



Presseartikel der Stadt Lorsch 10.08.2012

„Wir wollen gemeinsam Lorsch nach vorne bringen!“

Vier junge Gastronomien bieten zusammen ein Wandel-
Dinner an

„Gemeinsam sind wir einfach viel stärker als wenn jeder für sich alleine wirtschaften würde!“ Wovon Yves Lévêque vom Restaurant Palais von Hausen überzeugt ist, wird durch seine drei „Mitbewerber“ – wie man heute gerne sagt – ausdrücklich bestätigt. Vier junge Gastronomiebetriebe in der Stadt Lorsch haben sich nämlich zusammengefunden und bieten gemeinsam ein „Wandel-Dinner rund um den Honig“ an. Initiiert vom KULTour-Amt der Stadt Lorsch und unterstützt von der Entwicklungsgesellschaft Lorsch EGL ruft man mit dem so genannten „Gourmetschwarm“ eine lukullische Besonderheit ins Leben. Sie ist thematisch inspiriert von einem frühmittelalterlichen Bannspruch, dem „Lorscher Bienensegen“, der im UNESCO-Weltkulturerbe Kloster Lorsch wurzelt.

Vier Gänge, vier unterschiedliche Unternehmen, maximal sechzehn Leute und das ab September immer am zweiten Donnerstag im Monat: Das ist der Kurzsteckbrief des ungewöhnlichen Viergangmenüs mit Ortswechsel. 59 Euro kostet das, ein Getränk ist immer inklusive und ebenfalls ein bisschen Lyrik, von einer Begleitperson hie und da eingestreut.

„Wir machen mit, weil das mal was ganz anderes ist, so etwas gibt es in der Form in der Region nicht“, sagt Alexander Fehr vom Back- und Brauhaus Drayß. Und Timo Cyriax von der EGL unterstreicht die Absicht des Stadtmarketings, Alleinstellungsmerkmale in der Stadt zu entwickeln und zu fördern. „Es ist auch eine Möglichkeit, neue Kunden anzusprechen und zu gewinnen“, darin sieht die Vinothek Kohlers by divino die Chance. Und für die Neuesten am Platze findet Arda Fettahoglu vom Wirtshaus im Weißen Kreuz attraktiv, dass man so den Gästen die Möglichkeit bietet, an einem Abend gleich in vier relativ junge Restaurants in Lorsch rein zu schnuppern.

Dass man ohne viel Federlesens zusammenfand und mit gemeinsamer Begeisterung in nur einem halben Jahr den Gourmetschwarm entwickelte, darüber freut sich die KULTour-Amtsleiterin Gabi Dewald. „Und dass wir hier zeigen können, dass kulturelle, inhaltlich dichte und anspruchsvolle Themen durchaus auch wirtschaftlich zu vermarkten sind und für die hiesigen Betriebe ausbaubar und einträglich sein können – das ist doch super!“ Nach den „Kräutertrüffeln nach dem Lorscher

Arzneibuch“ ist dies das zweite Produkt, das an den Start geht und Kulturgeschichte und Genuss in der Klosterstadt zusammenbringt.

Schließlich weist die derzeit den Bürgermeister vertretende Stadträtin Angela Velten darauf hin, dass man mit der gastronomischen Initiative zum Klosterthema Bienensegen ja noch einen ganz anderen, einem Kloster stets eigenen Aspekt betone: die Gastfreundschaft und Beherbergung. „Was würde besser zu einer Klosterstadt passen wie eine Initiative, die die gute Bewirtung der Gäste ins Zentrum stellt. So war es in Klöstern immer der Fall – egal ob Pilger, Bettler oder Kaiser! Gastfreundschaft hat gerade in einer Stadt mit einer Historie wie Lorsch beste Tradition.“



Wirtschaftsförderung, vier Gastronomien und KULTour-Amt ziehen an einem Strang:

Der Gourmetschwarm in Lorsch fliegt los!

(v.l. Timo Cyriax, Arda Fettahoglu und Martin Grucza, Georg Kohler, Alexander Fehr, Michael Kohler, Sebastian Ulrich, Mario Helm, Yves Lévêque, Gabi Dewald)

Foto: Stadt Lorsch

Info:

Der „Gourmetschwarm – ein Wandeldinner rund um den Honig“ ist buchbar bei divino – der Schmankerl-Laden,

Fon 0 62 51.9 89 78 80, info@vinothek-divino.de

Ab 13. September immer am 2. Donnerstag im Monat;

Viergang-Menü inkl. einem Getränk pro Gang; max. 16 Personen;

Kosten: 59 €; Dauer: ca. drei Stunden