

Kreativität am Herd Christian Götz bei Johann Lafer.



1. Johann Lafer (links) und Christian Götz Foto: Lechner

KIRCHZARTEN/OBERRIED. "Es war eine beeindruckende Begegnung mit Fernsehkoch Johann Lafer", schwärmt **Christian Götz, Zweitplatziertes der 31. Baden-Württembergischen Jugendmeisterschaften der Köche. Und der frischgebackene Jungkoch aus Kirchzarten, der seine Ausbildung im Hotel "Die Halde" in Oberried-Hofsgrund absolvierte, muss es wissen.** Er fuhr auf Einladung der Gasversorgung Süddeutschland GmbH (GVS), Stuttgart, in das renommierte Hotel und Sternrestaurant "Stromburg".

Nicht nur der Blick hinter die Kulissen und in die Töpfe war faszinierend, sondern auch das ausgefeilte gastronomische Gesamtkonzept, die Kochschule, das Fernsehstudio und die große Produktreihe überzeugten den Nachwuchskoch. "Johann Lafer nahm sich sehr viel Zeit und erläuterte uns ausführlich seine Philosophie: ausgesuchte regionale Lebensmittel, frisch und schonend verarbeitet – und den Mut, den eigenen Kochstil zu finden und ständig weiter zu entwickeln."

Jetzt drückt der 19-Jährige wieder die Schulbank und will nach einem Jahr die Fachhochschulreife in der Tasche haben. Danach stehen Sterne-Restaurants im In- und Ausland auf dem Plan, bevor es dann nach sechs bis acht Jahren vielleicht mit einem kleinen Restaurant in die Selbstständigkeit geht. Bereits im Alter von 10 Jahren stand für den Hobbyradfahrer der Traumberuf fest. "Als Koch habe ich viele Freiheiten, erlebe jeden Tag viel Neues und kann vor allem sehr kreativ arbeiten."