Was hat das Herzogtum kulinarisch zu bieten?

„Pute in der Hopfenschale“ oder „Ruffinis Roastbeef“: Köche aus 14 Restaurants haben in Mölln ihren „Lauenburg’schen Teller“ präsentiert

MÖLLN/ RATZEBURG. Am Mittwochabend war es so weit: Die Leistungsschau der lauenburgischen Küche feierte ihr 30-jähriges Bestehen. 14 Restaurants, Gasthäuser und Hotels der Region präsentieren in diesem Jahr ihre ganz eigenen regionalen Kreationen. Gleichzeitig laden sie zu einem kulinarischen Streifzug durch das Herzogtum Lauenburg ein.

Bei der Gestaltung ihrer individuellen „Lauenburg’schen Teller“ dürfen die Köchinnen und Köche ausschließlich Zutaten verwenden, die ein definierter regionaler Warenkorb ihnen anbietet. Bis Oktober werden die Gerichte in den teilnehmenden Betrieben angeboten. Das Jubiläum haben die Veranstalter mit einer festlichen Auftaktveranstaltung im Möllner Quellenhof gefeiert.

Auszubildende übernahmen den Service

Anke Asmus, Vorsitzende des Dehoga-Kreisverbandes, geht mit gutem Beispiel voran. Die leidenschaftliche Köchin bietet die „Pute in der Hopfenschale“. Indes unterstützt Tochter Annika Asmus als Auszubildende den Service nicht nur im heimischen Restaurant, sondern auch zur Auftaktveranstaltung. André Weidemann, Berufsschullehrer des BBZ Mölln, übernahm mit seiner Mittelstufe den kompletten Service an diesem Abend.

„Das gute Miteinander der teilnehmenden Betriebe gehört zum Erfolgsrezept“, erklärt Carina Jahnke von der lauenburgischen Marketingagentur HLMS. Zum Angebot gehören in diesem Jahr zum Beispiel das „Inselschweinchen“ des Ratzeburger Hotels Seehof, die „Ravioli Saugut“ der Fürst Bismarck Mühle in Aumühle, „Ruffinis Roastbeef“ auf Gut Basthorst oder das „Rendezvous am Süßwasserstrand“ des Lauenburger Hotels Bellevue.

30 Jahre „Lauenburg’scher Teller“: Christian Awe hat das Gericht „Beschwipste Basedau Bäckchen“ kreiert. FOTO: HFR

„Die regionale Küche kennenzulernen ist nach wie vor ein bedeutendes Reisemotiv. Noch bedeutender ist für uns jedoch, das abwechslungsreiche Angebot für unsere Einheimischen zu stärken. Sie sind die treusten Kunden unserer Betriebe“, erklärt Günther Schmidt, Chef der HLMS. „Wir unterstützen gern weiterhin die Aktivitäten der Gastronomie zur Steigerung der Qualität im Tourismus im Binnenland sowie zur Verbesserung der beteiligten Berufe, damit die Betriebe auch in Zukunft Mitarbeiter und Auszubildende gewinnen“, sagt Filia Severin, Tourismusreferentin der IHK zu Lübeck.

Fünf neue Betriebe konnten begeistert werden: Für das Restaurant Patchwork aus Ratzeburg, das Hotel Waldhof auf Herrenland, das Waldesruh am See und die Fürst Bismarck Mühle aus Aumühle sowie das Gut Basthorst war es eine Premiere. *In*

Ein Flyer zum „Lauenburg’schen Teller 2024“ enthält alle Informationen und Gerichte. Download unter www.herzogtum-lauenburg.de/lauenburgscher-teller