**Presseinformation, Mai 2021**

**Regionale Küche kreativ umgesetzt: Teilnehmer-Rekord beim „Lauenburg’schen Teller“**

Eine kulinarische Reise, die vor 27 Jahren begann, feiert in diesem Jahr einen Rekord: Noch nie haben sich so viele Restaurants am „Lauenburg’schen Teller“ beteiligt, wie in diesem Jahr. 16 Betriebe bieten bis Oktober 17 Interpretationen der heimischen Küche auf ihren Speisekarten an. Mit ihren kreativen Ideen möchten die lauenburgischen Gastronomen ihre Gäste nach der langen Corona-Pause wieder begrüßen und verwöhnen.

Regionale Zutaten kreativ in Szene gesetzt: das ist die Idee des „Lauenburg’schen Tellers“. Von Ratzeburg bis Lauenburg, vom Sachsenwald bis an den Schaalsee finden sich die Gerichte auf den Speisekarten der teilnehmenden Betriebe. Dabei werden in diesem Jahr viele Wildgerichte angeboten. Die „Schwarzwilder Jägertorte“ oder der „Kleine Keiler“ sind nur zwei Beispiele. Fisch, Lamm, Schwein und Rind stehen natürlich auch zur Wahl und selbst eine vegetarische Version des „Lauenburg’schen Tellers“ findet sich auf der Karte.

Unter der Federführung der Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH (HLMS) haben die Köchinnen und Köche ihre Gerichte mit kreativen Namen zusammengetragen. Günter Schmidt, Geschäftsführer der HLMS, freut sich: „Die Aktion ist der ideale Start der Gastronomie nach der langen Pause. Ich wünsche allen Betrieben zahlreiche Gäste und eine gute Saison. Die Hygiene-Konzepte der Restaurants und die Nutzung der luca-App helfen uns allen, mit der Pandemie bestmöglich umzugehen.“

Auf die Auftaktveranstaltung, eine Leistungsschau der regionalen Küche mit zahlreichen geladenen Gästen, müssen die Köchinnen und Köche leider auch in diesem Jahr wieder verzichten. Umso mehr freuen sie sich auf viele Gäste in ihren Häusern. Die meisten Betriebe finden sich in Lauenburg: Vier Restaurants bieten ihre „Lauenburg’schen Teller“ auf den Speisekarten an. Doch nicht nur an der Elbe, sondern auch im Sachsenwald, am Schaalsee, an den Ratzeburger und Möllner Seen sowie am Elbe-Lübeck-Kanal laden teilnehmende Betriebe zu einer kulinarischen Rundreise durch das schöne Herzogtum Lauenburg ein.

**Allgemeine Informationen**

Bei der Gestaltung ihrer individuellen „Lauenburg’schen Teller“ dürfen die Köche ausschließlich Zutaten verwenden, die ein definierter regionaler Warenkorb ihnen anbietet. Bis Oktober werden die Gerichte in den Betrieben zu einem Preis zwischen 14 und 23 Euro angeboten.

Der „Lauenburg’sche Teller“ ist eine Gemeinschaftsaktion des Hotel- und Gaststättenverbandes Herzogtum Lauenburg (DEHOGA), der IHK zu Lübeck, dem Berufsbildungszentrum Mölln (BBZ) und der Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH (HLMS).

Ein Prospekt mit allen Betrieben und Gerichten kann bei der HLMS unter Tel. (0 45 42) 85 68 60 kostenlos bestellt werden. Alle Informationen sind auf [www.herzogtum-lauenburg.de](http://www.herzogtum-lauenburg.de) erhältlich.

**Teilnehmende Betriebe:**

* Der Seehof, Ratzeburg
* Quellenhof, Mölln
* Hotel-Restaurant Waldhalle, Mölln
* Zur Kutscherscheune, Groß Zecher
* Hof Kaiser, Salem
* Landgasthof Meincke, Gudow-Kehrsen
* Gaststätte Hans Heitmann, Wotersen
* Ohlrogges Greek Food, Büchen
* Zum Lindenkrug, Witzeeze
* Gasthof Basedau, Lütau
* Hotel Lauenburger Mühle, Lauenburg
* Hotel Bellevue, Lauenburg
* Zum Alten Schifferhaus, Lauenburg
* Restaurant Elbterrasse, Lauenburg
* Forsthaus Friedrichsruh, Friedrichsruh
* Fürst Bismarck Mühle, Aumühle

**Weitere Informationen und Bildmaterial:**

Herzogtum Lauenburg Marketing & Service GmbH

Ansprechpartner: Carina Jahnke, Tel. 04542-8542353

[jahnke@hlms.de](mailto:jahnke@hlms.de) / [www.herzogtum-lauenburg.de](http://www.herzogtum-lauenburg.de)