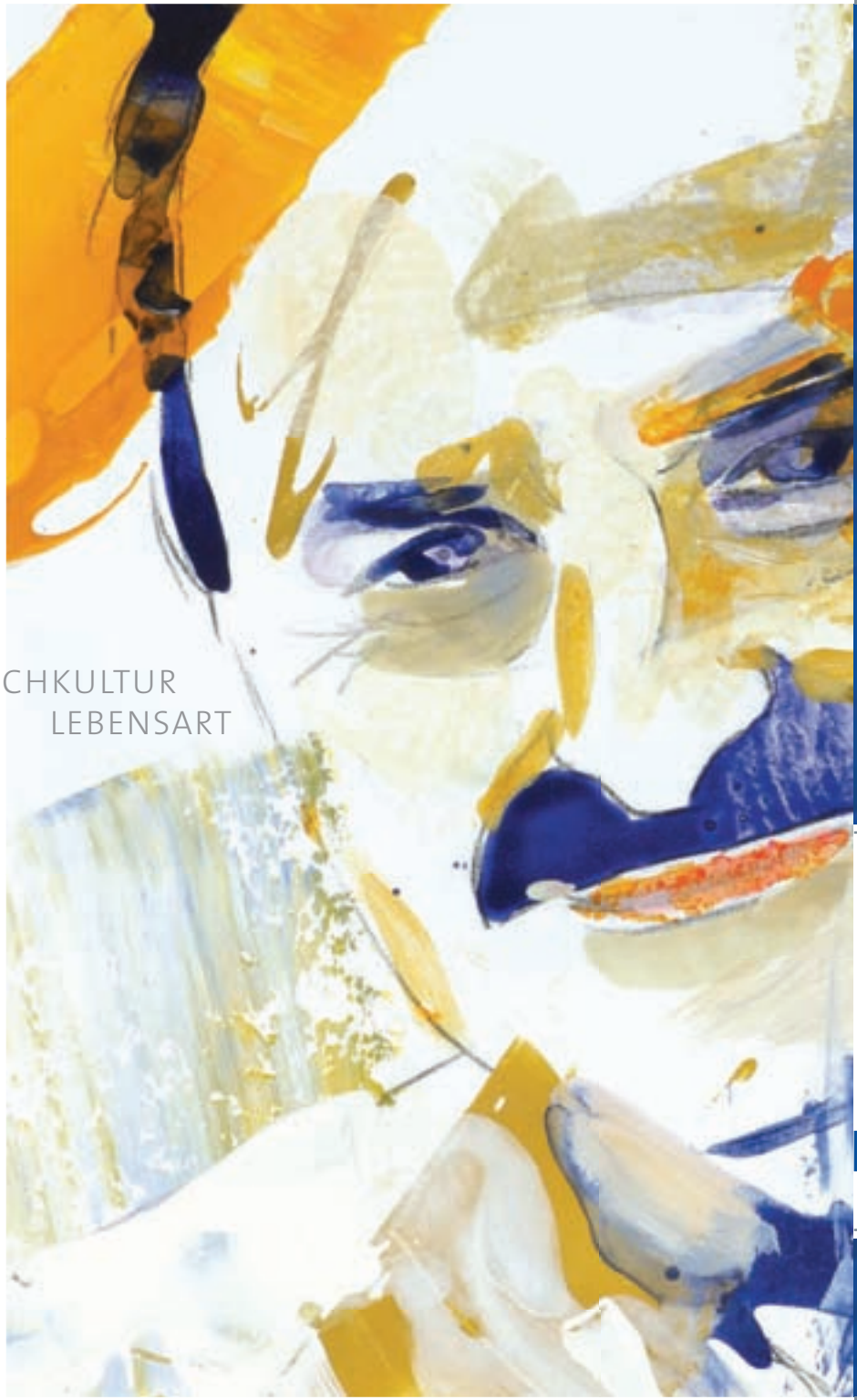
FORUM FÜR KOCHKULTUR
& LEBENSART



Johann Lafer

LAFER TABLE D'OR

LAFER TABLE D'OR

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Mit allen Sinnen genießen!

Herzlich willkommen im „Table d'Or", der Kochschule Johann Lafers, die ein Forum für Kochkultur und Lebensart ist.

Gemeinsames Kochen bringt Menschen zusammen, denen Genießen wichtig ist. Deshalb laden Johann Lafer und sein Team dazu ein, sorgfältig ausgewählte Zutaten in köstliche Speisen zu verwandeln, diese mit erlesenen Getränken zu genießen und beim Genießen in geselliger Runde Gedanken und Erfahrungen auszutauschen. Modernste Küchentechnik unterstützt die Gruppe bei der Vor- und Zubereitung des Menüs, und eine kreative Licht- und Tontechnik zaubert die passende Atmosphäre in den Raum, in dem außergewöhnliche Ideen in die Tat umgesetzt wurden.

Das „Table d'Or" und sein Konzept

Gemeinsames Kochen vermittelt Lebensfreude und fördert die Kommunikation. Die Einheit von Kochen und Genießen beschert ein sinnliches Erlebnis.

Nur das Beste ist gut genug, wenn Johann Lafer mit seinen Gästen einen Kochkurs beginnt. Denn nur hochwertige Lebensmittel und Zutaten, die gemäß fantasievollen Rezepten verarbeitet und kombiniert werden, gewährleisten Genuss auf hohem Niveau. Die moderne Einrichtung der Kochschule und deren liebevoll gestaltetes Ambiente tragen dazu bei, dass sich die Gäste von Anfang an rundherum wohl fühlen.

Auch ohne Fachwissen sollen die Teilnehmer der Kochkurse erleben, wie viel Spaß das gemeinsame Kochen, Probieren und anschließende Genießen an einer großen Tafel bereiten kann.

Johann Lafer lädt ein: „Seien Sie offen für Neues, neugierig auf Köstliches und gespannt auf einen genussreichen Tag bei uns in Guldental. Erleben Sie mit uns eine sinnlich-kulinarische Entdeckungsreise!"

Die Kochschule

Nach dem Eintreffen der Gäste werden diese mit einem Aperitif begrüßt. Dann geht es gleich in medias res.

„Wir freuen uns auf Sie und haben alles schon so vorbereitet, dass Sie und ihre Mitköche und -köchinnen gleich ans Werk gehen können", verspricht Johann Lafer.

Damit sich die Kochschüler ganz auf ihre Arbeit und die Genüsse konzentrieren können, bekommt jeder von ihnen eine Mappe, die alle Rezepte dieses Tages, ausführlich beschrieben, enthält.

Die Kochschule

Die Kochschüler werden durch modernste Küchen- und Medientechnik unterstützt. Leistungsstarke, mobile Videokameras mit Full-HD-Auflösung können alle Arbeitsschritte aufzeichnen. Dadurch ist es möglich, den Gästen eine DVD oder Blue-Ray-Disc von ihrem Kochkurs mitzugeben, damit sie das gemeinsame Küchenerlebnis später jederzeit nachvollziehen können.

Genießen ist ein ganzheitliches Erlebnis

Geschmack, Düfte und Aromen, aber auch Ästhetik, Farben, Licht und Raumeindruck – viele Aspekte tragen zu einem vollkommenen Genusserlebnis bei. Diesen umfassenden Genuss soll auch die einzigartige Wohlfühlatmosphäre vermitteln, in die alle Gäste schon beim Betreten des Raumes staunend eintauchen. Genießen mit allen Sinnen ist hier Programm.

Johann Lafer erklärt: „Moderne Technik, ob in der Küche oder bei der Ton- und Videoaufzeichnung, ist für mich ebenso wichtig wie die ansprechende Architektur des Raumes und dessen gleichermaßen funktionales wie behagliches Ambiente. Ausgefeilte Gebäude- und Medientechnik steigern enorm den Spaß am Kochen. Und darum geht es uns: Wir wollen Ihnen zeigen, wie viel Freude beim Kochen in dieser Atmosphäre aufkommt."

Die Zukunft der Küche hat schon begonnen

Johann Lafers Kochschule „Table d'Or" setzt Maßstäbe, nicht nur beim gemeinsamen Genusserlebnis: Auch die Gestaltung und die Qualität ihrer Ausführung sind beispielhaft. Hier wurden Kreativität, Innovationen, Emotionen und Hightech vorbildlich unter einen Hut gebracht.

„Wir wollten etwas Neues schaffen; eine Installation, die aktuelle Entwicklungen zeigt, aber gleichzeitig auch neue Ideen hervorbringt und weitere Entwicklungen in Gang bringt", gewährt Johann Lafer Einblick in seine Motivation. Sein Lob gilt allen Partnern, die seine Vision einer Küche der Zukunft mitentwickelt und schließlich realisiert haben, allen voran der **Architekt Jörg Gehles** aus Hassfurt. „Er hat unsere Vision der Kochschule konsequent und überaus ansprechend umgesetzt", bescheinigt Lafer dem Planer.

Skizzen zur Wandgestaltung
während der Planungsphase

Perfekte Technik

Im Zentrum der Kochschule umgibt warmes, charakterstarkes Olivenholz den großen Tisch, der zum Tafeln einlädt. Von hier aus schweift der Blick über eine Küchenwelt, deren erstklassige Ergonomie und technologisch anspruchsvolle Ausstattung stark beeindruckt. Johann Lafer vertraut bei seiner Arbeit auf diese exklusiven Geräte. „Natürlich nutzen wir hier auch Induktionstechnik", sagt er. Sogar ein spezieller Induktionsherd für einen Wok ist vorhanden.

Die klare Linienführung, unterstützt durch Hochglanz-Oberflächen, prägt den Kochbereich, der Ruhe und Großzügigkeit ausstrahlt. Die wichtigsten Küchengeräte lassen sich durch berührungssensitive Displays steuern.

Der Koch- und der Essbereich wirken wie faszinierende Erlebniswelten, in denen kreative Profis eine ausgefeilte Licht- und Tontechnik sowie eine umfassende Steuerung der Gebäudetechnik installiert haben.

Eine Hintergrundbeleuchtung, deren Farben modifiziert werden können, trägt dazu bei, den Gästen der Kochschule verschiedene Situationen und Stimmungen zu vermitteln. Ein Fingerdruck auf das Computerdisplay genügt, um programmierte Licht- und Musikszenen abzurufen, die beispielsweise eine klassische Kerzenlicht-Atmosphäre zaubern.
Die passende Musik wird über ein unauffälliges Multi-Room-System in zuvor definierte Beschallungszonen übertragen. Der perfekte Klang dieser Anlage steigert das Wohlgefühl.

Licht verändert die Raumwahrnehmung

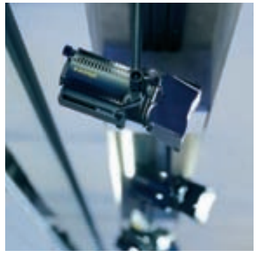
Am oberen Ende der gastlichen Tafel hängt ein eindrucksvoller, gut 70 Zoll großer Monitor an der Wand. Dank seiner Full-HD-Auflösung können darauf Filme in höchster Bildqualität angesehen werden. Aber auch die Rezepte des Tages und dazu passende Fotos lassen sich hier abrufen.

Die Video- und Tontechnik in der Kochschule ist so hochwertig ausgelegt, dass sie problemlos in eine professionelle Broadcast-Umgebung eingefügt werden können. Das bedeutet, dass die Räumlichkeiten des „Table d'Or" auch für professionelle Filmproduktionen geeignet sind. Die dafür benötigte Technik ist bereits installiert und wurde bereits mehrfach genutzt.

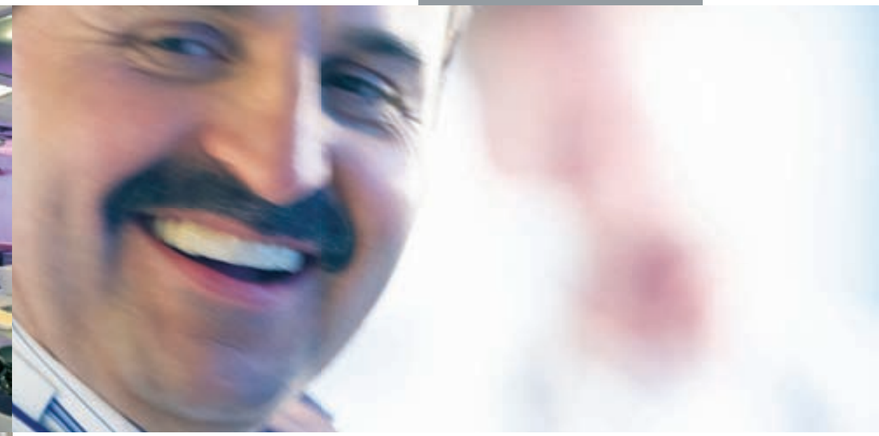
Johann Lafer hat sich seinen Traum erfüllt, im Grunde die ganze Kochschule als ein komplettes Fernsehstudio einrichten zu lassen. Seine Gäste merken davon aber nichts, denn die komplexe Technik samt ihrem 24.000 Meter langen Kabelnetz wurde geschickt hinter den Wandverkleidungen versteckt und so unsichtbar. Dennoch ist sie jederzeit zugänglich und kann so an neue Ideen angepasst werden.

Über mehrere Displays, die auf sanften Fingerdruck reagieren, lässt sich die gesamte Technik der Kochschule steuern – einfach, schnell und sicher – mit wenigen Klicks. Sogar eine Steuerung über Sprachbefehle und Gesten wie ein Fingerzeig ist möglich. Dabei handelt es sich um eine Weltneuheit, die speziell für Johann Lafers Kochschule entwickelt wurde. Alle Informationen der elektronischen Sensoren laufen in einem zentralen Computer zusammen, der wie ein Gehirn schaltet, steuert, regelt und korrigiert.

Eine Heizungs-, Lüftungs- und Klima-anlage gehört ebenfalls zur Gebäude-technik und sorgt stets für ein angenehmes Raumklima.



Perfekte Technik muss zuverlässig sein



Wie die komplexe Technik in der Kochschule funktioniert, ist für Johann Lafer und seine Gäste weniger interessant. Entscheidend ist jedoch, dass man sich auf die Technik jederzeit verlassen kann. Lafers Vorgabe an die Techniker hieß: „Ich möchte keine komplizierte Technik, sondern ein einheitliches System mit umfangreichen Funktionen, das sich besonders leicht bedienen lässt.“ Zudem sollte dieses System offen sein für spätere Erweiterungen und Ergänzungen. „So bin ich jederzeit Herr über eine zukunftsfähige Technik, die meinen Spaß am Kochen steigert“, sagt Johann Lafer. Er will sich auf die Leistungsfähigkeit der Technik verlassen können. Diese darf aber nicht auffallen oder gar stören, sondern soll das Koch- und Genusserlebnis intensivieren.

Ebenso sehenswert wie die Kochschule ist auch der Shop voller Johann-Lafer-Produkte, der im oberen Stockwerk des Hauses eingerichtet wurde und das gestalterische Konzept schlüssig fortführt. Die vom Patron und seinem Team entwickelten Produkte werden auf Tablarböden präsentiert und von darin integrierten LED-Leuchten angestrahlt. Die Farbe des Lichtes wird stets auf

die Optik der Produkte abgestimmt. Die Acrylwände hinter den Regalsystemen sind mit passenden Motiven bedruckt und vermitteln Offenheit und Großzügigkeit.

Einen Blick in die Zukunft erlaubt ein 3-D-Monitor, der räumliche Aufnahmen von Lafer-Produkten so plastisch darstellt, dass der Betrachter das Gefühl bekommt, sie greifen zu können. Auch hier findet sich ein Touchscreen, der den Zugriff auf die riesige Rezept-Datenbank erlaubt, um Anregungen für den Einkauf zu geben. Wer möchte, kann sich per Bluetooth sein Wunschrezept aufs Handy übertragen lassen – kein Problem. Auch im Shop wurde realisiert, die ausgeklügelte Licht- und Tontechnik über akustische Befehle steuern zu können.

Das Magazin „Focus“ berichtete in seiner Rubrik „Forschung & Technik“ bereits ausführlich über Lafers „Magie in der Küche“. Besonders die durch Fraunhofer-Ingenieure entwickelte Gestensteuerung hatte es den Journalisten angetan, aber auch die Lichteffekte und die Zugriffsmöglichkeiten über die Touchscreens beeindruckte sie nachhaltig.

Fazit: Die Kochschule „Table d’Or“ vermittelt einen Blick in die Zukunft der Küchentechnik, der integrierte Shop verdeutlicht eindrucksvoll, wie schon heute perfekt gestalteter Erlebniseinkauf inszeniert werden kann.

École de Chefs Trophy

Die Organisation „Relais & Châteaux“ betont mit ihrer „École de Chefs Trophy“ die Tradition von Engagement, höchster Qualität sowie Authentizität in der Spitzengastronomie.

Erstmals wurde diese hohe Auszeichnung übergeben – an Johann Lafer für seine Kochschule „Table d’Or“. Der Präsident der weltweit über 400 Relais-&-Châteaux-Häuser überreichte in 2005 die einzigartige Anerkennung und dankte Johann Lafer für sein vorbildliches Engagement.

Johann Lafers Table d’Or *Club*

Die Mitglieder des „Table d’Or Clubs“ verfolgen ein gemeinsames Ziel: Sie wollen neue Fertigkeiten erlernen und bereits erworbene perfektionieren.

Auf dieser gemeinsamen Basis wurden bereits etliche Freundschaften geschlossen. Dies macht die Treffen des Clubs zu freundschaftlichen Begegnungen. Kein Wunder, dass in dieser Runde der Wunsch geboren wurde, gemeinsam auch auf kulinarische Entdeckungsreisen zu gehen.

Zusammen mit Johann Lafer erkundeten Clubmitglieder bereits die Champagne, das Burgund sowie kulinarische Ziele im Piemont, in der Toskana, im Elsass sowie in Lafers Heimat, der Steiermark.

Johann Lafer

LAFER SHOP

Shop

LAFER-QUALITÄT FÜR SIE ZU HAUSE

Im Table d'Or-Shop schlägt das Herz des Hobbykochs und des Genussmenschen höher.

Hier finden Sie Nützliches, Raffiniertes, Praktisches, Ästhetisches, Schmackhaftes, Unentbehrliches um Küche, Tisch und Keller.

Lizenz zum Kochen in Perfektion!

Lafer Shop Karstadt Hamburg, Nürnberg, Wiesbaden und anderen Städten
Nachhaltig erzeugte, qualitativ hochwertige Produkte sind neben der Liebe zum Kochen und ein wenig Kreativität die beste Garantie, sich schmackhaft und gesund zu ernähren.
Die Zusammenarbeit mit dem gehobenen Lebensmittel-Einzelhandel bietet Johann Lafer eine exzellente Möglichkeit, mehr Menschen für Qualität von Lebensmitteln zu sensibilisieren und ihnen diese zugänglich zu machen.

Lafer Confiserie Collection
Feinste Schokoladenspezialitäten präsentiert z.B. die **Galeria Kaufhof** in über 100 Filialen.

Lafer Produkte in den WMF Shops
In über 150 WMF-Filialen gehören Lafer Produkte zum festen Bestand.

www.johannlaferonlineshop.de

Alle Artikel erhalten Sie bequem auch über unseren Web-Shop.
www.johannlafer.de/shop

Messe Shop
auf der eat'n STYLE in Hamburg

Johann Lafer

LAFER | STROMBURG

Stromburg Hotel

LE VAL D'OR · STROMBURG HOTEL · BISTRO D'OR

55442 Stromberg bei Bingen

Tel.: 0 67 24 - 931 0-0
Fax: 0 67 24 - 931 0-90

e-mail: stromburghotel@johannlafer.de
www.johannlafer.de

Johann Lafers Stromburg ist ein kleines, exklusives Relais & Châteaux Hotel mit dem Gourmetrestaurant „Le Val d'Or", dem „Bistro d'Or" und dem Rosensaal.

RELAIS & CHATEAUX.

Johann Lafer

LAFER | HELI GOURMET

Heli Gourmet

GENUSS ZUM ABHEBEN

Johann Lafer Heli Gourmet

Schlossberg · 55442 Stromberg bei Bingen
Tel.: 0 67 24 - 93 10 -53
Fax: 0 67 24 - 93 10 -56

e-mail: heligourmet@johannlafer.de
www.johannlafer.de

Wir schrauben den Genuss in die „Höhe", und das in jeder Beziehung!

Erleben Sie die schönsten Regionen Deutschlands aus ungewohnter Perspektive, immer nur mit dem Ziel, alle Sinne zu verwöhnen.

Sehen, fühlen, träumen, genießen ...
...nahezu zeitlos.
Erleben Sie HELI GOURMET.

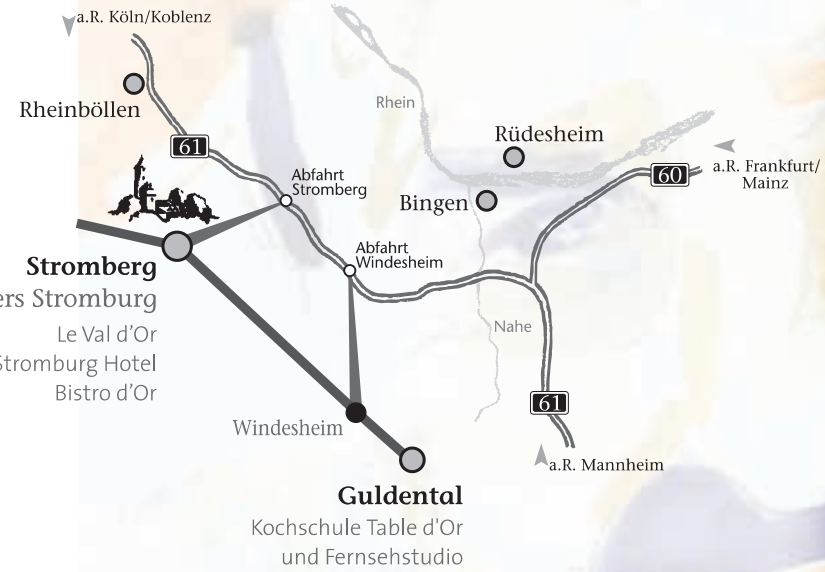
Wir danken

für hervorragende Leistungen, pionniermäßige Innovationsbereitschaft und so viel Herzblut in der Umsetzung:

allmilmö www.allmilmoe.de
INSTA www.insta.de
BENHUR www.benhur.de
WALTER KNOLL www.walterknoll.de
BLANCO www.blanco.de
KWC www.kwc.de
NATURSTEINE Bussmer & Orben www.bussmer-orben.de
LG Life's Good www.lg.com
CIBEK technology + trading GmbH www.cibek.de
LUTHER www.schreinerei-luther.de
3dgroup.at www.3dgroup.at
Miele www.miele.de
Fraunhofer Heinrich-Hertz-Institut www.hhi.fraunhofer.de
MOBOTIX www.mobotix.com
JörgGehles Innenarchitekt Architekt Design www.gehles-holz-design.de
GIRA www.gira.de
msn http://de.msn.com
GUTMANN www.gutmann-exklusiv.de
REVOX www.revox.de
www.ulihack.com
Rolf Steffen Elektrotechnik www.steffen-elektrotechnik.de
HANSA www.hansa.de
tci www.tci.de
hp www.hp.com
YC QUADRAT www.ycquadrat.de
imhof www.imhof-malerei.de

So finden Sie uns

Autobahn Köln-Ludwigshafen A61, Ausfahrt Guldental/Windesheim, in Windesheim nach Bahnübergang links nach Guldental



Stromberg
Johann Lafers Stromburg
Le Val d'Or
Stromburg Hotel
Bistro d'Or

Guldental
Kochschule Table d'Or
und Fernsehstudio

LAFER TABLE D'OR

Johann Lafers Table d'Or GmbH • Hauptstraße 3 • 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07-94 95-0 • Fax: 0 67 07-94 95-45
www.johannlafer.de • e-mail: tabledor@johannlafer.de