**Presseinformation, April 2022**

**Rote Bete ist im Trend: Der „Lauenburg’sche Teller“ interpretiert regionale Küche kreativ**

Mit Herz und handwerklichem Geschick begeben sich die Köchinnen und Köche in diesem Jahr auf eine kulinarische Reise, die vor 28 Jahren begann. 14 Betriebe bieten bis Oktober ihre Interpretationen der heimischen Küche auf ihren Speisekarten an. 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. Alle Informationen gibt es auf [www.herzogtum-lauenburg.de](http://www.herzogtum-lauenburg.de)

Den besonderen Dreh haben zwei der Betriebe mit ihren gerollten Kreationen raus: Im Wildkehlchen auf dem Campingplatz in Salem schmiegt sich das Wildschweinfilet „Saltimbocca Rocka“ an den Wildschinken und geht mit dem Blumenkohlrisotto und der Quittenpraline nicht nur optisch eine hervorragende Liaison ein. Der Betrieb, der direkt an der Badestelle auf dem Campingplatz zu finden ist, nimmt in diesem Jahr zum ersten Mal am Lauenburg’schen Teller teil.

Gut gerollt, und im genauen Gegensatz dazu, kommt der Lauenburg’sche Teller vom Gut Groß Zecher in einer vegetarischen Variante daher. Mit Mehl aus eigenem Schaalseekorn, von Ackerflächen des Gutes, wird der Dinkelpfannkuchen hergestellt, der dann mit frischem Ackergemüse gefüllt und zweierlei Hummus vollendet wird.

Sehr beliebt in diesem Jahr ist auch ein besonders gesundes Gemüse: die Rote Beete. Küchenchef Knut Keppler aus dem Forsthaus Friedrichsruh serviert seinen Gästen im Sachsenwald „Labskaus mal anders“ und lässt sich dafür viel Zeit. Die BBQ-Rinderbrust wird bei ihm über Nacht gegart und mit Bismarckhering, Gurkenrelish, Gelbe Bete-Kartoffelnest und Rote Bete-Eierstichcreme serviert.

Das Restaurant Elbterrassen serviert seine „Lauenburg’sche Elbsymphonie“ als gebratenes Lachsforellenfilet in Meerrettichschaum mit Rote Bete-Mousse und Gemüse-Frikadelle. Der Lauenburger Kollege Karsten Meyer aus der Lauenburger Mühle bevorzugt mit der Rote Bete Marmelade eher eine süße Variante, die er zu gebratenem Forellenfilet auf Porreerollen in Bechamelsauce und Drillingen kombiniert.

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. Ich wünsche allen Betrieben zahlreiche Gäste und eine gute Saison.“

**Allgemeine Informationen**

Bei der Gestaltung ihrer individuellen „Lauenburg’schen Teller“ dürfen die Köchinnen und 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, des Berufsbildungszentrums 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:**

* Hotel Der Seehof, Ratzeburg
* Hof Kaiser, Salem
* Wildkehlchen, Salem
* Quellenhof, Mölln
* Hotel-Restaurant Waldhalle, Mölln
* Zur Kutscherscheune, Groß Zecher
* Landgasthof Meincke, Gudow-Kehrsen
* Gaststätte Hans Heitmann, Wotersen
* Forsthaus Friedrichsruh, Aumühle
* Zur Alten 16, Wentorf
* Gasthof Basedau, Lütau
* Restaurant Elbterrasse, Lauenburg
* Hotel Lauenburger Mühle, Lauenburg
* Hotel Bellevue, Lauenburg

**Weitere Informationen und Bildmaterial:**

Herzogtum Lauenburg Marketing & Service GmbH

Ansprechpartner: Carina Jahnke, Tel. 04542-8542353

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