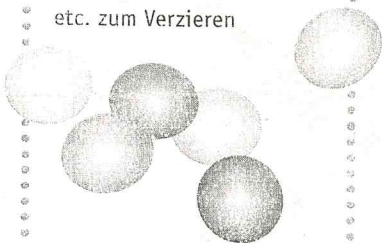


## Besendahls Geburtstags- kuchen

### Zutaten:

250 g Margarine  
4 Eier  
250 g Zucker  
1 Paket Vanillezucker  
1 Prise Salz  
500 g Mehl  
1 EL Backpulver  
Saft und geriebene Schale  
einer Zitrone  
200 g Rosinen  
50 g geriebene Mandeln  
250 ml Milch  
1 EL Cognac oder Rum  
Butter für die Form  
Zuckerguss, Schokolinsen  
etc. zum Verzieren



### Zubereitung:

Die Margarine mit den Eiern und dem Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen. Vanillezucker, Salz, gesiebes Mehl und Backpulver, sowie den Saft und die Schale der Zitrone zu dem Teig geben und alles gut verrühren.

Dann die Rosinen, Mandeln und den Cognac unterheben und den Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form füllen. Den Ofen auf 175-200 °C vorheizen und den Kuchen etwa 60 Minuten backen. Nach dem Stürzen mit Zuckerguss und Schokolinsen nach Belieben verzieren.

# Görn Besendahl – Ein Mann zum Pferde stehlen



Görn Besendahl

Zu seinem 20. Firmenjubiläum stellte er einen 40 Meter hohen Telekran auf seinen Hof und erhob sich gemeinsam mit Freunden und Kunden in die Lüfte. Wer ihn kennt weiß: „Typisch Görn, immer für ein Abenteuer gut!“ Und in der Tat hat der erfolgreiche Gartenbauunternehmer, der vor nunmehr zwanzig Jahren sein Unternehmen aus dem Nichts schuf, viel Ähnlichkeit mit einem Huckleberry Finn oder Peter Pan: Er ist einer zum Pferde stehlen! Vielleicht ist dies auch das Geheimnis seines Erfolges.

Dass er heute einen renommierten Gartenbaubetrieb im Hamburger Vorort Rispen führt, hat der gelernte Gärtner allerdings vor allem seinem unendlichen Fleiß, seinem Geschick und seinem Stilgefühl zu verdanken. Ob 20 Quadratmeter Vorgarten zu gestalten sind oder ganze Parkanlagen entworfen werden müssen, stets

ist er mit ganzem Herzen bei der Sache. „Sich für seine Projekte zu engagieren ist besonders heute extrem wichtig“, weiß der Vater zweier Kinder, und er befolgt diesen Vorsatz nicht nur beruflich, sondern auch ganz privat: Drei Pferde, zehn Schafe, vier Rinder, ein Hund und nicht zuletzt die Familie halten ihn ganz schön auf Trab. Und obwohl er eigentlich ganz und gar nicht kochen oder backen kann, lässt er es sich nicht nehmen, alljährlich gemeinsam mit Sohn und Tochter den Geburtstagskuchen für seine Frau zu zaubern. „Beim ersten Mal waren wir so aufgeregt, dass wir den Kuchen vor dem Stürzen mit Schokolinsen und Zuckerguss dekorierten. Es war ein Heidenspaß, diesen wirklich rundum verzierten Kuchen zu überreichen. Das Rezept stammt übrigens aus England und hat bei uns mittlerweile Tradition.“

Neben dem Beruf, der Familie und dem Hang zu englischen Geburtstagsorten, gibt es im Leben von Görn Besendahl noch eine weitere Leidenschaft – das Surfen! Sowie es Wind und Wetter erlauben, geht er raus aufs Wasser und jagt stundenlang über die Wellen. Und spätestens dann weiß er wieder, dass auch Huckleberry Finn ein Unternehmer sein kann, ohne seine Träume dafür verraten zu müssen.

