

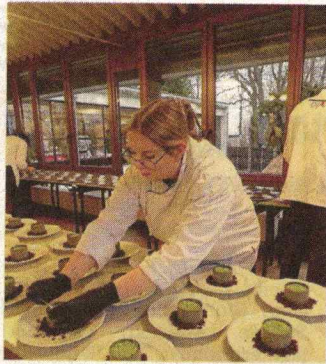
Kulinarischer Streifzug durch das Herzogtum

Der 31. Lauenburgische Teller geht an den Start

MÖLLN. Es ist einer der Höhepunkte des Jahres im Herzogtum: Die Vorstellung der neuen „Lauenburgischen Teller“. Vergangenen Dienstag präsentierten 13 gastronomische Betriebe insgesamt 14 frisch kreierte Gerichte im Rahmen der Auftaktveranstaltung im Möllner Hotel „Quellenhof“ den geladenen Gästen aus Wirtschaft, Verwaltung und Politik. Ab sofort und bis Oktober werden die 14 verschiedenen Teller der jeweiligen Restaurants, Gasthöfen und Hofcafés serviert.

Zum 31. Mal veranstalten die Betriebe gemeinsam mit der HLMS, der Dehoga, der IHK zu Lübeck und dem BBZ Mölln diese kulinarische Leistungsschau und laden ein zu einem kulinarischen Streifzug durch die Region. Erneut stehen neben dem Einfallsreichtum der Köche auch der Einsatz heimischer Produkte und Zutaten im Fokus. „Die Handwerker des guten Geschmacks beweisen eindrücklich, wie regionale Küche modern interpretiert werden kann“, so die HLMS. Davon konnten sich die rund 260 Gäste bei der Auftaktveranstaltung überzeugen.

Den Organisatoren ist es wichtig zu betonen, dass es sich beim Lauenburgischen Teller nicht um einen Wettbewerb, sondern um eine Leistungsschau handelt. Es gehe darum, sich weiter zu entwickeln und sich gegenseitig anzuspornen. „Wie schlimm wäre es, wenn wir in unserer Entwicklung stehen bleiben würden“, betonte die Vorsitzende der Kreis-Dehoga Anke Asmus. Der Lauenburgische Teller sei ein Erfolgsmodell. „Das Geheimnis ist die gute Zusammenarbeit, die Lust sich zu treffen und auszutauschen“, so Asmus und: „Der Teller kommt jedes Jahr gut bei den Gästen an“. 400 bis 500 Stück davon verkaufe jeder der teilnehmenden Betriebe pro Saison. Er ist also ein Verkaufsschlager. Neben den Einheimischen genießen viele Touristen die Gerichte, wissen die Organisatoren zu



Celina Burmeister, Köchin im 2. Ausbildungsjahr, beim Anrichten der Vorspeise. Fotos: M. Nordmann



Anke Asmus, Vorsitzende der Kreis-Dehoga und Köchin mit ihrer Kreation „Coole Sau“.

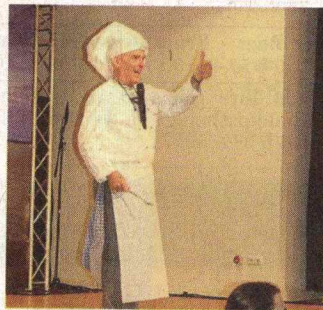
berichten. Die Preisgestaltung jeden Tellers obliegt den jeweiligen Betrieben. Er liegt in diesem Jahr zwischen 20 und 32 Euro. Der Einsatz der Zutaten und die kreative Arbeit der Köche rechtfertigen aber den Preis.

Auch 2025 wurde an Einfallsreichtum weder bei den Gerichten noch bei deren Namen gespart. So machen unter anderem der „Zanderstorm“, „Ruffinis Teller“ oder die „Wilde Sau in Currylaune“ Appetit. „Ich habe mir schon einen Tourneepfad für die Saison gemacht“, erklärte HLMS-Geschäftsführer Günter Schmidt bei der Präsentation.

Auch Azubis mit im Boot

Bei der Veranstaltung am Dienstag standen aber erneut die Köche und ihr Können im Mittelpunkt. Filia Severin von der IHK erinnerte daran, dass der Lauenburgische Teller auch dafür Sorge, die Gastronomie als Arbeits- und Ausbildungsplatz ins Gespräch zu bringen. Bei den Köchen stiegen die Ausbildungszahlen wieder. Es seien auch insgesamt mehr Ausbildungsverträge in der Gastronomie und Hotellerie abgeschlossen worden.

Die HLMS hat sich des Themas ebenfalls angenommen. So wurde mit dem BBZ ein Ausbildernetzwerk gegründet. Am 31. März beginne ein weiterer Ausbilder-Eignungskurs, mit dem Betriebe befähigt werden sollen, selbst ausbilden zu können, erklärte Günter Schmidt.



Er sorgte neben dem Essen für gute Laune: Koch-Comedian Diddian Pouillet et Jaquiline.

Das BBZ ist mit den Auszubildenden im Kochberuf und den Service-Berufen alljährlich Teil der Auftaktveranstaltung. Die angehenden Köche der Mittelstufe aus der BBZ-Klasse sind mit Fachlehrer Stephan Fritze dabei. Diesmal bereiteten sie die selbst erdachte Vorspeise „Bunte Beete Zauber“ zu. Eine der angehenden Köche ist Celina Burmeister. Sie versetzte der Vorspeise den letzten Schliff. 230 davon wurden hergestellt. „Ich bin schon seit dem Morgen beschäftigt. Es macht aber viel Spaß“, erklärte die Auszubildende. Nach ihrer Motivation für ihren Beruf gefragt, antwortete Celina: „Ich möchte die Menschen glücklich machen und gutes Essen gehört zur guten Laune dazu“. Natürlich sei der Beruf auch mal hart, die Chancen aber groß. „Selbst ist die Frau, man muss Stärke zeigen“, sagte sie selbstbewusst. Mehr zum Lauenburgischen Teller unter www.herzogtum-lauenburg.de/lauenburgischer-teller.

mno