

Der Gastronom Johann Lafer bekoht Mitte März im Steirer Grandhotel auf dem Petersberg an zwei Abenden jeweils bis zu 200 Feinschmecker. Es ist die Premiere der neuen Gourmet-Show „World of Dinner – Lafer live genießen“. Der Gastgeber lässt sich in die Töpfe blicken und vermittelt Tipps. Lafer steht weiterhin in Fernsehstudios am Herd, er schreibt Bücher und bringt ein eigenes Magazin heraus. Im Januar gab Lafer bekannt, dass er sein Sterne-Restaurant Le Val d'Or auf der Stromburg im Hunsrück neu ausrichten möchte. Er verzichtet künftig freiwillig auf Sterne und geht mit neuem Konzept an den Start. Mit Johann Lafer sprach Heinz Diel.

GA: Herr Lafer, was verschlägt Sie auf den Petersberg?

Lafer: Die Menschen kennen mich aus dem Fernsehen, viele Zuschauer fragen mich, wie und wo man bei mir essen kann. Es ist nicht allen bekannt, dass ich auch ein Restaurant habe.

GA: Also kam Ihnen die Idee einer externen Gourmet-Show?

Lafer: Ja, aber ich bin nicht der Typ für die große Halle mit 2000 Zuschauern. Und wo Lafer draufsteht, muss auch Lafer drin sein. Also ein paar Nummern kleiner.

GA: Was heißt das konkret?

Lafer: Ich stehe auf der Bühne, vermittele Tipps und Tricks. Und was wir kochen, kommt direkt bei den Gästen auf den Tisch. Meine Mitarbeiter und ich müssen also Farbe bekennen.

GA: Das moderierte Dinner hat seinen Preis. 199 Euro das normale Ticket, 249 Euro inklusive Small Talk mit Lafer. Wie kalkulieren Sie das?

Lafer: Der Aufwand ist immens. Showbühne, Küche, Übertragungstechnik, Köche, Service, vier Gänge, hochwertige Lebensmittel, passende Weine. Und ich mittendrin. Klar, es gibt viele Kochshows, aber keine in diesem Zuschnitt.

GA: Welche Erkenntnisse nehmen die Gäste im Idealfall mit?

Gewinnspiel

Für die Gourmetshow „Lafer Live Genießen“ im Steirer Grandhotel Petersberg verlosen wir **1 x 2 Plätze**. Termin: 23. März, 19 Uhr. Inklusive: Welcome-Drink, Amuse-Bouche, 4-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen, Mineralwasser u.a.

Teilnahme: Anruf unter Tel. (01379) 88 68 11*. Oder SMS mit dem Kennwort GAB3 an die Kurzwahl 1111*. Bitte geben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse an. Die Hotline ist bis Sonntag, 3. März, 24 Uhr, freigeschaltet. Die Gewinner werden benachrichtigt.

*0,50 €/Anruf a.d.t. Festnetz; Mobilfunk abweichend



Fotos: Lukas Jahn/ Ulrich Perrey

Johann Lafer: „Ich habe meine Sterne nicht verloren, ich möchte nur keinen Hochleistungssport mehr treiben“

Johann Lafer

■ Geboren am 27. September 1957 in Graz in der Steiermark. Nach der Ausbildung zum Koch arbeitet er 1977/78 im Schweizer Hof in Berlin, 1979 im Le Canard Hamburg und 1981/82 bei Eckart Witzigmann in der Aubergine München.

■ 1983 wird er Küchenchef im Le Val d'Or im rheinland-pfälzischen Guldental. 1994 zieht das Restaurant um nach Stromberg (Hunsrück) in die Stromburg. Lafer ist verheiratet und hat zwei Kinder.

Veranstaltungstipp

„World of Dinner – Lafer live genießen“, Königswinter, Grandhotel Petersberg, 22. und 23. März, jeweils ab 19 Uhr; Karten in den GA-Geschäftsstellen, unter Tel. (0228) 50 20 10 und www.gabonn.de/tickets

Lafer im Fernsehen

Küchenschlacht, 11. bis 15. März, jeweils 14.15 Uhr, ZDF

ner Schalottensoße und gefüllten Kartoffeln, kochtechnisch perfekt zubereitet. Das ist mein Ziel: eine moderne Küche mit uns bekannten Produkten.

GA: Wo geht der Trend hin? Regionale Produkte?

Lafer: Das sagt jeder. Damit können Sie heute keinen Blumentopf mehr gewinnen. Natürlich nehmen wir Äpfel, Wein und andere Produkte aus der Region, alles andere wäre unglaublich.

GA: Was halten Sie beispielsweise von Pastinaken?

Lafer: Wenn ich nichts daraus mache, bleibt es ein banales Produkt. Es erfordert viel Kreativität und eine hohe Kochkunst. Es steht auch nirgendwo geschrieben, dass ein Soufflé von Seeigelzungen wertvoller ist als ein gutes Wiener Schnitzel vom Kalb? Wenn ich kein gutes Fleisch habe, kann ich vor der Pfanne beten, und es wird trotzdem kein gutes Schnitzel.

GA: Apropos Kalb. Wie stehen Sie zu vegetarisch und vegan?

Lafer: Ich habe das Thema früher nicht richtig ernst genommen, zugegeben. Mittlerweile bin ich fasziniert von den kreativen Möglichkeiten. Ich war gerade in Beirut, einer Hochburg der vegetarischen Küche. Hinzu kommt: Wir müssen umdenken. 100 Gramm Schweinskarree für 42 Cent, das ist der falsche Weg.

GA: Was servieren Sie den Gästen auf dem Petersberg?

Lafer: Zum Beispiel eine Schwarzwälder Kirschtorte 2.0 zum Dessert.

GA: Kirschtorte 2.0?

Lafer: Genau. Sie enthält alle traditionellen Komponenten, also Sahne, Schokoladenbiskuit, Kirschen und so weiter, sie kommt aber nicht als Tortenstück auf den Tisch, sondern anders.

ckelt hat. Das bedeutet auch eine internationale Anerkennung.

GA: Drückt die reine Zahl echte Qualität aus?

Lafer: Sie ist erst mal eine Orientierungshilfe. Aber: Sterne muss man sich erarbeiten, kaufen kann man sie nicht.

GA: Vermissen Sie den Sternenregen nicht?

Lafer: Nein. Ich war seit 1983 durchgehend dabei. Und: Ich habe meine Sterne nicht verloren, ich möchte nur keinen Hochleistungssport mehr treiben. Sehen Sie, es ist ein wunderbarer Beruf mit einer großen Anerkennung, vor allem unmittelbar nach dem Essen, wenn alles gestimmt hat. Aber jetzt möchte ich mich neu orientieren.

GA: Mit welchem Konzept geht es auf der Stromburg weiter?

Lafer: Das Konzept hat einen Namen: „Herkömmliches aufgelafer“. Das heißt: Klassisches mit einem gewissen Etwas.

GA: Was „lafern“ Sie denn auf?

Lafer: Es geht um exzellente Produkte. Zum Beispiel: ein guter Tafelspitz vom Milchkalb mit ei-

Torte 2.0

Der prominente Koch Johann Lafer verzichtet künftig auf Sterne und richtet sich neu aus. Auf dem Petersberg präsentiert er im März eine zweitägige Gourmet-Show

Lafer: Wir vermitteln Erfahrungswerte aus der Küche, Infos zu den einzelnen Produkten und eine angenehme Atmosphäre.

GA: Kochen ist ein Knochenjob. Muss man nicht auch über den Stress in der Küche reden?

Lafer: Klar, das ist ja auch der Grund, warum dieser Beruf heute mit einem großen Fragezeichen versehen ist – obwohl wir so viele Fernsehshows und Fernsehköche haben. Es ist ein harter Job. Unsere Kunst besteht auch darin, die Abläufe eines Menüs intelligent zu gestalten, damit der Gast den Eindruck hat, es sei alles ein Kinderspiel.

GA: In vielen Restaurants ist qualifiziertes Personal knapp, der Wareneinsatz hoch, und an jeder Ecke lauert Konkurrenz. Gibt es eine Patentlösung?

Lafer: Kochen ist eine sehr umfangreiche Angelegenheit. Die wirtschaftliche Ausrichtung muss stimmen, das Image ebenfalls. Das alles erfordert ein hohes Management. Wir brauchen keine neuen Restaurants mehr, es gibt bereits genug. Die Frage ist nur: Mit was kann ich heute die Gäste noch begeistern?

GA: Sind das die Gründe, warum Sie künftig auf Sterne verzichten und ihr Restaurant im Hunsrück neu aufstellen?

Lafer: Ja, absolut. Im Alter von 61 Jahren habe ich mich entschieden, mich an dieser Maxime „Weiter, höher und noch exklusiver“ nicht mehr zu beteiligen. Auch vor dem Hintergrund, dass ich diese extreme Spitzengastronomie sehr lange betrieben haben, ohne dass es sich wirtschaftlich gelohnt hätte. Hinzu kommt, dass unsere Kinder kein Interesse daran haben, die Nachfolge zu übernehmen.

GA: Kommt der Entschluss also zum richtigen Zeitpunkt?

Lafer: Ja, ich will einfach authentisch bleiben.

GA: Der Guide Michelin hat Anfang der Woche seine Sterne über 309 deutsche Restaurants regnen lassen. Wie finden Sie das?

Lafer: Wahnsinn! Wahnsinn! 309 Restaurants allein in Deutschland. Wahnsinn! Phänomenal!

GA: Ist das echte Begeisterung?

Lafer: Natürlich. Ich freue mich. Das Ergebnis zeigt doch, wie sich dieses Land kulinarisch entwi-



Gastronomische Top-Adresse: Johann Lafer vor seiner Stromburg im Hunsrück