

Am Herd eine Klasse für sich

Mehrfachen Grund zur Freude hatte jetzt Henrik Sudenfeld. Der Koch-Auszubildende im dritten Lehrjahr hat beim Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands den 1. Platz für Niedersachsen belegt. Als Mitglieder einer Top-Crew unter der Führung des Küchendirektors Olaf Bähnk, der bereits seit mehr als zwölf Jahren auf Gut Thansen bei Soderstorf eine hochwertige Küche zelebriert, hat Henrik Sudenfeld in den vergangenen Monaten sein Potenzial offenbar voll entfaltet. Der Lohn: Am 12. und 13. Mai wird der Koch-Azubi in Frankfurt am großen Finale des Rudolf-Achenbach-Preises teilnehmen. Selbstbewusst hängt er die Messlatte hoch: „Natürlich möchte ich den 1. Platz belegen und damit in die-

sem Jahr der beste Nachwuchskoch Deutschlands werden.“

Dabei kann er auch auf die Rückendeckung seines Chefs zählen. „Wir trauen das Henrik absolut zu“, sagt der Inhaber und

Geschäftsführer von Gut Thansen, Philipp von Stumm, und weiter: „Wir fördern Henrik in jeglicher Hinsicht und stellen ihm die notwendige Zeit und ausreichend Materialien für ein



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

Foto: nh

intensives Training zur Verfügung. Unabhängig vom Ergebnis im Finale sind wir schon jetzt sehr stolz, einen der besten Nachwuchsköche Deutschlands bei uns ausbilden zu dürfen“.

Bereits im vergangenen Jahr belegte Henrik beim Vega-Cup ebenfalls den 1. Platz für Norddeutschland und verpasste im Bundesvergleich nur knapp den Spitzenplatz. Damit aber nicht genug: Intensiv hatte sich Henrik Sudenfeld auch auf die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) vorbereitet, die vor wenigen Tagen in Göttingen stattfanden. Auch dort stand der Koch-Azubi auf dem Podest: als drittbesten Nachwuchskoch des Landes. lz