

Lars Gantzer: Gute Küche beginnt bei der Herkunft

07.09.2026, 13:10 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Lars Gantzer*



Lars Gantzer ist deutscher Profi- und Spitzenkoch sowie Foodexperte

Lars Gantzer will wissen, woher die Lebensmittel kommen, mit denen er kocht. Wie werden sie hergestellt? Welche Wege haben sie hinter sich? Und wer steht dahinter? Der deutsche Koch und Foodexperte arbeitet deshalb gezielt mit kleinen Manufakturen und Produzenten zusammen. Viele seiner Zutaten stammen aus Franken, darunter Mehl, Schweinefleisch, Wagyu-Rind, Gemüse und Gewürze.

Ein Bio-Siegel oder eine regionale Herkunft allein reichen ihm für die Auswahl nicht aus. Gantzer beschäftigt sich auch mit den Produktionsbedingungen und Lieferwegen. Entscheidend ist für ihn, dass neben der Qualität auch die Herstellung überzeugt.

„Ich arbeite nur mit Produkten und Lebensmitteln, bei denen ich die Qualität und die Produktionswege hinterfragt und geprüft habe und bei denen alles passt“, sagt Gantzer.

Den Produzenten eine Bühne geben

Viele der ausgewählten Lebensmittel sind nur in begrenzten Mengen verfügbar. Sie stammen von Betrieben, die auf handwerkliche Herstellung statt auf industrielle Massenproduktion setzen. Ihre Arbeit prägt auch Gantzers Tätigkeit als Food- und Gastro-Consultant und seine Auftritte beim Showkochen.

Auf Branchenveranstaltungen wie der Intergastra, Internorga, HOGA oder der Grünen Woche in Berlin geht es ihm deshalb auch um die Menschen hinter den Zutaten. Er stellt die Manufakturen vor, mit denen er zusammenarbeitet, und vermittelt, was ihre Produkte und deren Herstellung auszeichnet.

Einige dieser Produzenten sind ebenso wie Gantzer mit freakstotable e.V. verbunden. Der Verein setzt sich dafür ein, Wissen über Lebensmittel als Kulturgut zu erhalten und weiterzugeben.

Auch Messer und Kochjacken gehören dazu

Bei den Lebensmitteln hört Gantzers Interesse an Herkunft und Herstellung nicht auf. Auch bei Arbeitsmitteln und

Ausstattung schaut er genauer hin: Wo wird ein Messer gefertigt? Gibt es einen passenden Hersteller in Deutschland? Woher kommt die Baumwolle einer Kochjacke und wo wird sie verarbeitet?

Für ihn gehören solche Überlegungen zum Küchenalltag dazu. Dabei schaut er über den Einkaufspreis hinaus auf Materialien, Herstellung und Transportwege. Dass seine Auswahl häufig teurer ist, nimmt er bewusst in Kauf.

Gantzer versteht diesen Ansatz als einen Prozess, bei dem viele einzelne Entscheidungen zusammenkommen. „Das sind die ersten Schritte in die richtige Richtung“, sagt er. Sein Ziel ist es, damit zu einer nachhaltigeren Gastronomie beizutragen.

Ob bei der Auswahl von Fleisch und Gemüse oder beim Kauf einer Kochjacke: Gantzer möchte nachvollziehen können, wofür er sich entscheidet. Mit jedem Einkauf wählt er auch die Betriebe und Herstellungsweisen aus, die er mit seiner Arbeit unterstützt.

Lars Gantzer

Adolf-Scherzer-Str. 1a
91413 Neustadt an der Aisch
Deutschland

LarsGantzer

www.larsgantzer.com

Portrait

Lars Gantzer ist deutscher Profi- und Spitzenkoch sowie Foodexperte. Neben seiner Arbeit in der Küche berät er Unternehmen im Bereich Food- und Gastro-Consulting und entwickelt gastronomische Konzepte. Als Show- und Bühnenkoch ist er auf großen Fachmessen und Veranstaltungen präsent.

Gantzer arbeitet eng mit ausgewählten Manufakturen und Produzenten zusammen und ist Mitglied bei Freaks to Table. Darüber hinaus engagiert er sich als Jugendwart im Landesverband der Köche Bayern für den gastronomischen Nachwuchs.

News-ID: 1322154 • Views: 158 (Stand: 22.09.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1322154/Lars-Gantzer-Gute-Kueche-beginnt-bei-der-Herkunft.html>