

Kultur kann man im Burghof Lörrach nicht nur sehen und hören, sondern auch schmecken. Gastro-Leiter Maximilian Tröndlin und Niklas Schröter vom Caterer *El Casa Chef* haben ein neues Konzept entwickelt, das auf Qualität, Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit setzt.

Tröndlin und Schröter wollen begeistern. „Kulinarik ist für uns eine Form der Kunst“, sagt der Gastro-Leiter des Burghofs. Ziel sei es, die Gäste an die Hand zu nehmen und kulinarisch durch den Abend zu führen. Die Qualität der angebotenen Speisen habe höchste Priorität. Nicht nur der Geschmack muss überzeugen, sondern auch die Präsentation stimmen.

Verkauft werden die Speisen nicht an der Bar, sondern an einem eigenen kleinen Stand direkt daneben, der beim Betreten des Foyers die Blicke auf sich zieht. In vielen Fällen werden dort Häppchen und Finger-Food direkt vor den Augen der Gäste angerichtet. Trotz der hohen Ansprüche wird darauf geachtet, dass die Speisen auf der einen Seite zwar dazu einladen, Neues zu probieren, dabei aber nicht zu „abgehoben“ daherkommen und zudem bezahlbar bleiben.

Regelmäßig passen Tröndlin und Schröter das kulinarische Angebot an – derzeit einmal pro Woche. Perspektivisch sei aber auch vorstellbar, die Speisen individuell auf die einzelnen Veranstaltungen im Burghof zuzuschneiden. Das Konzept ist und bleibt dynamisch, betonen die beiden.

Bei der Umsetzung achtet Niklas Schröter, der das Kochen unter anderem im Sterne-Restaurant „Eckert“ in Grenzach-Wyhlen gelernt hat, darauf, möglichst nachhaltig zu agieren. Die regionalen und saisonalen Produkte werden auf kreative Art und Weise verarbeitet, wodurch kaum etwas weggeworfen werden muss, egal wie viele Portionen an einem Abend verkauft werden.

Für den Burghof birgt das neue Gastro-Konzept viel Potenzial, legt Tröndlin dar. So können künftig auch bei Vermietungen umfassende kulinarische Angebote realisiert werden. Und auch die STIMMEN-Gastronomie werde durch die sich bietenden Möglichkeiten bereichert. Ebenso seien im Burghof-Foyer noch weitere Entwicklungen denkbar. „Die Möglichkeiten sind fast unbegrenzt“, sagt Tröndlin. Zunächst aber sei es wichtig, das neue kulinarische Angebot bekannt zu machen und zu etablieren. Die ersten Schritte auf diesem Weg sind gemacht...

Speisen sind im Burghof Lörrach eine Stunde vor Beginn der Veranstaltungen, in der Pause und im Anschluss erhältlich.

Lörrach, den 02.11.2023

Ihr Gesprächspartner
Ingmar Lorenz

Tel.: +49-(0) 76 21-94 089-22
E-Mail: i.lorenz@burghof.com