

Gastronomie-Tipp

Frühlingserwachen an der Obertrave

Mit köstlichen Antipasti begeht das Ristorante San Remo seinen ersten Geburtstag und bietet einen Vorgeschmack auf Frühlingsspeisen.

Mit klassischer und modern inspirierter mediterraner Küche hat Johannes Segert, der Inhaber vom San Remo, seine Gäste seit einem Jahr überzeugt. Nun möchte das Team vom Ristorante an der Obertrave mit seinen Gästen auf diesen Erfolg des vergangenen Jahres anstoßen. Dazu erwartet Freunde italienischer Genüsse am 4. März, also am verkaufsoffenen Sonntag, 12 bis 17 Uhr, eine Besonderheit: Für 10,50 Euro gibt es nicht nur einen prickelnden Prosecco, sondern auch einen vielseitigen Antipastiteller.

Geboten werden gratinierter grüner Spargel, delikater angerichtete gefüllte Auberginen, das italienische Nationalgericht Caprese aus aromatischen Tomaten, zartem Mozzarella und duftendem Basilikum, gebratene Pilze und pikant zubereitete Entenbrust auf köstlichem Balsamico. Dazu werden hausgemachte Pizabrotchen serviert.

Der mit so vielen Leckereien bestückte Antipastiteller macht Appetit auf die Ostertage im Ristorante an der Obertrave. Er lässt zudem neugierig werden auf

die Zeit ab dem 1. April, in der das San Remo wieder seine Sommerkarte aufgelegt hat und mit Neukreationen lockt. Auch Freunde deftig-kreativer Pizzen und guter Nudelgerichte sowie Genießer leichter Fischspezialitäten und klassisch-italienischer Fleischgerichte sind dann wieder voll in ihrem Element. cp

Ristorante San Remo
An der Obertrave 10, 23552 Lübeck
Telefon: 0451/ 707 94 60
www.sanremo-ristorante.de



An der neuen, freundlich gestalteten Theke des Ristorante San Remo begrüßen Rosa Gessa, Johannes Segert und Enrico Bohnstedt ihre Gäste. Foto: cp

Anzeigen-Extra

Anzeigen-Extra

Zehn Jahre Köhn's Hotel

Schwung und Herzlichkeit in alten Mauern

Ein Original feiert Geburtstag: Seit zehn Jahren führt Rosi Schöler mit „Köhn's Hotel“ an der Timmendorfer Strandallee ein echtes Traditions Haus in der Region.

Wenn Rosi Schöler in der Vergangenheit blättert, sieht sie viele fröhliche Gesichter, festlich eingedeckte Tafeln, gutes Essen, einen blühenden Garten und: Arbeit! Das Fotoalbum, das sie für „Zehn Jahre Köhn's Hotel“ anfertigen ließ, birgt jede Menge Erinnerungen und zeigt, was Rosi Schöler besonders am Herzen liegt: ihre Familie, ihre Mitarbeiter und natürlich die Gäste, denen alle Anstrengungen gelten.

Was es bedeutet, in einem alten Haus ein Hotel zu führen, war Rosi Schöler nicht bis ins Letzte bewusst, als sie vor zehn Jahren auf die Anzeige antwortete, in der ein Pächter gesucht wurde. Zum zehnten Geburtstag werden einige Gerichte für „einen Zehner“ angeboten, Wildschweinbraten mit Speckrosenkohl oder gebratenes Lachsfilet auf Rahmspinat sind nur zwei dieser Leckerbissen. Zur Kaffeezeit gibt es hausgebackenen Kuchen und sobald sich die Frühlingssonne zeigt, werden die Gäste auch auf der Terrasse die besondere Atmosphäre genießen können. So, wie es eben immer war in Köhn's Hotel und dank Rosi Schöler auch so bleiben wird. aj

gierig, was sich wieder verändert hat“, sagt Rosi Schöler schmunzelnd. Natürlich ist ihr jeder Winkel ihres Hotels vertraut und sie liebt die besondere Atmosphäre des Traditionshauses. Diese persönliche Handschrift ist überall spürbar und hat auch den Garten über die Jahre in eine Oase verwandelt.

Und wenn Rosi Schöler als Chefin auch klar den Ton angibt: „In der Küche habe ich nichts zu melden“, sagt sie lachend. Dort ist das Reich von Küchenchef Michael Gahr, der äußerst schmackhaft Bodenständigkeit und Raffinesse verbindet. Das Eisbein etwa ist nicht von der Karte weggedacht. Zum zehnten Geburtstag werden einige Gerichte für „einen Zehner“ angeboten, Wildschweinbraten mit Speckrosenkohl oder gebratenes Lachsfilet auf Rahmspinat sind nur zwei dieser Leckerbissen. Zur Kaffeezeit gibt es hausgebackenen Kuchen und sobald sich die Frühlingssonne zeigt, werden die Gäste auch auf der Terrasse die besondere Atmosphäre genießen können. So, wie es eben immer war in Köhn's Hotel und dank Rosi Schöler auch so bleiben wird. aj

Köhn's Hotel
Strandallee 70
23 669 Timmendorfer Strand
Tel.: 04503 / 2281



Rosi Schöler blättert in einem Fotoalbum, das sie zum zehnjährigen Geburtstag ihres Hotels anfertigen ließ, und erinnert sich an die Anfänge ihres Wirkens: „Der Beginn war eine Entdeckungsreise“, erzählt sie schmunzelnd. Foto: aj

FRITZ SCHRAMM
ELEKTROTECHNIK



SEIT 1913

Am Elchgrund 5
23669 Tdf. Strand
Tel.: 04503 - 700 111
Fax: 04503 - 700 603
info@schramm-elektrotechnik.de

Thomas Rahn
Tischlermeister



An der Mühlenau 10
23669 Timmendorfer Strand
Tel. 04503/2471
Fax 04503/86259

Einbauschränke nach Maß, Inneneinrichtungen, Objektmöbel, Fenster, Türen und Reparaturen

L. Lender
Haustechnik

Meisterbetrieb
Sanitär • Heizung
Bedachung

An der Mühlenau 2
23669 Timmendorfer Strand
Telefon: 0 45 03 - 54 76
Fax: 04503 - 48 63
Buero-Lender@gmx.de

Wir gratulieren zum 10 jährigen Bestehen

Obst-, Südfrüchte und Kartoffel-Großhandel

Daimlerstraße 20 • 23617 Stockelsdorf
Tel.: 0451/4993026 • Fax 0451/4993028

Wir gratulieren Frau Schöler und Ihrem Team und wünschen für die Zukunft alles Gute.

www.ln-online.de

Mehr sehen. Mehr verstehen.



SCHNOOR Kälte und Klimatechnik GmbH
Kältetechnik · Klimatechnik · Schankanlagen



Pansdorf 04504 - 34 34 · Lübeck 0451 - 540 66 · www.schnoor-gmbh.de

Fischer
Registrierkassen

Seit über 26 Jahren



Am Petroleumhafen 2 · 23611 Bad Schwartau
Telefon 04 51 / 4 69 19
www.kassen-fischer.de · E-Mail: info@kassen-fischer.de



TeleCash

Milczewski
... mit Ihnen erfolgreich!
Ihr leistungsstarker Partner für Gastronomie, Grocküchen, Caterer und Imbissbetriebe
Grillmaster Service
Manfred Milczewski e.K.
Geniner Straße 251 · 23560 Lübeck
Tel. 04 51 / 5 14 14

10 Jahre Köhn's Hotel

- Schweinebraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
- Schweinerückensteak mit Kräuterbutter an Salatbeilage mit Bratkartoffeln
- Kasseler auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Putensteak Hawaii Currysauce mit Früchten an Reistimbale
- Hausgemachte Kohlroulade mit Bratenjus und Salzkartoffeln
- Wildschweinbraten mit Speckrosenkohl und Kartoffelknöpfen
- Lachsfilet gebraten auf Rahmspinat und Reistimbale
- Pesto-Spagetti mit Garnelen

10,00 € pro Gericht

Köhn's Hotel Betrieb GmbH
Strandallee 70 · 23669 Timmendorfer Strand · Telefon 0 45 03 / 22 81