

Maik Neumann wünscht „bon appétit“

Ab dem 1. Februar gibt es im Restaurant Schorse am Landtag ein neues Konzept. Der Koch mit Sterne-Erfahrung serviert französische Küche – und das im englischen Stil mit Showeinlagen am Platz.

Von Andrea Tratner

Seit fünf Jahren habe ich diese Sache im Kopf“, sagt Maik Neumann (36) mit einem verschmitzten Grinsen. „Diese Sache“ will der Koch mit Sterne-Erfahrung nun in Hannover umsetzen: Im Restaurant Schorse im niedersächsischen Landtag wird es ab 1. Februar international – „französische Küche mit englischem Service“ will Neumann einführen.

Was man sich darunter vorstellen kann? Chateaubriand in Rotweinschalottenbutter, Coq au Vin, gratinierte Schnecken, Innereien wie Bries oder Leber. Und eine außergewöhnliche Art, die Speisen zu servieren. Ab zwei Personen wird abends die Servicekraft die Speisen mit einem Wagen an den Tisch bringen, Fisch filetieren, Fleisch tranchieren. „Eine kleine Show am Gast“ stellt sich Neumann vor. Nebeneffekt: „So bringt man auch Anregungen für Gespräche an den Tisch. Und der Ausbildungsberuf für Restaurantfachkräfte wird wieder attraktiver.“

Preisniveau wird gehalten

Das bisherige Preisniveau will das Schorse halten, wie die Betreiberfamilie Lühhmann betont. Schließlich sei das Restaurant prädestiniert, Hemmschwellen abzubauen, da es sehr flexibel sei: Werktags von 11.30 bis 14.30 Uhr poppt im Schorse eine Kantinenzeile auf – doch in diesem „Casino“ speisen nicht nur Abgeordnete, Staatssekretärinnen oder Mitarbeitende. „Jeder ist willkommen“, lautet das Signal. Mittags weicht das A-la-carte-Geschäft ins Votum aus, hier serviert Benjamin Gallein (36) dann abends für 155 Euro sechs Gänge, die mit einem Michelin-Stern gekrönt sind.

Geschäftessen, Familienfeiern, Hochzeiten – besondere Momente. Maik Neumann soll dafür im Schorse der Mann sein. Seine Lebensgefährtin Luise Volkert (35) hat er mitgebracht, die Sommelière soll der Weinkarte ihren Stempel aufdrücken. „60 Positionen, die fleißig rotieren“, schweben ihr vor, „viel Europa, viel Bio.“

Von Hannover hat das Paar noch nicht viel gesehen. „Es ist aber viel grüner als erwartet, ich freue mich auf den Sommer“, sagt Volkert. Gallein rät zu Geduld. „Ich habe auch vier bis fünf Jahre gebraucht, um mich mit Hannover anzufreunden“,



Neu an Bord: Maik Neumann übernimmt am 1. Februar die Küche im Restaurant „Schorse“.

FOTO: TIM SCHAARSCHEIDT

erzählt der Votum-Küchenchef, der stolz darauf ist, zusammen mit Tony Hohlfeld (33, zwei Sterne für sein Jante) und Thomas Wohlfeld (35, ein Stern für sein Handwerk) die Stadt wieder auf die kulinarische Landkarte gebracht zu haben. „In dieser Stadt entwickelt sich etwas.“ Gallein zählt weitere Lokale auf, die dazu ihren Beitrag leisten: Rüpeli in Linden mit veganer Küche, Supperclub 34 oder Living Room von Spitzenkoch Benjamin Meusel (42).

Ein bewegter Berufsweg

Küchenchef Neumann will sich mit seinen Schorse-Ideen einreihen. Der junge Koch hat bereits einen bewegten Berufsweg hinter sich. Geboren wurde er in Pirna in der Sächsischen Schweiz, aufgewachsen ist er in einer Gastronomiefamilie. „Ich wollte immer machen, was Papa macht“, erzählt er und schmunzelt.

„Er war im Ort hoch angesehen, besser als der Bürgermeister.“ Mit 16 wurde Maik für die Lehre in den Schwarzwald geschickt, in ein Fünf-Sterne-Hotel. „Champions League statt Bundesliga“, scherzt der Koch.

„Wir brauchen eine Vision und jemanden, der sie umsetzt.“

Benjamin Gallein,
Sternkoch im Votum

„Es gab Vollpension, Kaminzimmer, Gourmetrestaurant – und als Lehrling durfte man überall mitkochen.“ Danach sei für ihn klar gewesen, dass für ihn nur noch Sterne-Küche infrage komme.

Es folgten Wanderjahre: Neumann kochte in einem Restaurant an der französischen Grenze, heuerte ein Jahr im luxuriösen Hotel Louis C. Jacob in Hamburg an, verbrachte zwei Jahre im Waldhotel Sonora (drei Sterne). Im Zwei-Sterne-Lokal Falco in Leipzig kreuzten sich die Wege von Gallein und Neumann. „Das waren wilde Zeiten“, sagt Gallein und schüttelt den Kopf. Ein Gericht habe sich „Eigelb – Passionsfrucht – Gurke“ genannt, in einer anderen Speise sei das Hustenbonbon „Wick blau“, also Eukalyptus, eingearbeitet gewesen.

Für Neumann folgten ein Jahr Stippvisite in der Oberpfalz, eine Sommersaison auf Ibiza. „Eine super Zeit“, sagt Neumann über das Fünf-Sterne-Hotel, in dem berühmte DJs abstiegen und in dem er auch für Weltstar Shakira (45) und ihren

damaligen Fußballergatten Gerard Piqué (35) kochte. Sesshaft wurde er erst in Euskirchen, zehn Jahre lang kochte er im Landlust Burg Flamersheim, sieben Jahre davon als Küchenchef mit Verantwortung für Restaurant und Gourmetstube mit Michelin-Stern, Kochschule und Foodtrucks.

Ist Neumann der Richtige?

Aber da war ja „diese Sache“ in seinem Kopf. Von der erzählte er im Dezember 2021 Benjamin Gallein, der zu Besuch in Euskirchen war. Für das Votum errang der Hannoveraner aus dem Stand heraus einen Stern, für das Schorse war er „auf der Suche nach einem Alleinstellungsmerkmal. Wir brauchen eine Vision und jemanden, der sie umsetzt.“

Neumann könnte der Richtige dafür sein. „Ich habe auch in andere Küchen reingeschnuppert – euro-asiatisch oder molekular gearbeitet“, erzählt er. Doch das Herz des 36-Jährigen schlägt französisch. Ab 1. Februar heißt es im Schorse deshalb „bon appétit“.

Stiftung plant große Gala im GOP

Ehepaar Niedergerke hilft Menschen in Not

Die Hilfsbereitschaft ist immens: Bei der Benefizgala der Niedergerke-Stiftung im GOP kamen im vergangenen September 30.000 Euro für Menschen in Not zusammen – eine Rekordsumme.

„Der Krisen sind derzeit so viele, dass es mitunter schwerfällt, alle Problemherde im Blick zu behalten“, sagen Ricarda und Udo Niedergerke. „Die hannoversche Stadtgesellschaft hat aber wieder einmal bewiesen, dass sie sich gegen ein solches Abstumpfen verwehrt.“

Der Termin für eine Nachfolgeveranstaltung steht schon fest. Unter dem Motto „Wir lassen niemanden im Regen stehen“ ist für den 4. September im GOP die zehnte Benefizgala ihrer Stiftung geplant, der Vorverkauf hat jetzt begonnen. Kabarettist Matthias Brodowy präsentiert dabei eine bunte Riege an Künstlerinnen und Künstlern, der Erlös des Abends ist für die medizinische Versorgung Obdachloser in Hannover bestimmt.

Seit das Ehepaar im Ruhestand ist, setzt es sich für Bedürftige ein. Mit seiner 2008 gegründeten Stiftung unterstützt es insbesondere Obdachlose in der Region Hannover. Unermüdlich sammeln die beiden Spenden, werben um Sponsoren und besuchen Bedürftige. Ihre Bilanz ihrer Stiftung für 2022 fällt positiv aus. So konnte mit ihrer Hilfe beispielsweise eine gynäkologische Sprechstunde der Caritas für wohnungslose Frauen eingerichtet werden. Ebenso wurde ein Spielkreisangebot für geflüchtete Kinder geschaffen. be

Info Karten für die Gala gibt es ab 44 Euro unter (05 11) 30 18 67 10.



Einsatz für Menschen in Not: Ricarda und Udo Niedergerke.

FOTO: ILONA HOTTMANN



St. Moritz – Sonnenstube des Engadin

Flugreise vom 3. bis 9. September 2023

Liebe Leser,

entdecken Sie auf dieser Reise die fantastische Bergwelt des Oberengadin. Lernen Sie Chur, die älteste Stadt der Schweiz, kennen, wo alte Patrizierhäuser von der Geschichte der Stadt erzählen. Erleben Sie atemberaubende Panoramen, sattgrüne Alpenweiden, urige Bergwälder und rauschende Wasserfälle. Genießen Sie die frische Bergluft auf 1.856 m

Höhe im mondänen Kurort St. Moritz mit seiner herrlichen Seenlandschaft vor grandiosen Bergpanoramen mit Dreibis Viertausendern. Erleben Sie die kraftvolle Landschaft des Bergells und unternehmen Sie eine fakultative Fahrt mit dem bekannten BERNINA EXPRESS ins italienische Tirano. Lernen Sie die ostschweizerische Metropole St. Gallen



kennen und erfahren Sie die Schweizer Gemütlichkeit beim einem Stück Engadiner Nusstorte.

Hinweis zur Barrierefreiheit: Unser Angebot ist für Reisende mit eingeschränkter Mobilität nur bedingt geeignet. Bitte kontaktieren Sie uns bezüglich Ihrer individuellen Bedürfnisse.

Das ist alles inklusive:

- Flüge von Hannover nach Zürich und zurück
- Alle erforderlichen Transfers vor Ort
- 6 Übernachtungen im Hotel Europa Suites (Landeskategorie: 4 Sterne) in St. Moritz-Champfèr
- 6 x Frühstücksbuffet
- 6 x Abendessen
- Stadtführung Chur
- Fahrt in der 2. Klasse mit der Rhätischen Bahn von Chur nach St. Moritz
- Ausflug ins Val Bregaglia mit Stampa und Bergdorf Soglio
- Ausflug Piz Nair
- Ausflug Muottas Muragl, Val Roseg und Segantini Museum
- Ausflug Sils Maria
- Stadtpaziergang St. Gallen
- Alle Bergbahnen laut Programm
- Besichtigungen laut Programm inkl. Eintrittsgelder
- Ausführliche Reiseunterlagen
- Deutsch sprechende Reiseleitung vor Ort

Reisepreise pro Person:

im Superior Doppelzimmer mit Balkon € 2.135,-
im Standard Doppelzimmer zur Alleinbenutzung € 2.265,-

zzgl. Kurtaxe ca. € 2,80 p.P./Tag.

Zusätzlich nur vorab buchbar:

Ausflug mit dem BERNINA EXPRESS 2. Klasse St. Moritz – Tirano mit Mittagessen € 90,-

Reiseveranstalter: Hanseat Reisen GmbH, Langenstr. 20, 28195 Bremen

Weitere Informationen, Beratung und Buchungsanfrage: 05 11 / 380 88 88

haz-leserreisen@hanseatreisen.de · Mo–Fr 9–18 Uhr
www.haz.de/leserreisen · Unser Leserreisen-Partner: Hanseat Reisen GmbH · Langenstr. 20 · 28195 Bremen

Hanseat Reisen
Meer erleben. Mehr Urlaub.

Hannoversche Allgemeine HAZ