Projekt weißer Spargel“

VON INGO PETERSEN

Adendorfer Nachwuchskoch Henrik Sudenfeld kocht in Tokio und beschert Japanern mit dem Edelgemüse einen besonderen Genuss

Lüneburg/Tokio. Mehr als 120 000 Tonnen Spargel werden Jahr für Jahr in Deutschland geerntet – zehn Kilogramm davon haben oft eine besonders lange Reise hinter sich gebracht: Mehr als 10 000 Kilometer vom Neetzer Spargelhof König über Münster und Amsterdam bis in Japans Hauptstadt Tokio. Dort wartete er Besteller des Edelgemüses schon sehnsüchtig: **Henrik Sudenfeld**, Nachwuchskoch aus Adendorf, der sich nach Ausbildung und erster Berufserfahrung in Fernen Osten weiterbildet.

Im Hotel Gut Thansen in Soderstorf machte Henrik Sudenfeld seine Ausbildung, auf Landes- und Bundesebene erlangte er vordere Platzierungen (siehe unten) – ehe es in die weite Welt ging. Im vergangenen Herbst flog er nach Japan, wo er in Tokio eine Anstellung in der „Metzgerei Sasaki“, einem Bistro/Restaurant mit angeschlossener Fleischtheke, fand.

Deutsche und französische Spezialitäten, viele von ihnen reisgekrönt, sind Aushängeschilder des Hauses – es gibt Weißwürste, Wiener und Frankfurter, aber auch Spätzle, Mousse und Braten. Henrik Sudenfeld: „Ein deutscher Gast hat mich im letzten Herbst auf die Idee mit dem Spargel gebracht. Er hat mir aufgezählt, welche Speisen er hier in Japan vermisst.“

„Dass es dann mit der Beschaffung des Spargels so schwer werden würde, hätte ich mir am Anfang nicht vorstellen können“, erzählt Henrik Sudenfeld. Und hier kommt sein Vater Felix (55) ins Spiel. Er machte von Deutschland aus das Projekt „Neetzer

Spargel für Japan“ möglich, kämpfte sich durch Formalitäten und Probleme – ein hartes Stück Arbeit für ihn, obwohl er als leitender Mitarbeiter eines Unternehmens aus der Lebensmittelbranche durchaus Erfahrungen mitbringt. Unterstützung kam von Mitarbeiterin Bärbel Seiche.

Die Industrie- und Handelskammer in Lüneburg sei der erste Ansprechpartner gewesen, erzählt Felix Sudenfeld. Von dort gab es den Tipp, sich an das Veterinäramt beim Landkreis zu wenden. „So richtig ernst genommen gefühlt, habe ich mich aber erst nicht“, erzählt Sudenfeld. Es sei schwierig gewesen, den Institutionen zu erklären, dass er den Spargel als Privatmann auf die Reise bringen will.

Der Weg führt weiter zur Landwirtschaftskammer in Uelzen. Felix Sudenfeld: „Und damit nahm das Ganze seinen positiven Lauf.“ Alle zuständigen Stellen hätten mitgeholfen, die vielen Formalitäten zu erledigen. Persönlich holte Felix Sudenfeld

dann am 30. April den weißen Spargel vom Spargelhof König. „Beste Restaurantqualität, frisch gestochen“, erinnert sich Inhaberin Annette König. „Wir liefern Spargel auch innerhalb Deutschlands, aber Japan, das hat es für uns noch nicht gegeben.“

In Plastiktüten verpackt, in einem festen Karton verstaut, mit Styropor geschützt, ging der Spargel auf die Reise. Zunächst per Pkw nach Saerbeck zur Spe-

„Dass es dann mit der Beschaffung des Spargels so schwer werden würde, hätte ich mir am Anfang nicht vorstellen können“

Henrik Sudenfeld
Koch

JUNGKUCH OHNE ANGST VOR WETTKAMPFSTRESS Auch bundesweit erfolgreich

Im Sommer 2017 schloss Henrik Sudenfeld seine Ausbildung im Hotel Gut Thansen in Soderstorf ab. Er war auch bei Wettkämpfen erfolgreich: Beim bundesweiten Rudolf Achenbach Wettbewerb in Frankfurt/Main wurde er, betreut von

Frank Sasse, Fachpraxislehrer an der BBS III, Dritter. Zuvor war er bei der Landesmeisterschaft der Nachwuchsköche in Göttingen Dritter geworden, den Landesvortragspreis zum Achenbach Preis in Cuxhaven hatte er gewonnen.

dition, von dort zum Flughafen Münster, weiter nach Amsterdam und nonstop nach Tokio. „Vom Hof bis zum Restaurant war der Spargel 36 Stunden unterwegs“, so Felix Sudenfeld über das weiße Edelgemüse, das am 2. Mai in Tokio ankam.

Sohn Henrik Sudenfeld: „Dass es am Schluss so schnell und ‚einfach‘ ging, soll nicht darüber hinwegtäuschen, wie viel Arbeit, Freizeit und Nerven dieses ganze Projekt gekostet hat. Ehrlicherweise muss ich sagen, dass ich hier in Japan sehr wenig von den ganzen Problemen mitgekriegt habe.“

Am Flughafen von Tokio wartete schon Restaurantmanagerin Sayumi Sawabe auf das edle Gemüse. Henrik Sudenfeld: „Sie hat den ganzen Tag am Zoll gewartet, bis sie abends den Spargel endlich mitnehmen durfte.“ Henrik Sudenfeld: „Ich habe den Spargel klassisch mit Sauce Hollandaise oder geklärter Butter, Schinken und Kartoffeln serviert. Nur war die Portion mit ein bis zwei Stangen Spargel deutlich kleiner als in Deutschland. Zudem gab es Spargelcremesuppe und Spargelsalat. Das Highlight war natürlich der ganze Spargel.“ Erstes Fazit, so Sudenfeld: „Alle waren vom Neetzer Spargel begeistert. Sowohl Managerin Sawabe und Geschäftsführer Kosei Sasaki, als auch japanische und deutsche Gäste.“

Für Henrik Sudenfeld, der ab Sommer für sechs Wochen eine Sushi-Schule besuchen will, war das Projekt ein voller Erfolg: „Es ist durchaus möglich, dass wir diese Aktion kurz vor Ende der Spargelsaison noch einmal wiederholen. Nun wissen wir ja wie die Prozedur funktioniert.“