

Große Schau der lauenburgischen Köche: Was 2023 auf den Teller kommt

Die Gastronomie im Herzogtum präsentierte im Möllner Hotel „Quellenhof“ ihre Kreationen – Zehn Restaurants bieten ab sofort einen Lauenburg'schen Teller an – Regionalität und Nachhaltigkeit werden großgeschrieben

VON FLORIAN GROMBEIN

MÖLLN. „Möllner Stallbursche“, „Rehvioli“ oder „Rendevouz am Elbstrand“ heißen die kulinarischen Schöpfungen. Dabei kommen Zander, Reh- und Rinderfilet sowie Wirsing, Spargel und Erbsenrisotto zum Einsatz. Nach drei Jahren hat die Leistungsschau der Gastronomie im Kreis Herzogtum Lauenburg erstmals wieder mit einer großen Auftaktveranstaltung im Möllner Hotel Quellenhof stattgefunden. Zehn Restaurants bieten in diesem Jahr einen Lauenburg'schen Teller an. Dabei setzen die Betriebe weiterhin auf regionale Produkte und vermehrt auf Nachhaltigkeit. Dazu passt, dass erstmals parallel zu der Verköstigung der Gerichte ein Regionalmarkt aufgebaut wurde. So kamen auch die Produzenten von Lebensmitteln wie Bauernhöfe, Metzgereien und Brennereien zur Geltung. Ihre Spezialitäten landeten auf vielen der ausgestellten Teller, die von den Köchen der Hotels, Restaurants und Hofcafés persönlich im großen Saal in handlichen Probiertportionen heiß und duftend gereicht wurden. Die Palette besteht in diesem Jahr durch eine außergewöhnlich hohe Quote von Fischgerichten – 50 Prozent der Teller. Ebenfalls eher untypisch: Gleich zweimal werden außergewöhnliche Pastagerichte gereicht.

Weniger Betriebe am Start

„Wir freuen uns, nach drei Jahren wieder hochzufahren“, erklärt Günter Schmidt von der lauenburgischen Marketing-Organisation HLMS. Unter anderem wegen Corona habe man sich zwischenzeitlich nicht getraut, ein solch großes Event zu organisieren. Die Veranstaltung war auch in diesem Jahr, unter anderem Corona geschuldet, nicht leicht zu organisieren. Denn einige Küchen hatten die Teilnahme an der Aktion ablehnen müssen. „Das Personalproblem schlägt durch“, erklärt Schmidt. In der Krise waren viele Beschäftigte in andere Branchen abgewandert. Das hat den Mangel an Auszubildenden und Fachkräften noch verschärft. Zehn Betriebe sind in diesem Jahr dabei. In Spitzenzeiten seien es bis zu 15 Lauenburg'sche Teller gewesen.

Eine weitere Neuerung des



Anke Asmus (r.) und ihre Tochter Annika servieren das Gericht „Nudel dicke Deern“.

FOTOS: FLORIAN GROMBEIN



Frank Seipel, Koch im Hotel „Bellevue“ in Lauenburg

Lauenburg'schen Tellers hat indirekt mit dieser Zurückhaltung der Betriebe zu tun. So gibt es in diesem Jahr erstmals keine finanziellen Vorgaben bei den Gerichten. Früher wurde in zwei Preis-Kategorien, „Gourmet“ und „Rustikal“, gekocht. 2023 reicht die Preisspanne von 14,50 Euro für mit Rosmarin und Leberwurst gefüllte Ravioli mit Spitzkohl bis zu 29,50 Euro für ein Bio-Rinderfilet mit grünem Spargel und Gnocchi.

Die hochwertigen Lebensmittel versprechen dementsprechend besonderen Genuss. Das neue Konzept belebt zum einen die kulinarische

Kreativität und sorgt zum anderen für realistische Kalkulationen in der Küche. Denn bei der zeit- und personalaufwendigen Teilnahme am Lauenburg'schen Teller möchten die Betriebe nach Möglichkeit nicht draufzahlen. Beim Auftakt haben sie dies garantiert, denn die etwa 100 Gäste zahlten für die Verköstigung nichts.

30 Jahre Lauenburg'scher Teller

„Der Lauenburg'sche Teller ist eine Instanz, die sich durchgesetzt hat“, erklärt Anke Asmus, als Köchin für die Gaststätte „Hans Heitmann“ dabei sowie Sprecherin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) in Lauenburg. Im kommenden Jahr werde 30-jähriges Bestehen gefeiert. Manche Gäste probierten sich in der Saison durch alle angebotenen Gerichte der Veranstaltung und besuchten dabei ein Restaurant nach dem anderen. Die Aktion sei sowohl für Touristen



Das „Rendezvous am See-Strand“ wird in Lauenburg serviert.

als auch für Einheimische ein reizvolles Angebot. Die Köchin hat mit ihrer Tochter Annika, die im Betrieb eine Ausbildung absolviert, die Speisen bei der Leistungsschau gereicht. Demnächst sucht Anke Asmus auch wieder eine Auszubildende oder einen Auszubildenden im Kochhandwerk. Sie dankte dem Hotel „Quellenhof“, dass die Veranstaltung seit Jahren dort organisiert werden dürfe. Es sei beim laufenden Betrieb eine Herausforderung, die Küche zur Verfügung zu stellen.

Wer vom Geschmack der Produkte auf den Tellern angetan war, hatte nebenan gleich die Chance, mit den Erzeugern ins Gespräch zu kommen. „Wir lieben Regionalität. Das ist gelebte Nachhaltigkeit“, erklärte Andreas Löding, Hofbesitzer in Buchholz, der Schweinefleisch, Himbeeren oder auch Spargel anbietet. Ebenfalls spannend war der Tag für die angehenden Köche und Hotel-fachkräfte aus dem Berufsbil-



„Auf Kaisers grüner Wiese“: Tafelspitz vom Galloway auf bunten Bouillonkartoffeln an grüner Soße.

Reimer Johannsen vom „Hof Kaiser“ in Salem

dungszentrum in Mölln. Sie hatten unter anderem Nachschicht zubereitet und durften in den Küchen den Profis über die Schulter schauen. Außerdem gestalteten die Azubis den Empfang. Unter Leitung von Berufsschullehrer André Wiedemann reichten sie eigens kreierte Cocktails. „Ich finde, das ist für unsere Schüler ein tolles Geschenk. Hier dürfen sie buchstäblich über den Tellerand gucken“, erklärte BBZ-Ausbilder Stephan Fritze.



Von Apfelsauce bis Zander: Hier können Sie den Lauenburg'schen Teller essen



Das Hotel „Seehof“ in Ratzeburg bringt gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelstampf auf den Teller.

Hotel „Seehof“, Ratzeburg: Zanderfilet mit Meerettichschaum, glasierter Roter Beete, Kartoffelstampf, Walnuss und Seespargel.

„Hof Kaiser“, Salem: Tafelspitz vom Galloway auf bunten Bouillonkartoffeln an grüner Soße.

Hotel „Quellenhof“, Mölln: Schweinelende in Speckkruste mit Preiselbeerbinne, Sauce Robert, Romanescoorbschen und Kartoffelstroh.

Hotel „Waldhalle“, Mölln: Bio-

Rinderfilet mit grünem Spargel, Erdbeeren, grünem Pfeffer und handgemachten Gnocchi.

„Gut Groß Zecher“: Hausgemachte Ravioli mit Rehfarce gefüllt, saisonales Gemüse, Buttercreme- und Pfeffersauce.

Gaststätte „Hans Heitmann“, Wotersen: Gefüllte Ravioli mit Kartoffel-Leberwurst- und Rosmarinfüllung, gedünstetem Spitzkohl, Tomatenconçassé und Parmesan.

Restaurant „Zur Alten 16“, Wentorf b. Hamburg: Gebrat-

nes Zanderfilet auf Linsenbett, mit Balsamicojus und Gnocchi.

„Zum Alten Schifferhaus“, Lauenburg: Geschmorter Rinderbraten aus dem „falschen Filet“ mit Bratenjus, dazu Wirsinggemüse und gebackener Kartoffeltaler.

Hotel „Bellevue“, Lauenburg: Duett vom Zander und Filet vom Schwein auf Wirsingblatt an einer Apfelsauce mit Süßkartoffeln. Alle Gerichte unter www.herzogtum-lauenburg.de/lauenburgscher-teller.



Zander trifft auf Filet vom Schwein beim „Rendezvous am Elbstrand“ im Hotel „Bellevue“.