

Erforderliche Parameter fehlen
Erforderliche Parameter fehlen

PRESSEMITTEILUNG.

12.18.
Investment Management GmbH

Kö-Bogen Düsseldorf
Königsallee 2b
40212 Düsseldorf

Ansprechpartner: Maria Franken
Fon : +49 (0)211 58080731
Mail: m.franken@12-18.com

Nr: 03 / 2017
Datum: XX. Februar 2017

Fon : +49 (0)211 5808070
Fax : +49 (0)211 58080711
Mail : info@12-18.com
Web : www.12-18.com

Genuss Connection der besonderen Art

- Johann Lafer und 12.18. Investment Management GmbH setzen die Eckpfeiler der gemeinsamen Kooperation um
- Aktuell wird an der Entwicklung eines neuen Kochkonzepts gearbeitet
- Ab Sommer 2017 erwartet die Gäste auf der Stromburg und am Fleesensee neue kulinarische Kreationen des prominenten Sternekochs

Düsseldorf, 07. Februar 2017 – Sternekoch Johann Lafer und die 12.18. Investment Management GmbH gehen seit Ende letzten Jahres gemeinsame Wege. 12.18. entwickelt hochklassige Hotel- und Touristikimmobilienprojekte in Deutschland und Europa. Vielfältig und fundiert sind die Synergien, die sich aus dieser einzigartigen Kooperation ergeben. Für die optimale Aufstellung der Restaurantbetriebe der 12.18. suchte das Unternehmen nach fortan multiplizierbaren Gastronomiekonzepten.

Unter der Anleitung des bekanntesten Chefs de Cuisine im deutschsprachigen Raum wird zukünftig auf der Stromburg eine erstklassige zentrale Kaderschmiede zur Nachwuchsförderung für die gemeinsamen gastronomischen Betriebe geschaffen. Weiterhin übergibt 12.18. ein Restaurant ihres luxuriösen, mecklenburg-vorpommerschen Hotel- und Tourismusobjekts „Fleesensee Hotels & Sportresort“ in die Hände des prominenten Kochs. Johann Lafer entwickelt aktuell für das „Blüchers“ Gourmetbistro ein neues Gastronomiekonzept. Das „Blüchers“ Gourmetbistro soll sich das neue Spitzenrestaurant und kulinarischer Anlaufpunkt für die Region etablieren. Ab Mai 2017 wird das Team um Küchenchef Reinhard zur Kammer und Georg Walther das Konzept des Sternekochs vor Ort umsetzen. Auch Johann Lafer selber wird dann häufiger im Blüchers die Gäste mit seinen Kreationen verwöhnen. Die historischen Räumlichkeiten des im Barock-Stil erbauten Schloss Blücher bieten dazu den stilvollen Rahmen.

Für Johann Lafer eine spannende neue Herausforderung, das zu tun, wofür er mit Leidenschaft steht: ehrliche, anspruchsvolle Küche aus frischen, regionalen Zutaten herzustellen. Dank eines eigenen Organic-Programms am Standort Fleesensee kann er für die Gerichte in seinen Restaurants auf selbst angebaute Lebensmittel zurückgreifen. Darunter auch alte, fast in Vergessenheit geratene Obst- und Gemüsesorten, die für eine abwechslungsreiches und neues Geschmackserlebnis versprechen: „Damit erfüllt sich für mich ein Lebenstraum. Diese neue Aufgabe führt mich als Jungen vom Bauernhof zurück zu meinen Wurzeln: Produkte aus dem eigenen Garten direkt auf den Tisch. Ich freue mich sehr, die Gäste des Blüchers mit einer unübertroffenen frischen, unverfälscht natürlichen Küche überraschen zu dürfen.“

Derzeit erfährt sein Stammsitz, der weithin bekannte Hotel- und Gastronomiestandort „Stromburg“, ein umfassendes optisches Facelift für die Innenräume der mittelalterlichen

Burg. Dazu gehört auch dort die gastronomische Weiterentwicklung der beiden renommierten Restaurants vor Ort: Johann Lafers berühmtes Restaurant „Le Val d’Or“, das aktuell einen Stern im Guide Michelin und 16 Punkte im Gault Millau hält, und das ebenfalls im Gault Millau ausgezeichnete „Bistro d’Or“, die beide erstmalig nach dem Umbau ihre Türen wieder eröffnen werden. Weiterhin wird es die beliebten Kochkurse an Lafers Kochschule „Table d’Or“ sowie die luxuriösen Heli Gourmet-Hubschrauber-Picknicks geben.

Ergänzt wird das Portfolio darüber hinaus ab dem Sommer um neue, gemeinsame Angebote wie Kochevents auf der Stromburg und am Fleesensee. Weiterhin freuen sich beide Seiten darauf, den gesamten Bereich des Tagungs- und Eventgeschäfts der bestehenden Hotelbetriebe um hochkarätige Angebote mit Johann Lafer ergänzen zu können. Gäste dürfen gespannt sein.

ANDERS. AUS PRINZIP.