

Sterne Koch Jörg Lawerenz ist neuer Küchenchef im „Walk'schen Haus“ in Weingarten (Baden)

Sterne Koch Jörg Lawerenz (34) ist neuer Küchenchef im Gourmetrestaurant des „Walk'schen Hauses“ in Weingarten (Baden). Lawerenz ist mit einem Michelin Stern ausgezeichnet und war bis vor kurzem Küchenchef in der „Oberländer Weinstube“ in Karlsruhe. Das historische Romantikhotel „Walk'sches Haus“ mit seinem Gourmetrestaurant ist im Landkreis Karlsruhe eine jener Adressen, die von den Restaurantführern besonders gelobt werden.

Jörg Lawerenz stammt aus Neustrelitz in Mecklenburg Vorpommern. Schon früh sorgten die Kochkünste seiner Mutter und seiner Großmutter für kulinarische Inspiration. Nach der Ausbildung zum Koch folgten Stationen wie das Restaurant „First Floor“ in Berlin, die „Villa Hammerschmiede“ in Pfinztal und das „Restaurant Dieter Müller“ in Bergisch Gladbach. Freude an der Arbeit ist für Jörg Lawerenz ebenso wichtig wie Können und Ehrgeiz. Ein guter Koch sollte seiner Ansicht nach immer versuchen, sich weiterzuentwickeln, indem er kreativ und neugierig ist. Der Sterne Koch legt viel Wert auf die Verarbeitung regionaler Produkte und ist immer auf der Suche nach neuen Anbietern aus der Region. „Restaurantgäste identifizieren sich zunehmend mit Lebensmitteln und Produzenten aus der Region, in der sie leben“, so Lawerenz. Jörg Lawerenz hat sich für das Walk'sche Haus entschieden, weil er dort seine Vorstellungen umsetzen kann. In der Küche mit seinem Team eine besondere Leistung bieten ist das eine, mit dem Gast auf Fühlung und in Kommunikation gehen ist das andere und genau das liegt Jörg Lawerenz. Ein Arbeitstag ist für ihn gelungen, wenn die Gäste das Restaurant glücklich und zufrieden verlassen.

Auch im Service des „Walk'schen Hauses“ gibt es eine personelle Änderung: Katrin Hanke ist die neue Restaurantleiterin. Die 27-Jährige war schon vor einigen Jahren im Walk'schen Haus, ging dann zur Bühler Höhe und machte anschließend ihren Abschluss zur Hotelmeisterin in Heidelberg. Sie übernimmt ab sofort die Verantwortung für das Wohlergehen der Gäste im Gourmetrestaurant, im Bistro und Romantiksaal. „Mein Mittelpunkt liegt nun in Weingarten, und da werden die Worte „Wein“ und „Garten“ für mich auch zum Programm“, sagt Hanke. Der Wein vor der Haustüre und der Garten hinterm Haus – Hanke freut sich schon darauf, ihre Kreativität auszuleben und ihre Ideen umzusetzen. „Außerdem bieten die unterschiedlichen Restaurants einen reizvollen Kontrast“, zumal jedes Restaurant seine eigene Küche und seinen eigenen Service hat, so Hanke.“ Das Bistro ist der Ort wo sich die Menschen auf ein Bier oder ein Glas Wein treffen, dort kann man auch unkompliziert eine Kleinigkeit oder eine Mahlzeit essen und auf der Terrasse über dem Walzbach sitzen. Im Bistro schwingt Patrik Kreuzinger den Kochlöffel.

Nach Ansicht von Kristina Trautwein hat die Gastronomie begonnen, sich zu verändern. Essen und Trinken werden als gemeinschaftliche und sinnstiftende Faktoren neu entdeckt und wollen von den Gästen gelebt werden. Für Gourmetrestaurants ist dies eine besondere Herausforderung, denn sie gelten oft als ein eher ehrfürchtiger Ort der „Flüsterklasse“. Das neue Führungsteam des „Walk'schen Hauses“ will genau dies in eine „Wohlfühloase“ ändern.

Die Eigentümerin des „Walk'schen Hauses“ Frau Kristina Trautwein sagt: Katrin Hanke und Jörg Lawerenz sind mit ihrer Erfahrung, ihrer Professionalität, ihren außerordentlichen Fachkenntnissen und ihrer Führungsqualität sowie ihrer menschlichen Art, den Gast als Mittelpunkt wahrzunehmen, für mich die ideale Besetzung. Und um die neue Linie auch optisch zu unterstreichen, wurden auch im Gourmetrestaurant neue Akzente gesetzt. Der Karlsruher Künstler Christof Kubacki hat ohne die historische Einrichtung zu verändern, wohlthuende Sinneseindrücke geschaffen.