

# Lafer im Genussland MV

Spitzenkoch stellt im Schlosshotel Fleesensee neues gastronomisches Konzept mit Zutaten aus der Region vor

**GÖHREN-LEBBIN** Sein Stammhaus hat Johann Lafer auf der Stromburg in Rheinland-Pfalz. Urlauber und Einheimische könnten dem Spitzenkoch aber künftig öfter im Nordosten begegnen. Denn Lafer ist seit Ende 2016 eine genussvolle Allianz mit der Düsseldorfer 12.18. Investment Management GmbH eingegangen und hat mit den Küchenchefs im Schlosshotel Fleesensee ein gastronomisches Konzept entwickelt, das an diesem Wochenende Premiere hat.

Das wird, so Lafer bei der Vorstellung der neuen Saisonkarte des Gourmet-Restaurants „Blücher by Lafer“, vor allem von der Rückbesinnung auf das Wesentliche gekennzeichnet sein. Soll heißen, statt exotischer Menüs soll den Gästen traditionelle Küche geboten werden, die Zutaten aus eigenem Anbau oder direkt aus der Region verwendet.

Lafer, der als sehr bodenständiger Koch bekannt ist, war die Freude ins Gesicht geschrieben, sich mit diesem Konzept einen lang gehegten Wunsch zu erfüllen. Seinen Anspruch definierte er so: „Wir werden altbekannte Produkte geschmacklich modern in Szene setzen.“ In Fleesensee, so Lafer, gebe es dafür optimale Bedingungen. Das Produkt komme sozusagen vom Feld auf den Tisch. Besser gehe es nicht, meint der Sternekoch.

Bei der Entwicklung und Umsetzung des Konzepts stehen ihm mit Küchendirektor Reinhard zur Kammer und Küchenchef Georg Walther zwei erfahrene Köche zur Seite. Die Karte wird jahreszeitlich mindestens vierteljährlich umge-



**Genuss-Allianz:** Georg Walther, Johann Lafer, Reinhard zur Kammer (v.l.)

FOTO: RAGWITZ

stellt und auf die saisonalen Produkte abgestimmt, die beispielsweise über das hoteleigene „Projekt Organic“ erzeugt wurden. In dem Golf-Resort befinden sich Gewächshäuser für Gemüse aller Art ebenso wie Felder mit Kohl und Weiden für Rinder.

Lafer werde, so die Hotelbetreiber, regelmäßig vor Ort sein und die neuen Karten präsentieren, aber auch bei der Umsetzung der Gerichte mit Hand anlegen. Deren Zubereitung wird genau dokumentiert, damit eine stets gleichbleibende Qualität erreicht wird. So werde gewährleistet, sagt Küchendirektor Reinhard zur Kammer, dass die Gäste immer einen Hauch Lafer erleben, selbst wenn der Sternekoch einmal nicht vor Ort sei.

*Michael H. Max Ragwitz*

## Meinung

### Eine Bereicherung

Dieses Restaurant mit dieser geballten fachlichen Kompetenz im gehobenen kulinarischen Segment ist eine Bereicherung für die Region. Dabei geht es nicht vordergründig um den klassischen Gourmetanspruch, sondern um ehrliche, bodenständige Küche, verbunden mit der Raffinesse der Spitzenküche.

Die erste Karte zeigt, wie das gehen kann. Die einzelnen Gänge waren von einer geradlinigen

Inszenierung der Produkte und tollen geschmacklichen Nuancen geprägt. Ich bin sicher, die Tester der Restaurantführer werden nicht lange auf sich warten lassen und gute Noten verteilen. Das kann für das Genussland Mecklenburg-Vorpommern nur gut sein.

**Michael H. Max  
Ragwitz**



info@ragwitz.de