

# Johann Lafer entdeckt den Soonwald für sich

Fernsehkoch interviewt Julia Klöckner und besucht Vorzeigebetriebe, die besondere Qualitätsprodukte zu bieten haben

Von unserem Reporter  
Kurt Knaut

■ **Kreis Bad Kreuznach.** Nach dem Rückzug von der Stromburg konzentriert sich Starkoch Johann Lafer ganz auf seine anderen Projekte: Dazu gehört neben der Kochschule in Guldental auch das im Jahreszeiten-Verlag in Hamburg erscheinende „Journal für den guten Geschmack“. Für die im September erscheinende Herbstausgabe mit dem Themenschwerpunkt Erntedank begab sich der 61-Jährige jetzt auf eine „persönliche Entdeckungsreise“ durch den Soonwald. Der „Öffentliche“ war dabei.

Tags zuvor war Johann Lafer noch als Gast beim Formel-1-Rennen in Österreich an der Strecke. Jetzt steht er im Verkaufsraum der Fruchtkellerei Merg in Gebroth und verkostet konzentriert verschiedene hausgemachte Produkte wie alkoholfreien Sekt, Gin- und natürlich Apfelsaft. Mit seinem Bart wirkt er wie auf Urlaub. Und ein bisschen davon hat der Ausflug ja tatsächlich. Aber natürlich nicht nur: Der Fernsehkoch ist stets auf der Suche nach besonderen Köstlichkeiten, die er in seiner Kochschule und bei Events kredenzen kann.

Spätestens seit seiner Abkehr von der Sternküche setzt der Österreicher bevorzugt auf regionale Zutaten, beispielsweise aus seiner Heimat oder seiner Wahlheimat, dem Soonwald. Dieser nähert er sich an diesem Tag genüsslich an. Eingeladelt hat die Tour Monika



In Argenthal ließ sich Johann Lafer die Kirschen des Bio-Obstbetriebs Bender schmecken. Foto: Kurt Knaut

Kirschner von der Initiative Soonwald gemeinsam mit Lafers Ehefrau Silvia. Die seit mehr als 25 Jahren ehrenamtlich engagierte Soonwald-Aktivistin hat denn auch das Besuchsprogramm für diesen Tag organisiert.

Rolf Merg stellt Lafer den 1985 von ihm gegründeten Familienbetrieb in Gebroth vor, in dem neben Ehefrau Antje auch die Töchter Marie und Sofie mit anpacken. Fast schon zur Familie gehört auch Weißstorch Conrad, der sich derzeit gemeinsam mit seiner Gattin um die Aufzucht der drei Jungstörche kümmert. Fast direkt unter ihrem Horst empfängt Johann Lafer mittags Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner zum Interview für sein Journal. Während über ihren Köp-

fen der Storchennachwuchs seine ersten Flugversuche wagt, fachsimpelt er mit ihr auf der Wiese der Fruchtkellerei, flankiert von einem Kirschbaum und einem alten Lanz-Aulendorf-Traktor, über die Welt der Ernährung.

„Essen ist in Deutschland kein Statussymbol, anders als die Kücheneinrichtung“, bedauert Klöckner. „Und teure Grills“, ergänzt Lafer. Er nickt zustimmend, als die Ministerin die vielen Lockangebote in den Supermärkten kritisiert: „100 Gramm Hähnchenfleisch für ein paar Cent: Das finde ich unanständig.“ Aber wie lässt sich beim Verbraucher das Bewusstsein ändern? Das funktioniert wohl nur über Kita und Schule, sind sich beide einig. Klöckner verweist darauf, dass Bildungspolitik allerdings Ländersache sei – und garniert diesen Satz mit der Anmerkung: „Das ist eine Frage des Willens.“ Diese Art von Erziehung sei auch deshalb wichtig, weil die Zubereitung von Essen in der immer schnelllebigeren Welt zu kurz komme. Sie selbst liebe Suppen und wisse auch regionale Klassiker wie Schales (Dippekuche) zu schätzen, bekennt Klöckner. „Essen ist für mich Wellness“, sagt sie.

Trotz des heftigen Gegenwinds, den sie zuletzt bekommen hat, bleibt sie dabei: „Ich habe das schönste Ministerium.“ Wir müssen massiv helfen, damit kleine Betriebe bestehen bleiben“, betont Klöckner. Wie ernst die Lage ist, erzählt Lafer wenig später zwischen verblühtem Holunder und fast reifen Kirschen an der nächsten Station, dem Bio-Obsthof Bender in Argenthal. Seniorchef Friedhelm Bender und sein Sohn Michael berichten von den Zwängen, mit denen sie mit ihrem Dreimannbetrieb gegen die Konkurrenz aus Polen und anderen Billiglohnländern kämpfen. Sie müssen große Summen in Maschinen investieren, um die teure Handarbeit immer mehr zu minimieren. „In unserer Wertgesellschaft fehlt quer durch alle Branchen die Wertschätzung für Qualität, die zwangsläufig mehr kosten muss“, bedauert Michael Bender.

Als Hobby im Nebenerwerb betreiben Michael und Susanne Lötzbeyer in Spall ihre Zucht mit Angus-Rindern. Lafer posiert mit der Herde



Idylle pur: Während oben ein Jungstorch seinen ersten Flugversuch wagt, interviewt unten Johann Lafer Ministerin Julia Klöckner. Foto: Kurt Knaut

für ein Foto auf der Weide, ehe er den von Metzger Thomas Schöll mitgebrachten Schinken probiert. Im Hof Lehnmühle von Johannes und Sophia Falk in Dörrebach kauft der Koch den vorhandenen Vorrat an reifem Käse auf.

Begeistert ist er auch von der Wildkammer im Forstamt in Entenpfuhl, vorerst letzte Station der Entdeckungsreise durch den Soonwald. Noch ist nicht klar, ob diese

Tour in feste Geschäftsbeziehungen münden wird. Auf jeden Fall werden die Produzenten in seinem edel aufgemachten Journal vorgestellt, das inzwischen pro Ausgabe eine Auflage von mehr als 100 000 Exemplaren erreicht. „Damit will ich meine Wertschätzung für die Betriebe im Soonwald und ihre besonderen Produkte ausdrücken“, unterstreicht Johann Lafer im Gespräch mit dem „Öffentlichen“.



Auf der Weide in Spall posierte Johann Lafer mit den Angus-Rindern von Michael und Susanne Lötzbeyer. Foto: Kurt Knaut