



Hier sind geschickte Hände am Werk. Denn das Auge isst schließlich mit. **Liebevoll gesetzte Details** bringen Farbe auf die Teller.

Fotos: Tonn

Die Sterneköche von morgen?

43. Rudolf-Achenbach-Preis verliehen: Landesjugendwettbewerb Niedersachsen kürte die besten Köche

CUXHAVEN. „À point“, freute sich Artur Bogner (Jagdhaus Eiden, Bad Zwischenahn) über sein sous-vide gegartes Schweinefilet. Als Dessert hatte der Jungkoch Totenköpfchen aus Mango-Parfait geformt. Fein nuancierte Kunstwerke dominierten die Kreationen des Wettbewerbes um den besten Jungkoch Niedersachsens. Zum zweiten Mal fand die Veranstaltung in Cuxhaven statt. Dem Gewinner winkte die Fahrkarte nach Frankfurt zur Endrunde, bei der dann die besten Köche aus den einzelnen Bundesländern aufeinandertreffen.



Die Augen des Prüfers (r.) sind überall. Da heißt es, die Ruhe zu bewahren. Henrik Sudenfeld (1. Platz), hat sie.

Jury zurückzog. Am Ende standen die Sieger fest: Platz 1: Henrik Sudenfeld (Hotel Gut Thansen, Soderstorf). Platz 2: Patrick Grubbert (Restaurant Plaza, Lauenau). Platz 3: Artur Bogner (Jagdhaus Eiden, Bad Zwischenahn). Platz 4: Ronja Runschke und Maïke Lammerich (beide Badhotel Sternhagen), Hans-Felix Roth (Rehazentrum/Klinik Weser, Bad Pyrmont), Dustin Strieder (Gaststätte Reimermann, Schwagstorf) sowie Georg Enskat (Hotel Falderpoort, Emden). (jt)

Kreativität allein reiche nicht aus. Man müsse das Gesamtpaket sehen, so Stefan Brandes, Fachpraxislehrer und Küchenmeister an den Berufsbildenden Schulen. Außergewöhnliche Kombinationen, ungewöhnliche Zubereitungstechniken, geschmackliche Explosionen – darauf käme es an. „Überzeugen Sie sich vom Können der jungen Köche Niedersachsens“, begrüßte Gastgeber und BBS-Oberstudiendirektor Rüdiger Koenemann die Schirm-

herrin der Veranstaltung in dritter Generation, Katrin Moos Achenbach. Erst zwei Stunden vor Beginn wurde der Inhalt des Pflichtwarenkorb bekannt gegeben, von dem alle Komponenten verarbeitet werden mussten. Für die vegetarische Vorspeise Knollensellerie, Apfel und Walnüsse; für die Suppe klare Fischkraftbrühe und Zander; für den Hauptgang Schweinefilet; für das Dessert griechischer Joghurt, Obst und

Hippen. Aus einem zweiten Warenkorb (mit eingebauter Stolperfalle) konnten sich die Teilnehmer frei bedienen. Wer Kiwi mit Joghurt zusammen verarbeitet hätte, wäre doppelt bestraft worden. „Das Gericht wird bitter und die Bewertung fällt auch bitter aus“, so Michael Klutt, Küchenmeister und Vorsitzender vom Verband der Köche Deutschland, Landesverband Niedersachsen. Die Spannung stieg, als sich die

Der Förderpreis

- Seit 1975 wird der Bundesjugendwettbewerb für junge Köche von der Achenbach Delikatessen Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) organisiert.
- Dieser älteste, vom Firmengründer Rudolf Achenbach initiierte Wettbewerb der weißen Brigade ist zum jährlichen Branchen-Highlight mit **hohem Stellenwert** avanciert.
- Seit Beginn wetteiferten weit über **37 000 junge Menschen** um die Auszeichnung und attraktive Preise.