

Lafer auf neuen Wegen

Der TV-Koch stellte ein neues gastronomisches Konzept für das Restaurant *Blüchers* im *Schloss Hotel Fleesensee* vor. Das Projekt ist Teil seiner neuen Kooperation mit der Eigentümergesellschaft Investment Management GmbH



„Mein Ziel ist es, die Gäste des *Blüchers* immer wieder mit ehrlicher, anspruchsvoller Küche zu überraschen und zu begeistern.“

Johann Lafer, Sterne- und TV-Koch, mit Küchenchef Georg Walther vom Schloss Hotel Fleesensee

Ende letzten Jahres verkündeten der Sterne- und TV-Koch Johann Lafer sowie die Investment Management GmbH, die hochklassige Hotel- und Touristik-Immobilienprojekte in Deutschland und Europa entwickelt, den Start ihrer Kooperation. Nun sind die ersten Früchte der Zusammenarbeit für die Öffentlichkeit erlebbar. Bei zwei Abendveranstaltungen im *Schloss Hotel Fleesensee* präsentierte Johann Lafer die neue Saisonkarte des Gourmetrestaurants *Blüchers*. Die Veranstaltungen bildeten den Start-

Zur Vorspeise *Müritzer Bouillabaisse*, gefolgt von einem Hauptgericht wie *Geschmortes Duroc-Schwein* oder *Wiesenslamm mit heugegarten Wurzeln und Knollen* oder *Loup de mer mit Spargel, Artischocken und gebackenen Kartoffeln*: Diese und viele weitere Speisen erwarten die Gäste des *Blüchers*. Bestandteil eines typischen Desserts ist beispielsweise das raffinierte Rhabarber-Gin-Sorbet. Für gleichbleibende Qualität wird jeder Arbeitsschritt genau dokumentiert und fotografiert. So ist jederzeit ein Hauch Lafer garantiert, auch wenn der Sternekoch nicht persönlich vor Ort ist.

„Mein Ziel ist es, die Gäste des *Blüchers* mit ehrlicher, anspruchsvoller Küche zu überraschen und zu begeistern“, sagt Johann Lafer über den Entstehungsprozess der ersten Saisonkarte des *Blüchers*. Einen besonderen Anreiz bot für ihn dabei das Projekt Organic, das den Anbau von saisonalen Produkten direkt vor Ort am Fleesensee umfasst. Dieses ermöglicht es ihm und dem Küchenteam des Schlosshotels, auf frische und hochwertige Lebensmittel zurückzugreifen.

Durch das neue gastronomische Konzept des *Blüchers* soll das *Schloss Hotel Fleesensee* weiter aufgewertet werden. „Wir wollen unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt an einem außergewöhnlichen Standort bieten“, sagt Jörg Lindner, der geschäftsführende Gesellschafter der Investment Management GmbH, die das *Schloss Hotel Fleesensee* betreibt. „In Zeiten, in denen Menschen zunehmend der Hektik und Schnellebigkeit des Alltags ausgesetzt sind, bieten wir mit *Schloss Fleesensee* einen Rückzugsort, der einzigartige Endlich Ich-Momente schafft.“ Kai Richter, ebenfalls geschäftsführender Gesellschafter der Investment Management GmbH, fügt hinzu: „Es ist ganz eindeutig, dass Innovation in der Hotellerie aus der Gastro-



Da die neu konzipierte Karte des *Blüchers* auf saisonalen Produkten basiert, werden vierteljährlich neue Gerichte für das Gourmetrestaurant erstellt



Durch das Projekt Organic am Standort Fleesensee kann die Hotelküche auf Produkte aus eigenem Anbau zugreifen

nomie kommt. Die Kooperation mit Johann Lafer sehen wir als Chance, um diese und weitere unserer Hotelimmobilien mit einem multiplizierbaren Gastronomiekonzept weiterzuentwickeln. Den Grundstein bildet dabei das Projekt Organic, durch das wir den täglichen Betrieb der Urlaubsanlage mit unserem klaren Bekenntnis zu Ökologie und Nachhaltigkeit verbinden.“

Dank des Projekts Organic am Standort Fleesensee kann die Schlossküche bei der Zubereitung auf Produkte aus eigenem Anbau zurückgreifen. Damit liegt das neue Konzept des *Blüchers* voll im Trend: Immer mehr Menschen streben nach einer bewussten Lebensführung und legen Wert auf Produkte aus nachhaltigem Anbau. Die im Jahr 2015 initiierte, resort-eigene Landwirtschaft des *Hotel & Sportresorts Fleesensee* erfüllt nicht nur dieses Bedürfnis, sondern ist auch für Gäste mit allen Sinnen erlebbar. So befinden sich die Gemüsegärten direkt am Schloss-Golfplatz auf einer Fläche von mehr als 3 000 Quadratmetern. Zwischen Göhren-Lebbin und Untergöhren steht ein 1 200 Quadratmeter großes Gewächshaus, in dem zahlreiche Kohlsorten, Fenchel und Zucchini sowie frische Kräuter angebaut werden. Eine eigene Herde von Angus-Rindern und die Zucht von süd-amerikanischen Araucana-Hühnern runden das Projekt Organic ab.

Wert auf Produkte aus nachhaltigem Anbau. Die im Jahr 2015 initiierte, resort-eigene Landwirtschaft des *Hotel & Sportresorts Fleesensee* erfüllt nicht nur dieses Bedürfnis, sondern ist auch für Gäste mit allen Sinnen erlebbar. So befinden sich die Gemüsegärten direkt am Schloss-Golfplatz auf einer Fläche von mehr als 3 000 Quadratmetern. Zwischen Göhren-Lebbin und Untergöhren steht ein 1 200 Quadratmeter großes Gewächshaus, in dem zahlreiche Kohlsorten, Fenchel und Zucchini sowie frische Kräuter angebaut werden. Eine eigene Herde von Angus-Rindern und die Zucht von süd-amerikanischen Araucana-Hühnern runden das Projekt Organic ab.

Neue Partner: Johann Lafer mit Jörg Lindner und Kai Richter, geschäftsführende Gesellschafter der Investment Management GmbH



Neue Partner: Johann Lafer mit Jörg Lindner und Kai Richter, geschäftsführende Gesellschafter der Investment Management GmbH