

Zwei Göttinger kochen im Sterne-Restaurant von Johannes King

Zwei-Sterne-Küchenchef Jan-Philipp Berner bekommt Unterstützung vom Sohn seiner Ausbilder

Von Britta Bielefeld

Göttingen/Sylt. Zwei junge Göttinger kochen in der Zwei-Sterne-Küche von TV-Koch Johannes King auf Sylt. Jan-Philipp Berner steht bereits seit einigen Jahren bei King als Küchenchef am Herd. Jetzt hat auch der Sohn seines ehemaligen Ausbilders, Johann Schaumberg, beim Sternekoch unterschrieben.

Schaumberg ist Kreismeister des Ausbildungsjahrgangs 2019 in Göttingen. Der 21-Jährige, der bei der Göttinger Fernsehköchin Jacqueline Amirfallah im Apex gelernt hat, hat das Kochen bereits in die Wiege gelegt bekommen. Seine Eltern, Anja und Frank Schaumberg, betreiben ein Catering-Unternehmen. Und: Küchenmeister Frank Schaumberg hat 2004 den heutigen Sternekoch Berner ausgebildet. Der junge Göttinger Berner entwickelte sich schnell zu einem Shooting-Star des bundesweiten Koch-Nachwuchses, heute zählt der Wahl-Sylter und Küchenchef des Söl'ring Hof zu den renommierten Köchen der Sterneküche und wurde 2019 gemeinsam mit Johannes King vom Gault Millau für seine authentische norddeutsche Küche zum Koch des Jahres 2019 ausgezeichnet.

Nun folgt Schaumberg Berner auf die Insel. „Nach einem Bericht im Göttinger Tageblatt über mich habe ich mit Jan-Philipp ein paar Nachrichten geschrieben und daraufhin die Einladung zum Probarbeiten erhalten“, sagt Schaumberg. Ein Job im Söl'ring Hof bei Berner - ein Traum des ambitionierten Azubis. Aber: „Ich hatte sehr großen Respekt davor“, sagt der junge Koch.

Der Sprung in die Zwei-Sterne-Gastronomie ist ihm nun geglückt. „Das alles macht mir sehr, sehr viel Spaß“, sagt er. In der Küche von King und Berner müsse alles hundertprozentig sein. „Die Erwartungen hier sind sehr hoch“, sagt der Göttinger. Viele Kleinigkeiten, viele Handgriffe, höchste Präzision und Detailversessenheit herrschen am Herd. Nach Arbeitszeiten fragt niemand in der Spitzengastronomie.

„Starke Verbindung zu Göttingen“

Sternekoch Berner freut sich über die Verstärkung in seinem 25-köpfigen Köche Team des Söl'ring Hof. „Ich habe ja immer noch eine starke Verbindung nach Göttingen“, erzählt er und bestätigt: Mit Johann habe er einige Male hin- und hergeschrieben, ihn dann zum Probarbeiten eingeladen. „Das muss jeder machen, der sich bei uns bewirbt“, sagt er. Die hohen Anforderungen in einer der besten Küchen der Republik - da müsste alles passen. Bei Johann habe alles gepasst.

Berner hält Kontakt in seine alte Heimat, auch seine ehemaligen Ausbilder waren schon bei ihm im Söl'ring Hof zu Gast. Mit Johann, den Berner kaum wiedererkannte. „Ich erinnere mich noch an den quirligen kleinen Burschen in Kochjacke, der durch die Küche tobte“,



Göttinger in der Sterne-Gastronomie: Küchenchef Jan-Philipp Berner (links) und Johann Schaumberg im Söl'ring Hof auf Sylt.

FOTO: R

sagt der 32-jährige Berner. Das Probekochen hat Johann Schaumberg hinter sich, nun ist er als Entremetier im Sternerestaurant beschäftigt: zuständig also für warme Gerichte, Beilagen und Gemüse.

Leidenschaft fürs Kochen

„Johann und Jan-Philipp sind sich sehr ähnlich“, sagt Anja Schaumberg. Auch ihr Sohn sei jemand,

der sofort von null auf 100 schalten könne. Leidenschaft fürs Kochen, ja fast Besessenheit, das zeichne beide aus. Jan-Philipp Berner allerdings, so erklärt es sein ehemaliger Lehrmeister Frank Schaumberg, „ist der Azubi, der mir am meisten in Erinnerung geblieben ist“. Berner war schon damals hoch ambitioniert, hatte bei vielen Wettbewerben gekocht. „Eines Nachts klingelte er mich um 2 Uhr aus dem

Bett und sagte, dass er eine Idee habe und sofort die Küche brauche“, so Schaumberg. Er ließ den jungen Göttinger gewähren. Schöne Erinnerungen an verkaterte Weihnachtsmorgen nach einem großen Catering und anschließender Feier in einem 7,5-Tonner inklusive. „Es war oft total verrückt und lustig“, sagt Frank Schaumberg. Der Azubi habe ihm zwar Löcher in den Bauch gefragt, aber alle

Informationen über Essen, Kochen und Gastronomie nur so aufgesaugt.

Ähnlich besessen vom Kochen wie Berner ist auch Schaumberg junior. „Johann hat Blut geleckt“, sagt sein Vater.

Info Sie erreichen die Autorin per **E-Mail** an b.bielefeld@goettinger-tageblatt.de
Telefon: 0551/901727.



Der Söl'ring Hof: Zwei-Sterne-Restaurant von Johannes King - es kocht der Göttinger Küchenchef Jan-Philipp Berner.

FOTO: HELLER

Zur Person

Jan-Philipp Berner ist seit 2018 Leiter des Zwei-Sterne-Restaurants im Söl'ring Hof auf Sylt. Chef des Hauses ist der auf verschiedenen TV-Formaten bekannte Zwei-Sterne-Koch Johannes King. Berner wurde 1988 in Göttingen geboren, er hat drei Geschwister. 2004 begann er seine Ausbildung zum Koch im Cateringhaus der Familie Schaumberg in Rittmarshausen. Die Ausbildung schloss der junge Koch mit Auszeichnung und Stipen-

dium ab. Erste Sternerfahrungen sammelte er schon 2007 bis 2008 auf Sylt im Gourmetrestaurant Jörg Müller August. Den Meisterteitel erkochte er sich 2011 - die Meisterschule besuchte er in Göttingen. Damals kochte er von Zeit zu Zeit im Gausss bei Jaqueline Amirfallah, die später auch Johann Schaumberg ausbildete. Weitere Stationen Berners waren das Gourmetrestaurant Tschifflik (Jörg Glauben) und das legendäre Drei-Sterne-

Lokal Schloss Lerbach mit Küchenchef Nils Henkel (2011 bis 2013). 2013 wurde der Göttinger als Weltmeister der Jungköche ausgezeichnet. Im gleichen Jahr ging er zu King nach Sylt, die beiden Männer wurden 2019 vom Gault Millau zum Koch-Duo des Jahres gekürt. Der 32-jährige Göttinger ist Vater einer Tochter. In Kürze erwarten seine Frau und er die zweite Tochter, „ich freue mich riesig“, sagt der Sternekoch.