

Sieger mit dem Kaninchen-Menü

Erster Platz im Azubi-Wettbewerb –
Clemens Schöfflein aus Gehrden ist bester Nachwuchskoch der Region



Sieger des Azubi-Wettbewerbs: Der 19-jährige Clemens Schöfflein aus Gehrden absolviert im Restaurant „Schorse“ im Leineschloss am Landtag in Hannover eine Kochausbildung.

FOTO: INGO RODRIGUEZ

Gehrden. „Eigentlich wollte ich nur wissen, wie gut ich wirklich kochen kann.“ So begründet der 19-jährige Clemens Schöfflein aus Gehrden, warum er sich in diesem Jahr quasi probenhalber für den Azubi-Wettbewerb „Preis des Regionspräsidenten“ beworben hat. Die Antwort auf seine Frage bekam der junge Auszubildende vom Restaurant „Schorse“ im Leineschloss in Hannover jetzt bei der Siegerehrung in der Berufsbildenden Schule II: Schöfflein ist der beste Nachwuchskoch in der Region Hannover. Beim renommierten Azubi-Kochwettbewerb wurde der Gehrden für das beste Drei-Gänge-Menü im Teilnehmerfeld ausgezeichnet.

Schöffleins Selbsteinschätzung war zwar etwas bescheidener, aber nicht unrealistisch. Sein Ziel sei es gewesen, unter den drei Besten und damit auf dem Siegertreppchen zu landen, erzählt der 19-Jährige. Er absolviert seine Ausbildung aber auch in einem Restaurant, das im vergangenen Jahr mit dem Michelin Bib Gourmand ausgezeichnet wurde – für eine sehr gute Küche zu moderaten Preisen. Es ist eine Bewertung für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis im Restaurantführer Guide Michelin. Gastronom Johannes Lühmann betreibt in dem Komplex am Niedersächsischen Landtag auch noch das Zwei-Sterne-Restaurant „Votum“ und das Casino Royale.

Schöfflein ist bereits im dritten Lehrjahr. „Ich lerne das Handwerkzeug für die gesamte Palette: vom großen Catering über Speisen für das kleine Gasthaus bis hin zur Sterne-Gastronomie“, beschreibt er Umfang und Qualität seiner Ausbildung. Der 19-Jährige kommt aus Gehrden und hat dort an der Oberschule im Jahr 2022 den erweiterten Realschulabschluss gemacht. Beim Wettbewerb für Köche im dritten Lehrjahr landete er zunächst in einem Theorietest unter rund 40 Teilnehmerinnen und Teilnehmern unter den fünf Bestplatzierten. Angemeldet hatte sich etwa die Hälfte des Kochjahrganges der BBS II.

Zwei Wochen vor dem praktischen Wettbewerbstest erhielten die fünf Bestplatzierten eine Warenkorb-Liste für ein Drei-Gänge-Menü. „Für jeden Gang gab es Pflichtkomponenten. Für den Hauptgang war es ein ganzes Kaninchen“, erzählt Schöfflein. Er habe dann im Betrieb die Waren bestellt und die Küchen-Kollegen im Ausbildungsbetrieb nach Anregungen gefragt. Über durfte der Azubi in der Schorse-Küche. „Wir fördern unsere Talente“, sagt Chef Lühmann. Er sei auch sehr stolz auf den Wettbewerbssieg seines Nachwuchskoches.

Pflichtaufgaben und Freiraum für kulinarische Kreativität

Zum Praxistest erschien Schöfflein in der BBS-Küche gut vorbereitet. Bei dem Wettbewerb hatten die angehenden Köche die Aufgabe, innerhalb von fünf Stunden ein anspruchsvolles Drei-Gänge-Menü für zehn Personen zu kreieren – trotz der Pflichtkomponenten mit genügend Freiraum, um kulinarische Kreativität zu entfalten. Schöffleins Drei-Gänge-Menü am Wettbewerbstag: „Die Vorspeise war ein Pilz-Tartelette: ein Mür-

beteig-Muffin mit gehackter Pilzmasse und Ei-Creme“, berichtet der 19-Jährige. Als Hauptspeise bereitete er Kaninchenroulade zu – mit dunkler Bratensoße, Kürbis-Steckrüben-Püree sowie Möhren und Lauch. Zur Nachspeise ließ Schöfflein sein Grießflammerie servieren.

Mittags wurde in der BBS etwa 40 geladenen Gästen und der Jury von Servicekräften aufgetischt. „Zwischen den Gängen gab es 20 Minuten Zeit, um die Speisen anzurichten“, erzählt Schöfflein. Die stellvertretende Regionspräsidentin Petra Rudszuck und BBS-Leiterin Nadine Ziegler erklärten schließlich Schöfflein zum Gewinner des Azubi-Wettbewerbes. Sein Preis: ein Wellness-Wochenende, Kochbesteck und eine Kiste Herrenhäuser-Bier. Der erste Gratulant nach der Siegerehrung: „Mein Vater, der auch als geladener Gast mit dabei war“, sagt Schöfflein.

Im Kollegenkreis hatte sich der Sieg schnell herumgesprochen. Später habe er dann während einer gemeinsamen Frühstückspause zahlreiche Glück-

wünsche erhalten, berichtet Schöfflein. Er wird nun im März die BBS 2 bei den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften vertreten.

„Es stand für mich schon früh fest, dass ich Koch werden möchte, weil ich früher auch schon immer meinen Großeltern beim Kochen geholfen habe“, erzählt Schöfflein. Schon im Jahr 2021 hatte er vor der Bewerbung und dem anschließenden Ausbildungsbeginn bereits in der Leineschloss-Gastronomie ein Schülerpraktikum absolviert. Sein Einstand war turbulent: „Ich hatte beim Praktikum einmal nichts gefrühstückt und musste dann so lange stehen“, erzählt Schöfflein inzwischen amüsiert. Er habe dann einen kleinen Schwächeanfall mit Schwindel gehabt.

In seiner Freizeit bereitet der beste Nachwuchskoch der Region jedoch nur selten Speisen zu: Für seine Freundin Janina kocht er nur zu besonderen Anlässen. Von seinen kulinarischen Künsten profitieren aber in jedem Jahr Jungen und Mädchen der Evangelischen Jugend: „Bei den Kinderfreizeiten in Uslar bin ich immer als Koch mit dabei“, berichtet Schöfflein.

ELEKTRO-FUNDGRUBE

Hausgeräte I. und II. Wahl

Perfekte Passform für Ihre Geräte, ohne Kompromisse!

Mit unserem Aufmaßservice* wird Maßarbeit zur Leichtigkeit.

Königstr. 32
Badenstedter Str. 60
☎ 0511-31 99 12
☎ 0511-41 48 37
elektro-fundgrube-hannover.de

*kostenpflichtig

BEKO Miele GRUNDIG BOSCH Siemens AEG LIEBHERR

Wir wünschen unseren Gästen und denen, die es noch werden wollen, eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Golterner Str. 2, Barsinghausen/Göxe, Tel. (0 51 08) 21 63, www.gasthausmueller.de
Di. - Sa. ab 18 Uhr, Sonntag 11.00 bis 14.30 Uhr, ab 18 Uhr!

REWE Georg Szedlak

Nordstraße 2 in Gehrden

Öffnungszeiten
Mo. - Sa. 7 - 22 Uhr

Wir wünschen ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Frohe Weihnachten und ein friedvolles 2025

Wir wünschen allen unseren Kunden, Lieferanten und Freunden, ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes, friedliches neues Jahr.

Ihre Familie Rohde

Ronnenberger Str. 29 / D 30989 Gehrden / Tel. 05108 92990
www.rohde-fensterbau.de

trinkgut

Gültig vom 23.12. - 28.12.24

GM Willeke GmbH

Öffnungszeiten:
Mo-Sa 8-20 Uhr

Egestorfer Straße 34-36 • Barsinghausen

Herrenhäuser Premium Pilsener

Kasten = 30 x 0,33 l
(1 l = € 1,01)
zzgl. € 3,90 Pfand

9.99

Extaler Mineralwasser

versch. Sorten
Kasten = 12 x 1 l
(1 l = € 0,37)
zzgl. € 4,50 Pfand

4.49

Heineken International Premium Beer

Kasten = 20 x 0,4 l
(1 l = € 1,87) zzgl. € 3,10 Pfand

14.99

König Pilsener o. Pilsener alkoholfrei

Kasten = 20 x 0,5 l / 24 x 0,33 l
(1 l = € 1,05/1,32)
zzgl. € 3,10/3,42 Pfand

10.49

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

40% Vol.
0,7 l Flasche
(1 l = € 21,41)

14.99

Erdinger Weißbier

versch. Sorten
Kasten = 20 x 0,5 l
(1 l = € 1,40)
zzgl. € 3,10 Pfand

13.99

albi Saft, Nektar o. Fruchtsaftgetränke

versch. Sorten
1 l Packung

1.49

Absolut Vodka

versch. Sorten
20% - 40% Vol.
0,7 l Flasche
(1 l = € 15,70)

10.99

Gilde Ratskeller

Kasten = 20 x 0,5 l / 24 x 0,33 l
(1 l = € 1,05/1,32)
zzgl. € 3,10/3,42 Pfand

10.49

Coca-Cola, Fanta o. Sprite

und weitere Sorten
Kasten = 12 x 1 l
(1 l = € 0,83)
zzgl. € 3,30 Pfand

9.99

Lillet Aperitif

Blanc o. Rose
17% Vol.
0,75 l Flasche
(1 l = € 15,99)

11.99

Fürst von Metternich Sekt

versch. Sorten
0,75 l Flasche
(1 l = € 7,40)

5.55