



<https://biz.ii/2yek>

CLEMENS SCHÄFTLEIN IST DER BESTE NACHWUCHSKOCH IN DER REGION

Veröffentlicht am 25.11.2024 um 20:41 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Eine gute Tradition in der Vorweihnachtszeit, die den kulinarischen Freuden zum Fest in nichts nachsteht - der Preis des Präsidenten, bei dem die Schüler der BBS 2 um die Wette kochen. In diesem Jahr stand der 45. Preis des Präsidenten der Region Hannover unter dem Motto "Horses and Dreams". Die teilnehmenden Nachwuchsköch*innen bereiteten ein Dreigang-Menü zu - mit Pilzen als Vorspeise, Kaninchen als Hauptgang und einem Dessert aus Grieß, Quark und Orange. Die Restaurant- und Hotelfachleute deckten die Tische, servierten das Essen und kümmerten sich um das Wohl der Gäste am Tisch. Nach vielen Stunden Arbeit vor und hinter den Kulissen standen die Sieger*innen aus den drei Ausbildungsberufen fest. Der 19-jährige Clemens Schäftlein ist der beste Koch der Region Hannover. Seine Ausbildung macht er beim Havelser Hof in Garbsen. Die Jury und die geladenen Gäste waren gleichermaßen von dem Können der Schüler begeistert.

Auch Regionspräsident Steffen Krach war dabei: "Ich freue mich sehr, dass die Zahl der Auszubildenden steigt - unsere Berufsbildenden Schulen stehen für qualifiziertes Fachpersonal aus der Region Hannover für die Region. Bei diesem Wettbewerb kann man die gute Ausbildung förmlich schmecken." Nadine Ziegler, kommissarische Schulleiterin der BBS 2, zu den Leistungen der Teilnehmenden: "Alle Teilnehmenden haben uns neben dem hohen Anspruch an die Fachlichkeit gezeigt, welche Einsatzbereitschaft, Motivation und Gastfreundschaft in ihnen steckt - die gastronomische Zukunft liegt in den besten Händen." So lief der Wettbewerb der angehenden Köche ab: Fünf Stunden hatten sie Zeit, um aus vorgegebenen Zutaten ein Drei-Gänge-Menü für zehn Personen zu kreieren. Jeder Gang hat Pflichtkomponenten. Für die Vorspeise waren Pilze gesetzt, die Pflichtkomponenten des Hauptganges zwei Stücke Kaninchen - dazu konnte mit Wirsing, Spitzkohl, Steckrübe, Hokkaido Kürbis, Dörrobst, Jus, Möhren, Sellerie, Lauch experimentiert werden. Für das Dessert waren die Zutaten Grieß, Quark und Orange vorgegeben. Im Wettbewerb der Köche gewann Clemens Schäftlein. Mit diesem Dreigang-Menü konnte der 19-Jährige überzeugen: Tartelette mit Pilzen, Ziegenkäse und rotem Chicoreé als Vorspeise, gebratene Kaninchenroulade, Kaninchen-Kräuterfarce, Kaninchenjus, glasierte Fingermöhren, geschmorrt Lauch, Kürbis-Steckrüberpüree und Röstzwiebeln als Hauptgang sowie Grießbrei, Quarkreis und Orangentatar zur Nachspeise. Platz 2 ging an Linus Schierholz (25) vom The Ritz-Carlton Wolfsburg. Den dritten Platz errang Niklas Plumenbaum (26), der vom Marché Mövenpick in Hannover ausgebildet wird. Den besten Service in der Kategorie Restaurantfachmann/-frau erbrachte Niklas Littau (21) vom Courtyard Hannover Maschsee. Platz zwei belegte Reizi Galatia Noorselady (25) von der LieblingsBar vor Bozhidar Iliev (21), ebenfalls aus der LieblingsBar. In der Kategorie Hotelfachmann/-frau gewann Jana Schwieger (21) vom Maritim Airport Hotel Langenhagen. Sie ließ Carl Rocker (26) vom Novotel Hannover und Paul Vincent Liehr (22) vom Motel One Hannover-Oper hinter sich. Der Preis des Präsidenten der Region Hannover ist von überregionaler Bedeutung: Die Erstplatzierten vertreten die BBS 2 bei den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften. Der nächste Landeswettbewerb findet im März 2025 in Osnabrück statt. Die Landessieger wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil.



Die drei Erstplatzierten freuen sich über den Sieg. Petra Rudzuck, stellvertretende Regionspräsidentin, überreichte die Urkunden (von links): Petra Rudzuck, Clemens Schäftlein, Jana Schwieger, Niklas Littau, Nadine Ziegler.