



Pressemitteilung.

16. Mecklenburger Grünkohlessen mit Sternekoch Johann Lafer

- **Sternekoch Johann Lafer gibt Vorgeschmack auf neues gastronomisches Konzept am Fleesensee**
- **Exklusive Veranstaltung mit 200 prominenten Gästen**
- **Eigentümer des Resorts blicken auf erfolgreiches Geschäftsjahr zurück**

Fleesensee, 3. März 2017. Genuss mit Tradition: Am Freitag, den 3. März 2017, fand zum 16. Mal seit Eröffnung des Hotels und Sportresort Fleesensee das traditionelle „Mecklenburger Grünkohlessen“ statt. Gemeinsam mit dem Präsident des Golfverband Mecklenburg-Vorpommern e.V., Rüdiger Born, empfingen die Eigentümer des Resorts (12.18. Investment Management GmbH und das Versorgungswerk der Zahnärztekammer Berlin) rund 200 hochkarätige Gäste aus Politik, Wirtschaft, Sport und Kultur im frisch renovierten SCHLOSS Hotel Fleesensee. Für erlesene Geschmackserlebnisse rund um den Grünkohl sorgte Sternekoch Johann Lafer gemeinsam mit den Küchenchefs des Schlosshotels. Beim Live-Cooking im Ballsaal des Schlosses bot sich den Gästen die einzigartige Gelegenheit, dem bekannten TV-Koch einmal über die Schulter zu blicken.

Bereits während des Empfangs ab 12.30 Uhr konnten sich die Gäste einen ersten Eindruck von den umfangreichen Veränderungen im SCHLOSS Fleesensee verschaffen. Jörg Lindner, Geschäftsführender Gesellschafter der Eigentümergesellschaft 12.18. Investment Management, begrüßte alle Anwesenden in der modernisierten Lobby des SCHLOSS Hotel Fleesensee. Unter den zahlreichen Geladenen der Veranstaltung befanden sich Lorenz Caffier, Minister für Inneres und Europa des Landes Mecklenburg-Vorpommern, Dr. Till Backhaus, Minister für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern und die Präsidentin des Landtag Mecklenburg-Vorpommern, Sylvia Bretschneider. Schirmherr der Veranstaltung war auch in diesem Jahr der Ministerpräsident des Landes Mecklenburg-Vorpommern, Erwin Sellering. Jörg Lindner und Kai Richter, Geschäftsführer der 12.18. Investment Management, zogen eine kurze Bilanz ihrer ersten beiden erfolgreichen Jahre am Fleesensee und gaben einen Ausblick auf weitere Projekte. „Auch im vergangenen Jahr konnten wir weiterhin steigende Umsatzzahlen verzeichnen. Dies bestärkt uns in unserer Neuausrichtung des Resorts. Schon jetzt sehen wir das Objekt als Juwel in unserem Portfolio“, sagte Jörg Lindner. Der Gesamtumsatz betrug 2016 29.466 TEUR (vergl. Vorjahr 28.064 TEUR). Besonders erfreulich ist für die Eigentümer der erneute Anstieg der Zimmerdurchschnittsrate im Gesamtresort von 113,51 € auf 119,37 € (reine Übernachtung ohne Frühstück), wobei der Anteil der Steigerung im eigenbetriebenen Schlosshotel trotz Schließung und Umbau bei 20% liegt. Dies zeigt, dass die Gäste mit der Qualitätssteigerung des Hotelproduktes annehmen und honorieren.

Allein im Jahr 2016 investierten die Eigentümer rund 10 Millionen Euro in die Revitalisierung am Fleesensee. So entstand ein luxuriöser Spa-Bereich mit einzigartigem Angebot wie etwa ein 25 Meter Außenpool, ein Micro-Salt-Therapieraum oder eine Sauerstoffsaua.

Highlight im Jahr 2017 ist die Vorstellung des neuen Gastronomiekonzepts für das „Blüchers“ Gourmetbistro, das Sternekoch Johann Lafer und das Team um die Küchenchefs Reinhard zur Kammer und Georg Walther zurzeit

12.18. FLEESEENSEE SCHLOSSHOTEL GMBH

Tannenweg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 800 100 · Fax: +49 (0) 39932 8010 3188

Mail: kontakt@schloss.de · Web: www.schloss-fleesensee.com

Presseanfragen an:

Frau Maria Franken · Pressesprecherin 12.18. · Tel.: +49 (0) 2115 8080 731 · Mobil: +49 (0) 151 181 972 22

E-Mail: m.franken@12-18.com



entwickeln. Einen ersten Vorgeschmack erlebten die Gäste bereits während des traditionellen Grünkohlessens – so zauberte Johann Lafer gemeinsam mit dem Küchenteam drei Gänge, bestehend aus den Gerichten „Tatar vom Mecklenburger Rind“, „Grünkohl und Heiderot“ sowie „Grünkohl Surprise“. „Durch das neue Gastronomiekonzept in Kooperation mit Johann Lafer bieten wir unseren Gästen zukünftig ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis, welches sie in dieser Form nur in unseren Häusern erleben können. Denn für uns ist ganz klar: Innovation in der Hotellerie kommt aus der Gastronomie“, sagte Kai Richter.

Auch dieses Jahr spendeten die Gäste des Grünkohlessens für den guten Zweck. Gemeinsam mit dem frisch gekrönten Grünkohl-König Till Backhaus wurde feierlich der Spendencheck an das Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e. V., das größte Netzwerk der Agrar-, und Ernährungswirtschaft im Bundesland, übergeben. Die Spende soll der Förderung nachhaltiger, regionaler Landwirtschaft und Produktion von Nahrungs- und Genussmitteln zugutekommen – ein Engagement, das auch Johann Lafer und den Eigentümern des Resorts sehr am Herzen liegt. So setzen sich diese unter anderem mit ihrem ‚Projekt Organic‘ für eine ausgewogene, vollwertige und ökologische Küche aus eigenem Anbau ein.

12.18. FLEESEENSEE SCHLOSSHOTEL GMBH

Tannenweg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 800 100 · Fax: +49 (0) 39932 8010 3188

Mail: kontakt@schloss.de · Web: www.schloss-fleesensee.com

Presseanfragen an:

Frau Maria Franken · Pressesprecherin 12.18. · Tel.: +49 (0) 2115 8080 731 · Mobil: +49 (0) 151 181 972 22

E-Mail: m.franken@12-18.com