



Referenz

Johann Lafers Stromburg

„Die Speisetafel ist der einzige Ort, wo man sich niemals während der ersten Stunde langweilt“, soll einmal der französische Schriftsteller und Gourmet Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) bemerkt haben, was aber noch lange nichts über die Qualität der Speisen aussagt. Und wie wichtig diese ist, hat Oscar Wilde passend formuliert: „Nach einem trefflichen Mittagessen ist man geneigt, allen zu verzeihen.“ Und so erfreuen sich insbesondere Gourmetrestaurants einer ungebrochen hohen Nachfrage. Kochsendungen unterschiedlichster Couleur begeistern im Fernsehen eine wachsende Zuschauerschar.

Wer kennt dabei nicht den renommierten österreichischen Gourmetkoch Johann Lafer, der in vielen Fernsehsendungen in kürzester Zeit die spektakulärsten Food-Kreationen zaubert? Daneben unterhält der beliebte Fernsehkoch auf der Stromburg an der Nahe ein über die Grenzen hinaus bekanntes Schlosshotel mit dem Gourmetrestaurant „Le Val d'Or“ (goldenes Tal). Individuell eingerichtete Burgzimmer und geschmackvolles Interieur sorgen für behagliches Ambiente. Darüber hinaus machen ein eigener Kräutergarten, ein erlesener Weinkeller und viele einzelne architektonische Details die Stromburg zu einer der Top-Adressen in Deutschland.

In dem Umfeld spielt der Aspekt Sicherheit mit eine entscheidende Rolle. Deshalb hat der Gourmetkoch in diesem Jahr sein Schlosshotel und das Restaurant mit hochwertigen Schließanlagen der KESO GmbH aus Buchholz ausgestattet. „Sicherheit bedeutet für mich der altbekannte Begriff ‚Zaun ums Haus‘. Sicherheit für unsere Gäste, unsere Mitarbeiter und unsere Familie ist die Basis um beruhigt, qualitativ hochwertig und kreativ arbeiten zu können. Das gilt für unsere Zeit mehr denn je“, nennt Lafer seine Intention für den Einbau der mechanischen und mechatronischen Schließanlagen der Marke KESO.



Da für seine Arbeit Qualität in allen Bereichen die oberste Priorität habe, erwarte er diese auch auf allen anderen Gebieten. So sei ihm dabei die Marke KESO eingefallen. Und wie auch nicht anders erwartet, war der Burgherr mit einem Verantwortlichen der KESO GmbH über ein gutes Essen ins Gespräch gekommen. Nach der Vorstellung eines detaillierten Schließkonzeptes kam es rasch zur Entscheidung. Heute sichern mechanische Schließanlagen vom Typ *KESO 200S omega* und das mechatronische System *KESO KEKgenie* die Innen- und ausgewählte Außentüren. Schon bei der Erstellung des Schließplans zeigte sich, wie eng verknüpft beide Bereiche sind, auch wenn es auf den ersten Blick nicht so aussieht: Erfahrung, handwerkliche Präzision, Professionalität, Ehrgeiz, Geschick und letztlich Sicherheit treffen auf beide zu. Und nicht nur das: Neben einem hohen Qualitätsanspruch gehören auch Service und Kreativität zu Johann Lafers Unternehmensphilosophie. Deshalb, so der österreichische Gourmetkoch, erwarte er dies auch von allen anderen, mit denen er zusammenarbeitet. Denn ohne die drei Attribute sei jegliche Glaubwürdigkeit gegenüber den Kunden schlichtweg nicht vorhanden.

Johann Lafer's Stromburg

Die alte Stauferburg Stromburg wurde etwa um 1076 erbaut. Ihre erste urkundliche Erwähnung fand 1056 statt, als sich Graf Bertolf nach der Stromburg benannte. Die Stromburg war mitunter Heimat des „Deutschen Michel“ Hans-Michael Elias von Obentraut (1574–1625), einem der verwegenen Reiterführer des Dreißigjährigen Krieges. Zu der Zeit wurde die Burg mehrmals erobert und erst während der Orléanscher Erbfolgekriege am 3. März 1689 zerstört. Von 1977 bis 1981 wurden Teile der Burgruine saniert und zum Burghotel erweitert. Heute ist die Stromburg an den Ausläufern des Pfälzer Waldes Heimat von Johann Lafer und beherbergt sein Restaurant Le Val d'Or samt dazugehörigem Hotel. Das Herzstück Le Val d'Or wird im Feinschmecker-Guide mit 3,5 F's ausgezeichnet (www.johannlafer.de)