

# Eröffnung Hotel Vier Jahreszeiten

## Modernes, maritimes Lebensgefühl in zentraler Lage

Das neu eröffnete Hotel Vier Jahreszeiten setzt auf zeitloses Ambiente und will sich als Treffpunkt in der Stadt etablieren.

Beim Betreten des Lübecker Vier Jahreszeiten Hotels stellt sich sofort ein besonderes Gefühl ein. Ein Gefühl von Sonne und Meer. Der dunkle Holzboden erinnert ein wenig an die Planken eines Schiffes. Drei Empfangstische bilden die Rezeption. Sie sind gläsern und dezent mit blauem Licht beleuchtet. Die wellige Oberfläche der Wand dahinter wirkt, als ob die Strömung des Meeres sie so geformt hätte. Genau wie Rippeln im Sand.

Ein Ort zum Verweilen und Entdecken. Vielleicht bei einem kühlen Bier oder duftenden Café. „Unsere Gäste sollen erst einmal ihr Gepäck ablegen und in Ruhe ankommen“, sagt Astrid Kantim, Hoteldirektorin des Vier Jahreszeiten Hotels. Alles andere hat erstmal Zeit.

Sie und ihr Team waren von Anfang an in die Planung des Hotels involviert. Schnell war allen klar, in welche Richtung es gehen würde. Modern sollte das Hotel werden, norddeutsch und maritim, aber auch zum Wohlfühlen für die ganze Familie. Dies unter einem Hut zu bekommen, war eine große Herausforderung. Die Lösung war schnell gefunden: Offene, lichtdurchflutete Räume und ein klares, zeitloses Design.

„Dieses Konzept haben wir konsequent im ganzen Haus umgesetzt und auf unnötige Trennwände verzichtet“, so Astrid Kantim. Von der Rezeption im Erdgeschoss über die einzelnen Zimmer und Suiten bis hin zum Restaurant auf dem Dach des Hotels – Transparenz, Helligkeit und eine großzügige Gestaltung dominieren das Gesamtbild. Passend dazu: der gläserne Aufzug, der bis in den achten Stock führt. Dort wartet auf alle Lübecker und Hotelgäste ein absoluter Höhepunkt: die Bar und das Restaurant „Highlight“.

In stilvollem Ambiente haben Gäste einen einzigartigen Ausblick über die gesamte Stadt. Ob ausgiebiges Frühstück, ein leichter Snack am Mittag oder romantisches Abendessen bei Kerzenschein: Im „Highlight“ können sich Gäste den ganzen Tag von einer jungen, frechen Küche verwöhnen lassen. *bju*

### Hotel Vier Jahreszeiten Lübeck

Bei der Lohmühle 27  
23554 Lübeck

Tel.: 0451 / 48 05 30  
Fax: 0451 / 48 05 38 88  
www.vierjahreszeiten-luebeck.de



Schlichte Eleganz und ein klares Design: Das Hotel Vier Jahreszeiten Lübeck an der Lohmühle bei Nacht gesehen.

Fotos: VA (4), Brümmer (1), Neelsen (1)

**J&G**  
INGENIEURBÜRO  
Jessen & Girma  
ING.-BÜRO FÜR BAUWESEN, BERATENDE INGENIEURE  
PROJEKTENTWICKLUNG – PROJEKTSTEUERUNG  
BAUBERATUNG – BAULEITUNG – SIGEKO  
BAUSCHADENBEARBEITUNG – SANIERUNG  
www.jig-bauen.de · Tel.: 030 2140880

**Henseling**  
Fenster  
Innenausbau  
Treppen  
Sanierung  
Tischlerei Henseling GmbH  
Wir führten Einrichtungs- und Innenausbauarbeiten aus und gratulieren herzlich zur Neueröffnung!  
Spenglerstraße 67 · 23556 Lübeck  
Fax 89 29 77 · Tel. 89 28 77

Wir gratulieren zur Eröffnung!  
...macht alles mit Glas  
Wir liefern und montieren die Ganzglasduschen und die Spiegel.  
Glaseri Maas GmbH  
Albert-Einstein-Straße 20  
D-23617 Stockelsdorf  
Tel.: 0451/49 49 70  
Fax: 0451/49 49 77 9  
Internet: www.glas-maas.de  
Email: info@glas-maas.de

**FENSTERBAU Kuhnert**  
Fenster  
Türen  
Wintergärten  
Überdachungen  
Vordächer  
Faltanlagen  
Schiebeanlagen  
Solaranlagen  
Ahornstraße 8, 19075 Pampow  
Tel. 03865/84 443-0, Fax 03865/84 443-25  
www.fensterbau-kuhnert.de

Wir bündeln Naturkräfte!  
Umwelttechnik Bornemann  
Erdwärme · Solaranlagen · Metallbau  
Wärmepumpen · Solaranlagen · Photovoltaik  
konventionelle Heizungstechnik · Lüftungstechnik · Badsanierungen  
Ihr Partner für Energiesparfamilien!  
Umwelttechnik Bornemann GmbH  
Am Graben 12 · 18182 Bentwisch  
Telefon 03 81 / 63 74 99-0  
Internet: www.umwelttechnik-bornemann.de

### Feiner Genuss aus Fernost

Das Restaurant Mister Wu bietet traditionelle asiatische Küche an.



Kim Quach sorgt für frischen Nachschub am Buffet.

Fremde Gewürze und exotische Zutaten: Das Restaurant Mister Wu im Gebäude des Vier Jahreszeiten Hotels ist nach dessen Umbau ganz besonders einen Besuch wert. In großzügig gestalteten Räumlichkeiten bietet es eine große Auswahl traditioneller, asiatischer Spezialitäten an. Mittags und abends können sich die Gäste bei Mister Wu entweder à la Carte oder von verschiedenen Buffets verwöhnen lassen. Ideal für die Stärkung zwischendurch ist das Chinesische Mittagbuffet mit typischen Vorspeisen, verschiedenen Salaten, Soßen und Fleischsorten sowie knackigem Gemüse in vielen Variationen. Täglich ab 18 Uhr bietet Mister Wu das Spezial Abend-Büffet an. Zusätzlich werden Spezialitäten des Meeres angeboten. Für Gäste, die mit dem Auto kommen, stehen zahlreiche Parkplätze vor und neben dem Restaurant zur Verfügung. *bju*



Der Eingang des neuen Stadthotels in Lübeck.



Die elegante Lobby ist besonders großzügig und licht gestaltet.

## Ein Treffpunkt mit Panoramablick

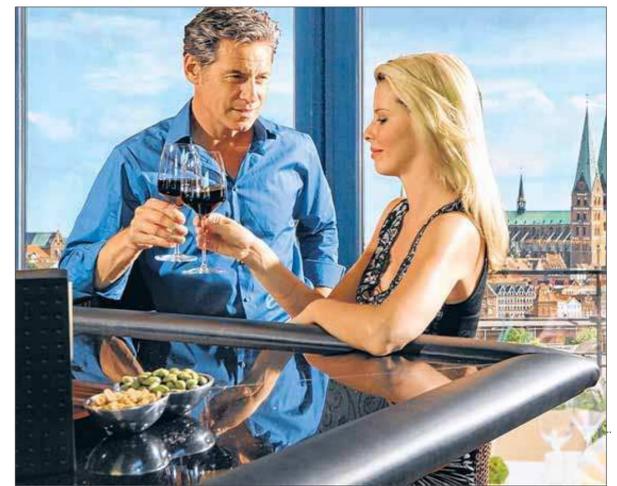
Im „Highlight“ wird der kulinarische Genuss mit einem fantastischen Ausblick kombiniert.

Lübeck hat einen neuen spektakulären Treffpunkt über den Dächern der Stadt: das neu eröffnete „Highlight“ im achten Stock über dem Hotel Vier Jahreszeiten. Ein Barbesuch oder ein stilvolles Abendessen wird hier mit einmaligem Blick über die Stadt und den Hafen zu einem besonderen Erlebnis. Der Panoramablick aus dem achten Stock über Lübeck ist so einzigartig wie schön.

Erst ein traumhafter Hintergrund für ein Hochzeitsfoto. Kein Wunder, dass das Interesse groß ist. „Wir haben schon einige Anfragen von Paaren, die ihre Hochzeit im Highlight feiern möchten“, erzählt Restaurantleiter Christian Kermel stolz.

Das Restaurant überzeugt nicht nur durch seine tolle Lage. Auf der Speisekarte des „Highlight“ sind regionale Spezialitäten wie Holsteiner Krabbensuppe und Scholle ebenso zu finden wie ein klassisches Rinderfilet.

Durch ein großes Fenster können Gäste dem Team um Küchenchef Kai Fidora dabei zusehen, wie einfallsreiche Gerichte frisch zubereitet werden. Gemäß der offenen Gestaltung sind im Vier Jahreszeiten Hotel nicht nur Urlauber herzlich willkommen. „Wir wollen für alle Lübecker ein Treffpunkt sein“, betont Astrid Kantim. Fürs Nachleben bietet das „Highlight“ mit seiner Bar genau den richtigen Anlaufpunkt, um in den Abend zu starten. 80 Cocktailspezialitäten findet man auf der Karte.



Besonderes Erlebnis: Feine Aussicht vom Restaurant des neu eröffneten Hotels.

Aber auch auf besondere Wünsche gehen die erfahrenen Cocktailprofis natürlich ein. Ab nächster Woche wird jeden Donnerstag um 18 Uhr der Feierabend im Highlight mit einer spannenden After-Work-Party eingeleitet. Deshalb hat sich das Team jetzt schon eine erste Überraschung ausgedacht: Ab 23. Juni startet jeden Donnerstag um 18.05 Uhr der After-Work-Abend. Mit spritzigen Cocktails und zünftigen

ter DJ-Musik können Gäste ihren Arbeitstag ausklingen lassen – hoch oben über den Dächern Lübecks. Langschläfer sollten sich den Sonntag merken: Dann gibt es ab 12 Uhr einen reichhaltigen Brunch, der mit einem Sektempfang eingeleitet wird. So kann man genussvoll in den Tag starten. Familienfeste wie Hochzeiten und Geburtstage werden im „Highlight“ zum Erlebnis

der besonderen Art. Auch für Tagungen sind die Räumlichkeiten ideal. Durch mobile Trennwände sind Feiern und Tagungen ab zehn Personen genauso möglich wie Großveranstaltungen mit mehreren Hundert Personen. *bju/va*

Restaurant Bar Cafe Highlight  
Bei der Lohmühle 27  
Tel.: 0451 / 48 05 38 00  
www.highlightbar.de

### Schnörkellose Eleganz

Die Zimmer des Hotels bestechen durch hochwertige und stilvolle Ausstattung.

Warme, sandige Farbtöne. Klare Strukturen und Formen: Die 105 Zimmer und Suiten des Vier Jahreszeiten Hotels in Lübeck bieten eine moderne, hochwertige Ausstattung und ein stilvolles Ambiente. Mit viel Liebe zum Detail wurden die Räume ausgestattet. Geschmackvolle Accessoires, frische Blumen und elegante Einrichtungsgegenstände setzen Akzente. Das Thema Ostsee findet sich auch hier überall wieder. Luftige Stores sind mit Wellen bestickt und auch die Tapeten sind dezent

gemustert. Eine besondere Wohlfühl-Atmosphäre entsteht durch den Boden in dunkler Holzoptik. Duschwände aus Vollglas und Natursteinböden verleihen den Bädern eine edle Optik. Wie im ganzen Hotel wurden auch hier alle unnötigen Trennwände weggelassen. Einige Räume sind mit privaten Wintergärten ausgestattet.

Für Gäste, die auch im Urlaub nicht die Finger von der Arbeit lassen können, gibt es Zimmer mit separaten Schreibtischbereichen. *bju*



Puristische Wohlfühl-Atmosphäre zeichnet die Zimmer aus.

**GRAVIERTECHNIK Lau**  
23554 Lübeck · Niederweg 17 · Tel. 04 51 / 400 32 826  
www.graviertechnik-lau.de

**ÖZCAN Innenputz GmbH**  
Ausf. d. Gips- u. Sanierputz-Arbeiten  
Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und wünschen viel Erfolg!  
☎ 04 51 / 2 03 46 15 · Mobil 0172 / 4 50 04 52

**VILSA Gourmet**

EB SN  
Estrich Bau  
Schwerin  
Ziegeleiweg 11 · 19057 Schwerin · Tel. 03 85 / 20 10 400

**ASIATISCHES RESTAURANT MISTER WU**  
Bei der Lohmühle 27 · 23554 Lübeck · Telefon: 0451-30098868  
Geöffnet: Tgl. 11.30-23.00 Uhr

„Spezial Abend-Buffet“  
inklusive „Mongolisches Grill-Buffer“  
täglich: 18.00 - 22.00 Uhr  
bestehend aus:  
• typischen chinesischen Vorspeisen  
• Sushi  
• Salaten  
• Enten-, Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch, Fisch und Garnelen mit Gemüse in vielen Variationen  
• verschiedenen Soßen  
• Reis und Nudeln (gekocht und gebraten)  
• Dessert: gebackene Bananen und frisches Obst und Eis  
zusätzlich können Sie aus über 20 verschiedenen frischen Zutaten Ihr Gericht selbst nach eigenen Wünschen kombinieren und direkt von unserem Chefkoch zubereiten lassen.  
Preise:  
pro Person 15,90 €

„Mongolisches Grill-Buffer“  
Sonntags und Feiertags auch 12.00 - 14.30 Uhr  
Stellen Sie sich an der Buffet-Bar verschiedene Sorten von frischem Fleisch, Fisch sowie Gemüse Ihrer Wahl zusammen. Wählen Sie eine Ihrem Geschmack entsprechende Soße aus, geben eine angemessene Menge über das Fleisch und Gemüse und geben Sie Ihren Teller an der Grill-Bar zum Garen ab.  
Preise:  
pro Person 9,90 €, Kinder ermäßigt

„Chinesisches Mittags-Buffet“  
Montag - Samstag: 12.00 - 14.30 Uhr  
bestehend aus:  
• typischen chinesischen Vorspeisen  
• Salaten  
• Enten-, Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch mit Gemüse in vielen Variationen  
• verschiedenen Soßen  
• Reis und Nudeln (gekocht und gebraten)  
• Dessert: gebackene Bananen und frisches Obst und Eis  
Preise:  
pro Person 9,90 €, Kinder ermäßigt

Happy hour!  
Jeden Sonntag von 15.00 - 17.00  
„Happy hour“ - komplettes Buffet / pro Person 9,50 €  
\* kostenlos für Kinder unter 3 Jahren, Kinder von 3 - 4 Jahren 2,00 €, Kinder von 5 - 11 Jahren 5,00 €

www.mister-wu.de

Wir gratulieren **SCHNOOR** zur Eröffnung  
Schnoor Kälte und Klimatechnik GmbH  
Pansdorf 04504 - 34 34 · Lübeck 0451 - 540 66 · www.schnoor-gmbh.de

ES WERDE LICHT!  
Planung und Ausführung durch  
**H&K LICHTWERBUNG**  
deutsche und herkömmliche Werbetausch  
Tel. 0451 / 421 55

**Friedrich**  
MALERMEISTER  
Malermeister Mirko Friedrich GmbH & Co. KG  
Grevesmühlener Straße 18b  
23942 Dassow  
Tel.: 03 88 26 / 8 68 98  
Fax 03 88 26 / 8 87 10  
Mobil: 0171 / 44 73 02 8  
kontakt@malermeister-mirko-friedrich.de

klima- und kältetechnik **kgi**  
nemerowerstraße 12  
17033 Neubrandenburg  
tel. (0395) 3 67 49-0  
www.kgi-gmbh.de

**PREHN** Fliesenfachbetrieb  
BAU GmbH Qualität als Standard  
Fliesenarbeiten  
Naturstein- und Betonwerksteinarbeiten  
Verlegung von Mosaiken  
www.prehn-bau.de  
Lindenstraße 12 · 17509 Lubmin · Tel. 038354/345 0

**HAACK & MAY**  
STAHLBAU – ZÄUNE – DRAHTGEFLECHTE  
Zaunmaterial für Selbstmontage  
Hinter den Kirschkatzen 41 · 23560 Lübeck  
☎ 04 51 / 5 20 55 · www.haack-may.de

Wir gratulieren zur Eröffnung!  
INGENIEURBÜRO FÜR  
TRAGWERKSPLANUNG UND BAUPHYSIK  
– ENERGIEBERATUNG  
Einfamilienhäuser in  
Massiv- und Holzrahmenbauweise  
Landwirtschaftliche Gebäude  
Kommunale Bauten  
Mehrfamilienhäuser  
Gewerbebetriebe

**A.-H. Harder**  
DIPL.-ING.  
Beratender Ingenieur VDI  
Sandfeld 11 + 6a · 23617 Stockelsdorf  
☎ 04 51/498 88 99 · ☎ 04 51/499 23 60 · Mobil: 01 71/774 49 63  
e-mail: ingenieurbuero@a-harder.de · Internet: www.a-harder.de