

Von Portulak bis Zander: Die Vielfalt des Lauenburg'schen Tellers

Beim kulinarischen Highlight im Herzogtum präsentieren Köche und Auszubildende ihre regionalen Kreationen

VON JUANA ZIMMERMANN

MÖLLN. Blutrot gebratenes Lammmedaillon, angerichtet auf einem Rote-Beete-Risotto, umringt von grünem Mangold und Pilzgemüse: „L'am(m)our Rouge“ nennt Josef Behnam seine Kreation. „Ich bin ein großer Risotto-Fan“, sagt der 19-jährige Möllner. Zuerst habe er mit Feigen und Granatäpfeln experimentiert. Doch nach drei bis vier Versionen fiel die Entscheidung auf Mangold und Rote Beete.

Behnam ist Koch im zweiten Ausbildungsjahr des Möllner Quellenhofs. Sein Gericht ist einer der 14 diesjährigen Lauenburg'schen Teller. Die Aktion hat Tradition im Herzogtum Lauenburg. Seit nunmehr 31 Jahren gestalten Köchinnen und Köche ein Gericht für ihr Restaurant, für das sie ausschließlich Zutaten verwenden, die ein regionaler Warenkorb vorgibt.

Der Lauenburg'sche Teller ist eine Gemeinschaftsaktion des Hotel- und Gaststättenverbandes Herzogtum Lauenburg, der IHK zu Lübeck, des Berufszentrums Mölln und der Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH. In diesem Jahr beteiligten sich 13 Restaurants zwischen Ratzeburg und Lauenburg mit 14 Gerichten. Ihre



Die Auszubildenden Josef Behnam und Collin Wolf präsentieren ihre Lauenburg'schen Teller bei der Auftaktveranstaltung im Möllner Quellenhof.
FOTO: JUANA ZIMMERMANN

regionalen Kreationen präsentierten sie am Dienstag bei der Auftaktveranstaltung im Möllner Quellenhof vor rund 250 Gästen.

Neben Behnam steht an diesem Abend am selben Präsentationstisch Collin Wolf. Auch er ist Auszubildender im Möllner Quellenhof. Mit seiner „Rhabarber Rhapsody“ kreierte er ein Rhabarber-Kichererbsen-Curry mit Waldpilzen und Lauenburger Dinkelkörnern.

Es ist einer der wenigen vegetarischen Lauenburg'schen Teller in diesem Jahr. Inspiration bekam Wolf durch die Silvesterkarte des Quellenhofs, die ein Spitzkohl-Curry anbot. Mit Dinkel aus Holstein statt einer Reisbeilage machte er das Gericht regional.

Die Integration des Nachwuchses ist bereits seit Jahren fester Bestandteil beim Lauenburg'schen Teller. So ist auch das Möllner Berufszentrum Partner der Aktion,

und an diesem Abend richten Auszubildende der Mittelstufe Koch/Köchin die Vorspeise an: Püree aus Karotten, Erbsen, Rote Beete, Tomaten auf Pumpernickel, mit Schafskäse und Dotter aus Mandarine. Kurz: „Bunte Beete Zauber“.

Absolventen der Zusatzqualifikation Bartender/in wiederum stehen hinterm Tresen und mixen Cocktails wie Cosmopolitan oder einen alkoholfreien „BBZ-Mint-fresh“.

Für Günther Schmidt, Geschäftsführer der Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH, ist der kulinarische Streifzug durch die Region ein wichtiges touristisches Angebot: „Es ist Jahr für Jahr faszinierend, mit welcher einer Qualität und Kreativität immer wieder neue Gerichte entstehen und die regionale Küche sich verändert und weiterentwickelt.“

Mit dabei ist auch die Kutterscheune in Groß Zecher. Der Lauenburg'sche Teller von Vito Castiglia besteht aus hausgemachter Parpadellein Portulakpesto mit Rote-Beete-Ziegenfrischkäse-Sauce und Grana Padano.

Zwischen vielen Gerichten aus Zander oder Fleischvariationen an Gemüse sticht der Teller heraus. „Wir wollen anders sein“, erklärt der Koch. Portuak ist eine alte Salatsorte, die er aus einer Schmilauer Gärtnerei bezieht. Die Blätter schmecken leicht säuerlich, salzig und nussartig.

Noch bis Oktober stehen nun die verschiedenen Lauenburg'schen Teller auf den Speisekarten der Restaurants. Die Preise liegen zwischen 18,50 Euro für das Rhabarber-Kichererbsen-Curry und 32,50 Euro für Tranchen vom Kalbsfilet mit Kaiserschoten in der Möllner Waldhalle.