

PRESSEMITTEILUNG.

12.18.
Investment Management GmbH

Kö-Bogen Düsseldorf
Königsallee 2b
40212 Düsseldorf

Ansprechpartner: Maria Franken Nr: 08 / 2017
Fon : +49 (0)211 58080731
Mail: m.franken@12-18.com Datum: 08. Mai 2017

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

Johann Lafer stellt neues gastronomisches Konzept des „Blüchers“ im SCHLOSS Hotel Fleesensee vor

- Saisonkarte als Startschuss für Umsetzung des neuen Gastronomiekonzepts im „Blüchers“
- Verwendung von Lebensmitteln aus nachhaltigem Anbau dank hoteleigenem „Projekt ORGANIC“
- Entwicklung des Gastronomiekonzepts ist Bestandteil der Kooperation zwischen Johann Lafer und der Eigentümergesellschaft 12.18. Investment Management GmbH

Düsseldorf, 08. Mai 2017 – Es ist eine Genuss Connection der besonderen Art: Ende letzten Jahres verkündeten die 12.18. Investment Management GmbH, die hochklassige Hotel- und Touristikimmobilienprojekte in Deutschland und Europa entwickelt, und Sternekoch Johann Lafer den Start ihrer Kooperation. Nun sind die ersten Früchte dieser einzigartigen Zusammenarbeit auch für die Öffentlichkeit erlebbar. Am vergangenen Wochenende präsentierte der beliebte TV-Koch bei zwei exklusiven Abendveranstaltungen im SCHLOSS Hotel Fleesensee die neue Saisonkarte des hoteleigenen Gourmetrestaurants „Blüchers“. Die Veranstaltungen bilden den Startschuss für die Einführung eines neuen Gastronomiekonzepts, welches Johann Lafer im Zuge der Kooperation in enger Zusammenarbeit mit dem Team um die Fleesensee-Küchenchefs Reinhard zur Kammer und Georg Walther kreiert hat. Im Fokus dieses Konzepts steht eine Rückbesinnung auf das Wesentliche: Statt eines exotischen Menüs wird den Gästen des Blüchers eine traditionelle Küche geboten, die Zutaten aus eigenem Anbau oder direkt aus der Region verwendet. Der besondere Clou entsteht durch die Verfeinerung dieser altbekannten Gerichte mit dem Wissen und der Raffinesse der Sterneküche von Johann Lafer, wodurch überraschende und einzigartige Genussmomente entstehen. Da die neu konzipierte Karte des Blüchers auf saisonalen Produkten basiert, werden im Zuge des Konzepts vierteljährlich neue Menüs für das Gourmetrestaurant erstellt. Die Präsentation der Saisonkarten durch Johann Lafer soll dabei künftig fest als gastronomisches Highlight im Veranstaltungskalender der Region etabliert werden.

Als Vorspeise eine Müritzer Bouillabaisse, danach geschmortes Duroc Schwein, als Hauptgang Wiesen-Lamm mit heugegarten Wurzeln und Knollen oder Loup de mer mit Spargel, Artischocken und gebackenen Kartoffeln sowie zum Abschluss ein Rhabarber-Gin-Sorbet: Diese und viele weitere modern interpretieren Speisen erwarten ab nun die Gäste des Blüchers. Um für eine stets gleichbleibende Qualität zu sorgen, wurde jeder Arbeitsschritt genau dokumentiert und fotografiert. So können die Gäste des Blüchers jederzeit einen Hauch Lafer erleben – selbst wenn der Sternekoch nicht persönlich vor Ort ist.

Die gesamte Menü-Karte des Blüchers kann unter <https://schlosshotel-fleesensee.com/media/pdf/bluechers-saisonkarte-mai.pdf> eingesehen werden.

„Mein Ziel ist es, die Gäste des Blüchers immer wieder mit ehrlicher, anspruchsvoller Küche zu überraschen und zu begeistern. Einen besonderen Anreiz bot für mich dabei das ‚Projekt ORGANIC‘, das den Anbau von saisonalen Produkten direkt vor Ort am Fleesensee umfasst. Dieses ermöglicht es mir und dem Küchenteam des SCHLOSS Hotel, bei der Kreation der Gerichte auf frische und hochwertige Lebensmittel zurückzugreifen. Im intensiven Austausch haben wir so während der letzten Monate das Menü für die erste Saisonkarte des Blüchers erstellt. Uns war es dabei besonders wichtig, dass diese einen regionalen Bezug haben“, erläutert Sternekoch Johann Lafer den Entstehungsprozess der ersten Saisonkarte des Blüchers.

„Durch das neue gastronomische Konzept des Blüchers werten wir das SCHLOSS Hotel Fleesensee weiter auf und bieten unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt an einem außergewöhnlichen Standort. In Zeiten, in denen Menschen zunehmend der Hektik und Schnelllebigkeit des Alltags ausgesetzt sind, bieten wir mit dem SCHLOSS Fleesensee einen Rückzugsort, der für unsere Gäste einzigartige ‚Endlich Ich.‘-Momente‘ schafft“, sagt Jörg Lindner, geschäftsführender Gesellschafter der 12.18. Investment Management GmbH, welche das SCHLOSS Hotel Fleesensee betreibt. Kai Richter, ebenfalls geschäftsführender Gesellschafter der 12.18. Investment Management GmbH, fügt hinzu: „Für uns ist es ganz eindeutig, dass Innovation in der Hotellerie aus der Gastronomie kommt. Die Kooperation mit Johann Lafer sehen wir als Chance, um – angefangen beim Blüchers – unsere Hotelimmobilien mit einem multiplizierbaren Gastronomiekonzept weiter zu entwickeln. Den Grundstein liefert dabei unser Projekt ORGANIC, durch welches wir den täglichen Betrieb der Urlaubsanlage mit unserem klaren Bekenntnis zu Ökologie und Nachhaltigkeit verbinden und dadurch unseren Gästen beste Zutaten, regional produziert und geerntet, anbieten können.“

Dank des sogenannten „Projekt ORGANIC“ am Standort Fleesensee wird bei der Zubereitung auf Produkte aus eigenem Anbau zurückgegriffen. Damit liegt das neue Gastronomiekonzept 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 resorteigene Landwirtschaft des Hotel & Sportresorts Fleesensee erfüllt nicht nur dieses Bedürfnis, sondern ist auch für Gäste mit allen Sinnen erlebbar. So befinden sich die Gemüsefelder direkt am SCHLOSS Golf-Platz auf einer Fläche von mehr als 3.000 m². Zwischen Göhren-Lebbin und Untergöhren befindet sich desweiteren ein 1.200 m² großes Gewächshaus, in welchem zahlreiche Kohlsorten, Fenchel und Zucchini sowie frische Kräuter angebaut werden. Eine eigene Herde von Angus-Rind und die Zucht von südamerikanischen Araucana-Hühnern runden das Projekt ORGANIC ab.

ANDERS. AUS PRINZIP.