

**PAULANERS: DAS FREUNDLICHE WIRTSCHAUS.  
EIN STÜCK MÜNCHNER LEBENSART.**



Sechs Sorten Bier vom Fass, vier aus der Flasche: für alle Bierliebhaber gibt es hier das volle Programm und das passende Essen gleich dazu. Bereits seit November 2000 hat sich bei uns im hohen Norden ein Stück Münchner Lebensart etabliert. Im Paulaner's, dem freundlichen Wirtshaus in der Breiten Straße, wird das Leben genossen wie man es von den geselligen Bajowaren kennt. Neben dem breiten Angebot an Bier lässt einem die Speisekarte das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Aktuell steht das Sieben-Türme Gericht 2008 hoch im Kurs. Die geschmorte Kalbshaxe, vom Schleswig-Holsteiner Milchkalb auf frischem Marktgemüse mit Dunkelbiersauce und Sesamknödeln schmeckt nicht nur ausge-

zeichnet, sie ist auch typisch für die Speisen im Paulaner's. Neben süddeutschen Spezialitäten stehen auch immer norddeutsche Gerichte auf der Karte. Qualität ist bei allen Speisen die Grundlage des guten Geschmacks. Frische und regionale Produkte sind für Geschäftsführer Sven Janßen selbstverständlich.

„Beim Essen gehe ich keine Kompromisse ein, ich verkaufe Qualität und die kostet“ beteuert Janßen deutlich. Dennoch sind die Preise absolut fair. Das Sieben-Türme-Gericht ist für 15,50 Euro zu haben, absolut moderat für die schmeckbare Qualität. Daneben erfreuen sich die drei kulinarischen Thementage großer Beliebtheit. Montags ist Haxentag, dann stehen verschiedene Haxengerichte für 6,66 Euro auf der Kar-

te. Am Schnitzeldienstag sind sieben Variationen von Schnitzel im Angebot für 7,77 Euro und am Steak-Mittwoch gibt es Feines vom Rind. Jeden Tag zwischen 11 und 15 Uhr kann in der Mittagspause geschlemmt werden. Für 6,50 Euro gibt es einen Hauptgang mit Vorspeise oder Dessert - keine 4 Euro - ist ein Spaghettigericht zu haben. Sven Janßen kam vor acht Jahren eigentlich nach Lübeck, um das neue Gastronomieunternehmen nach vorne zu bringen. Doch in Lübeck braucht alles seine Zeit und so konnte er die Stadt gut kennen und lieben lernen. Nun will er nicht mehr weg. Seit dem letzten Jahr ist er alleiniger Inhaber des Gasthauses und freut sich über seine Entscheidung: „Ich fin-



de Lübeck genial! Man kann hier in Ruhe leben, trifft Freunde und Nachbarn auf der Straße und hat es nicht weit zum Wasser.“ Während Janßen von Lübeck schwärmt, zieht ein Wohlgeruch aus der Küche an uns vorbei. Die Haxe ist serviert, zubereitet vom Koch des Hauses, von Daniel Gülder. Er steht schon fast vier Jahre in der Küche des Paulaner's und beherrscht die norddeutsche wie die süddeutsche Küche mit all ihren köstlichen Facetten. Ab und an reist er dafür nach München und erkundet neue Rezepte, die er dann den Lübeckern servieren kann. Im Sommer übrigens auch draußen auf der Terrasse. Wir dürfen also gespannt sein. Ich empfehle bis dahin das Sieben-Türme-Gericht und ein schönes Helles dazu. Guten Appetit!



53° 52,4' N 10° 41,1' E:  
**DIE „MÖWE“ IST STARTKLAR.**



Frisch poliert und nach wie vor strahlend weiß liegt die „Möwe“ seit Anfang April wieder am Steg der Hansa Marina am Schuppen 6 mitten in Lübeck. Das Kajütomotorboot von BootCharter Lübeck startet in seine zweite Saison. „BootCharter Lübeck“ bietet das kleine Schiff zum Vermieten an - damit ein jeder (mit Sportbootführerschein) die Idylle auf der Trave genießen kann. Stress und Alltag hinter sich lassen, ein paar Stunden entspannen. Das geht mit der Mini-Yacht ganz vorzüglich. Die „Möwe“ ist übrigens das einzige Boot, das Sie mitten in der Hansestadt chartern können. „Das Boot ist ideal für Familien“, erzählt Wolfgang Seitz von BootCharter Lübeck, der die Kunden einweist und auch mal eine Runde mitfährt, um den Freizeitkapitänen ein paar Tricks und Kniffe

mit auf den Weg zu geben. Der Fahrerstand ist überdacht. Und wenn mal ein kleiner Schauer niederregnet, dann können die übrigen Besatzungsmitglieder in der Kajüte, Schutz vor dem Nass von oben suchen. Wer auf den Gewässern rund um Lübeck, auf dem Elbe-Lübeck-Kanal, auf der Trave (bis Hamberge) oder auch in Richtung Travemünde und Ostsee schippern möchten, ist mit der „Möwe“ bestens bedient... 25 PS hat der Suzuki-Außenbordmotor unter der Haube. „Damit schaffen wir locker 12 bis 13 Knoten.“ Mehr ist auch gar nicht nötig: Rund um die Lübecker Altstadt, auf der Trave und auch auf dem Kanal, gilt ein Tempolimit. Kontakt: BootCharter Lübeck, Tel. 0451 - 969 33 34, mobil 0171 - 831 53 65, E-Mail: info@bootcharter-luebeck.de

CULINARIUM.  
**MIT GENUSS DURCHS LEBEN.**

Mit dem Start in die Frühjahr- und Sommersaison hat das Culinarium für alle Feinschmecker in und um Lübeck wieder ein neues aktives Gourmetprogramm zusammengestellt. „Das Leben genießen“ ist das Credo des jungen Unternehmens und zwar in allen Bereichen. Ein Angebot für große Teile davon hat das Culinarium daher auch gleich in Petto. Wie wäre es mit einem Picknick? Das Culinarium besorgt die Lieferung an ein lauschiges Plätzchen Ihrer Wahl. Das Angebot gilt für Gruppen ab 20 Personen nach einer Fahrrad-, Wander-, Kanutour oder Kutschfahrt genauso wie für das frisch verliebte Pärchen. Ro-

mantik pur zum Verschenken oder selbst Genießen. Für maritime Genießer gibt es etwas ganz Besonderes. Wie wäre es mit einem Gruppen-Tagestörn mit der ganzen Belegschaft auf einem Zweimast-Segler bei der Kieler Woche oder Hanse-Sail mit feinen kulinarischen Bissen? Es sind noch Plätze frei! Kommen Sie an Bord des Culinariums und lassen Sie sich vom kulinarischen Angebot überraschen. das culinarium, Kanalstraße 78-80 Di-Fr. von 12:00 - 17:00 Uhr, Tel: 0173-2 33 75 73, www.das-culinarium.de. Übrigens: Di-Fr. ab 12:00 Mittagstisch ab 5 Euro, solange Vorrat reicht.




Gepflegtes, gemütliches Hotel mit 30 komfortabel ausgestattete Zimmern.  
Herrendamm 2-4 · 23556 Lübeck  
Tel.: 0451-43339

Große Auswahl an Steakvariationen  
Auch Tagungen und Familienfeiern  
Mit großem Kaffee- und Biergarten  
Kalkbrennerstr. 22 · Lübeck  
Tel.: 0451-594610 und  
Herrendamm 2-4 · Lübeck  
Tel.: 0451-43339

Griechisches Restaurant  
**Dionisos**

Besuchen Sie uns in unseren neuen, renovierten Räumen!  
Das Dionisos-Team wird Sie verwöhnen!

Lübeck, Mühlenstraße 65  
Tel.: 0451 / 7 02 02 09  
Mo – Sa 11.30 – 23.00 Uhr  
So 12.00 – 23.00 Uhr  
Großer, abgetrennter Raucherraum!  
Alle Gerichte auch außer Haus!  
Abgetrennter Raucherraum.



RISTORANTE  
**FLORENZ**  
LÜBECK

2008  
SLOW FOOD  
RISTORANTE ITALIANO

Küchenchef & Patron:  
Massimo Mugnai  
Reservierung:  
Große Burgstr. 46 - 23552 Lübeck  
Fon: 0451 - 76232 Fax: 0451 - 7073319  
e-mail: Ristorante-Florenz-zu-Luebeck@t-online.de  
www. Ristoranteflorenz.com




WIR HABEN TÄGLICH AB 11.30 UHR DURCHGEHEND WARME KÜCHE !

GASTHOF  
**Kalkgraben**  
REINFELD KARPFFEN A LA CARTE

**Neu Neu Neu**  
„leicht und grätenfrei“  
Karpfenfilet im Frühling  
Genießen Sie jetzt unsere Frühlings- und Sommerspeisekarte

- ✓ Holsteinküche
- ✓ Gesellschafften
- ✓ Partyservice

Hamburger Chaussee 50  
23858 Reinfeld  
Telefon: 04533 / 29 19  
Internet: www.kalkgraben.de  
- An der B75 bei Reinfeld zwischen Bad Oldesloe und Lübeck -

