**Presseinformation, März 2024**

**In die Zukunft gekocht: 30 Jahre Lauenburg’scher Teller**

Die Leistungsschau der lauenburgischen Küche feiert in diesem Jahr ihr 30. Jubiläum. Und darauf können die Köchinnen und Köche der teilnehmenden Restaurants zu Recht stolz sein. Sie haben die regionale Küche stetig weiterentwickelt und neu interpretiert – und somit den Lauenburg’schen Teller in die Zukunft gekocht. 14 Betriebe präsentieren in diesem Jahr ihre ganz eigenen regionalen Kreationen, die bis Oktober ihre Speisekarten bereichern werden. Gleichzeitig laden sie zu einem kulinarischen Streifzug durch das Herzogtum Lauenburg ein. Die Liebe zu einer Region geht eben immer noch durch den Magen.

Selbst Corona konnte der traditionsreichen Aktion nichts anhaben. Zwar wurde während der Pandemie auf die Abendveranstaltung zum Saisonstart verzichtet – die Lauenburg’schen Teller standen dennoch auf den Speisekarten der Betriebe. Das 30. Jubiläum feiern die Veranstalter nun wieder mit einer festlichen Auftaktveranstaltung im Möllner Quellenhof. Hier präsentieren die teilnehmenden Betriebe ihre diesjährigen Gerichte einem geladenen Publikum. Dabei ist die Präsentation eine Leistungsschau der Köchinnen und Köche und kein Wettbewerb untereinander. Über den eigenen Tellerrand in die Töpfe der Kolleginnen und Kollegen schauen zu können, hat wohl auch maßgeblich zum Erfolg der 30jährigen Tradition beigetragen.

Das gute Miteinander der teilnehmenden Betriebe gehört ebenso zum Erfolgsrezept. Gemeinsam präsentieren sie die Vielfalt der kulinarischen Landschaft. Dazu gehören in diesem Jahr zum Beispiel das „Inselschweinchen“ des Ratzeburger Hotels Der Seehof, die „Ravioli Saugut“ der Fürst Bismarck Mühle in Aumühle oder das „Rendezvous am Süßwasserstrand“ des Lauenburger Hotels Bellevue. Fünf neue Betriebe konnten für den Lauenburg’schen Teller 2024 begeistert werden: Für das Restaurant Patchwork aus Ratzeburg, das Hotel Waldhof auf Herrenland, das Waldesruh am See und die Fürst Bismarck Mühle aus Aumühle sowie das Gut Basthorst ist die Teilnahme gleichzeitig Premiere. Alle Betriebe, ihre Gerichte und deren Erfinder gibt es auf [www.herzogtum-lauenburg.de/lauenburgscher-teller](http://www.herzogtum-lauenburg.de/lauenburgscher-teller)

Für Günter Schmidt, Geschäftsführer der Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH, ist der kulinarische Streifzug durch die Region ein wichtiges touristisches Angebot: „Die regionale Küche kennenzulernen ist nach wie vor ein bedeutendes Reisemotiv. Noch bedeutender ist für uns jedoch, das abwechslungsreiche Angebot für unsere Einheimischen zu stärken. Sie sind die treusten Kunden unserer Betriebe.“ Filia Severin, Tourismusreferentin der IHK zu Lübeck, unterstreicht die Bedeutung der Aktion aus Sicht der Kammer: „Unsere IHK zu Lübeck ist von Anfang an dabei und unterstützt gern weiterhin die Aktivitäten der Gastronomie zur Steigerung der Qualität im Tourismus im Binnenland sowie zur Verbesserung der beteiligten Berufe, damit die Betriebe auch in Zukunft Mitarbeiter und Auszubildende gewinnen.“

Anke Asmus, Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes, geht mit gutem Beispiel voran. Die leidenschaftliche Köchin setzt einen ihrer erfolgreichsten Lauenburg’schen Teller erneut auf die Speisekarte ihres Restaurants Hans Heitmann in Wotersen: Die „Pute in der Hopfenschale“ kam bei ihren Gästen schon einmal ganz groß raus. Indes unterstützt Tochter Annika Asmus als Auszubildende den Service nicht nur im heimischen Restaurant sondern auch zur Auftaktveranstaltung im Möllner Quellenhof. André Weidemann, Berufsschullehrer des BBZ Mölln, übernimmt mit seiner Mittelstufe den kompletten Service an diesem Abend.

Dass der Nachwuchs bereits in den Startlöchern steht, um die Zukunft des Lauenburg’schen Tellers weiter zu sichern, beweist auch BBZ-Fachlehrer Stephan Fritze mit seinen Auszubildenden. Die angehenden Köche haben sich für diesen Abend einen eigenen Lauenburg’schen Teller überlegt: „Junges Gemüse – Bring Back Zander“ heißt er und trägt passenderweise die Anfangsbuchstaben „BBZ“. Bei diesem Miteinander von Ausbildungsbetrieben, Berufsschule, DEHOGA, IHK und Tourismus wird der bange Blick auf den Fachkräftemangel gemildert. Mit der Fachkräfte-Initiative „Herzogs Gastgeber“ unter der Federführung der HLMS bearbeiten die Partner dieses Feld erfolgreich.

**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 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/lauenburgscher-teller](http://www.herzogtum-lauenburg.de/lauenburgscher-teller) erhältlich.

**Teilnehmende Betriebe:**

* Hotel Der Seehof, Ratzeburg
* Restaurant Patchwork – by Felix Duwe, Ratzeburg
* Hof Kaiser, Salem
* Quellenhof, Mölln
* Hotel-Restaurant Waldhalle, Mölln
* Waldhof auf Herrenland, Mölln
* Zur Kutscherscheune, Groß Zecher
* Gut Basthorst, Basthorst
* Gaststätte Hans Heitmann, Wotersen
* Waldesruh am See, Aumühle
* Fürst Bismarck Mühle, Aumühle
* Restaurant Zur Alten 16, Wentorf
* Gasthof Basedau, Lütau
* Hotel Bellevue, Lauenburg/Elbe

**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)