

Kulinarischer Streifzug durch die Region

30 Jahre Lauenburg“scher Teller



Junges Gemüse – Bring Back Zander“: Die Nachwuchsköche Kenneth Becker, Hannes Vogel und Vitorio Winter (v.li.) stellen den Lauenburg’schen Teller des BBZ vor.

Foto: A. Teckenburg

MÖLLN. „Insel Schweinchen“ gibt es in Ratzeburg, „Let the sunshine in your heart“ heißt es in Mölln und „GUTES vom Bauern“ wartet in Groß Zecher auf die Gäste. Das sind drei von insgesamt 14 Varianten des Lauenburg’schen Tellers 2024. Zum 30. Mal laden unter diesem Titel Restaurants zu einem kulinarischen Streifzug durch das Lauenburgische ein. Bis Oktober werden die Gerichte auf ihren Speisekarten zu finden sein. Für ihre individuellen Teller durften die Köchinnen und Köche nur Zutaten aus einem definierten regionalen Warenkorb verwenden. Nach einer coronabedingten Pause gab es jetzt wieder die traditionelle Auftaktveranstaltung zum Saisonstart im Möllner „Quellenhof“. Hier präsentierten die teilnehmenden Betriebe ihre Kreationen einem geladenen Publikum. „Der Lauenburg’sche Teller war durchgehend am Markt und ist eine Leistungsschau und kein Wettbewerb“, betonte Günter Schmidt, Geschäftsführer der Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH (HLMS), bei einem Pressegespräch im Vorwege der Veranstaltung. Die Aktion sei die älteste

Leistungsschau der Köche in der Region, erklärte Schmidt: „Darauf sind wir stolz. Sie haben die regionale Küche stetig weiterentwickelt und neu interpretiert und somit den Lauenburg’schen Teller in die Zukunft gekocht“. Über den eigenen Tellerrand in die Töpfe der Kolleginnen und Kollegen schauen zu können, habe wohl auch maßgeblich mit zum Erfolg der 30-jährigen Tradition beigetragen. Im Jubiläumsjahr sind neben langjährigen Teilnehmern fünf neue Betriebe mit dabei.

Für die HLMS ist der kulinarische Streifzug durch die Region ein wichtiges touristisches Angebot. Die regionale Küche kennen zu lernen, sei nach wie vor ein bedeutendes Reisemotiv, erklärte Günter Schmidt. „Noch bedeutender ist für uns jedoch, das abwechslungsreiche Angebot für unsere Einheimischen zu stärken. Sie sind die treuesten Kunden unserer Betriebe“, ergänzte der HLMS-Geschäftsführer.

Zu den Partnern der HLMS für die Aktion Lauenburg’scher Teller gehören der Hotel- und Gaststättenverband Herzogtum Lauenburg (DEHOGA), die IHK zu Lübeck und das Berufsbil-

dungszentrum Mölln (BBZ). Filia Severin, Tourismusreferentin der IHK zu Lübeck, betonte die Bedeutung von Qualität statt Quantität. Die IHK unterstütze gern 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.

Hatte sich der Köche-Nachwuchs vom BBZ in den Vorjahren zum Thema Dessert Gedanken gemacht,

so entwickelten die Auszubildenden aus dem zweiten Jahr jetzt einen eigenen Lauenburg’schen Teller. „Junges Gemüse – Bring Back Zander“ heißt die Kreation der jungen Leute und trägt somit die Anfangsbuchstaben „BBZ“ in sich. Die Aufgabe sei eine gute Vorbereitung für die Gesellenprüfung Teil 1, erklärte Juliane Schlums, Pressebeauftragte des BBZ. Erstmals übernahm die Mittelstufe der gastgewerblichen Berufe des BBZ den kompletten Service des Abends.

Beim Lauenburg’schen Teller 2024 mit dabei sind: Hotel Der Seehof (Ratzeburg), Restaurant Patchwork – by Felix Duwe (Ratzeburg), Hof Kaiser (Salem), Quellenhof (Mölln), Hotel-Restaurant Waldhalle (Mölln), Waldhof auf Herrenland (Mölln), Zur Kutscherscheune (Groß Zecher), Gut Basthorst (Basthorst), Gaststätte Hans Heitmann (Wotersen), Waldesruh am See (Aumühle), Fürst Bismarck Mühle (Aumühle), Restaurant Zur Alten 16 (Wentorf), Gasthof Basedau (Lüttau) und Hotel Bellevue (Lauenburg).

Weitere Informationen gibt es auf www.herzogtum-lauenburg.de/lauenburgscher-teller.

te