

# Neuer Küchenchef für Schlosshotel Kronberg

**Sternekokh Jörg Lawerenz**

**macht Hoffnung auf neuen Schwung**

Der 38 Jahre alte Sternekokh Jörg Lawerenz ist ab Juli neuer Küchenchef im Schlosshotel Kronberg. Ihn erwartet eine frisch renovierte Küche, die mit neuester Technik und modernsten Geräten ausgestattet wurde. Jörg Lawerenz stammt aus Neustrelitz in Mecklenburg Vorpommern und hat seine Passion für die Kochkunst schon früh am heimischen Herd der Mutter und Großmutter entdeckt. Nach seiner Ausbildung zum Koch folgten zunächst einige Stationen in Berlin, dort zuletzt im hochdekorierten Restaurant „First Floor“, gefolgt von einem Wechsel in die ebenfalls sterndekorierte „Villa Hammerschmiede“ in Pfinztal. Der nächste Karriereschritt erfolgte mit einem Wechsel in das Drei-Sterne Gourmetrestaurant im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach. Dort war er zwei Jahre als Souschef verantwortlich und sieht die Zusammenarbeit mit Nils Henkel und Dieter Müller als seine bisher wichtigste Station. 2007 zog es den Norddeutschen in den Süden der Republik. Zunächst als Küchenchef in die „Oberländer Weinstube“ in Karlsruhe, für die folgenden drei Jahre in das Gourmetrestaurant des „Walk’schen Hauses“ in Weingarten. Besonders stolz ist er auf den im ersten Jahr dort erkochten Michelin-Stern, denn das war der erste Stern für das „Walk’sche Haus“ nach 21 Jahren.

Nun der Wechsel nach Kronberg in das außergewöhnliche Schlosshotel, das als Witwensitz Victoria Kaiserin Friedrichs

Ende des 19. Jahrhunderts gebaut wurde und seit nunmehr 60 Jahren als Luxushotel dient. Ein kaiserlicher Wohnsitz, gefüllt von Erinnerungen und geprägt von einer längst vergangenen Epoche. Das Schlossrestaurant ist einer der schönsten Säle Hessens und seit der Einweihung zum Speisesaal vor 120 Jahren, ein Ort sehr wechselhafter und bislang eher wenig überzeugender kulinarischer Leistungen. Warum Kronberg möchte man fragen. „Dieser besondere Ort hat mich von Beginn an in seinen Bann gezogen. Wo hat man denn sonst schon die Gelegenheit in einer historischen Hightech-Küche zu kochen,“ meint Jörg Lawerenz. Neben den Bedingungen und der Hardware ist es vor allem das Entwicklungspotenzial, das mich reizt,“ erklärt Lawerenz.