

Geschäftsleben: Positive Bilanz nach Ablauf des ersten Vertrags gezogen / Viele Großveranstaltungen nach Schwetzingen geholt / Thomas Ebert ist neuer Küchenchef im Schlossrestaurant

Lachers bleiben weitere fünf Jahre im Schloss

Von unserem Redaktionsmitglied
Jürgen Gruler

Auf Kontinuität setzen alle Beteiligten in Sachen Schlossgastronomie: Ina und Michael Lacher haben einen Folgevertrag für weitere fünf Jahre unterschrieben und ihr Küchenteam für die Zukunft neu aufgestellt. Und sie ziehen eine wahre Erfolgsbilanz aus den ersten fünf Jahren „Lacher's Schlossrestaurant“.

Es war am 26. Oktober 2011, als Familie Lacher, die zuvor Schloss Michelfeld im Angelbachtal betrieben, aber zuvor schon in der Region mit „Lacher's am See“ in Ketsch einen Stern erkocht hatte, den Vertrag

kleinen Hunger beim Gartenspaziergang, über das A-la-Carte-Geschäft bis zum Bankett für den Weltkonzern.“

Das hat sich bewährt: Ein Stückchen Torte zum Nachmittagskaffee, eine Auswahl selbst gemachter Pralinen zum Dessert, eine leckere Suppe zwischendurch, regionale und saisonale Spezialitäten wie jetztzartes Wild, im November das Gansesener oder im Frühjahr der Spargel, die Brunches mit Freunden und natürlich die Familienfeiern, von der Taufe, über den Weißen Sonntag, Hochzeitsfeiern jeder Größe (wie zuletzt bei Pfitzenmeier), bis zu den Ehejubiläen oder runden Geburtstagen: Die Schwetzinger Familien und viele Menschen aus der Region fühlen sich einfach wohl im Schloss und wollen ihren Gästen bei Einladungen das besondere Ambiente von „Lacher's Schlossrestaurant“ bieten.

Firmen lieben Location und Küche
Eigene Veranstaltungen – vom Konzert bis zur Jazz-Matinée – haben in den ersten fünf Jahren Akzente gesetzt. Aber vor allem mit den Großveranstaltungen haben sich Lachers einen sehr guten Namen in der Metropolregion gemacht, davon zeugen Dankeschreiben und Einträge in den Gästebüchern. Fast alle deutschen DAX-Unternehmen waren inzwischen mindestens einmal im Schloss und haben sich von Lachers catern lassen. Unvergessen, als es im Juli 2013 gelang, die Daimler AG zur Präsentation ihrer neuen Mercedes S-Klasse nach Schwetzingen zu holen. Aber auch die Gala „25 Jahre Radio Regenbogen“ oder zuletzt der Gala-Abend der Santander AG mit Ferrari in den Zirkelsälen am Vorabend der Formel 1 oder der Concours d'Elegance sind tolle Herausforderungen, denen sich das Team gerne stellt.

Dabei geht der Service weit über die Versorgung mit Essen und Trinken hinaus. Durch das Event-Team um Andreas Bante können die Zirkelsäle komplett innen und außen illuminiert werden. Musikbands jeder Kategorie können verpflichtet werden und es ist möglich neben dem Restaurant auch auf andere Säle oder gar das Theater zurückzugreifen – natürlich immer in Absprache mit der Schlossverwaltung. Dazu kann man sich gerne direkt bei Lachers erkundigen, die dann alle weiteren Abwägungen mit der Schlossverwaltung vornehmen können. „Wir erfüllen da gerne möglichst alle Wünsche und geben immer das Bestmögliche“, sagt Michael Lacher für sich und sein Team. Gerade bei Hochzeiten von Sportstars



Ein tolles Team für Gastlichkeit und Events auf höchstem Niveau: Ina und Michael Lacher haben das Schlossrestaurant in neue Sphären geführt und sorgen dafür, dass von der Familienfeier bis zum Konzernbankett alles klappt. BILDER: BANTE/SCHWERT



Der neue Küchenchef Thomas Ebert.



Schauspieler und Rennfahrer Patrick Dempsey mit Eventchef Andreas Bante.



Iris Berben lobte die Küche vom Schlossrestaurant nach dem Talk im Schloss.

ANZEIGE

ONLINE AUKTION
vom 15. bis 24. Oktober 2016
schwetzinger-zeitung.de/auktion

Lokal kaufen und bis zu 50% sparen!

morgenweb.de

mit den Staatlichen Schlössern und Gärten unterzeichnete. Dann wurden Küche und Ausstattung auf einen modernen Stand gebracht und ab 2012 lief dann alles unter der Regie der professionellen Gastronomie- und Eventveranstalter. Und Michael Lacher bringt es ganz unbeschrieben auf den Punkt: „Wir sind multiflexibel und können alles, vom



Beim Gala-Empfang von Ferrari und Santander: RTL-Moderator Florian König, Rennfahrer Timo Glock, Ski-Legende Rosi Mittermaier, Ina Lacher und Schiri Urs Meier.



So schön eingedeckt wird die Cena Ultima, die die Schwetzingen SWR-Festspiele beschließt. Schöner könnte das Ambiente für ein Menü im Park wirklich nicht sein.

Uwe Gensheimer, Oliver Baumann oder zuletzt beim Unternehmerehepar Julia und Werner Pfitzenmeier war das zu spüren.

Mitarbeiter sind oft lange dabei
Apropos Team: „Unsere festen Mitarbeiter sind fast alle schon die ganzen fünf Jahre bei uns“, sagt Ina Lacher. Das ist ein gutes Zeichen in Sachen Zusammenarbeit, die regelmäßig auch bei geselligen Events gepflegt wird. Gerade ganz neu ist die Beförderung des Schwetzingers Thomas Ebert (33) zum Küchenchef. Zusammen mit Souschef Philipp Schäfer (32) aus Plankstadt und De-

niz Baucher bildet er das Kernteam in der Küche. Natürlich immer unter der Regie von Michael Lacher selbst. Was das Team kann, lässt sich spätestens wieder beim Thema Gansesener am Wochenende 11. bis 13. November testen, wenn die Restaurantfachleute gerne direkt am Tisch eine Gans tranchieren (ab vier Personen). Wer es selbst schon mal zu Hause probiert hat, weiß, dass das gelernt sein will. 15 Festangestellte im Winter und 30 im Sommer plus Zusatzpersonal bei den großen Events. Lachers sind auch ein guter Arbeitgeber. Und durch die eigenen Ideen – vom Adventsbrunch bis zum

Weihnachtsessen – können sie ihr Personal auch ganzjährig halten – für gleichbleibende Qualität eine wichtige Grundlage.

Nur ein Traum bleibt leider weiterhin unerfüllt. Abends mit Blick auf den Park gut speisen. Dafür fehlt ein eigener Zugang von außen. Das bedauern Lachers schon sehr. Und manchmal fehlt den Gästen auch das Verständnis für das Eintrittsgeld, das halt ans Land abgeführt werden muss, auch wenn eine Feier vorher angemeldet wird.

Infos unter www.schlossrestaurant-schwetzingen.de

Generationenbüro: Termin für Beglaubigung von Vollmachten

Falls einem was passiert

Für die Beglaubigung der Unterschrift bei Vorsorgevollmachten bietet das Generationenbüro der Stadt in Kooperation mit der Betreuungsbehörde des Landratsamtes eine Beglaubigungsprechstunde an. Eine Vorsorgevollmacht ist wichtig, denn oft geraten Menschen durch Unfall oder Krankheit plötzlich in die Situation, ihre Interessen nicht mehr selbstbestimmt wahrnehmen zu können. Andere müssen dann diese Verantwortung übernehmen. Selbst nahe Angehörige sind hierzu jedoch gesetzlich nicht befugt. Deshalb kann schon ab dem 18. Lebensjahr eine Vorsorgevollmacht ratsam sein. Die nächste Gelegenheit für Schwetzinger Einwohner, ihre Vorsorgevollmacht beglaubigen zu lassen, ist am Freitag, 2. Dezember. Zu beachten ist, dass die Vollmacht hierfür nicht unterschrieben sein darf. Die Unterschrift wird erst im Beisein des Beamten geleistet und dadurch amtlich bestätigt. Bürger aus anderen Gemeinden können dies dort tun. Eine verbindliche Anmeldung im Generationenbüro, Schlossplatz 4, 06202/87492 ist erforderlich.

Für die Beglaubigung durch den Beamten des Landratsamtes fällt eine Gebühr in Höhe von 10 Euro an. Vordrucke und Broschüren rund um das Thema Vorsorge und Patientenverfügung sind im Generationenbüro zu den üblichen Öffnungszeiten kostenlos erhältlich. zg



Sind sie nicht wunderschön? Die Zuchtvögel in der Voliere in der Orangerie. BILD: ZS

Orangerie: Prächtige Kanarienvögel und schöne Bilder gezeigt

Vogelzucht und Malerei

Das war eine gekonnte Kombination: Die Vogelausstellung des Kanarienzucht- und Vogelschutzvereins Schwetzingen und Umgebung in der Orangerie wurde mit schönen Kunstwerken ergänzt. Die Werke der Malerinnen Sabine Linke und Christa Marx ergänzten die Schau gut.

Der Verein unter der Leitung des Vorsitzenden Paul Wiesler zeigte prächtige Kanarienvögel, Exoten, Sittiche, Zeisige und Waldvögel. Die Besucher konnten im Wechsel die Gemälde und die Tiere betrachten, der Veranstalter hatte die Bereiche zueinander passend abwechselnd

aufgestellt. Wie schon in den vergangenen vier Jahren stellten sich die Räumlichkeiten der im 18. Jahrhundert errichteten Orangerie als ideale Umgebung für die gefiederte Zucht heraus.

Dabei zeigten sich die anwesenden Vereinsmitglieder und Künstlerinnen erfreut über den trotz widriger Wetterbedingungen regen Publikumsverkehr, insbesondere am Sonntag und Montag. zg

Am 29. und 30. Oktober findet im Anglerheim, Grenzhöfer Straße, die Vereinsausstellung statt.

Bündnis 90/Grüne: Türkischstämmigen Heidelberger nominiert

Danyal Bayaz für den Spargelwahlkreis?

BRUCHSAL/SCHWETZINGEN. Bündnis 90/Die Grünen ziehen im Wahlkreis Bruchsal-Schwetzingen mit dem aus Heidelberg stammenden Danyal Bayaz in den Bundestagswahlkampf. Der 32-jährige promovierte Ökonom mit türkischen Wurzeln wurde bei einer Nominierungsversammlung im Bürgerzentrum Bruchsal mit überwältigender Mehrheit zum Kandidaten für die Bundestagswahl im September 2017 nominiert, heißt es in einer Presseerklärung der Partei.

Bayaz, der auch Mitglied im Landesvorstand der baden-württembergischen Grünen ist und sich beruflich als Unternehmensberater mit den Themen Arbeitsmarkt und Finanzmarktregulierung beschäftigt, machte in seiner Bewerbungsrede deutlich, dass für ihn die Umsetzung einer grünen Wirtschaftspolitik und die Wahrung des sozialen Zusammenhaltes im Mittelpunkt seiner Kandidatur stehen werden.

Für eine grüne Wirtschaftspolitik
Das Ziel grüner Wirtschaftspolitik, die Entkopplung von ökonomischer Entwicklung und Ressourcenverbrauch, erfordere klare ordnungspolitische Vorgaben, wie beispielsweise Emissionswerte für die Autoindustrie, eine grüne Gründungskultur sowie faire Bedingungen in der Landwirtschaft und Tierhaltung. „Außerdem müssen wir al-

les europäisch denken, weil wir die Globalisierung aktiv und fair gestalten wollen und uns nicht wie die Populisten national abschotten dürfen“, führte Danyal Bayaz aus.

Beim sozialen Zusammenhalt spiele der Arbeitsmarkt die zentrale Rolle. Trotz der gewaltigen Herausforderungen bei der Integration geflüchteter Menschen, dürfe auch die nach wie vor große Zahl an Langzeitarbeitslosen nicht vergessen werden. Auch hier müsse mit gezielten Programmen deutlich mehr getan werden. „Nur wenn es uns gelingt, sowohl den Zugezogenen als auch den hier befindlichen Menschen Perspektiven aufzuzeigen, können wir den sozialen Zusammenhalt in der Gesellschaft wahren, und damit auch die Demokratie stärken“, ist Danyal Bayaz überzeugt. zg



Der grüne Kandidat Danyal Bayaz. BILD: ZS

KURZ + BÜNDIG

Sperrung wegen Kerwe

Die Kerwe dauert in diesem Jahr vom 21. bis 25. Oktober. Für die Auf- und Abbauarbeiten ist der Neue Messplatz inzwischen bereits gesperrt, das dauert bis voraussichtlich zum 27. Oktober. Am Kerwe-Sonntag, 23. Oktober, laden die Geschäfte in der Innenstadt und Möbel Höfner im Gewerbegebiet Zündholz von 13 bis 18 Uhr zum verkaufsoffenen Sonntag ein. Das Parken ist an diesem Tag kostenfrei möglich. zg

Edinger-Chöre ausverkauft

Das Konzert der Edinger-Chöre am Sonntag, 4. Dezember, in St. Pankratius ist restlos ausverkauft. Das teilte gestern der Veranstalter mit. zg

Mal wieder Taizé-Gottesdienst

Im Melanchthon-Haus wird am Sonntag, 23. Oktober, um 11.15 Uhr ein Taizé-Gottesdienst mit Pfarrer Thilo Müller gefeiert. Bunte Tücher, die Symbole der Elemente, und viele Kerzen schaffen eine wohlthuende Atmosphäre. Einprägsame Gesänge, Lesungen sowie eine Zeit der Stille prägen diesen Gottesdienst. An der Orgel wird Dorothee Stricker, außerdem begleitet die Flötengruppe unter Leitung von Rosemarie Haßler den Gottesdienst. zg

Sänger-Freunde treffen sich

Der Senioren-Freundeskreis des Sängerbundes trifft sich am Freitag, 21. Oktober, im Freizeitgelände hinterm Schlossgarten zum Herbstfest. Beginn ist 15 Uhr bei Kaffee, Kuchen, neuem Wein und Zwiebelkuchen – gewürzt mit frohen Liedern. oh