



**Region Hannover**

Der Regionspräsident

**Region Hannover**

Hildesheimer Straße 20  
30169 Hannover

+ + + Pressemitteilung + + +

Hannover, 25.11.2024

## **Clemens Schäftlein ist der beste Nachwuchskoch in der Region** **Preis des Präsidenten: Wettbewerb in gastgewerblichen Berufen an der BBS 2**

*Region Hannover.* Eine gute Tradition in der Vorweihnachtszeit, die den kulinarischen Freuden zum Fest in nichts nachsteht – der Preis des Präsidenten, bei dem die Schüler\*innen 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\*innen 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 Köch\*innen 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

---

### **Pressekontakt:**

Christoph Borschel, Pressesprecher · Tel. 0511 616- 22260 · Mobil 0162 366 15 47

E-Mail [christoph.borschel@region-hannover.de](mailto:christoph.borschel@region-hannover.de) · Internet [www.hannover.de](http://www.hannover.de)





**Region Hannover**

Der Regionspräsident

experimentiert werden. Für das Dessert waren die Zutaten Grieß, Quark und Orange vorgegeben.

Im Wettbewerb der **Köch\*innen** 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, Quarkeis 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\*innen wiederum nehmen an den Deutschen Meisterschaften teil.

---

**Pressekontakt:**

Christoph Borschel, Pressesprecher · Tel. 0511 616- 22260 · Mobil 0162 366 15 47

E-Mail [christoph.borschel@region-hannover.de](mailto:christoph.borschel@region-hannover.de) · Internet [www.hannover.de](http://www.hannover.de)



**Region Hannover**

Der Regionspräsident

## **Bilder Presseauswahl:**

<https://region.hannit-share.de/index.php/s/Pbb5geCFwnb7FL5>

*Die Region Hannover stellt die Fotos im Zusammenhang mit der oben benannten Pressemitteilung kostenfrei zur Nutzung zur Verfügung. Eine Nutzung in anderen Zusammenhängen ist nicht gestattet. Fotos: Region Hannover/Jannis Damitz*

### **Bildzeilen:**

1\_Clemens Schäftlein (19) arbeitet hoch konzentriert an seinem Hauptgang, der später mit Erfolg gekrönt wurde.

2\_ Regionspräsident Steffen Krach und Nadine Ziegler, kommissarische Schulleiterin der BBS 2, vor der Preiswand.

3\_Die drei Erstplatzierten freuen sich über den Sieg. Petra Rudszuck, stellvertretende Regionspräsidentin, überreichte die Urkunden. V.l.n.r.: Petra Rudszuck, Clemens Schäftlein, Jana Schwieger, Niklas Littau, Nadine Ziegler.

4\_So sehen Sieger\*innen aus: Die Gewinner\*innen aus den Kategorien Koch/Köchin, Hotelfachmann/-frau und Restaurant- und Veranstaltungsfachmann/-frau mit ihren Urkunden und Fahrkarten zu den Niedersächsischen Jugendmeisterschaften.

---

### **Pressekontakt:**

Christoph Borschel, Pressesprecher · Tel. 0511 616- 22260 · Mobil 0162 366 15 47

E-Mail [christoph.borschel@region-hannover.de](mailto:christoph.borschel@region-hannover.de) · Internet [www.hannover.de](http://www.hannover.de)