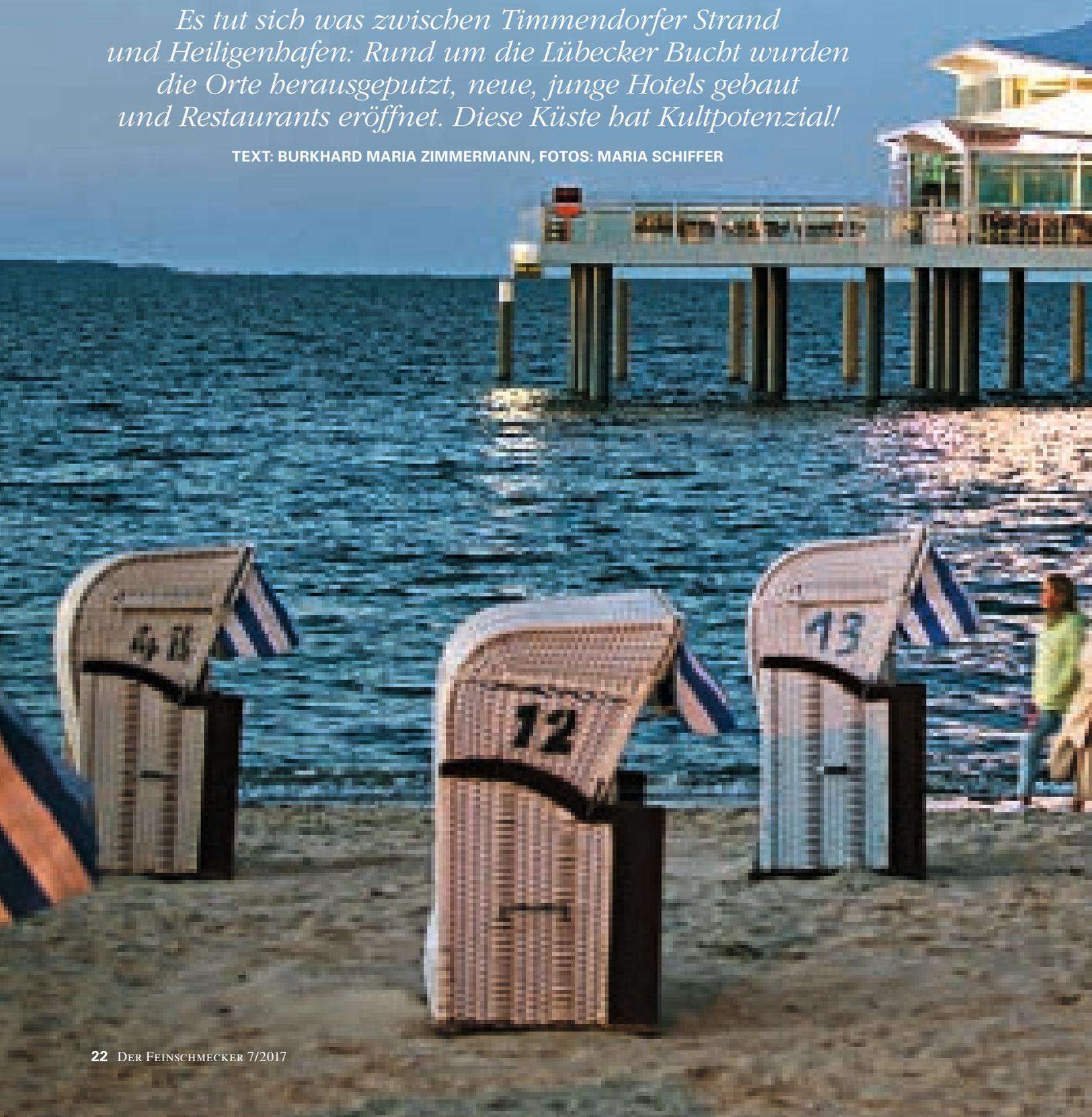


# COMEBACK

*Es tut sich was zwischen Timmendorfer Strand und Heiligenhafen: Rund um die Lübecker Bucht wurden die Orte herausgeputzt, neue, junge Hotels gebaut und Restaurants eröffnet. Diese Küste hat Kultpotenzial!*

TEXT: BURKHARD MARIA ZIMMERMANN, FOTOS: MARIA SCHIFFER



# DER OSTSEE



Niendorfs neues **HIGHLIGHT**:  
das Teehaus mit Pagodendach  
an der Seebrücke

# GLAMOUR

*von der Decke bis zum Teller*





In der „ORANGERIE“ wird moderne Klassik zelebriert – vom Service (links) und von der Küche:  
Zitronencreme mit Waldmeister-Gin-Gelee und Erdbeer-Balsamico-Eis

# SUSHI?

*Na klar! Es muss ja nicht immer Ostseedorsch sein*



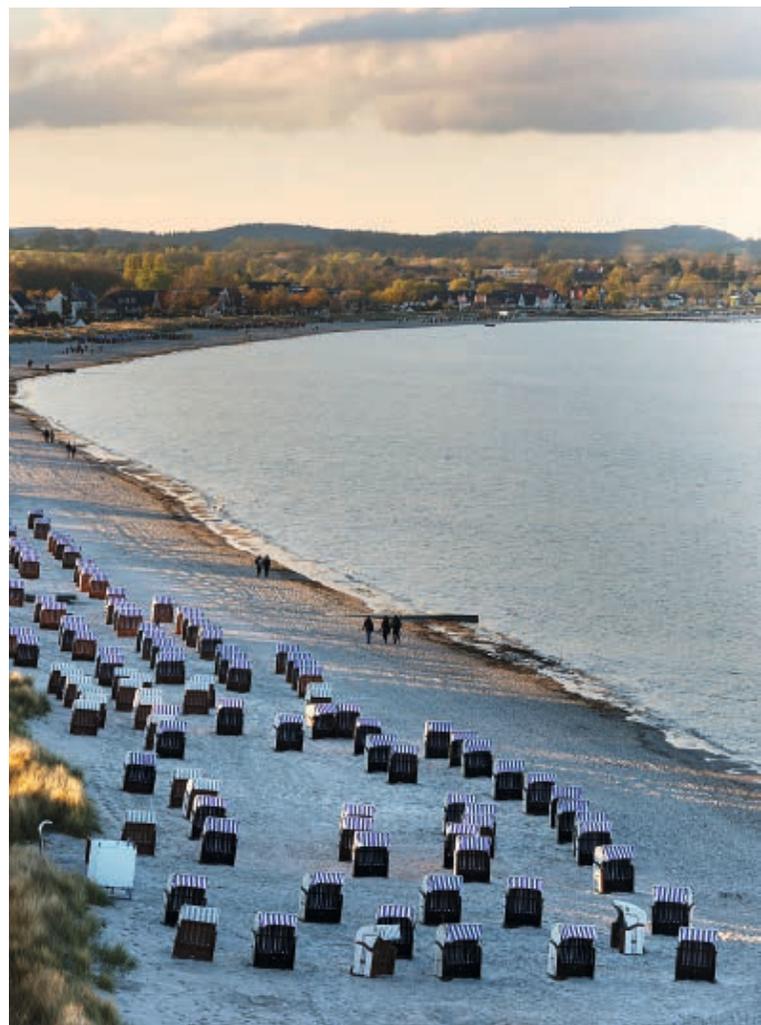


So kunstvoll geht Sushi im „**HORIZONT**“ in Timmendorfer Strand – mit Nussbutter-Espuma (linke Seite). Strandlounge und Spareribs im neuen „**BEACH MOTEL**“ in Heiligenhafen (oben). Beste Aussicht von der „Roof Bar“ im Scharbeutzer Hotel „**BAYSIDE**“ (unten links), bunte Ferienhäuser in Heiligenhafen (unten rechts)





Bei Lutz Niemann (o. I.) gibt es in der „ORANGERIE“ in Timmendorfer Strand die große Oper, auf Wunsch in der Suite: confierter und gebeizter Bachsaibling mit Imperial-Kaviar, Gurke und Sauerrahm (o. r.). „Scholle Müllerin“ wird im „HORIZONT“ mit Salzzitrone neu interpretiert (u. I.). Unten rechts: der Strand von SCHARBEUTZ



**D**ie Strahlen der untergehenden Sonne fallen flach durch die Fenster, als der Service in der „Orangerie“ den Aperitif serviert. Das Restaurant, dessen Namen den Prunk vergangener Zeiten beschwört, ist das Glanzstück des „Maritim Seehotels“ an der Uferpromenade in Timmendorfer Strand. Das Haus wurde 1969 erbaut, manche Räume scheinen mit ihrer dunklen Täfelung noch den Geist der Bonner Republik zu atmen. Während die Hotelzimmer ernste Gediegenheit ausstrahlen, trifft das warme Abendlicht im Restaurant auf eine elegant wirkende Ruhe: In der weißen Holzverkleidung sind goldfarbene Kassetten abgesetzt, der Kronleuchter scheint unter der Decke zu schweben und verströmt bernsteinfarbenes Licht. Gesprächsfetzen füllen den Raum, leises Lachen, das Klingen von Gläsern – eine heitere Kulisse für die beste Küche in der Lübecker Bucht. Schwelgereien werden hier aufgetischt wie der Atlantik-Steinbutt, auf den Punkt gebraten, auf ihm ein dunkles Bällchen aus Morchelkompott mit nussig-eleganter Note, zum Heidespargel eine Sauce béarnaise mit den vielschichtigen Aromen frischer Kräuter.

Lutz Niemann sorgt seit 1990 dafür, dass hier große Küche geboten wird, auf klassischer Basis, aber mit einer eigenen Handschrift. Herrlich frisch zum Abschluss ist eine Zitronencreme, eingefasst in eine zitronenförmige, leuchtend gelbe Zuckerhülle, wie eine Frucht aus hauchdünner, zerbrechlicher Süße. Dazu gibt Niemann einen großen Tupfer aus grünem Gin-Gelee und Eis von Erdbeere und Balsamico. „Timmendorf steht für die Tradition der Ostseeküste“, sagt der 57-Jährige, „viele Gäste kommen seit Jahrzehnten hierher und schätzen das Vertraute. Manche Menschen finden, wir seien elitär, aber davon lässt sich hier niemand beirren.“ Er lächelt verschmitzt: „Ich wehre mich auch nicht dagegen.“

In Niemanns „Orangerie“ sind an diesem Abend alle Tische belegt, und auch in den anderen Hotels und Restaurants der Küste sieht man: Es läuft wieder gut für die westliche Ostsee. Das war nicht immer so. In den Siebzigern wurden viele unansehnliche Schlafklötze hochgezogen, lange Zeit waren sie gut gefüllt – bis 1989 die Mauer fiel und die Westdeutschen sich angucken wollten, was der Sozialismus so von der alten Bäderarchitektur übrig gelassen hatte. Um Gäste zurückzugewinnen, mussten die Gemeinden westlich von Travemünde sich besser verkaufen, und das haben sie getan. Seit Jahren wird in Strandpromenaden, Parks und Bäder investiert, gleichzeitig verstehen sich einige neue Hotels wie das „Weissenhaus Grand Village“ in Wangels als Spezialisten für ein wieder erwachtes Bedürfnis nach Luxus.

## SEAFOOD

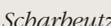
*An der Ostsee isst man Fisch. Wo? Hier!*

### 1 Kreativ: „Horizont“



*Timmendorfer Strand*

### 2 Edel: „DiVa“



*Scharbeutz*

### 3 Rustikal: „Fisherman's“ \*

*Hemmelsdorfer See*

*Näheres und mehr Adressen  
im Info-Guide (Seite 146)*

# TIMMENDORFER STRAND

*Hier schätzt man die Tradition und kann doch was Neues probieren: Die „Scholle Müllerin Art“ ist kaum wiederzuerkennen*

Timmendorfer Strand hat sich im Ortsteil Niendorf auf der Seebrücke sogar ein neues Wahrzeichen gegönnt: ein asiatisch inspiriertes Teehaus mit pagodenähnlichen Dächern, die in der Dunkelheit angestrahlt werden, als würden sie von innen leuchten. Ein großer Teil des Bodens besteht aus Glasplatten mit Durchblick in die Ostsee. Während der Saison kann man von Glück reden, wenn man abends ohne Reservierung einen Tisch bekommt. Vielleicht möchten einige dann künftig auch in das Restaurant von Til Schweigers neuem „Barefoot Hotel“ ausweichen, das hier im Sommer eröffnet – im Stil der amerikanischen Hamptons, dem Naherholungsgebiet der New Yorker auf Long Island – mit viel hellem Holz, weißem Stoff und einem entspannten Grundgefühl. All diese Investitionen kamen zur rechten Zeit, schließlich fallen einige Lieblingziele der Deutschen bis auf Weiteres weg: Die Türkei ist vielen Reisenden zu unsicher, genau wie Marokko, Tunesien und Ägypten. So entdecken sie nun die Ostsee wieder, und sie hat sich vorbereitet.

Doch geht es hier heute anders zu, als mancher das vielleicht aus Kindertagen in Erinnerung hat mit Sandburg vor dem Strandkorb und eleganten Badegästen im glamourösen Travemünde. Die Orte haben sich verändert und mit ihnen die Restaurants. „Wir erleben eine Verjüngung, die Gäste wollen unkomplizierter essen“, sagt Lutz Niemann: „Das spürt man auch im Verhältnis zwischen Gast und Personal, man kann heute lockerer miteinander reden. Was sich nicht geändert hat, ist der Anspruch. Die Gäste legen weiterhin Wert auf gute Zutaten und gute Zubereitung.“

**E**rfüllt werden solche Wünsche auch im familiengeführten „Strandhotel Fontana“, einen größeren Steinwurf vom „Maritim Seehotel“ entfernt an der Strandallee, wo der Junior Sebastian Hamster vor Kurzem das Restaurant „Horizont“ eröffnet hat. Der Umbau des Hotels wurde im März dieses Jahres abgeschlossen. An das klassische Haupthaus gliedert sich jetzt ein sehr schickes neues Nebengebäude mit fünf Zimmern an, das in seinem modernen Bäderstil mit hohen Decken und bodentiefen Fenstern wirkt, als hätte es schon immer dort gestanden. Verbunden sind die beiden strahlend weißen Elemente durch einen hellen Trakt mit Glaswänden auf beiden Seiten; rechts von der Rezeption führt der Gang zu einer gemütlichen Lobby mit Kamin und schweren Sesseln. Ganz anders das Ambiente im Restaurant „Horizont“: Die grauen Stühle mit elegant geschwungenen Linien wirken trotz der

## COFFEE TO STAY

*Hier gibt es Kaffee,  
Kuchen und viel zu sehen*

### ① Café Strandvilla am Hafen

*Timmendorfer Strand*

### ② Café Wichtig

*Scharbeutz*

### ③ Kaffeefreunde

*Neustadt-Pelzerbaken*

*Näheres und mehr Adressen  
im Info-Guide (Seite 146)*

Polsterung leicht und fast grazil, von der Decke fällt weiches indirektes Licht wie ein umlaufendes Band. Ein feingliedriger japanisch anmutender Paravent aus schwarzen Stäben in einem großen dunklen Rahmen trennt den Gästebereich von der Tür zur Terrasse.

Japan und seine Küche waren für Sebastian Hamesters Entwicklung prägend: Nach seiner Ausbildung im Hamburger Hotel „Stüllberg“ verbrachte er 2013 drei Monate in Los Angeles, um bei Toshi Sugiura zu lernen, wie man richtiges Sushi macht. „Das japanische Sushi ist sehr traditionell und reduziert“, sagt der 35-Jährige, dessen Stimme jünger klingt, als die silbergrauen Haare ihn wirken lassen, „beim kalifornischen Sushi wird auch mit Frittiertem gearbeitet, dazu kommen Saucen und unterschiedliche Texturen.“

Auf dieser Grundlage kreierte Hamester Eigenes – und demontiert dabei zum Beispiel eine „Scholle Müllerin Art“: „Die Scholle wird filetiert und eingerollt in eine Farce und ein Tramezzini-Brot“, erklärt der Koch: „Diese Rolle wird gebraten, den Rest des Gerichtes baue ich neu zusammen.“ Dafür gibt er Magermilchpulver in Nussbutter und lässt die Molke karamellisieren, bereitet aus Petersilienwurzeln ein Püree und färbt es mit Petersilienblättern grün ein. Die gewürfelten Kartoffeln werden in Nussbutter confiert, dazu kommt die Schale einer Salzzitrone. Ihren Auftritt hat die Scholle dann in Gestalt von zwei unterschiedlich langen, schräg angeschnittenen Zylindern, ihre Hülle hat eine feine Knusprigkeit, die Süße der Molke geht mit der Petersilie eine spannende Liaison ein.

Der Junior hat sich im „Horizont“ vor allem dem Fisch verschrieben, auf moderne Art. Aber bekommt man heute überhaupt noch guten Ostseefisch? Gut mag er sein, doch die Fischer können bloß fangen, was das Meer hergibt, und das macht die Sache etwas unbeständig: Bestimmte Mengen können sie nicht garantieren. „Mich beliefert die Fischmanufaktur Deutsche See“, sagt Hamester, „oder Rungis Express, die importieren direkt aus Frankreich. Beide bieten sehr gute Qualität und haben verlässliche Mengen – es ist enttäuschend, wenn man einen Kabeljau auf der Karte hat und muss dem Gast sagen, der sei leider aus.“

Es tut sich also etwas in Timmendorfer Strand, auch wenn der Ort ein wenig in seinem eigenen Erfolg gefangen ist: Die meisten Flächen sind bebaut, viel Platz für Neues ist da nicht. Da haben Gemeinden wie das benachbarte Scharbeutz mehr Glück. Bis vor einigen Jahren war der Ort recht unansehnlich; an der Uferpromenade stand etwa seit den späten Achtzigern ein Wellenbad leer und verfiel.

Das exklusive Wellnesshotel „Gran BelVeder“ legte den Grundstein für den Aufschwung des Ortes, und es setzt bis heute auch

kulinarische Maßstäbe: Das Gourmet-Separée „DiVa“ ist die Top-Adresse. Später kam das Wellenbad weg und ein zweites anspruchsvolles Hotel dorthin: das „Bayside“, mit moderner Fassade, großen Fenstern, elegant geschmiedeten Balkongeländern und einer *rooftop bar* mit Blick über die Ostsee.

Auch Scharbeutz hat jetzt eine Filiale von „Gosch“, ein quirliger Treffpunkt mit verlässlicher Gastronomie. Nur ein paar Schritte weiter steht das „Café Wichtig“, eine Dependence des gleichnamigen Hauses in Timmendorfer Strand. Jenes Stammhaus hieß mal „Engels Eck“, bevor es selbstironisch die Bezeichnung offiziell machte, die ihm eine große Boulevardzeitung angehängt hatte. In Scharbeutz hat man ein hübsches Bauwerk an die Uferpromenade gesetzt, flach mit zwei großen Fensterfronten, dazu direkt am Strand eine „Beach Lounge“ für den Sundowner im Abendrot. Die Karte ist volksnah mit soliden Gerichten wie Matjesfilet mit Bratkartoffeln oder Hamburger Pannfisch. Nicht wenige Gäste geben sich etwas distinguierter – sie kommen mit kalbsgroßen pudelähnlichen Hunden ins Café und lassen sich schon nachmittags die erste Flasche Champagner im Eiskübel auf den Tisch stellen. Ist auch das vielleicht ironisch gemeint? Man erkennt es nicht immer.

Wenige Kilometer weiter herrscht ein völlig anderes Flair. Wer die Autobahn meidet, fährt von Scharbeutz nach Norden durch hübsche Dörfchen: Gutshöfe mit Fachwerkhäusern, schattige Alleen, grüne Felder, auf denen Windräder träge ihre Flügel drehen. Nach einer Viertelstunde nähert man sich Pelzerhaken, es wird von Reisenden regelmäßig übersehen. „Die meisten Geschäfte und Hotels sind erst in den letzten Jahren entstanden“, sagt Marcus Meier, der hier das Café „Kaffeefreunde“ betreibt: „Der Ort ist ruhig, das ist für Reisende mit Kindern optimal. Und Pelzerhaken hat den einzigen Südstrand an der deutschen Ostseeküste.“

Auf dem Sweatshirt des 48-Jährigen steht das lateinische Motto *ratio et cor*, Vernunft und Herz – ein gutes Motto für einen Gastrologen. Den Stil seines Cafés bestimmen geradlinige dunkle Möbel und entspannte Loungemusik, in einer Glasvitrine auf dem Tresen stehen Torten. „Die Qualität ist mir sehr wichtig“, sagt Meier, „der Kaffee aus der Rösterei Maya in Hamburg besteht nur aus mexikanischen Arabica-Bohnen von Bioplantagen, und meine Croissants werden aus Frankreich importiert, die sind viel zarter und leichter

# SCHARBEUTZ

*Manche Gäste im „Café Wichtig“ versuchen, mit dem Champagnerkübel Sylter Attitüde zu inszenieren. Oder ist das doch nur Ironie?*

Maritime Deko, bunte Stühle und die Farben des Meeres herrschen in der Bar des „BEACH MOTELS“ in Heiligenhafen vor – dazu gekalktes Holz. Die jungen Gäste nehmen den Tag einfach, wie er kommt. Aber das haben auch schon ihre Eltern so gemacht





Die Fischbrötchen im „FISCHHUS“ haben originelle Namen: etwa „Zwiebel ohne Grätel“ (l.) mit Bismarckhering. Das Lokal gehört OLIVER SINNER (r.), der maßgeblich zum Grömitzer Aufschwung beiträgt



## GRÖMITZ

*Hier müssen die Strandkörbe nicht gedreht werden, denn die Sonne kommt am Meer den ganzen Tag von vorn*

als die deutschen Buttercroissants.“ Der Espresso kommt mit hohem Druck aus einer Premium-Siebträgermaschine von Cimbali, auf die ist Meier stolz: „So einen Geschmack kriegt man mit einem Automaten niemals hin.“ Vielleicht muss er bald ein paar Bohnen mehr bestellen: In den nächsten Monaten macht in Pelzerhaken das „Strandkind“ auf, ein Hotel aus Holz, in dem Nachhaltigkeit und Recycling eine große Rolle spielen sollen. Ein Dorf wird wach.

Von Pelzerhaken ist es nur eine kurze Fahrt bis Grömitz, mit rund 1,3 Millionen Übernachtungen jährlich einer der beliebtesten Urlaubsorte in Deutschland. Nicht weit vom Aufgang zur Seebrücke wurde jüngst das Freizeitbad „Grömitzer Welle“ umfassend saniert – nach dem übermütigen Gekreische von Kindern zu urteilen, das nach draußen dringt, kommt das Ergebnis gut an. Daneben steht eine Strandlounge, etwas weiter ein strenger Quader mit dem Schriftzug „Florida“, dessen Wände nur aus großen Fenstern zu bestehen scheinen. Drinnen befindet sich ein tantenhaftes Café mit

gelben Vorhängen, grünen Polstersesseln und Plastikblumen in absurd leuchtenden Farben, die kein Instagram-Filter dieser Welt abtönen kann. So findet sich in Grömitz ein sympathischer Querschnitt der Gesellschaft: Ältere Paare schlendern die Promenade entlang, Kinder mit Schwimmflügeln buddeln im Sand und wehren sich gegen elterliche Sonnencremevorsorge; man hört verschiedene Dialekte, oft von Rhein und Ruhr. Dazwischen laufen die Möwen unheimlich Patrouille, irgendwem muss doch mal was runterfallen.

Dabei hätten sie die besten Chancen vielleicht vor dem „Fischhus“, einem großen Neubau aus hellem Holz. Rechts vom Eingang, bildet sich meist eine Schlange vor dem Fenster, aus dem Fischbrötchen mit so originellen Namen verkauft werden wie „Zwiebel ohne Grätel“ (Bismarckhering mit roten Zwiebeln), „Lachslümmel“ (Lachsfilet) und „Herr D’Heringe“ (Heringsfilet mit Shiso-Kresse). Das Lokal gehört Oliver Sinner, einem der Investoren, die für die Gastronomie von Grömitz besonders wichtig sind. Er ist hier aufgewachsen und gehörte Mitte der Neunziger zu den Gründern der Hamburger Internetagentur SinnerSchrader. 1999 ging das Unternehmen an die Börse, drei Jahre später verkaufte Sinner und schied als mehrfacher Millionär aus. Heute betreibt der 48-Jährige in

einem Gründerzeithaus das klassisch gestaltete kleine Hotel „Seemöwe“, das mit viel Flair und dem Charme eines sehr komfortablen, persönlich geführten Gästehauses besticht. Außerdem besitzt er neben dem „Fischhus“ noch zwei Restaurants: das „501 Bar & Grill“ an der Bundesstraße 501 und das „Steakhus“ in der Ortsmitte. Alle drei Häuser sind geprägt von kundenorientiertem Pragmatismus – übersichtliche Karten, erstklassige Zutaten, kein Firlefanz.

Sinner trägt weißes Polohemd und ist leicht gebräunt, der perfekte Botschafter des Urlaubsgefühls. „Im ‚Steakhus‘“, erzählt er, „verbrauche ich im Jahr gut 15 Tonnen Rindfleisch aus Argentinien. Da kostet das Kilo drei Euro mehr als in Uruguay oder in Brasilien, aber das ist es mir wert. Die Rinder laufen in Argentinien frei herum, die kriegen nur zweimal im Leben einen Menschen zu sehen, am Anfang und am Ende. Dazwischen ernähren sie sich in der Natur von mehr als 200 Grassorten. In Uruguay sind das nicht halb so viele, das schmeckt man einfach.“ Auch Sinner spürt, dass mehr Urlauber kommen, die Konkurrenz des Ostens sieht er gelassen. „Ab 1989 war Mecklenburg-Vorpommern wahnsinnig angesagt – und nach drei Jahren kamen sie alle wieder hierher“, erzählt er und setzt seine Brille auf. Das tut er gern, wenn er etwas sagt, das ihm wichtig ist: „Das Essen ist dort okay, aber der Service ist oft schlecht. Ich bin da unlängst mit meiner Frau in ein Restaurant gegangen, es war halb acht, und die Kellnerin sagte total unfreundlich: ‚Sie wissen hoffentlich, dass wir um acht schließen.‘ Darauf sagte ich: ‚Um diese Zeit machen in Spanien die Restaurants erst auf!‘ Und sie: ‚Wir sind aber nicht in Spanien.‘ Das war kein bisschen humorig, das war einfach nur rüde.“ Brille wieder runter.

Warum Grömitz zu den beliebtesten deutschen Urlaubszielen gehört? Brille rauf: „Die Strandkörbe haben den ganzen Tag die Sonne

**Ein paar Feriendomizile und Sandstrand: HEILIGENHAFEN ist der Ort im Norden, der nicht mehr sein will, als er ist. Nämlich ein ursprüngliches, entspanntes Urlaubsziel**



## NEUE HOTELS Über diese Häuser spricht man an der Küste

### 1 Beach Motel

Heiligenhafen

### 2 Strandhotel Fontana



Timmendorfer Strand

### 3 Barefoot Hotel

Niendorf

Näheres und mehr Adressen  
im Info-Guide (Seite 146)

ne von vorn – man braucht sie nicht auf die Sonne auszurichten wie an anderen Stränden. Außerdem kommt meistens der Wind von Nordost, das drückt das Wasser mit den Algen und Quallen in die Bucht, an Grömitz vorbei. Darum ist es hier immer sauber.“

Aber die sauberste und vielleicht überhaupt superste Gegend liegt noch weiter nördlich, auf der Halbinsel Graswarder in Heiligenhafen. Sie bildet ein Naturschutzgebiet mit einer Größe von 230 Hektar und lang gestreckten Nehrungen, hier haben Stranddisteln, Austernfischer und Graugänse ihre Ruhe. Der Mensch darf aber von oben auf die ungestörte Natur schauen, von einem Aussichtsturm, den der Nabu dort errichtet hat, der Naturschutzbund Deutschland, es ist nur ein kleiner Spaziergang vom Festland aus. Auf dem Rückweg hat man vielleicht Appetit gekriegt, und so trifft es sich gut, dass man am neuen „Beach Motel“ vorbeikommt und dort im „Holyharbour“ einkehren kann. Der Gast wird geduzt, auf der Karte steht gegrillter Pak-Choi mit Buttermilch-Kefir-Dressing oder Biolachssteak, dazu wählt man vielleicht einen Maiskolben mit kanadischem Ahornsirup, alles frisch und schlicht.

Das Ambiente des „Beach Motels“ bestimmen gekälktes Holz und Möbel mit hellen Bezügen, in den Regalen der Lobby liegen Bildbände zu Architektur und Design, in den schweren Ledersesseln sitzen abends junge Menschen aus allen Altersgruppen: Eine Frau um die 40 hat sich unter einer Decke eingekuschelt und wischt bei einem Glas Wein auf ihrem Tablet herum, ein Vater in verwaschenem T-Shirt liest seiner Tochter zum wahrscheinlich zweimillionsten Mal dieselbe Geschichte vor, irgendwas mit einem Löwen und einem Fuchs, aber mit einer unbeirrbar Kraft, als würde er all das zum ersten Mal erzählen und wirklich so meinen. Draußen auf der Veranda fläzen sich Teenager in die bunten Sitzsäcke und lachen in einer Lautstärke, für die sie sich vor jeder Großstadtkneipe eine Schimpftirade der Nachbarn einfangen würden. Hier ist aber keine Großstadt, hier sind nur ein paar Hotels und ein paar Jachten und das Meer und der Himmel. Ihre Eltern waren als Kinder schon hier, sie hatten ihnen gesagt, wie schön die Ostsee ist. Aber da kann man sich ja den Mund fresselig reden. Man muss es selbst spüren. 

**Weitere Tipps von Burkhard Maria Zimmermann auf der folgenden Doppelseite**



# 1

## WEISSENHAUS GRAND VILLAGE RESORT & SPA: *Strandferien de luxe*

Der Glamour ist zurück! Deutschlands exklusivstes Küstenresort und unser FEINSCHMECKER-„Hotel des Jahres“ 2016 in Wangels ist ein Hideaway der Extraklasse. Restaurierte historische Gebäude bieten elegante Zimmer und Suiten, manche auch im urbanen Country-Stil. Die Anlage ist luxuriös weitläufig. Es gibt eine schöne Schlosstherme mit sehr gutem Spa-Angebot, eine Kochschule, ein hübsches Hofcafé fürs Frühstück und mehrere Restaurants, darunter das hervorragende „Courtier“ für *fine dining* und das „Boots- haus“ direkt am Ostseestrand für den legeren Genuss.

### EXTRATOUREN

# OSTSEE

*Konzerte, Kuchen und eine Bar mit  
Ausblick: Weitere Tipps von  
unserem Autor, exklusiv recherchiert*

# 2

## SCHLESWIG-HOLSTEIN MUSIK FESTIVAL: *Kultur im Norden*

Das Festival ist längst ein Pflichttermin für Musikfans von Sylt bis zum Bodensee: Vom 1. Juli bis zum 27. August locken 193 Konzerte an 63 Orten und 107 Spielstätten mit Klassik, Jazz und Populärem, von Chopin und Debussy bis zu Percussion-Events und Ulrich Tukur & die Rhythmus Boys (Foto). Im Mittelpunkt steht dieses Jahr der Komponist Maurice Ravel, im Rahmen des Solisten- porträts stellt sich der israelische Mandolinenvirtuose Avi Avital vor. Beliebte Highlights sind die Musikfeste auf dem Lande mit zauber- haften Konzerterlebnissen in Scheunen, Schlossparks und Gärten an fünf Wochenenden. [www.shmf.de](http://www.shmf.de)



# 3

## FISCHEREIHOF HEMMELSDORF: *Gläserne Räucherei*

Direkt am Hemmelsdorfer See kann man zuschauen, wie die Fische aus dem Gewässer im Rauch veredelt werden, und sie im hauseigenen rustikalen „Fisherman’s“ gleich neben der gläsernen Räucherei auch probieren. Natürlich gibt es vieles aus dem Meer wie den Fischsteller mit Rotbarsch-, Dorsch- und Lachsfilet. An der Theke wird alles zum Mitnehmen verkauft und verpackt, das Dessert holt man sich hinterher im zugehörigen Eiscafé.



## 4 HANSEMUSEUM LÜBECK: *Historie 2.0*

Geschichtsinteressierte und Architekturliebhaber kommen in dem neuen Museum in der Lübecker Altstadt gleichermaßen auf ihre Kosten. Historische Ausgrabungen, eine mittelalterliche Klostermauer aus dem 14. Jahrhundert in Verbindung mit einem modernen Museumsneubau und zeitgenössischer Präsentation machen die Geschichte der Hanse im weltweit größten Museum dieser Art erlebbar. Tgl. 10-18 Uhr, Eintritt € 12,50. [www.hansemuseum.eu](http://www.hansemuseum.eu)

## CAFÉ STRANDVILLA: *Torte oder Flammkuchen*

Die liebevoll renovierte Gründerzeitvilla steht direkt am pittoresken Niendorfer Hafen. Im Sommer sitzt man auf der Terrasse, bei schlechtem Wetter in mehreren Räumen mit ländlich-maritimem Charme. Kuchen und Torten sind hausgemacht und gut, für den handfesteren Appetit gibt es Flammkuchen und kleine Gerichte, im Winter wärmen etliche warme Getränke mit Schuss. Nicht selten muss man auf einen Tisch warten, meist geht das allerdings recht zügig.

5



6 **ROOF BAR:** *Panorama zum Sundowner*  
Der Blick von der Dachterrasse des Hotels „Bayside“ in Scharbeutz geht weit über die Lübecker Bucht und die Scharbeutzer Dünenmeile, im Sommer von der dank Glaswänden windgeschützten Terrasse (Foto), von innen durch große Panoramafenster. Ein Außenfahrstuhl fährt direkt von der Strandallee hinauf. Ein perfekter Platz für einen Sundowner und ein romantischer Start in den Abend, den wir mit einem Dinner im Gourmetseparée „DiVa“ des benachbarten Hotels „Gran BelVeder“ krönen.



## TOP FIVE auf einen Blick

Die fünf besten Restaurants in der Region

### 1. Orangerie **FFFE**○

Lutz Niemans Bühne im „Maritim Seehotel“ in Timmendorfer Strand

### 2. Buddenbrooks **FFFO**○○

im „Grand Spa Resort A-Rosa“ in Lübeck-Travemünde (im Foto: Schokoladen-*gâteau*, Rhabarber, Himbeere & Joghurt)

### 3. Balthazar **FFFO**○○

im Hotel „Villa Mare“ an der Travemünder Strandpromenade

### 4. DiVa **FF**○○○○

im Hotel „Gran BelVederSpa & Golf Resort“, Scharbeutz

### 5. Horizont **FF**○○○○

im „Strandhotel Fontana“, Timmendorfer Strand