

11
2011

Quadrat



**WIR SIND SO VIELFÄLTIG WIE UNSERE GÄSTE
GUT BARDENHAGEN**

**LÜNEBURG AKTUELL ■ KULTUR ■ KUNST ■ PORTRÄT
SENIOREN ■ REISE ■ LANDKREIS ■ EMPFEHLUNGEN**





GUT BARDENHAGEN SILVESTERGALA 2011/2012



Feiern Sie glamourös und beschwingt in die Silvesternacht mit der fantastischen Soulband nite club im wundervollen Arkadensaal.



Genießen Sie auserlesene Köstlichkeiten bei einem exklusiven Mehrgang-Menu. Es erwartet Sie ein Abend voller Überraschungen. Lassen Sie sich von unserem Team rundum verwöhnen.



- * *Empfang mit Fingerfood und Champagner*
- * *Festliches Mehrgang-Menu inkl. korrespondierender Getränke (Rotwein, Weißwein, Bier, alkoholfreie Getränke und ausgewählte Bargetränke)*
- * *Mitternachts-Snack*
- * *Champagner und Feuerwerk um Mitternacht*
- * *Shuttle ab Bardenhagen*

Karten erhalten Sie unter: 05823 95 39 96-0 oder unter: mail@gut-bardenhagen.de für € 135 pro Person

Diese und weitere Termine finden Sie in unserem Veranstaltungskalender und unter:
www.gut-bardenhagen.de und
www.facebook.com/gutbardenhagen

Bardenhagener Straße 3-9 | 29553 Bardenhagen



Es sind zwei Neue in

Der Eine groß und kräftig, der Andere kompakt und sportlich! A

Die neue M-Klasse verbindet hohe Wirtschaftlichkeit und einen kraftvoll-sportlichen Auftritt auf beeindruckende Weise. Ausgestattet mit BlueTEC Motoren wird sie zum Vorreiter einer ganz neuen Generation verantwortungsbewusster SUVs. Eine Vielzahl von Assistenz-Systemen, wie z. B. ATTENTION ASSIST, achten zusätzlich darauf, dass Sie immer sicher unterwegs sind.

Die neue B-Klasse bietet trotz kompakter Außenmaße viel Platz für die junge Familie. Für höchste Flexibilität im Alltag sorgt ein intelligent ausgestatteter Innenraum. Auch in Sachen Sicherheit setzt die neue B-Klasse Maßstäbe. Zum Beispiel warnt der radargestützte COLLISION PREVENTION ASSIST den Fahrer vor einer möglichen Kollision und unterstützt beim Bremsen.



unserer Stadt!

Ab 19. November neu bei SternPartner!



Mercedes-Benz

ALLGEMEINE BESONDERHEITEN NOVEMBER 2011

Bankcrash

Jetzt ist es schon wieder vorbei, das Jahr. Die Welt rüstet sich – leider schon seit zwei Monaten – konsumtechnisch für den Shopping-Wahnsinn zum Jahresende. Und egal wohin man blickt oder kommt, die Deals sind allerorts dieselben: Rabatte, Prozente und Angebote, die man keinesfalls verpassen sollte.

Ich bin in diesem Jahr für jedwede Eventualität gewappnet und habe rechtzeitig für meinen oftmals kamikazeartigen Ritt durch die Fußgängerzonen dieser und anderer Städte einen Fahrradhelm, Ellbogen- und Knieschoner erworben. Bei der Anarchie, mit der heute im Verkehr schlichtweg gerechnet werden muss, erscheint mir dies als Minimum meines persönlichen Sicherheitspakets; schließlich möchte ich nicht bei der Erfüllung meiner Konsumpflichten verunfallen oder gar umkommen, weil mich irgendein rücksichtsloser Vollhorst in die nächstgelegene Schaufensterauslage rammt.

Apropos rammen: Neulich war ich zu einem Kurzbesuch bei einer Arbeitskollegin in ihrem neuen Domizil in Frankfurt eingeladen. Wegen der Arbeit, der Liebe und ihrer chronischen Lust auf neue Erfahrungen hatte sie kurzerhand die Gelegenheit beim Schopfe gepackt und sich verändert. Angekommen im Neuen, musste ich sie jedoch erst einmal vom Heimweh befreien und sie, mit Grüßen und Mutters bestem norddeutschen Grünkohl bewaffnet, mit dem neuesten Klatsch unseres Kleinstadtidylls versorgen. Nachdem das Freundinnen-Notfall-Programm absolviert war, stand uns am nächsten Tag der Sinn nach einer Shoppingtour, schließlich braucht der Mensch in Kürze wieder das ein oder andere Geschenk. Doch vor allem: Wann bin ich schon mal in der Finanzmetropole Deutschlands unterwegs? Ich erhoffte mir angesagte weltgewandte Geschenkideen und manch originelles Mitnehmsel für

meine Daheimgebliebenen. Wir rüsteten uns also und begaben uns auf unseren Drahteseln in die Fußgängerzone ihres Wohnviertels. Ich war natürlich voll „equippt“ mit meinem Personal-Security-Package und kassierte belustigte und schadenfrohe Blicke von den Passanten und meiner Begleiterin. Doch als diese dann den ersten mittelschweren Rämpler von einem Rüpel-Biker bekam, verging ihr schlagartig das Lachen und sie schickte ihm lautstark ihr wüstestes Verwünschungs-Repertoire hinterher.

Sekunden später befand ich mich höchst ungesund verrenkt auf dem gerippeartigen Überbleibsel der einzigen Sitzgelegenheit auf meiner Straßenseite wieder. Diese einsame Bank und letzte Verschnaufgelegenheit im Dschungel der Großstadt war eine Rettungsinsel für fuß- und shoppingmüde Menschen wie mich. Dass es bei Abbau und Sparmaßnahmen nun anscheinend nicht nur die Banken, sondern auch die Bänke erwischt, ist für mich wieder mal kein nachahmenswertes und daher höchst fragwürdiges Beispiel.

Auf der Heimreise gönnte ich mir eine ausgedehnte Pause auf einer der zahlreichen Rasthöfe am Rande deutscher Autobahnen. Der findige Betreiber bewarb seinen Mittagstisch, schon von Ferne erkennbar in handgeschriebenen Leuchttellern mit den listigen Worten: „Bissnesslantsch: Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat“ – ein, wie ich meine, äußerst knackiger Beitrag für die internationale Kundschaft, die im Rahmen der Globalisierung auch bei ihm vorbeischaun wird. Na denn – Congrätjulaischen! Hoffentlich schmeckt's!

In diesem Sinne: Genießen Sie das Leben und bleiben Sie versonnen!

*Ihre
EMMA PIEHL*



LÜNEBURG AKTUELL

Gemein(d)e Politsplitter	12
Produktiv: Schönes zum Hansefest	25
Kurz angetippt: Neues aus der Salzstadt	28
Gemütlich: Weihnachtsmarkt-Start im News	70

LÜNEBURG HISTORISCH

Geschichtsträchtig: Der Viskulenhof	18
-------------------------------------	----

ÜBERN TELLERRAND GESCHAUT

Federführend: Allerlei von der Gans	80
-------------------------------------	----

SPORT

Gute Partie: Schachfieber in Lüneburg	78
---------------------------------------	----

KULINARIA

Landlust: Tafeln im „Alten Haus“	40
Nicht vogelfrei: Martinsgänse im Bergström	46
Reingeschmeckt: Tafelwerk Catering	66

LÜNEBURGER INSTITUTIONEN

In Feierlaune: Gut Bardenhagen	14
Werbewirksam: Die „Toreros.“	22
Bürgernah: Das Café im Kurpark	32
Tanzbar: Beuss hält jung	44
Mobil: Automeile Bilmer Berg	48
Ehe-Glück: Hochzeiten in Lüneburg	60
Miteinander: Bürogemeinschaft „Freiraum“	77

RED WING
SHOES



Schnabel
Kompetenz für Ihre Schuhe

Bardowicker Straße 12 • Lüneburg • www.schuhhaus-schnabel.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 9:00 - 18:30 Uhr • Sa. 9:00 - 18:00 Uhr

Eterna Spherodrive: Die Zeit wird es zeigen.

Madison Eight-Days mit Eterna Spherodrive. Es braucht Zeit, bis sich eine Innovation durchsetzt. Bestes Beispiel: das Eterna Spherodrive. Das Kugellagersystem erleichtert die Bewegung der beiden Federhäuser, und unterstützt die Gangreserve von acht Tagen. Es garantiert eine höhere Lebensdauer und vereinfacht die Wartung des Werks. Eterna Spherodrive: Die Zukunft der traditionellen Uhrmacherkunst beginnt mit Innovation. www.eterna.com



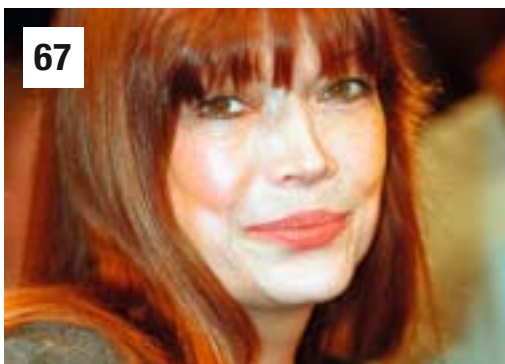
Eterna · Spherodrive
Another landmark Eterna innovation.


ETERNA

Nothing but Watchmaking.
Since 1856.

Juwelier
S Ü P K E

Grosse Bäckerstrasse 1 • 21335 Lüneburg



KULTUR

Musikalische Neuerscheinungen	55
Neues im SCALA Programmkino	56
12. Lüneburger Umweltfilmtage	58
Literarisches von Achim Köweker	62
Backstage: Hoffmanns Erzählungen	67
Neues vom Buchmarkt	71
Kulturmeldungen	72
Angehört: Pohlmann	80
Seelenvoll: Das Schumann-Oratorium	84
Größen-Wahn: Ohlendorff malt Heroen	86
Rhythmisch: La Noche Flamenca	92

LÜNEBURGER PROFILE

Platz genommen: René König & Wencke Eckhoff	50
Wer war eigentlich: Gertrud Lerbs-Bernecker	88

STANDARDS

Kolumne	03
Gesicht des Monats	09
Der vergangene Monat in 8 Minuten	10
Marundes Landleben	90
Abgelichtet	94
Schon was vor?	96
Impressum	98

GOLDSCHMIEDE ARTHUR MUELLER

AM

ARTHUR MÜLLER

- TRADITION SEIT 1907 -



Wir laden Sie ein, kreativ zu werden.
Entwerfen Sie Ihr eigenes Schmuckstück,
und gewinnen Sie es!
In unserem Design-Wettbewerb 2011
geht es um Ihren Entwurf einer an-
steckenden Schönheit: einer Brosche.

Das Motto:
Herzensangelegenheiten

Erster Preis: Ihr Schmuckstück von
Meisterhand gefertigt Zweiter Preis:
Einkaufsgutschein im Wert von 150 €
Dritter Preis: Einkaufsgutschein im Wert
von 50 €

Weitere Infos erhalten Sie unter
www.goldschmiede-arthur-mueller.de,
direkt in unserem Ladengeschäft
oder auf unserer Facebook-Seite.



Einsendeschluss ist der 27. November 2011



Wir präsentieren Auszüge aus unseren neuen Speisekarte:

- „**Heide-Happen**“ viererlei auf Buchweizenplätzchen
- **Rote Beete Suppe** mit geräucherter Entenbrust und Schmand
- **Salzwiesenlammrücken** auf Wurzel-Kohlgemüse mit Kartoffelgratin
- **Dampfnudel** mit Blaubeerkompott und Vanillesoße

Braten des Monats:

- **Gefüllter Schweinebauch** mit Backobst, dazu Apfelrotkohl und Heidekartoffeln

Unsere Highlights im November:

- 11.11.2011 „**Martinsgänse**“ – auf Vorbestellung für vier Personen
„klassisch“ mit Rotkohl und hausgemachten Klößen –
inkl. einer Flasche Rotwein
- 19.11.2011 **Weinprobe** vom Weingut Mühlenhof / Rheinhessen
auf Vorbestellung

Das Kleine

Restaurant am historischen Hafen – Norddeutsche Küche

Am Stintmarkt 8 – 21335 Lüneburg – Tel. (04131) 22 49 10

www.das-kleine-restaurant.com

Neue Öffnungszeiten: Di. – So. 11.00 – 23.00 Uhr

Mo. Ruhetag (bis Frühling 2012)



Gesicht des Monats

GEZEICHNET VON GERD MEYER-EGGERS



Wen stellt die Portrait-Skizze von Gerd Meyer-Eggers dar? Aus allen richtigen Einsendungen lädt das Mälzer Brau- und Tafelhaus 2 x 2 Personen zum Schlemmerfrühstücksbuffet ein! Schicken Sie Ihre Lösung bis zum 15. November an info@maelzer-brauhaus.de – die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Unser Gesicht des Monats Oktober: **Birte Schellmann (FDP)**

Gewinner der Oktober-Verlosung: Wolfgang Smercek & Doris Bauch-Gehrke



**Wir tun was,
und das schon lange !!!**

Natürlich Brauen wir alle
Biere Ökologisch



Saft, Limonaden und viele Tees



Fleisch aus Artgerechter
Tierhaltung von

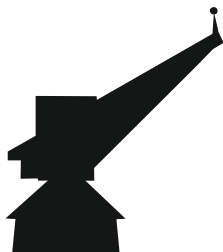


 **Schon an die
Weihnachtsfeier gedacht?
--> Jetzt reservieren !!!**

Veranstaltungshinweis:
Freitag 04. November ab 20 Uhr
**Jazz- Session
im alten Crato-Keller**

einfach vorbeikommen...
mitmachen
zuhören
genießen
EINTRITT: FREI!





DER SEPTEMBER / OKTOBER

IN 8

LIEBE LESERIN UND LIEBER LESER, von Januar bis November schleicht sich in unsere Rubrik „8 Minuten“ der Fehlerteufel in Form einer Falschmeldung ein. Notieren Sie jeweils das Datum der un-wahren Meldung und tragen Sie dieses in die dafür vorgesehene Lösungsleiste ein. Gut aufheben, denn im Dezember-Heft 2011 können Sie das Rätsel lösen! Als Hauptgewinn verlosen wir eine Flug-reise für zwei Personen und weitere Sachpreise. Viel Glück wünscht ihnen das QUADRAT-Team!

25. SEPTEMBER

Pepe Noé Grosser wird geboren. Der Junge ist die 1000. Geburt in diesem Jahr im Städtischen Klinikum.

26. SEPTEMBER

Michael Anders, Bootsbauer des Salz-Ewers, tes-tet mit seiner Mannschaft das Schiff auf Elbtaug-lichkeit und segelt flussaufwärts auf dem großen Strom.

27. SEPTEMBER

Die Igelauffangstation von Veronika Marten schließt. Das Spendenaufkommen ist so stark gesunken, dass die Kosten für die Igelnothilfe nicht mehr gedeckt werden.

28. SEPTEMBER

Feuer im Wasserviertel: Rund 60 Helfer sind im Einsatz und löschen den Brand. Es wurde nie-mand verletzt.

29. SEPTEMBER

Im neuen Stadtteil Hanseviertel hat der Abriss der Panzerhallen in der ehemaligen Schlieffenkaserne begonnen. Angesichts der großen Nachfrage, er-klärt idb-Chef Uwe Prigge, sollen die Bauab-schnitte zügig entwickelt werden.

30. SEPTEMBER

Die Vorbereitungen für den Internationalen Hansetag 2012 laufen auf Hochtouren. Kulturre-ferent Jürgen Landmann organisiert mit seinen Mitarbeitern die Veranstaltung, bei der bis zu 200.000 Besucher erwartet werden.

01. OKTOBER

Die Wettkämpfe bei den Sülfmeistertagen sind in Vorbereitung. 16 Mannschaften wollen den Sieg und somit den neuen Sülfmeister stellen.

02. OKTOBER

Sülfmeistertage und verkaufsoffener Sonntag zie-hen wieder tausende Besucher in die Innenstadt. Das gute Wetter mit sommerlichen Temperaturen lässt das Herz der Gastwirte höher schlagen.

03. OKTOBER

Matthias Bruns von der Mannschaft der E.ON Ava-con ist der Sülfmeister 2011. Hoch zu Ross reitet er begleitet von Andreas Gensch an der Spitze des Kopefest-Umzugs durch Lüneburg. Rund 50.000 Zuschauer säumen die Straßen.

04. OKTOBER

Die Mitglieder des Bauausschusses stimmen mehrheitlich dem Bebauungsplan „Wohnpark am Wasserturm“ zu. Damit sind die Tage der seit Jah-ren maroden Nordlandhalle gezählt.

05. OKTOBER

An der Leuphana starten 1750 neue Studenten in das erste Semester. Mit den „Ersti-Tagen“ or-ganisieren die unterschiedlichen Fachschaften unter anderem eine Stadtrallye, um den Neuen Lüneburg näher zu bringen.

06. OKTOBER

Gerd Strasser, Vorstand des Malersaals, verlässt nach 37 Jahren das Theater Lüneburg und geht in den verdienten Ruhestand.

07. OKTOBER

Wieder haben es die Damen vom SCALA Programm-kino geschafft: Ulla Brennecke, Ruth Rogée und Elke Rickert erhalten von der Bundesregierung mit dem zweiten Preis eine weitere Auszeichnung für ihre hervorragende Leistung.

LÖSUNGSLEISTE

Ausgabe	01/2011	02/2011	03/2011	04/2011	05/2011	06/2011	07-08/2011	09/2011	10/2011	11/2011
Datum der Falschmeldung	05	01	19	14	04	14	09	01		

MINUTEN

08. OKTOBER

Die Lüneburger Tafel lädt ein: Als Dankeschön für die Spender des letzten Jahres wird zu einer deftigen Erbsensuppe eingeladen.

10. OKTOBER

Spendenmarathon im Lüneburger Wasserturm: Die Schüler der Hauptschule Stadtmitte erlauben sich Spenden, mit denen der Verein „Kinderschutzhütte“ unterstützt wird.

11. OKTOBER

Oberbürgermeister Ulrich Mädge, Staatssekretär Dr. Josef Lange und Uni Präsident Sascha Spoun weihen den ersten Neubau auf dem Uni-Campus ein.

12. OKTOBER

Udo Schürmer, Oberspielleiter des Schauspiels am Lüneburger Theater, hat im Einvernehmen mit dem Intendanten Hajo Fouquet seinen Vertrag aufgelöst und ist nach Karlsruhe zurückgekehrt.

13. OKTOBER

Der Trägerverein der Arbeitsagenturen beschließt einstimmig die Verlegung des Jobcenters in die Räume der Universitätsgebäude von Volgershall.

15. OKTOBER

Auch die Kälte hält die rund 300 Kinder und ihre Eltern nicht davon ab den ersten Laternenumzug durch Ebensberg, Lüne und Moorfeld zu veranstalten.

16. OKTOBER

Das Ballett „Zauberlehrling“ hat Premiere und wird mit Szenenapplaus und langem Beifall am Schluss der Veranstaltung belohnt.

17. OKTOBER

Die CDU spricht sich gegen eine Weiterführung der rot-schwarzen Koalition im Rathaus aus, damit wird eine rot-grüne Gruppe im Rat immer wahrscheinlicher. Heiko Dörbaum, SPD-Fraktionschef: „Wir werden weitere Gespräche führen und sind auf einem guten Weg.“

18. OKTOBER

Die Abrissarbeiten auf dem Gelände der Keulahütte beginnen. Investor Rainer Adank will hier das „Ilmenau Center 2“ errichten, mit weiteren Fachmärkten und einem Möbelhaus.

19. OKTOBER

Markus Moßmann, Dezernent der Stadt, stellt dem Verwaltungsausschuss neue Richtlinien für die Vergabe von Standplätzen auf dem Weihnachtsmarkt vor, denen der Ausschuss zustimmt. Die Schausteller kritisieren das Vergabeverfahren.

20. OKTOBER

Die Grünkohlsaison hat begonnen. Die Bardowicker Bauern ernten das beliebte Gemüse und bringen es in den Handel.

21. OKTOBER

Das vor einiger Zeit zur Säuberung stillgelegte Ilmenauflussbett soll nicht wieder geflutet werden. Zuviel Müll sammelt sich in jedem Jahr dort an und treibt die Kosten für die Reinigung in die Höhe. Es soll dort ein Wanderweg entstehen.



MEISTERHAFT



HOLGER SIEBKE
Goldschmiede & Galerie

Heiligengeiststr. 26 · 21335 Lüneburg

Tel. 0 41 31 / 26 84 39



A 39: Mächtig aufs Abstellgleis geraten

Ihre Gegner haben es von Anfang an gehofft: Mit der Planung einer neuen Autopiste zwischen Wolfsburg und Lüneburg geht es nicht recht voran. Mal abgesehen davon, dass Berichten aus der Bundeshauptstadt zufolge das Bundesverkehrsministerium für Verkehrsprojekte in den nächsten fünf Jahren nur so viele Mittel zur Verfügung stellen will, dass damit notdürftig bloß die größten Löcher der schon vorhandener Bauwerke gestopft werden können – jetzt kommt den Befürwortern der A 39 auch noch ein Piepmatz in die Quere. Die Gartenammer ist es, die Naturschützer an der geplanten Trasse der bisher nur auf dem Papier existierenden Autobahn gesichtet haben. Und wie dereinst die Haubenlerche dem Audimax der Leuphana zusetzte, so rückt nun auch dieser Singvogel der geplanten Trasse mächtig zu Leibe. Weil der Bestand eben dieses Vogels durch unseren Landschaftsverbrauch schon schwer dezimiert ist, könnte der gelbe Piepmatz zur Stolperfalle für den neuen Verkehrsweg werden – das hoffen jedenfalls jene, die dem Asphalt nicht wohl gesonnen sind. Die Anwohner der geplanten A 39 dürfte es freuen: In den Stadtteilen Lüne und Moorfeld will man ohnehin keinen neuen Verkehr auf der bisherigen Ostumgehung; nicht mit und nicht ohne den viel zitierten Tunnel mit Deckel. ●

**Recherchiert
von es**

Kommunalwahl: Jeder schnattert mit jedem

Eines hat das Kommunalwahlergebnis in der Stadt in jedem Fall bewirkt: Weil eine Mehrheitsbildung im Stadtrat dieses Mal nicht so einfach ist, plaudert zwecks Koalitionsbildung erst einmal jeder mit jedem. Die Grünen mit den Roten, aber auch mit den Schwarzen – weil nämlich der Herr Meihies bei den Grünen den Herrn Pols bei den Schwarzen gar nicht so übel findet. Und die Roten reden auch mit den Schwarzen, weil diese beiden Fraktionen in der letzten Amtsperiode des Rates miteinander gar nicht so schlecht gefahren sind – finden sie selbst jedenfalls. Dass eine Koalition in Rot und Schwarz allerdings dem Wählerwillen nicht entspricht – schließlich hatte der Wähler die Schwarzen bei der Kommunalwahl erheblich abgestraft – scheint vorerst niemanden zu kümmern. Hauptsache, man hat als Fraktion weiter was zu sagen im Rathaus. Die Oppositionsbänke müssen wirklich ausgesprochen hart sein. Vielleicht sollte mal das Gestühl im Huldigungssaal ausgewechselt werden? So oder so, zwischen den Fraktionen wird weiter geplaudert. Themen gibt es ja genug. ●

Kommunalwahl zwei: Im Kreistag geht's voran

Im Landkreis zeigt man den Politikerkollegen in der Stadt ein weiteres Mal, wie Koalitionsgespräche zu führen sind. Dass die Grünen ihren gemeinsamen Kurs mit den Roten fortsetzen wollen, war hier ganz schnell klar und wurde auch von niemandem geleugnet. Einziges Hindernis offenbar: Die Elbbrücke bei Neu Darchau, die dem grünen Wähler nicht recht schmecken will. Wofür der Stahlkoloss bei ständig sinkenden Bevölkerungszahlen im Osten des Landkreises eigentlich gut sein soll und wer ihn bezahlt, das scheint den Grünen nach wie vor nicht ersichtlich. Schließlich muss das Ding nicht nur gebaut, der Verkehr darauf mit seinem Lärm und seinen Abgasen muss auch ausgehalten werden. Und dann will das Bauwerk auch für teuer Geld unterhalten sein. Echte Hilfe vom Land ist dabei aufgrund des maroden Zustandes der Landeskasse nicht zu erwarten. Und so wirft eine Brücke, die es noch gar nicht gibt – und nach dem Willen der Grünen auch nicht geben soll – zurzeit ganz gewaltige Schatten. ●

Stadtwerke: Am Rand des Wahnsinns

Schon seit Monaten geistert das Thema durch die Gazetten. Die Linken haben es angestoßen: Sie wünschen sich die Etablierung von Stadtwerken und den Ausstieg beim Stromversorger E.ON. Ein Antrag nach dem anderen flatterte zu diesem Thema ins Rathaus und auf den Tisch des Stadtrates. Malte Riechey, Fraktionsvorsitzender der Linken, hatte das Thema auf den Schild gehoben und ließ nicht mehr davon ab. In zahllosen Debatten versuchte die Ratsmehrheit ihm zu erklären, dass das alles nicht so einfach sei – weder der Ausstieg bei der E.ON noch der Einstieg in den ausgesprochen vertrackten Strommarkt sei ohne weiteres zu bewältigen. Und dann kam der Herbst diesen Jahres und brachte eine Überraschung: Auf einmal wollen auch die Mehrheitsfraktionen im Rathaus die Region um ein neues Stadtwerk bereichern. Bloß Stadtwerk soll es nicht heißen, sondern Regionalwerk – oder so ähnlich. Und in konventioneller Weise Strom produzieren soll es auch nicht, sondern nur die Produktion von Strom mithilfe regenerativer Energien unterstützen. Ob der Bürger die feinen Unterschiede zu dem, was man von Anfang an bei den Linken wollte, noch zu erkennen vermag? •

Neue Förderung: Die EU vergisst uns nicht

Es wird ja viel gemeckert über Europa – der Rettungsschirm sei ein Desaster. Dass die anderen im europäischen Verbund nicht mit Geld umgehen können, will man in Deutschland nicht ausbaden. In Brüssel ist man uns unserer Dauerkritik wegen aber offensichtlich nicht böse. Wie wenig nachtragend die EU Parlamentarier dieser Tage sind, beweisen sie, indem sie neue Wohltaten über der Region ausschütten. Noch bis zum Jahr 2013 ist der ehemalige Regierungsbezirk so genanntes Konvergenzgebiet, soll heißen: hier fließt ganz besonders viel Geld aus europäischen Fördertöpfen zu günstigen Konditionen. Damit wir auch nach 2013 nicht darben müssen, hat man nun beschlossen, die Region weiter bevorzugt zu behandeln. Nicht ganz so üppig, aber doch noch recht ansehnlich sollen die Summen sein, die uns für die Förderperiode ab dem Jahr 2013 zur Verfügung stehen. Da heißt: sofern Europa dann noch Geld hat, das trotz der größer werdenden Rettungsschirme verteilt werden kann. Mal schauen, was da noch rüberkommt. •



Endlich wieder Ente!

Ente gut –
alles gut...

1/2 Vierländer* Ente

frisch und knusprig aus
dem Ofen –
dazu Apfelrotkohl,
Kartoffelknödel ...
und einen herrlichen Roten,
zum Beispiel den
Sicillia Rosso IGT
Corte del Mori aus Sizilien

* Kleines Entenlatein

Vierländer Enten sind nicht über 4
Länder geflogen – sondern kommen
aus Vierlanden. Vierlanden liegt im
Süden Hamburgs an der Elbe.

Jan Timmann Geflügelhof

Tel.: (0 41 31) **244 50 50** · Fax: (0 41 31) **4 18 61**
KRONE Bier- & Event-Haus · Heiligengestraße 39-41 · 21335 Lüneburg
E-Mail: info@krone-lueneburg.de · Internet: krone-lueneburg.de

FESTDIELE · RESTAURANT · BIERGARTEN · EVENTS · STRASSENKAFFEE · LÜPAS · und vieles mehr

Tradition und Lebensart

WIR SIND SO VIELFÄLTIG WIE UNSERE GÄSTE



Zu den Herausforderungen derjenigen, die dem Gut Bardenhagen seine einzigartige Seele verleihen, zählt immer wieder, den Besuchern außergewöhnliche Momente zu bescheren – Momente, die so unverwechselbar sind, wie der Mensch selbst. „Wir sind so vielfältig wie unsere Gäste“ lautet daher auch die Leitlinie des Hauses; oder um es mit den Worten Thomas von Aquins zu sagen: „Der Urgrund alles Schönen besteht in einem gewissen Einklang der Gegensätze“.

**DAS CREDO: UNSEREN
BESUCHERN UNVERGESSLICHE
MOMENTE BESCHEREN, DIE
SO EINZIGARTIG SIND WIE
DER MENSCH SELBST.**

Die Vielzahl der unterschiedlichen Häuser und Räumlichkeiten macht es möglich: Ob es um die stilvolle Umsetzung Ihrer ganz persönlichen Event-Idee geht, eine rauschende Hochzeits- oder Weihnachtsfeier ganz nach Ihrem Gusto gefeiert werden soll, das Jubiläum rustikal auf Strohbällen begangen wird, eine aufregende Mottoparty inszeniert oder das private Beisammensein in familiärem Rahmen gewünscht ist: Auf Gut Bardenhagen ist jede noch so außergewöhnliche Idee herzlich willkommen – denn Glück ist nicht immer selbst gemacht, dafür bedarf es mitunter helfender Hände, die diese mit viel Know-how und Erfahrung wahr werden lassen. Ebendies hat sich das Team auf Bardenhagen zur Aufgabe gemacht.

Vertrauen Sie uns Ihre Ideen an – wir werden Sie stilvoll und überraschend im Gutshaus, in unseren Gastronomien GUT Evening und dem TafelGUT, im Arkadensaal oder im Uhrenhaus umsetzen. (nm)

Weihnachtszeit auf Gut Bardenhagen

**AUCH IN DER KALTEN JAHRESZEIT IST EIN BESUCH
AUF GUT BARDENHAGEN LOHNENSWERT**

Wenn Väterchen Frost um die Häuser streicht und mit klirrender Kälte und Eiszapfen die dunklen Monate willkommen heißt, gehen in den Gebäuden des ehemaligen Trabergestüts die Lichter an und man versammelt sich, um Kultur, Kulinarisches, Weihnachtliches und vieles mehr zu genießen.

Begonnen wird mit einem Augen- und Ohrenschmaus am 4. November, wenn feuriger Tango Argentino mit dem Quinteto Ángel live im Arkadensaal Einzug hält. Am 11. November lädt man zum traditionellen Martinsgans-Essen ein und an den beiden Wochenenden vom 19. und 20. und vom 26. und 27. November findet wie in jedem Jahr die große Adventsausstellung für die ganze Familie statt, auf der man einzigartiges Kunsthandwerk im Arkadensaal und schöne Wohnaccessoires in der Remise findet. Für vorweihnachtliche Genüsse sorgt das TafelGut mit vielen kleinen und großen Köstlichkeiten, mit frisch gebrühten Kaffeespezialitäten und hausgebackenem Kuchen.

Das Weihnachtsmärchen für Kinder bringt Theater- und Fernsehmime Burkhard Schmeer am 4. Dezember mit dem „Faulpelz“ nach Bardenhagen. Weiter geht es mit Lesungen der „Rote Rosen“-Schauspieler Maria Fuchs, Joachim Raaf und Gerry Hungbauer. Maria Fuchs, bekannt als Carla Saravakos aus der beliebten Telenovela, liest am 4. Dezember weihnachtliche Kurzgeschichten. Am 11. Dezember führt ihr Fernsehkollege Joachim Raaf die Lesungsreihe fort und übergibt am 18. Dezember an Gerry Hungbauer, der ebenfalls in der Serie als Lüneburger Stadtrat und Steuerberater Thomas Jansen zu sehen ist.



Eine rauschende Nacht wird auf dem Gut Bardenhagen die Silvesterparty: Am 31. Dezember feiern die zahlreichen Gäste im stimmungsvollen Arkadensaal bei einem exklusiven Mehrgangmenü samt korrespondierenden Weinen, Champagner und Feuerwerk den Jahreswechsel. Getanzt wird

in das neue Jahr zu der mitreißenden Musik der beliebten Soulband nite club. (nm)

Weitere Informationen finden Sie unter www.gut-bardenhagen.de



CORINNA REISNE



THOMAS LEIDIG



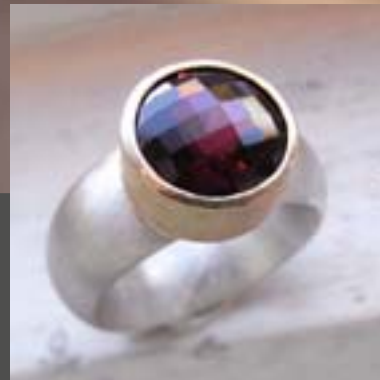
PETER EICHELHANN

Die „Rote Rosen“-Schauspieler Joachim Raaf, Maria Fuchs und Gerry Hungbauer sind im Dezember mit Lesungen zu Gast auf Gut Bardenhagen.



ULRIKE KLERNER
Schmuckatelier

Auf dem Meere 42
21335 Lüneburg
04131-391929
www.ulrike-klerner.de



OH TANNENBAUM, OH TANNENBAUM...

**WIE SCHÖN IST ES IM CENTRAL...DU BIST BELIEBT IN DER SOMMERZEIT...
AUCH IM WINTER SIND GÄSTE ERFREUT...
OH TANNENBAUM, OH TANNENBAUM...WIE SCHÖN IST ES IM CENTRAL.**



WEIHNACHTSMARKT

23.11.11 BIS 26.12.11

IM CENTRAL INNENHOF

Besuchen Sie unseren traditionell, romantischen Weihnachtsmarkt. Genießen Sie schon beim Gang in den Innenhof den Duft von selbst gemachten Bratäpfeln, Flammkuchen, Weihnachtswaffeln, Glühwein und anderen Leckereien und lassen Sie sich verführen in die besinnliche Weihnachtszeit.

ADVENTSZEIT-SCHLEMMERZEIT

Erleben Sie die feierlichen Tage in einer urig gemütlichen Atmosphäre. Unsere Köche kreieren Ihnen zur Weihnachtszeit ein 3 Gang Menü oder 4 Gang Menü. Wie zum Beispiel Gänsekeule, Hirschbraten, Zanderfilet und vieles mehr...Auch mit winterlichem Dessert wie Zimtbratapfel mit Vanillesoße, Mousse au Chocolat oder Lebkuchenparfait. Wir stimmen Sie ganz auf die Feiertage ein. Menüauswahl im Central erhältlich.

NIKOLAUS

6.12.2011 AB 15 UHR

IM CAFE CENTRAL

Für alle Kinder hält das Cafe Central noch etwas Besonderes bereit, denn wie auch schon im letzten Jahr wird wieder der Nikolaus vorbeischaun.

WEIHNACHTS-BRUNCH

1. & 2. WEIHNACHTSTAG

AB 10 BIS 14 UHR

Großes Feiertags Brunch-Bufferet mit allem was das Herz begehrt. Schlemmen Sie von unseren schmackhaften Gerichten bis hin zu sündhaften Desserts! Rechtzeitige Reservierung ist erwünscht!

IHR CAFE CENTRAL TEAM

WÜNSCHT EIN FROHES FEST

UND EIN GESUNDES NEUES JAHR

SILVESTER 2011/2012

Die Nacht der Nächte steht an. An Silvester geht bei uns die Post ab. Tanzen Sie mit uns in das neue Jahr 2012 und genießen Sie einen unvergesslichen Abend im Cafe Central.

Für Hüftschwung und heiße Tanzrhythmen sorgt Dj Tobi. Unsere Stimmungskanone kommt mit den besten Hits aller Zeiten.

Einlass ab 19 Uhr mit einem reichhaltigen Silvesterbuffet inkl. ein Glas Sekt. p.P 32 €

Ab 23 Uhr freier Einlass.

Der Viskulenhof

EHEMALIGER SITZ DES LÜNEBURGER PATIZIERGESCHLECHTS VISCULE
VON PROF. DR. WERNER H. PREUSS



Blick auf den Hafen um 1870. Links der Viskulenhof, rechts das Kaufhaus.

Wenn man durch die Straßen der Lüneburger Innenstadt flaniert, die von Backsteinbauten mit stolzen Giebeln gesäumt werden, fällt es schwer sich vorzustellen, wie es hier im 13. und 14. Jahrhundert ausgesehen hat.

Es herrschte eine ländliche Atmosphäre. Zwischen stärker bebauten Bereichen lagen Gärten, Wiesen und Äcker. Die Häuser standen noch nicht in einer Straßenflucht nebeneinander, sondern jedes selbständig auf seiner „Wurt“ (seinem Grundstück), eventuell seitlich an ein Nachbarhaus gelehnt. Die meisten von ihnen waren aus Holz errichtet. „Steinreich“ war, wer sich ein „Stenhus“ leisten konnte, einen kleinen Turm aus Stein, den man auch „Kemenate“ nannte, weil es einen Kamin in ihm gab. In diesen Wohntürmen brachte man alles unter, was eben wertvoll war und vor Feuer, Wasser, Kälte und Raub geschützt werden sollte. Sie dienten der Herrschaft als warmer Wohnraum, als Speicher oder Hauskapelle. Heute gibt es in Lüneburg nur noch wenige Überreste von „Kemenaten“,

die später überbaut und in die Bürgerhäuser integriert wurden. Doch ein stolzer patrizischer Wohnturm lässt sich doch noch nachweisen: Der Turm der mächtigen Familie Viscule ist durch Karten und Abbildungen so gut belegt, dass sich sein Standort genau belegen lässt und Ausgrabungen vermutlich den Keller des Gebäudes zutage fördern würden. Für Stadtarchäologie und Denkmalpflege wäre es ein lohnenswertes Unternehmen, die Baugeschichte des Viskulenhofes zu erforschen, zumal das Anwesen im Hafenviertel einen sehr exponierten Platz einnimmt und gegenwärtig renoviert wird.

Der Viskulenhof war Sitz des Lüneburger Patiziergeschlechts „Viscule“, das sich um 1291 gegenüber dem Kaufhaus (Stapelplatz und Speicher für auswärtige Güter) am Hafen niedergelassen hatte. Drei Fische tummeln sich munter auf dem Wappen der Familie, deren Name sich von einer „Fischkühle“ in der Nähe ihres Stammsitzes ableiten soll – von einer Vertiefung in der Ilmenau unterhalb der

Mühlenwehre, in welcher sich in jedem Frühjahr massenhaft die stromaufwärts ziehenden Lachse sammelten und gefischt wurden.

Der Viskulenhof erstreckte sich früher über den gesamten Bereich zwischen der Salzstraße am Wasser, der Baumstraße und dem Straßenzug Im Wendischen Dorfe. Er bildete „ein Labyrinth von Höfen und Gängen mit engen Türen und alten Galerien und Treppen, das uns ein Bild davon gibt, wie im 16. Jahrhundert eines großen Handelsherren Haus und Hof beschaffen waren“ So empfand es der Dichter Hermann Löns 1897 bei einem Besuch in Lüneburg.

In seinem viel gelesenen historischen Roman „Der Sülzmeister“ setzte Julius Wolff 1883 dem Viskulenhof ein literarisches Denkmal. Er schildert darin, was er sah und selbst erlebte, vermischt mit historischen Fakten und poetischen Phantasien vom Leben im 15. Jahrhundert: „Der Viskulenhof war ein umfangreicher, vielgliedriger Bau mit

Vorder-, Seiten- und Hintergebäuden, mit lang gestreckten Speichern und Salzräumen, mit Beamten- und Arbeiterwohnungen, Stallungen für Frachtgäule und Reitpferde und mit mehreren Höfen. Dieses in sich abgeschlossene Ganze machte den Eindruck des gediegensten Wohlstandes und glich einer wahren Handelsfeste, der das damit verbundene hochgiebelige Wohnhaus an der Ecke als Herrnsitz würdig vorstand. In den Häusern und auf den Höfen regte sich ein lautes, lebhaftes Treiben von vielen eifrig beschäftigten Menschen. Stückgüter von den verschiedensten Formen und dem mannigfaltigsten Inhalt wurden hinein und heraus gefahren, getragen, gewälzt und gerollt, die Winden ächzten und knarrten, und an Seilen schwebten Fässer und Ballen zu den Bodenräumen empor. Auf der Ilmenau vor der einen Langseite der Warenhäuser lagen Schiffe, die befrachtet oder deren Ladungen gelöscht wurden. Es war das bunt-bewegte Bild eines ausgedehnten Großhandels, der die Erzeugnisse des Nordens mit denen



Blick auf die Rückseite des Hauptgebäudes. Lithographie nach einer Zeichnung von Otto Protzen 1892. Links führen Stiegen zu den Arbeiterwohnungen aus der Mitte des 16. Jahrhunderts.

REPRO: PREUSS



marimekko®

MACH ART

MODE & WOHNEN

Heiligengeiststraße 26a
21335 Lüneburg
Tel.: 0 41 31 – 4 57 19
Fax: 0 41 31 – 40 29 33

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 10.00 – 13.00
und 14.00 – 18.00
Sa. 10.00 – 14.00



Blick von Norden auf den Viskulenhof und seine Nebengebäude an der Salzstraße.

des Südens austauschte. Hier begegneten sich die Kostbarkeiten des Orients und der Levante, über Venedig kommend, und die Reichtümer aus den Küstenländern des deutschen und baltischen Meeres, durch die Häfen der Hansestädte dem Binnenlande zugeführt.“

Das Haupthaus diente als Wohnung, Kontor und Lagerraum. Zu dem Ensemble gehörten Speicher, ein Turm, Gesindehäuser und Ställe. In einer alten Lüneburger Chronik wird sogar berichtet: „Die Fischkuhlen (Visculen) hatten in ihrem großen Hause am Wasser und an der Salzstrasse eine eigene Kapelle mit einem Priester und in dem Thurn (Turm) am Wasser Glocken, womit sie zu ihrer Messe läuten ließen. Auf dem dabey liegenden Graßhofe war ein Lusthaus und Lustgarten.“ Der Turm – Kemenate, Speicher oder die erwähnte Kapelle – ist auf der Stadtansicht von Braun/Hogenberg aus dem Jahre 1580 deutlich zu erkennen. Er stand für sich und war noch um 1800 mit dem Haupthaus des Viskulenhofes über eine hölzerne Brücke in der Höhe des 1. Stockwerks verbunden. Das Haupthaus war damals vermutlich länger als heute und reichte nach Norden bis an die Baumstraße. Der Treppengiebel, der auf dem Kupferstich von Braun/Hogenberg noch zu sehen ist, fehlt heute. Stattdessen findet man dort einen Fachwerkgiebel, der völlig schmucklos ist und wie eine Innenwand wirkt.

Einen Jahrhunderte überdauernden Ruhm erwarb sich Bürgermeister Heinrich Viscule der Ältere. An der Ecke Untere Ohlingerstraße/Auf dem Meere wurde er in der St. Ursula-Nacht vom 20. auf den 21. Oktober 1371 erschlagen, als er die Stadt mit



Der Viskulenturm in seiner letzten Gestalt. Lithographie nach einer Zeichnung von A. Leman 1829.

anderen Bürgern gegen die eingedrungenen Mannen des Herzogs Magnus verteidigte. Ein Gedenkstein erinnert an seinen Tod. Die obere Hälfte befindet sich heute in St. Johannis, die untere in St. Nicolai. Pracht und Reichtum der „Visculen“ gingen 1485 im Konkurs ihres Handelshofes zugrunde. Seit 1552 ist das Patriziergeschlecht in Lüneburg ausgestorben.



Das Wappen der Familie Viscule, nach einem Kupferstich von Johann Heinrich Büttner 1704.



Der Viskulenhof mit Nebengebäuden (um 1906). Das Untergeschoss diente als Speicher und Stallung.

Nach dem Konkurs des Viskulenhofes wurde das Haupthaus zum größten Salzspeicher Lüneburgs umgebaut. Direkt am Hafen lagerten nun gewaltige Mengen des „weißen Goldes“ und warteten dort mit anderen Waren auf den Weitertransport in die Hansestädte am baltischen Meer. Unter ihrer Last drohten die Böden wiederholt zu brechen.

Obwohl der Viskulen-Turm seine Funktion im Laufe der Zeit einbüßte, ließ man ihn noch bis 1847 stehen. Auf einer Zeichnung von A. Leman aus dem Jahre 1829 ist er in seiner letzten Gestalt zu sehen: um eine Etage aufgestockt und mit gedrehtem First. Er wird dabei vom Impost-Gebäude (Zollamt) mit der auffälligen Tordurchfahrt leicht verdeckt, das er zuletzt vor Hochwasser mit Eisgang schützen sollte.

Am 29. Oktober 1932 brannte das Hauptgebäude bis auf die Außenmauern nieder. Zwar baute man es wieder auf, doch ließ man die Gesindehäuser verfallen, bis sie 1954/55 abgerissen wurden. Ein verheerendes Feuer vernichtete am 27. Dezember 1959 auch den großen Fachwerkspeicher am Wasser. Nur Reste lassen heute also noch ein wenig von der Hafentmosphäre und der Größe des mächtigen Handelshauses erahnen.

Aus: Werner H. Preuß: Das Lüneburger Wasserviertel. 2. Auflage Husum Verlag 2010. Und: Werner H. Preuß: Steinhäuser. Burgmannenhöfe und patrizische Wohntürme in Lüneburg. 2006. Erhältlich beim ALA.

Weihnachten à la Carte
Um Reservierung wird gebeten.

Silvester in der Piazza Italia

**PIAZZA
ITALIA**

Der echte Italiener
am Sande!



Am Sande 30
Lüneburg

Tel. (04131) 221 62 10

Trüffelmenü

- 1 Glas Prosecco
- Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Trüffel
- Gefüllte Ravioli mit Auberginen an Trüffelrahmsauce
- Barbarieentenbrust mit gebratenen Steinpilzen an Steinpilzsauce mit Trüffelsplittern, dazu Rosmarinkartoffeln
- Cassata Siziliana

45,- Euro (Kinder à la Carte)

Toskanisches Menü

- 1 Glas Prosecco
- Vitello Tonnato – Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern
- Hummer an einer leichten Cognac Sauce mit Cherry Tomaten, dazu Tagliolini
- Seeteufel auf sizilianische Art
- Drillingsdessert – Tiramisu; Casata und Panna Cotta

45,- Euro (Kinder à la Carte)

Reservieren Sie jetzt für Ihre Weihnachtsfeier!
Stellen Sie mit uns Ihr Menü zusammen.

**PIAZZA
ITALIA**

Wir verarbeiten nur
frische Zutaten!



Am Sande 30
Lüneburg

Tel. (04131) 221 62 10

Kreative Köpfe

WERBUNG, DIE WIRKT: DIE LÜNEBURGER AGENTUR „TOREROS.“

Werbung will und muss auffallen, wie ein rotes Tuch muss sie die Aufmerksamkeit auf sich ziehen, um ihren Zweck zu erfüllen. Wenn Werbung gut gemacht ist, verbindet der Verbraucher mit einer bestimmten Kampagne nicht nur den Namen des jeweiligen Produktes, sondern auch ein positives Image. Und wenn Werbung außergewöhnlich gut gemacht ist, gelingt dies auch noch nach einigen Jahren. Welcher Lüneburger erinnert sich nicht an die sechs Ristorante-Besitzer, die quasi als Vorzeiged Italiener augenzwinkernd alle Klischees bedienen, die man als Mitteleuropäer von den Bewohnern des „Stiefels“ hat? Verantwortlich für die Kampagnenentwicklung war und ist die Lüneburger Werbeagentur „Toreros“.

Auf Plakaten, Postkarten und in Anzeigen war „Il gusto Italiano“ im Jahr 2006 und auch später nicht nur stadtwweit präsent. Ob mit Gangsterauto, beim Zocken oder als Fußballmannschaft – die Italiener machten grundsätzlich eine beneidenswert gute Figur.

„Noch heute werde ich sehr oft darauf angesprochen“, so Philipp Pahl, Geschäftsführer der kreativen Firma mit Sitz an der Schießgrabenstraße in Lüneburg, der über diesen durchschlagenden Erfolg selbst fast ein bisschen

überrascht war. Neben der Bild-Zeitung seien auch zahlreiche Fachmagazine darauf aufmerksam geworden, die das Logo und den ersonnenen Namen auch überregional bekannt machten. Und weil die

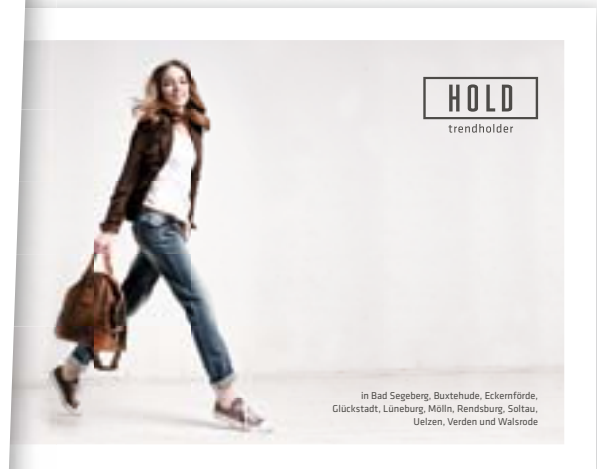


Agenturinhaber
Philipp Pahl

Italiener inzwischen so bekannte Lüneburger Köpfe sind, haben Philipp Pahl und sein „Toreros“-Team gemeinsam mit ihnen und einem renommierten Modehaus der Hansestadt kürzlich eine weitere Kampagne entwickelt. Als Models präsentieren die Herren auf ihre unnachahmliche Art aktuelle, den Jahreszeiten angepasste Mode und ziehen die Aufmerksamkeit der Betrachter auf sich – genau wie ein rotes Tuch eben.

Damit kommt man dann auch dem ungewöhnlichen Namen der Werbeagentur etwas näher. „Bei der Gründung im Jahr 2003 haben wir uns für „Toreros.“ entschieden“, erinnert sich Philipp Pahl, der aber im gleichen Atemzug klarstellt, dass diese Bezeichnung auf keinen Fall bedeutet, dass man Stierkampf in irgendeiner Art gut heiße. Der Agenturname sollte vielmehr wie das besagte rote Tuch der Stierkämpfer auffallen und einprägsam sein. Das Konzept ging auf. „Der Lüneburger Markt hat uns sofort sehr gut angenommen“, so Pahl, der vor dem Schritt in die Selbstständigkeit rund sechs Jahre bei großen Agenturen in Hamburg arbeitete.

Mit acht Mitarbeitern betreut er nun die Kunden, die sich quer über alle Branchen verteilen. Auch ausländische Firmen vertrauen der Kreativität der Lüneburger „Toreros.“, so zum Beispiel ein norwegischer Hersteller von hochwertigem Parkett oder auch ein Schweizer Hersteller von Zahnimplantaten. Hoch in den Schweizer Alpen wurde für diese Firma erst kürzlich vom Helikopter aus ein Imagefilm gedreht. „Wir erstellen das Storyboard, schreiben also die Geschichte dieses Films, der dann von einem freien Filmteam in die Praxis umgesetzt wird“, erläutert Pahl. Dabei machten sich die Mitarbeiter der Agentur die Tatsache





zu nutze, dass ein Implantat in 3.000-facher Vergrößerung unter dem Elektronenmikroskop frappierende Ähnlichkeit mit einer Berglandschaft hat: Die Idee für diesen Film war geboren.

Kurzfilme als Träger von Werbebotschaften sind für Philipp Pahl ein ganz wichtiger Trend. „Das Internet ist in einem starken Wandel“, hat er beobachtet. Immer mehr Menschen würden sich nicht mehr umständlich durch die verschiedenen Informationsebenen einer Seite klicken, sondern schauen sich z. B. lieber kleine, gut gemachte Filme an. Der Werbeprofi nennt das Stichwort: „Virales Marketing“. Durch immer mehr internetfähige Endgeräte wie Smartphones oder Tabletcomputer erreichen diese Kampagnen einen großen Kundenstamm, und ihre Verbreitung ähnelt der früheren Mundpropaganda.

Ebenso wichtig bleiben für Philipp Pahl und sein Team aber auch weiterhin die Kunden der Region – und so hat die „Toreros.“ Werbeagentur das „Comeback des Jahres.“ eingeleitet: Lilafarbener Heidehintergrund, eine Flasche Bier und die Slogans „Heide open.“ oder „Heidewitzka.“ werben auf Plakaten oder Karten für das lokale Produkt einer Brauerei – denn, so fasst es Pahl zusammen: „Bier braucht Heimat“.

„Typisch Schlaganfall. Lüneburg beugt vor“ ist eine weitere heimatverbundene Kampagne, die von der

Agentur umgesetzt wurde und vielen Lüneburgern im Gedächtnis geblieben ist. Mit öffentlichkeitswirksamen Aktionen riefen das Klinikum Lüneburg, die Sparkasse Lüneburg und die Landeszeitung dazu auf, die Symptome eines Schlaganfalls ernst zu nehmen und entsprechend schnell ärztliche Hilfe zu holen. Und tatsächlich stiegen die Zahlen derjenigen Patienten deutlich an, die sich schon bei den ersten Anzeichen in Behandlung begaben und dadurch unter Umständen Spätschäden vermeiden konnten – für Philipp Pahl ein schönes Beispiel für die Wirksamkeit von Werbung: „Es macht Spaß, wenn man durch so eine Kampagne auch helfen kann.“

Doch da man natürlich nicht nur für externe Auftraggeber Werbung konzipiert, sondern ab und zu auch die Selbstdarstellung anpassen möchte, arbeiten die kreativen Köpfe der Toreros gerade an ihrem neuen Internetauftritt. Wer sich also vom Ideenreichtum und der Leistungsfähigkeit der „Toreros.“ ein Bild machen möchte, kann dies ab Anfang November auf neu gestalteten Internetseiten tun. (cb)

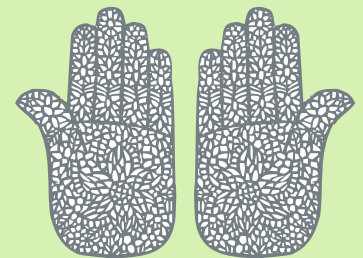
Toreros. Werbeagentur

Schießgrabenstr. 8
21335 Lüneburg
Tel.: (04131) 24 74 98 1
www.die-toreros.de

Zeit für sich selbst...

Klassische Massage
Sensory Repatterning
AMRA Ausgleichsrituale

60 Min.
schon ab
36 Euro



AMRA

Studio für Massage & Körperarbeit

bei Gut.Heim.Haare. im Roten Feld
Feldstraße 31 - Lüneburg
04131 29 69 900
www.amramassage.com

∞ Geschenkgutscheine erhältlich ∞

Clubnacht LIVEMUSIK · PARTY · DJ

Samstag, 12. November

Die Wirtegemeinschaft der Schröderstraße organisiert in diesem Jahr die 11. Nacht der Clubs. Gerockt wird Samstag, den 12. November ab 21:00 Uhr. Der Eintritt ist frei. Diese Locations sind dabei:

- **Cafe MÄXX – ree cover**
- **Central – Ist Take**
- **Bodega Compania – WIRSINDS**
- **News – the mainStream + Les femme fatales**
- **O’Learys – Schröder und Krause**
- **Hemingway´s – Latin Live**
- **P2 Clubbar – Sounds of Sixties**
- **Schallander - Nate**

In Zusammenarbeit mit der Lüneburg Marketing GmbH



Souvenirs für das Hansefest

WERKSTÄTTEN DER PKL STELLEN SEIFE UND KERZEN MIT HANSETAG-LOGO HER – VON FRAUKE NOWECK



Der Extruder mischt die Seifenrohstoffe und produziert daraus einen Block, der dann in Stücke à 100 Gramm geschnitten wird.



Mehrere Bewohner des Heilpädagogischen Zentrums der PKL arbeiten gemeinsam mit Matthias Kieseewetter (rechts) in der Seifenwerkstatt.



Die schokoladenbraunen Seifen sind die Erstproduktion mit Hansetag-Logo.



Die glatten hellbraunen 100-Gramm-Blöcke erinnern auf den ersten Blick an Vollmilchschokolade. Der Duft aber verrät: Es ist Seife – mit dem Logo des Hansefests 2012. „Unsere Erstproduktion“, erklärt Matthias Kieseewetter. „Das Einstampeln des Logos hat dabei schon gut funktioniert.“ Kieseewetter arbeitet in der Seifenwerkstatt des Heilpädagogischen Zentrums (HPZ), das zur Psychiatrischen Klinik Lüneburg (PKL) gehört. Dort stellt er zusammen mit Betreuten seit Anfang Oktober die einzigartig duftenden Souvenirs für den Hansefest her: Ein gemeinsames Produkt der Hansestadt Lüneburg und der Gesundheitsholding Lüneburg GmbH. Kerzen mit dem Hansefest-Logo, hergestellt in der Kerzenwerkstatt des Heilpädagogischen Zentrums, sollen bald dazukommen.

In der Seifenwerkstatt läuft unterdessen die nächste Ladung Rohmasse durch den Extruder. So heißt das Gerät, das die Zutaten zusammenmischt, bis eine teigartige Masse entsteht – diesmal in Blau. Mehrmals muss die Masse das Gerät durchlaufen, müssen die Rohstoffe gut vermischt werden, bevor daraus eine Stange entsteht, die dann in fertige

Seifenstücke zu je 100 Gramm geschnitten wird. Hilfe bekommt Kieseewetter dabei von zwei Bewohnern des HPZ, für die die Arbeit hier zur Förderplanung gehört. „Es sind kleine, einfache Arbeitsschritte“, beschreibt er die Arbeit in der Werkstatt, bei der nicht der Arbeitsaspekt mit Fertigungsdruck sondern der strukturierte Tagesablauf im Vordergrund steht. Dazu gehören neben der Seifenherstellung zum Beispiel auch Reiten, Schwimmen, Kreativarbeiten, Spielangebote und gemeinsames Kochen.“

Einen Stempel mit dem Hansefest-Logo hat Kieseewetter selbst aus Holz geschnitzt. Vorsichtig drückt er ihn zur Demonstration auf ein gerade gefertigtes Seifenstück. Der Abdruck mit den Buchstaben „HTL“ ist zwar zu sehen, aber nicht überall gleich stark. „Die Seife ist jetzt noch zu weich, weil sie gerade aus der Maschine kommt“, erklärt Kieseewetter. „Sie härtet danach noch aus. Für den Stempelaufdruck darf sie aber auch nicht zu hart sein – den richtigen Zeitpunkt müssen wir genau abpassen.“ Auf die andere Seite kommt noch ein weiterer Abdruck mit den Hansefest-Daten: 28. Juni bis 1. Juli 2012

Welche Farben die Hansefest-Seifen letztlich haben werden und welcher Duft dazu passt, das werden sich die Mitarbeiter der Seifenwerkstatt noch überlegen. „Wichtig ist erst mal, dass es funktioniert“, so das Fazit der ersten Produktionstage.

Bald soll auch die Produktion in der Kerzenwerkstatt anlaufen. Mitarbeiterin Monika Neumann beschreibt die spezielle Herausforderung dabei: „In unsere Kerzen kann man – anders als bei den Seifen – nichts einstampeln, sonst gehen sie kaputt.“ Stattdessen wird hier das Logo aus Wachsfolien ausgeschnitten und aufgeklebt. Wie bei den Seifenstücken gibt es hier noch einiges auszuprobieren. Denn wichtig ist, dass die einzelnen Arbeitsschritte von den Bewohnern des Heilpädagogischen Zentrums ausgeführt werden können.

Die Seifen und Kerzen mit dem Hansefest-Logo sollen rechtzeitig zum Hansefest hergestellt sein und als Geschenke oder Souvenirs angeboten werden. Sie sind eines der Ergebnisse der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen dem städtischen Projektbüro Hansefest und zahlreichen Lüneburger Firmen, Einrichtungen und Organisationen.



Holstentor
Öl auf Leinwand 2011
160 x 180 cm

„Schwestern der Hanse“

Bilder aus Lübeck, Wismar und Lüneburg von *Christopher Lehmpfuhl*
— Ausstellung in der galerie meyer bis zum 31. Dezember 2011 —



galerie meyer – kunst der zeit · Lüner Straße 2+3 · 21335 Lüneburg
Telefon 04131/31854 · Fax 31897 · E-Mail: hjm@iworld.de · Öffnungszeiten: Di–Fr 11–13 u. 15–18 Uhr · Sa 11–14 Uhr

„Schwestern der Hanse“

**GALERIE MEYER ZEIGT ÖLGEMÄLDE VON
CHRISTOPHER LEHMPFUHL – VON FRAUKE NOWECK**



Lüneburg, Lübeck und Wismar – die drei Hansestädte verbindet nicht nur der mittelalterliche Bund der Kaufleute. Auch städtebaulich und architektonisch stehen sich die drei Städte sehr nah. Bevor Lübeck und Wismar im kommenden Sommer Gäste beim Internationalen Hanse-Tag in Lüneburg sind, zeigt eine Ausstellung in der galerie meyer ab dem 13. November schon einmal die schönen Seiten der drei „Schwestern der Hanse“. Der Berliner Künstler Christopher Lehmpfuhl hat die Stadtansichten in beeindruckenden Ölgemälden festgehalten.

Bis zu 1,80 mal 2,40 Meter messen die Hanse-Gemälde des international tätigen Künstlers, die ohne Pinsel aus Farbauftrag modelliert direkt vor Ort entstehen. Bekannte Motive wie Lüneburgs alter Ilmenauhafen und der Wismarer Marktplatz sind dabei, andere laden zum Entdecken ein. Die augenfälligste Verbindung zwischen den drei Städten ist ihre Architektur: Alle drei gehören zur Europäischen Route der Backsteingotik. „Viele Gebäude, die man in Wismar oder Lübeck sieht, könnten genau so auch in Lüneburg stehen“, beschreibt Galerist Hermann Jürgen Meyer die Ähnlichkeiten im Stadtbild. Parallelen zeigen sich unter anderem an Bürgerhäusern und Kirchen – zum Beispiel der ähnlichen Backsteinbauweise von St. Marien in Lübeck und St. Nicolai in Lüneburg.

Zu der Ausstellung erscheint im Dezember ein Katalog. Dr. Werner H. Preuß, Autor zahlreicher wissenschaftlicher Schriften zur Lüneburger Stadtgeschichte, beschreibt darin unter anderem die historischen und wirtschaftlichen Beziehungen der drei Hansestädte zueinander. Der Husumer Kunsthistoriker Dr. Uwe Hauptenthal steuert Betrachtungen aus künstlerischer Sicht bei. Die Vernissage findet am Sonntag, 13. November, von 12 bis 14 Uhr in der galerie meyer, Lüner Straße 2, statt; die Bilder sind dort zu den Öffnungszeiten bis zum 31. Dezember 2011 zu sehen.

BILDREPRODUKTIONEN: FLORIAN SELIG



Prinz & Prinzess

Für glückliche Kinderfüße



**Schöne Füße,
schöne Hände:**
bei einem Kauf ab 79,90
schenken wir Ihnen eine
Maniküre und Pediküre
(inkl. Lack) im Wert
von **50 €** Aktion verlängert
bis 30. Nov. 2011



Kinderschuhe von Gr. 18 bis 41

Holen Sie sich ihr
Rabattheft
und sparen Sie!

Aigle
Bisgaard
Camper for kids
Chérie

Clic!
Converse
Hip
Living Kitzbühel

Micio
Mod'8
Naturino
Paul Frank

Primigi
Richter
Stones & Bones
Zecchino d'Oro

Prinz & Prinzess | Schuhe für glückliche Kinderfüße
Heiligengeiststr. 16 | 21335 Lüneburg | 04131 - 995 89 95
info@prinzundprinzess.de

Mo - Fr 10.00 - 18.00 Uhr | Sa 10.00 - 16.00 Uhr

KURZ ANGETIPPT NOVEMBER

TANGO ARGENTINO

GUT BARDENHAGEN
FREITAG, 04. NOVEMBER
20.00 UHR

Judith Preuss und Constantin Rüger arbeiten seit dem Jahr 2000 als Tango-Tanzpaar und -lehrer zusammen. Ihre Choreographien faszinieren neben den spektakulären Elementen durch musikalische und humorvolle Interpretation



WWW.FOTODIENSTMITTE.DE

des klassischen Tango Argentino. Unterstützt werden sie an diesem Abend von einem der bekanntesten deutschen Tango-Ensembles, dem Quinteto Ángel. Mit ihren Interpretationen von traditionellen argentinischen Tangos und Kompositionen des Tango Nuevo-Protagonisten Astor Piazzolla beweisen sie, dass es um den Tango auch in Europa gut bestellt ist. Karten erhalten Sie unter Tel. (0 58 23) 95 39 96-0.

LÜNEBURGER MARTINIMARKT

DONNERSTAG, 10. NOVEMBER
08.00 – 18.00 UHR

Direkt vor der historischen Kulisse des Lüneburger Rathauses findet traditionell der Lüneburger Martinimarkt statt. Von 8.00 bis 18.00 Uhr wird in der einmaligen Atmosphäre des größten Marktes der Region Mannigfaltiges angeboten. Über 160 Marktbesucher bieten von Kleinkorbwaren über Kräuter, Textilien, Obst, von Stahlwaren bis hin zu Lederartikeln, Auto- und Silberpflegemitteln quasi alles an. Aber auch die Gilde der Marktschreier darf nicht fehlen: Mit Käse, Südfrüchten, Wurst, Fisch oder Grünpflanzen prall gefüllte Tüten oder Körbe, dazu immer einen kessen Spruch auf den Lippen, so locken sie auch dieses Jahr wieder die Massen. Natürlich kommen auch die Kinder nicht zu kurz und können sich nach einer rasanten Fahrt im Kinderkarussell die eine oder andere Süßigkeit schmecken lassen. Für das leibliche Wohl ist ebenfalls mit Glühwein und Bratwurst für die Großen oder Zuckerstangen, Liebesäpfel und gebrannte Mandeln für die kleinen Genießer gesorgt.

„BEST GREEN STYLE“ FÜR ACKERMANN

Eine Reisetasche aus Lüneburg gewinnt in Shanghai den Home Style Award 2011 in der Kategorie „Best Green Style“.



ACKERMANN

Beate Sedlacek und Karl-Henning Hohmann, Designer und Inhaber der Lederwarenmanufaktur Ackermann, nahmen

am 12. Oktober den Preis in der chinesischen Hafenstadt entgegen. Diese Auszeichnung verwundert nicht, denn die Wildwuchs-Reisetasche aus sämisch gegerbtem Hirschleder verkörpert ein ganz besonderes Stück Natur. Das samtweiche Material wird sonst überwiegend für die bajuwarischen Lederhosen verwendet und gibt dieser Reisetasche ihre so individuelle Note. Im Inneren der Tasche sorgen zahlreiche Innentaschen sowie das helle Innenleder für Übersicht. Äußerst strapazierfähig wird sie durch Boden und Griffe aus Vollrindleder. Der Fachhandel und eine Vielzahl von Medienvertretern waren zur Abstimmung aufgerufen worden und verliehen dieser Tasche einhellig den begehrten Award. Hergestellt wird die Tasche – wie alle Hirschlederprodukte von Ackermann – in der Lüneburger Lederwarenmanufaktur. QUADRAT gratuliert!

MUSIKKURSE FÜR KLEINKINDER UND ELTERN

Gemeinsame Musikkurse für Kleinkinder (1,5 bis 3 Jahre) und ihre Eltern bietet ab sofort die städtische Musikschule Lüneburg in Kooperation mit dem Geschwister-Scholl-Haus/Stadtteilhaus am Bockelsberg an. Die ersten Kurse starten am Dienstag, 1. November, 9.45 bis 10.30 Uhr bzw. 10.45 bis 11.30 Uhr. Eine Entdeckungsreise durch die Welt der Klänge und Töne verspricht die Kursleiterin Silke Schwormstede. Gemeinsam würden Lieder, Verse und Bewegungsspiele erlernt, die Kinder übten den kreativen Umgang mit verschiedenen Materialien und einfachen Instrumenten, gemeinsam mit der Mutter oder dem Vater erhielten die Kinder einen natürlichen Zugang zum Singen, das gemeinsame Musizieren stärkte die

Eltern-Kind-Beziehung, so heißt es in der Kurs-Beschreibung. Weitere Kurse sind für Februar und Mai 2012 geplant. Infos und Anmeldung über die Musikschule Lüneburg, Tel.: 309-309, www.musikschule-lueneburg.de.

MUSEUMSMARKT IM OSTPREUSSISCHEN LANDESMUSEUM

05. – 06. NOVEMBER
10.00 – 18.00 UHR

Unter dem Begriff „Tradition und Moderne“ beginnt bereits am Freitag, dem 4. November um 19.00 Uhr bei freiem Eintritt der traditionelle Museumsmarkt im Ostpreussischen Landesmuseum. Am



5. und 6. November kann nach Lust und Laune umhergeschlendert, geschlemmt, gestaunt und die einmalige Atmosphäre genossen werden. 27 Aussteller präsentieren auf zwei Stockwerken ihre ansprechenden Arbeiten: kunstvolle Keramik, Schnitzereien aus dem Erzgebirge, feine Textilkunst, seltener baltischer Bernsteinschmuck, Skulpturen aus Holz, hochwertige Goldschmiedearbeiten, handgezogene Kerzen, Originelles aus der Rigaer Seifenmanufaktur

und vieles mehr. Verlockende Düfte nach süßen und herzhaften Speisen der Lüneburger Landfrauen und Museumsmitarbeiter versetzen die Besucher bereits in vorweihnachtliche Stimmung. Unter Anleitung des museumspädagogischen Teams können Kinder im Obergeschoss mit phantasievolem Stoffdruck und Aquarellmalerei ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

NEUES GESICHT BEIM ADAC E.V.

Das oberste Touristik-Gremium des ADAC e.V., der Tourismusausschuss, hat auf seiner letzten Sitzung in München Axel Schlemann (44) zum stellvertretenden Vorsitzenden gewählt. In seiner neuen Funktion vertritt Schlemann Max Stich, Vize-



präsident für Tourismus und Vorsitzender des Tourismusausschusses in den zwei Mal im Jahr stattfindenden Sitzungen. Mitglieder des Ausschusses sind die Touringleiter der 18 ADAC Regionalclubs. Seit 2008 bekleidet Schlemann das Amt des Vorstandes für Reise und Touristik beim Regionalclub ADAC Hansa

e.V. Als Touringleiter sitzt er dem Tourismusausschuss des ADAC Hansa vor. Der studierte Kulturwissenschaftler und Ökologe ist hauptberuflich Leiter für Marketing, Veranstaltungen und Tourismus im Biosphaerium Elbtalau in Bleckede. Ferner ist Schlemann Mitglied des Tourismusausschusses der IHK.

HEIRATEN AM 11.11.11

Der Trend, sich an besonderen Terminen das Ja-Wort zu geben, hält an. Auch für den 11.11.2011 gibt es im Standesamt der Hansestadt Lüneburg schon 13 Anmeldungen. „Wir haben aber noch ein bisschen



Luft“, macht Standesamtsleiterin Susanne Twesten Kurzentschlossenen Mut. Der 11. November fällt auf einen Freitag – und wer doch noch etwas mehr Zeit für die Planung braucht: Auch an Heiligabend und Silvester, beides auf einem Sonnabend gelegen, sind ebenfalls noch einzelne Termine frei. Infos und Anmeldung im Lüneburger Standesamt, unter Tel. (04131) 309 631 und 309 629.

LÜNEBURGER NACHT DER CLUBS

SAMSTAG, 12. NOVEMBER
AB 21.00 UHR

Die Nacht der Clubs in Lüneburg feiert ihren 11. Geburtstag! In den unterschiedlichsten Lüneburger Kneipen und Veranstaltungsorten wird die Nacht abermals zum Tag gemacht – und dies alles völlig unentgeltlich. In der Bodega Compania präsentiert sich „WIRSINDS!“ Unter dem Motto „Wir wollen doch nur spielen!“ dürfen sich Zuhörer auf ein buntes Programm aus Jazz, Pop, Soul und mehr mit Spaß und viel Musikalität freuen. Das Schallander



präsentiert die Band „Nate“, und in der P2 ClubBar erleben Musikbegeisterte die „Sound of Sixties“. Im O'Learys in der Oberen Schrangengstraße genießt der Zuhörer Acoustics und Classics mit „Schröder und Krause“. Auch in der Schröderstraße wird's musikalisch: „reecover“ bringt die Stars von Heute und der vergangenen Jahrzehnte im Café Mäxx auf die Bühne. Dabei wählt die Band aus einem umfangreichen Repertoire aus Pop, Rock, Soul und Rock'n'Roll. Neben an im Central erleben die Besucher ein echtes Heimspiel mit der Band „1st Take“. Sie spielen modernen Radio-Rock genauso wie tanzbare Mitsingsongs. Das News bietet zur Nacht der Clubs einen ganz besonderen Leckerbissen. Die Band „the mainStream“ bietet exklusive Einblicke in ihr noch nicht veröffentlichtes Album, unterstützt werden sie dabei von den „Les femmes fatales“. Im Hemmingways wird es in

PRIMA DONNA
1865



Venus-Moden

Untere Schrangengstraße 13 · 21335 Lüneburg
Tel. 04131 / 48 202 · www.venus-moden.de
Mo – Fr: 9.30 – 18.00 Uhr · Sa: 9.30 – 16.00 Uhr

An den Adventssamstagen bis 18.00 Uhr geöffnet
Verkaufsoffener Sonntag am 6. November



Lichterbogen

exklusiv für Lüneburg*



Adventskreuz

faltbar - zum Verschicken*



*limitierte Auflage

Heiligengeiststraße 26

Geöffnet:

Mo: 15 - 18 Uhr

Di - Fr: 11-13 + 15 - 18 Uhr

Sa: 11-15 Uhr

Tel.: 04131/3030855

www.schatzkammer-lueneburg.de

SCHATZ
KAMMER
LÜNEBURG

der kalten Jahreszeit noch einmal karibisch. Die Band „Latin Live“ fährt tanzbare Salsa- und Merengue-Rhythmen auf.

„STELLENBESETZUNG: FAKTEN, STRATEGIEN, KOSTEN“

E.NOVUM, RAUM 109
DIENSTAG, 15. NOVEMBER
19.00 – 20.30 UHR

Im Monat November finden wieder neue Fachvorträge zum Thema Arbeit und Beruf im e.novum statt. Am 15. November dreht sich alles um Fakten, Strategien und Kosten im Rahmen von Stellenbesetzungen. Gründer und Handwerker werden in ihrer persönlichen Wahrnehmung sensibilisiert. Wie findet man den Mitarbeiter, der zum Unternehmen passt? Welche Möglichkeiten bietet das Internet bei der Suche? Die Teilnehmerzahl ist auf drei Personen begrenzt. Eine telefonische Anmeldung ist beim Hauch Personalmanagement unter der Nummer (04131) 78 98 213 möglich. Die Teilnahme ist kostenlos.

LÜNEBURG-KALENDER ERSTMALS AUCH AUF ENGLISCH

Krumme Balken, rote Dächer und ein schiefer Kirchturm: Was jeder Lüneburger und jeder Lüneburg-Besucher kennt, zeigt die vierte Auflage des neuen Kalenders „Das ganze Jahr Lüneburg“ jetzt wieder aus ungewöhnlichen Perspektiven.

Dass beispielsweise die Wäskelammer der Glockenturm der Pauluskirche ist und die Teufelsbrücke die älteste Brücke der Stadt, erfahren Interessierte dann auf den jeweiligen Rückseiten der Kalenderblätter, dort informiert ein kurzer Text über das jeweilige Motiv des Monats – und zwar erstmals auch



KREATIVKONTOR

auf Englisch. „Das ganze Jahr Lüneburg 2012 – Lüneburg 2012 all year round“ wird vom Lüneburger kreativ-kontor herausgegeben, mit Fotografien von Andreas Tamme und Berit Neß und Texten von Carolin George. Erhältlich ist er im Shop der Landeszeitung Am Sande, in den Lüneburger Buchhandlungen sowie in der Tourist-Information am Marktplatz.

WINTERMARKT IN DER RUDOLF STEINER SCHULE

WALTER-BÖTCHER-STR. 6,
LÜNEBURG
SAMSTAG, 19. NOVEMBER
11.00 – 17.00 UHR

Die Eltern der Rudolf Steiner Schule und des Waldorfindergartens laden zu ihrem alljährlichen Wintermarkt ein. Alle Besucher, Kinder und Erwachsene, haben hier die Möglichkeit, selbst handwerklich aktiv zu werden. So wird das Bemalen von Porzellan oder Seide ebenso angeboten wie das Kerzenziehen oder das Basteln von Moosgestecken.

Für Kinder gibt es außerdem kleine Bastelstuben, ein Kinderlädchen,



SYC.HI © ONEIWO

eine Backstube, ein Puppenspiel und weitere Aktivitäten. Diverse Cafés bieten Gelegenheit zum Verweilen und sorgen für das leibliche Wohl.

WEIHNACHTSMARKT AUF GUT BARDENHAGEN

19. – 20. NOVEMBER UND
26. – 27. NOVEMBER

Traditionell im November findet auf GUT Bardenhagen die beliebte Adventsausstellung im Arkadensaal und in der Pferderemise statt. Für die ganze Familie lassen sich hier besondere Überraschungen und außergewöhnliche Geschenke finden. Verschiedenste Künstler und Handwerker präsentieren ihre Werke und Produkte, von Schmuck bis zu erlesener Literatur, von handgefertigter Kleidung bis zu wunder-



SYC.HI © BEBZ/SM

schönen Wohnaccessoires ist alles vertreten. Für den vorweihnachtlichen Genuss ist im hauseigenen Café mit Speisen, Kuchen und vielen kleinen und großen Köstlichkeiten gesorgt.

TREKKING „FLENSBURGER FÖRDE“ IM DEZEMBER

01. – 04. DEZEMBER

„Vier Tage Licht, Kraft und Seeluft tanken – ein wunderbares Vorhaben, um zum Beginn der dunklen Jahreszeit noch einmal aufzutanken. Der VCD Lüneburg (Regionalverband Elbe-Heide) bietet vom 1. bis zum 4. Dezember ein Trekking auf dem



SYGHE © GÖZDRO

Europafernwanderweg E6 an (Dänemark, Flensburger Förde, Halbinsel Holnis, Buchenwälder, Stadt Flensburg). Dabei wird mit wenig Gepäck gewandert und in einer festen Pension übernachtet. Wen jetzt die Wanderslust gepackt hat, findet Infos unter www.vcd.org/vorort/elbe-heide, anmelden können Sie sich tel. unter (04131) 42662.

MOBBING, WAS NUN?

VORTRAGSREIHE IN DER VHS

Gemeinsam mit der Psychiatrischen Klinik Lüneburg hat die Volkshochschule eine Vortragsreihe zum Thema „Mobbing“ initiiert, das in Schulen und an Arbeitsplätzen ein erschreckend hohes Ausmaß annimmt. Krankenkassen und Arbeitgeber sind von Arbeitsausfällen und entsprechend steigenden Kosten

betroffen, an Schulen werden Mobbing-Beratungsstellen eingerichtet. Mediziner verzeichnen einen Anstieg psychisch bedingter Krankheiten und des Burn-Out-Syndroms bei den Betroffenen. Die Vortragsreihe widmet sich daher folgenden Themen:



SYGHE © JOMACROFT

Mo., 07.11., 20.00 – 22.00 Uhr:

„Krankes Gehirn oder kranke Gesellschaft? Psychische Erkrankungen und gesellschaftliche Entwicklung.“ Referent ist Dr. Sebastian Stierl, Ärztlicher Direktor des Psychiatrischen Klinik Lüneburg.

Mo., 14.11., 20.00 – 22.00 Uhr:

„Wege aus dem Mobbing – Hilfe zur Selbsthilfe“, mit Wulf Gräntzdörffer, Referent für Kirche und Arbeitswelt, Lüneburg.

Mo., 21.11., 20.00 – 22.00 Uhr:

„Psychische Erkrankungen am Arbeitsplatz – (K)ein Thema für die Krankenkassen?“ mit Herrn Reers, Geschäftsführer der Barmer und GEK. Alle Vorträge finden in der VHS (Eingangshalle) statt, der Eintritt ist frei.

DER NIKOLAUS FÄHRT HEIDE EXPRESS

Wenn der Winter wieder seine langen Finger nach uns ausstreckt, fährt er wieder rumpelnd auf den Gleisen: Der Heide-Express. Bei den traditionellen Nikolausfahrten steigen unterwegs St. Nikolaus und seine Helfer hinzu und verteilen Ge-

schenke an die Kinder im Zug. Zuvor werden Sie in den festlich geschmückten Waggonen in weihnachtliche Stimmung versetzt – Musiker sind an Bord, für das leibliche Wohl ist ebenfalls gesorgt. Die Abfahrt erfolgt in Lüneburg am Bahnhof West zunächst am 26. November um 14.45 Uhr und am 27. November um 10.45 und um 14.45 Uhr. Die Fahrt nach Amelinghausen und zurück dauert rund zwei Stunden. Wer noch einen Platz ergattern möchte, sollte unbedingt reservieren: bei der Lüneburg Marketing GmbH im Rathaus/Am Markt oder unter Telefon (04131) 2076620.

LÜNEBURGS KLEINSTER WEIHNACHTSMARKT

NEWS-INNENHOF
23.11. – 30.12.

Er nennt sich „Deutschlands kleinster, gemütlichster und romantischster Weihnachtsmarkt in Lüneburg“ und wird auch in diesem Jahr wieder im Hof des News in der Schröderstraße mit seinem unnachahmlichen Ambiente ein Ort für heimeliges Beisammensein und (vor-)weihnachtliche Köstlichkeiten sein. Hausgemachte Feuerzangenbowle zählt ebenso dazu, wie süffiger Winter-Glühwein, Apfel- und Kinderpusch. An jedem Montag und Dienstag ab 17.00 Uhr kommt die „Lüneburger Salzsau“ auf den Spieß, saftiger Wildschweinbraten in Salzkruste, samstags und sonntags können Besucher ab 14.00 Uhr wieder live bei der Herstellung eines Salzwedler Baumkuchens dabei sein. Geöffnet ist der Weihnachtsmarkt jeweils Mo. – Fr. 14.00 – 22.00 Uhr, Sa. und So. 11.00 – 23.00 Uhr. (nm)



Ackermann

natürlich Leder

Handmade in Lüneburg
seit 1982



Lüneburg · An der Münze 1 · ackermann-leder.de
facebook.com/AckermannLeder

Café und Kiosk im Kurpark

KULTUR & KULINARISCHES IM GRÜNEN ZENTRUM DER STADT



Der Lüneburger Kurpark: 1906 wurde er auf 23 Hektar angelegt, seine Eröffnung 1907 war ein überregionales Ereignis. Seither genießen die Lüneburger ganzjährig die besondere Atmosphäre. In diesem Jahr nun erstrahlen Café, Kiosk und Wandelgang in neuem Glanze. Und damit ist ein zeitgemäßes Angebot in punkto Gastronomie und Kultur hinzugekommen.

Dass mit der „neuen arbeit lüneburg-uelzen gGmbH“ kein rein kommerzieller, sondern ein sozial-wirtschaftlich orientierter Betreiber den Zuschlag als Träger bekommen hat, sollte sich als Glücksgriff erweisen, denn das Kurpark-Team unter Geschäftsführer Michael Elsner ist mit viel Achtsamkeit bei der Planung und Umsetzung vorgegangen. Weder das historische Ambiente des Parks noch der Gemeingutgedanke hat darunter gelitten; es durfte ein Ort entstehen, an dem Kultur und Kulinarisches mit Niveau für jedermann erfahrbar wird.

Gastro-Chef Sascha Koch, „neue arbeit“-Projektentwickler Michael Raykowski und Veranstaltungsmanagerin Annette Wendland freuen sich, ein umfassendes Angebot präsentieren zu können, und das zwölf Monate im Jahr. Mit anderen Worten: Für den Kurparkspaziergang gibt es nun ein Ziel, das man täglich ansteuern kann – dank Wandelgang

und Café-Innenbereich auch bei jedem Wetter. „Einen Teil der Restaurierung haben wir selbst übernommen“, erklärt Michael Raykowski, „zudem haben wir 15 örtliche Betriebe mit der Unterstützung der Arbeiten beauftragt. Wir konnten vier feste Arbeits- und Ausbildungsplätze schaffen, hinzu kommen Mitarbeiter, die sich hier über Qualifizierungsmaßnahmen weiterentwickeln können.“

Die hochwertige, winterfeste Küche bietet von kleinen Snacks über Standardgerichte bis zu Exquisitem für jeden Geldbeutel etwas, auch die

MIT DEM CAFÉ IST EIN ORT ENTSTANDEN, AN DEM KULTUR UND KULINARISCHES MIT NIVEAU FÜR JEDERMANN ERFAHRBAR WERDEN

Getränkeauswahl trägt den verschiedenen Geschmäckern Rechnung. Dabei achtet man selbstverständlich auf die Zeichen der Zeit: Beim Angebot wird Regionales in Bio-Qualität bevorzugt.

„Außerhalb der Öffnungszeiten ist das Café für private Feierlichkeiten buchbar, und wir freuen uns über jede Anfrage potentieller Veranstalter für die neue „kleine Bühne“ im Wandelgang, sei es für Vorträge oder Lesungen, Kleinkunst, Musik, Theater oder Ausstellungen. Uns ist es wichtig, ei-

nen Kurparkbesuch durch ein kulturelles Angebot zu bereichern und noch attraktiver zu machen“, sagt Annette Wendland. „Zusammen schauen wir dann, welcher Veranstaltungsrahmen angemessen ist. Alteingesessene Veranstaltungen rund um die Konzertmuschel wie das Sommerkino oder dergleichen bleiben davon natürlich unberührt.“

Auf zweierlei sei außerdem noch hingewiesen: Als Schachfreund kann man inzwischen auf dem neuen Bodenschach eine Partie wagen, und das wunderschöne Logo wurde – denn diese Frage kommt oft

– vom Hamburger Künstler Siegmund Münk, allgegenwärtig durch zahlreiche Bestseller-Cover-Illustrationen, entworfen.

Kunst und Kultur, dazu eine hochwertige Verköstigung, das alles im grünen, herbstbunten oder Winterkleid – so werden nicht nur Leib und Seele zusammengehalten, sondern die Grundidee von einem Kurpark wieder aufgenommen, der, fernab aller schnelllebigen Eventkultur, die Sinne anspricht und zu innerer Ruhe führen soll. Ein Be-



Annette Wendland (Veranstaltungsmanagerin), Sascha Koch (Gastro-Chef), Michael Raykowski („neue arbeit“-Projektentwickler) und ihr Team freuen sich das ganze Jahr über auf Gäste im Kurpark.

sich lohnt sich: für Gastrofreunde, in der Mittagspause, zum Feierabend, für Kulturschaffende und Interessierte, für Veranstalter und Künstler, für Familien und einsame Wanderer, für das junge Paar auf der Suche nach dem bestmöglichen Ort für die Hochzeitsfeier, für die Belegschaft zum Kaffee und Kuchen zum Dienstjubiläum, für das Eis zwischendurch unter strahlendem Himmel oder den heißen Tee bei Frost. Der Kurpark ist für alle da. Auch für Sie. (ap)

Café im Kurpark

Geöffnet von April bis September täglich 10.00–20.00 Uhr, von Oktober bis März 10.00–18.00 Uhr.

Buchungen unter (04131) 799 39 04 oder (016) 699 60-55 (Hr. Koch)

Kulturelle Veranstaltungen unter (0163) 699 67 00 (Fr. Wendland)



FOTOS: ENNO FRIEDRICH (3), NEUE ARBEIT (1)

Herzstück

Schönes für Mutter und Kind

Obere Schrankenstr. 17 · 21335 Lüneburg



Herzstück – Schönes für (werdende) Mütter, Babys und Kinder

Jeden 1. Donnerstag im Monat Working-Mum-Shopping bis 20 Uhr!

Herzstück – Der Kinderladen mit Mode für Jungen und Mädchen von 3 bis 14 Jahren (Größe 164)



Herzstück

Der Kinderladen

Am Berge 25 · 21335 Lüneburg · www.mein-herzstueck.de

Wir lieben Weihnachten!

WEIHNACHTSMARKT IM HAGEBAUMARKT ADENDORF



Die Sehnsucht nach Wärme und Geborgenheit ist niemals größer als in der Advents- und Vorweihnachtszeit. Überall gibt es Geheimnisse, in den Familien wird getuschelt, und die Kinder schreiben mit leuchtenden Augen ihre Wunschzettel. Raureif auf den Dächern und die ersten Nächte mit leichtem Frost lassen auch die Landschaft in diesen besonderen Wochen des Jahres in einem unvergleichlichen Zauber erscheinen, der sich am schönsten auf ausgedehnten Spaziergängen in der kühlen Herbst- und Winterluft erleben lässt. Und was gibt es Schöneres, als nach so einem Ausflug in ein gemütlich warmes Heim zurück zu kommen? Festlich geschmückt lädt es zu einer Zeit der Harmonie und Besinnlichkeit ein, in der das Zusammensein mit der Familie im Mittelpunkt steht.

Doch kaum jemand möchte im neuen Jahr genau den gleichen Schmuck an den Adventsgestecken und am Christbaum sehen wie im vergangenen Jahr, und so begibt man sich auf die Suche nach neuen, ausgefallenen Ideen, schönen glitzernden Kugeln, hübschen Figuren und schimmernder Beleuchtung, die das Zuhause in ein warmes Licht taucht. Lassen Sie sich auch in diesem Jahr wieder von der unvergleichlichen Atmosphäre im hagebaumarkt Adendorf inspirieren – hier finden Sie die aktuellste Weihnachtsdekoration, die persönlich und liebevoll ausgewählt wurde.

Da man nicht in jedem Jahr den kompletten Weihnachtsschmuck neu kaufen kann und möchte, ist es eine umso schönere Idee, einfach Altes mit Neuem zu kombinieren und so wieder neuen Schwung in

die Deko zu bringen. Das hochwertige Sortiment im hagebaumarkt besteht aus individuellen Produkten, die nach Farbwelten sortiert auf Thematischen präsentiert werden. Darüber hängen unzählige Weihnachtssterne, die, ebenso wie eine Kaminszene mit einem gemütlichen Sessel, zum Verweilen und Träumen einladen. Außergewöhnlich ist auch die festlich gedeckte Tafel gleich am Eingang des Weihnachtsmarktes, die zur eigenen Tischdekoration inspirieren soll. Schon hier bekommt der Kunde eine Ahnung vom besonderen Zauber der Weihnachtszeit.

Rechts und links der Tafel stehen zwei Weihnachtsbäume, jeder zwei Meter hoch, die über und über mit Kugeln behängt sind und das umfangreiche Sortiment des hagebaumarktes präsentieren. Be-



sonders stimmungsvoll sind dabei edle Kugeln in den Naturtönen braun, dunkelgrün und beige, die in diesem Jahr oft mit einem Hauch von Gold überzogen werden. Auch eisblaue Kugeln, kombiniert mit der Farbe Silber sowie Kugeln in Pastelltönen wie rosé, leichtem Kupfer, hellem Beige oder klas-

ZIEL IST ES, MIT DEM ANGEBOT JEDEM KUNDEN RAUM FÜR SEINE GANZ PERSÖNLICHE WEIHNACHTIDEE ZU GEBEN.

sischem Rot sind im hagebaumarkt zu finden – besonders in Kombination mit Gold, braun oder weiß lässt dieser Schmuck das Zimmer erstrahlen, rote Kugeln wirken dagegen besonders in Kombination mit dunkelgrün und Kupfer wunderschön. Die Zusammenstellung von Schmuck aus Holz mit edlen braunen oder naturfarbenen Kugeln lässt einen Weihnachtsbaum modern und luxuriös erscheinen. Ebenfalls besonders schön sind Kugeln mit traditionellen Mustern wie Hirschen oder Eichhörnchen, verziert mit edlen Karostoffen, Sternen und Punkten. Auch für die Kunden, die eher kräftigere Farben wie pink, knalliges Grün oder violett lieben, gibt es im hagebaumarkt eine reichhaltige Auswahl an ausgefallenen Weihnachtsartikeln. Die zwei geschmückten Weihnachtsbäume machen die Wahl der richtigen Kugel sicher leicht.



Der festlich dekorierte Christbaum steht am 24. Dezember meist im Mittelpunkt, aber auch die weihnachtliche Dekoration im Haus in der Zeit vor dem Heiligen Abend haben weiterhin einen großen Stellenwert und sind für jeden ein wichtiger Teil der Weihnachtszeit. Traditionelle Werte werden

dabei immer wichtiger und beeinflussen dadurch auch die Trends der Zukunft – Tradition wird zum Trendsetter. Dabei legt der hagebaumarkt sein besonderes Augenmerk auf die traditionelle Wertigkeit der angebotenen Artikel und bietet zum Beispiel auch hochwertige Produkte der deutschen Firma Ingeglas an, die mit viel Handarbeit hergestellt werden und wahre Kostbarkeiten sind.

Wie schon im vergangenen Jahr ist der Trend zu Artikeln aus Holz und Treibholz auch 2011 ein absolutes Muss. So zum Beispiel zeigt der hagebaumarkt mit wunderschönen Teelichthaltern, süßen Vogelhäuschen und edlen Weihnachtssternen eine große Auswahl an Artikeln aus diesen Materialien. Ausgefallene Weihnachtsbeleuchtung, Figuren, Artikel aus Stoff, Weihnachtswichtel, kuschelige



Kissen und Decken und weitere Artikel verwandeln Ihr Wohnzimmer zur Weihnachtszeit in eine Zauberwelt. Ziel ist es, jedem Kunden Raum für seine ganz persönliche Weihnachtsdekoration zu geben, individuell, anspruchsvoll, liebevoll und farblich aufeinander abgestimmt.

Der hagebaumarkt Adendorf heißt Sie gemeinsam mit seinem Team herzlich willkommen in der Weihnachtswunderwelt. Lassen Sie sich überraschen, trinken Sie in Ruhe einen Punsch und genießen Sie diesen ganz besonderen Weihnachtsmarkt. (cb)

hagebaumarkt Adendorf

Artlenburger Landstr. 55

Tel.: (04131) 98 30-0

Mo. – Fr. 9.00 – 20.00 Uhr

Sa.: 8.00 – 18.00 Uhr

**hagebaumarkt
adendorf**
HIER HILFT MAN SICH.

PREMIERE 29.10.2011 20 Uhr

Ladies Night

KOMÖDIE VON
STEPHEN SINCLAIR UND
ANTHONY MCCARTEN

SO 06.11. 19 Uhr
FR 18.11. 20 Uhr
DI 29.11. 20 Uhr
DI 06.12. 20 Uhr
SO 18.12. 19 Uhr
FR 30.12. 20 Uhr
SA 07.01. 20 Uhr
MI 11.01. 20 Uhr
MI 18.01. 20 Uhr
DO 26.01. 20 Uhr

 **THEATER LÜNEBURG**

KARTEN UNTER WWW.THEATER-LUENEBURG.DE ODER 04131-42100

WEIHNACHTEN IM RESTAURANT SALZKORN ERLEBEN...

FREUEN SIE SICH AUF DIE WEIHNACHTSZEIT, VERSCHENKEN SIE FREUDE AN IHRE LIEBEN.



Lassen Sie den stressigen Alltag beiseite, kommen Sie vorbei und lassen Sie Ihre Seele bei einem guten Wein baumeln.

Genießen Sie in behaglicher und entspannter Atmosphäre Weihnachten in unserem Restaurant Salzkorn. Hier treffen sich Feinschmecker aus Lüneburg und Genussreisende von Nah und Fern. Unsere gut eingespielte Küchencrew kocht seit Jahren eine frische Küche der Aromen und Düfte.

Zur Weihnachtszeit verzaubern wir Sie mit einem 5-Gänge Menü. Pro Person 35 € (Getränke Exklusive), die Sie sich selbst oder Ihren Lieben schenken können. Am Nachmittag können Sie zum Kaffee unseren selbstgebackenen Stollen probieren. Eines unserer Highlights im Restaurant Salzkorn ist die traditionell zubereitete Feuerzangenbowle, die man in der kalten Jahreszeit, zu Zweit oder in der Gruppe, genießen kann. Damit es Ihnen

so richtig warm ums Herz wird, können Sie in unserer weihnachtlich geschmückten Hofterrasse heißen Glühwein oder Grog trinken.

Haben Sie Verwandtschaft über Weihnachten zu Hause und keinen Platz? Kein Problem: Unser Hotel Bargenturm bietet Ihnen noch freie Zimmer über die Feiertage. Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten.

Unser Team wünscht Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und ein gesundes neues Jahr 2012.

RESTAURANT SALZKORN IM HOTEL BARGENTURM

St. Lambertiplatz / Vor der Sülze 2

21335 Lüneburg

Tel.: (04131) 72 90

www.salzkorn.de | info@bargenturm.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 18.00 Uhr

Kaffeezeit: Täglich ab 14.30 Uhr

AN DEN FESTTAGEN:

24.12. ab 18.00 Uhr

25.12. + 26.12. von 11.00 -14.30 Uhr

und ab 18.00 Uhr.





Tim Albers
 Neue Sülze 4
 21335 Lüneburg
 Tel.: (04131) 2243949
 E-Mail: tim.albers@ergo.de
 www.tim.albers.ergo.de



René Schrader
 Heiligengeiststraße 20
 21335 Lüneburg
 Tel.: (04131) 26663-0
 E-Mail: rene.schrader@ergo.de
 www.rene.schrader.ergo.de



Siegfried Ernst
 Bardowicker Straße 19
 21379 Scharnebeck
 Tel.: (04136) 913590
 E-Mail: siegfried.ernst@ergo.de
 www.siegfried.ernst.ergo.de



Malte Henke
 Wacholderweg 1
 21379 Barendorf
 Tel.: (04137) 810911
 E-Mail: malte.henke@ergo.de
 www.malte.henke.ergo.de



Manfred Woerns
 Neue Sülze 4
 21335 Lüneburg
 Tel.: (04131) 8553455
 E-Mail: manfred.woerns@ergo.de
 www.manfred.woerns.ergo.de



Robin Göhlke
 Kirchweg 66
 21365 Adendorf
 Tel.: (04131) 2230193
 E-Mail: robin.goehlke@ergo.de
 www.robin.goehlke.ergo.de



Manfred Griese
 Neue Sülze 4
 21335 Lüneburg
 Tel.: (04131) 2243939
 E-Mail: manfred.griese@ergo.de
 www.manfred.griese.ergo.de



Christiane & Otto Holst
 Schulstraße 12
 21382 Brietlingen
 Tel.: (04133) 3607
 E-Mail: christiane.holst@ergo.de
 E-Mail: otto.holst@ergo.de



Florian Beck
 Heiligengeiststraße 20
 21335 Lüneburg
 Tel.: (04131) 266630
 E-Mail: florian.beck@ergo.de
 www.ergo.de



Miriam Neubauer
 Wacholderweg 1
 21379 Barendorf
 Tel.: (04137) 8149872
 E-Mail: miriam.neubauer@ergo.de
 www.ergo.de

Ausreichend abgesichert?

DIE PRIVAT-HAFTPFLICHTVERSICHERUNG DER ERGO VICTORIA

Eine kleine Unachtsamkeit kann große Folgen nach sich ziehen: Wer fremdes Eigentum beschädigt oder anderen Menschen verletzt, haftet mit seinem gesamten privaten Einkommen und Vermögen – und zahlt ohne entsprechenden Versicherungsschutz unter Umständen sogar ein Leben lang. Es geht dabei nicht um die Vase bei Oma zu Hause, die man versehentlich umgeworfen hat, denn die kann man wahrscheinlich noch aus eigener Tasche bezahlen. Es geht um Missgeschicke, die einen hohen Sach- oder sogar Personenschaden verursachen. Sie lösen als Fahrradfahrer einen Verkehrsunfall aus – hier ein Beispiel:

Sommer, Sonne, Schadenfall: Familie Berggrün macht eine Radtour durch ein Waldgebiet. Frau Berggrün ist einen Moment abgelenkt und macht einen kleinen Schlenker mit dem Fahrrad. Ein entgegenkommender Lastwagen muss ausweichen und kommt von der Straße ab. Dabei fährt er einige Bäume um, mehrere hundert Liter Diesel laufen aus und verseuchen das Erdreich. Der LKW-Fahrer ist schwer verletzt.

Welche Kosten würden auf Sie zukommen?

Prüfung, ob die Ansprüche gegen Frau Berggrün gerechtfertigt sind:	
Kosten für Anwalt, Gericht, Sachverständigen	ca. 25.000 €
Schadenregulierung: Totalschaden des LKW	ca. 70.000 €
Schadenregulierung: Abtragen von verseuchtem Erdreich und Aufforstung	ca. 85.000 €
Schadenregulierung: Behandlungs- und Rehakosten des LKW-Fahrers	ca. 380.000 €
Schadenregulierung: Lebenslange Rente für den LKW-Fahrer	ca. 750.000 €
Gesamtsumme:	ca. 1.310.000 €

Könnten Sie das aus eigener Tasche bezahlen?

Wenn Sie dann selbst für den Schaden aufkommen müssen, kann Sie das unter Umständen sogar Ihre Existenz kosten. Sichern Sie sich deshalb gegen zahlreiche Eventualitäten des Lebens ab – mit der ERGO Privat-Haftpflicht. Mit umfassenden Leistungen, von denen es viele sogar nur bei uns gibt!

Was die ERGO für Sie im Schadenfall alles leistet, sehen Sie hier im Überblick:

Wir schützen Sie und alle Mitversicherten bei gesetzlichen Haftpflichtansprüchen Dritter. Dafür

- sichern wir Personen-, Sach- und Vermögensschäden ab
- prüfen wir, ob und in welchem Umfang Ihre Schadensersatzpflicht besteht
- zahlen wir den entstandenen Schaden bis zur vereinbarten Versicherungssumme
- wehren wir unberechtigte Schadensersatzansprüche ab
- übernehmen wir alle Kosten der Schadensabwicklung und der Rechtsverteidigung

Ihnen jemand vorsätzlich einen Personenschaden zufügt

- Schäden aus Gefälligkeitshandlungen, wenn Ihnen bei einem Freundschaftsdienst (z. B. Umzug) etwas daneben geht
- Schäden an geliehenen Sachen
- Mietsachschäden auf Reisen
- Schlüsselverlust, wenn Schlösser im Privaten oder beruflichen Bereich ausgetauscht werden müssen

Besondere Leistungen für Senioren

Für Senioren bietet die Haftpflichtversicherung der ERGO als besonderes Highlight darüber hinaus den Schutz vor Haftpflichtansprüchen Dritter, wenn Sie Diagnosegeräte (z.B. Blutdruckmessgerät oder Langzeit-EKG) beschädigen. Und der erweiterte Enkelschutz sichert Sie Großeltern ab, wenn Sie versehentlich das Kind schädigen. Wir zahlen in der Senioren-Privat-Haftpflichtversicherung sogar Schäden bis zu 10.000 EUR, wenn Sie aufgrund Ihres Geisteszustandes nicht haftbar gemacht werden können, aber einen Schadenersatz wünschen.

Sind Sie Hundebesitzer?

Seit dem 01.07.2011 gilt in Niedersachsen für alle Hundebesitzer die Pflicht zur Absicherung einer Hundehalterhaftpflichtversicherung. Für Sie als Hundebesitzer empfehlen wir daher die ERGO Hundehalter-Haftpflichtversicherung. Sie sichert Sie ab, wenn Ihr Hund Unfug anstellt oder er von Artgenossen verletzt wird. Unser Schutz gilt sogar in der Mietwohnung, auf Reisen und beim Gassi gehen.

Lassen Sie uns gemeinsam über den passenden Versicherungsschutz für Sie sprechen. Wir beraten Sie gern!

ERGO Victoria

Kulinarische Landlust

FLEISCHES LUST UND VEGETARISCH-KULINARISCHE BEGEHRlichkeiten
WERDEN IM ALTEN HAUS AUFS FEINSTE BEDIENT





Das Alte Haus in Jameln ist – wenn man so will – ein Familienerbstück. In den Sechzigern war es das Ferienhaus der Hamburger Familie Behning; im Jahr 1985 gab es Vater Behning frei – für seinen Sohn Christian und die Umsetzung eines Traumes. Und dieser – vor 26 Jahren wahr geworden – füllt das alte Gemäuer noch heute mit Leben.

Für Christian Behning war das Reet gedeckte Haus ein Elternhaus auf Zeit. Es verband ihn mit dem kleinen Rundlingsdorf im Wendland und mit den Menschen, die hier lebten. Später, als sein Beruf ihn stetig an einen anderen Ort in Deutschland trieb, immer dorthin, wo in einer der Apotheken eine Inventur fällig wurde, kam die Sehnsucht nach Sesshaftigkeit. Des Lebens aus dem Koffer überdrüssig war auch seine Mitarbeiterin Henriette Dufresne, die er in dieser Zeit kennen und lieben lernte. Sie wollten irgendwo bleiben, wenn möglich für immer.

Als Henriette Dufresne und Christian Behning das Haus 1985 übernahmen, gab es bereits einen großen Kundenstamm bestehend aus Freunden und gute Bekannten, die schon früher an den Wochenenden vorbeikamen, um gemeinsam zu feiern. Sie brachten Freunde mit, die die Kneipe – denn mehr sollte es ursprünglich nicht sein – bevölkerten. Man saß gesellig am überdimensionalen

Kamin im Schankraum beisammen, trank guten Wein und klönte. Der Wunsch nach Gegrilltem wurde laut – der offene Kamin bot sich an. Über gastronomische Erfahrungen oder nennenswerte Kochkünste verfügten weder Christian noch Henriette. Nichts anderes als „learning by doing“ war es damals, was dann folgte, schmunzeln die beiden Inhaber.

TROTZ HOHEN ANSPRUCHS SCHAFFT MAN IN DIESEM RESTAURANT DEN SPAGAT ZWISCHEN HERVORRAGENDER KOCHKUNST UND UNGEZWUNGENER ATMOSPHÄRE.

Dass hier offensichtlich verborgene Talente geweckt worden waren, zeigt der Erfolg. Heute ist das Alte Haus für seine Grillspezialitäten weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannt. Chefkoch Behning steht selbst am offenen Holzfeuer des Kamins und „betreut“ mit viel Ruhe seine Lammracks, die Ribeye-Steaks oder Lammkoteletts. Bevor das Hauptgericht butterweich und auf den Punkt rosa gegart den Rost verlässt, darf der Gast sich am Antipasti-Buffer gutlich tun: Tipp Nummer eins: Vergessen Sie alles, was sie bisher an Antipasti genossen haben. Hier kommt eine Auswahl, die an saisonaler und oft regionaler Frische, Ideenreichtum und wunderbarer Geschmacksvielfalt einzigartig ist: Fein abgeschmeckter Linsensalat, karamellierte Möhren mit frisch geriebenem Ingwer, Austernpilze mit Parmesankruste oder ein

frischer Salat aus erdiger Roter Bete sind nur einige der Vorspeisen, die in dieser Herbst Saison haben. Tipp Nummer 2: Halten Sie Ihre Begeisterung im Zaum und schwelgen Sie nur verhalten, auch wenn's schwer fällt, denn das Hauptgericht kommt in schönen Portionen daher, die – nicht zu viel und nicht zu wenig – jeden hungrigen Magen satt machen. Der Geschmack ist unnachahmlich

gut, jede einzelne Zutat ist in ihrer wunderbaren Eigenart zu schmecken: Ungeschminkt und authentisch könnte man die Küche von Henriette Dufresne und Christian Behning bezeichnen. Ihrem Geburtsland Dänemark räumt die charmante Inhaberin übrigens stets ein Plätzchen auf der Speisekarte ein. Die beiden Heringsspezialitäten Sildemad und Kryddersild dürfen nicht fehlen.

Trotz des hohen Anspruchs schafft man in diesem Restaurant den Spagat zwischen hoher Kochkunst und ungezwungener Atmosphäre. „Jeder hat wohl eine Idealvorstellung davon, wie ein Restaurant sein sollte“, erzählt die gebürtige Dänin. „Es gibt gewisse Räume, die eine besondere Atmosphäre versprühen, die eine Seele haben, die einladen zu Kommunikation und zum Genießen. Doch lässt

sich diese nicht herstellen, sie muss wachsen. Das haben wir in etwa zehn Jahren geschafft.“

Die weißen, gestärkten Tischdecken scheinen daher das einzige Relikt einer „Haute-Cuisine-Restaurations“ zu sein. Das dunkle Fachwerk, die von Feuer und Rauch nachgedunkelte Farbe der Lehmwände, die am Deckenbalken reifenden Würste und die mitunter provokante moderne Kunst sind ein bewusster und wunderbarer Stilbruch. Von Donnerstag bis Sonntag sind Gäste in diesem besonderen Haus willkommen – der Rest der Zeit wird damit verbracht, den Standard zu bewahren. „Gute Küche braucht viel Zeit“, antwortet Henriette Dufresne auf meine Frage, weshalb es Ähnliches so selten gäbe.

Von den beiden ist sie die Bodenständige, der ruhende Pol, berichtet sie. Ihr Mann Christian braucht hingegen öfter mal eine neue Herausforderung. Bis vor wenigen Jahren züchtete er noch englische Rosen; aktuell widmet er sich seinen Mangaliza-



Schweinen, auch Wollschweine genannt, die seit kurzem auf einem nahen Hof beheimatet sind und später einmal zu einer würzigen, luftgetrockneten Salami „made im Alten Haus“ verarbeitet werden sollen. Bis dahin haben sie mindestens ein Jahr Zeit, um auf der Wiese Fleisch anzusetzen.

Nach wie vor versammelt sich an diesem Ort ein buntes Völkchen aus Kunst- und Kulturschaffenden,

aus Dichtern und Denkern und Menschen wie „du und ich“. Eines der kreativen Projekte, die hier beim Wein entstanden sind, ist das beachtenswerte Wendland-Magazin „Landluft“, das einmal im Jahr erscheint und dessen Verleger Christian Behning ist. Von Zeit zu Zeit liest im Alten Haus jemand aus einem gerade veröffentlichten Werk, jemand macht Musik oder ein Künstler hängt seine Arbeiten in den Räumen aus; alles ganz ungezwungen, ganz ungeschminkt – so, wie die Küche des Alten Hauses in Jameln und wie seine beiden herzlichen Betreiber Henriette Dufresne und Christian Behning, die ihr „Familienerbstück“ mit ihrem freundlichen Charme erfüllen. (nm)

Das Alte Haus

Bahnhofstr. 1

29479 Jameln

Tel.: (05864) 608

www.jameln.de

Öffnungszeiten: Do. – So. ab 18.00 Uhr



Laurèl



„Wer ein Herz für die Schönheit hat findet sie überall...“

... sagte einmal Gustav Freytag.

Diesen Satz nahm sich Claudia Nitsche zu Herzen und machte aus einer Leidenschaft ihre Berufung.

Angefangen am Schopf bis zur Nagelspitze bietet Lünebeauty das Rundumsorglos-Paket für den perfekten Auftritt. Sei es bei einer Hochzeit, als Braut oder Gast, als Studentin auf dem Abschlussball, als Partyqueen oder einfach für jeden Tag. Neben dem professionellem Make up und Fotostyling werden bei Lünebeauty auch Naildesign und Wimperextensions angeboten. „Gerade Kundinnen, die ihre Fingernägel am liebsten verstecken würden, werden begeistert sein“, erzählt Frau Nitsche. Mit der optischen Nagelbettverlängerung kann man nicht nur kleine Unebenheiten kaschieren, sondern

auch die typischen Knabbernägel in wahre Hingucker verwandeln. Von schlicht bis extravagant wird alles angeboten. Angefangen bei einer Maniküre, über dezenten Lack bis hin zum aufwändig trendigen Nageldesign bekommt man bei Lünebeauty alles.

„Pinselmalereien, Airbrushdesigns, funkelnde Swarovski Steine und viel Liebe zum Detail gehören ebenfalls zu meinem Repertoire.“

Traumhaft dichte, lange und perfekt geschwungene Wimpern, also der perfekte Augenaufschlag? Mit der Einzelwimpernverlängerung, auch bekannt als Wimpernextensions, kein Problem. Diese Behandlung ist völlig schmerzfrei, lässt ihre Augen optisch größer wirken und retuschiert sogar Schlupflider. Da ein zusätzliches Tuschen nicht mehr notwendig ist, ist die Verlängerung auch hervorragend für Brillen- und Kontaktlinsenträger geeignet.

Lünebeauty.de
Claudia Nitsche



Lünebeauty ist auch über ausgewählte Friseure und Fotografen zu buchen, also für Sie auch außer Haus unterwegs.

Trauzeugin aufgepasst! Noch keine Idee für euren Jungesellenabschied? Lünebeauty bietet ein ganz besonderes Programm für Dich und Deine Mädels. Lasst Euch stylen, chauffieren und fotografieren.

Mehr Informationen zu diesem Highlight und weiteren Leistungen findet man unter:

Seien Sie mit dabei und eröffnen Sie gemeinsam mit Claudia Nitsche am Samstag, den 5. November 2011 zwischen 16 und 20 Uhr ihre neuen Räumlichkeiten.

Lünebeauty – Claudia Nitsche
An den Reeperbahnen 2a
21335 Lüneburg

Telefon: 0176 – 244 176 12
E-Mail info@luenebeauty.de

Termine nach Vereinbarung

www.luenebeauty.de



Endorphine im Blut

TANZEN SCHULT DAS GEHIRN UND MACHT GLÜCKLICH!

Wer tanzen lernt, vollbringt eine mentale Höchstleistung. Doch es lohnt sich: Tanzen schult das Gehirn und macht glücklich.

Ein Tanzpaar wirbelt zur Musik übers Parkett und scheint geradezu zu schweben. „So etwas würde ich auch gerne können“, schwelgt der Zuschauer in Tagträumen. Häufig ist es eine solche Idealvorstellung, die Paare in die Tanzschule lockt. Was so leicht und elegant aussieht, entpuppt sich dann jedoch in der Praxis als Herausforderung, die nicht im Schnelldurchlauf erlernt werden kann. „Tanzen ist eine Sache, zu der man sich bewusst Zeit nehmen sollte“, weiß Brigitte Kessel-Döhle, Inhaberin von „Tanz bei Beuss“. Zu hohe Erwartungen an sich selbst und den Partner können dazu führen, dass das Wichtigste überhaupt verloren geht: der Spaß an der Sache. Auch auf die kleinen Erfolge hinzuweisen und zu betonen, das jedes Mal etwas besser klappt, ist für die deutsche Vize-Meisterin 2011 und die anderen Lehrer der Tanzschule deshalb besonders wichtig.

Der Name Beuss steht in Lüneburg bereits seit 1907 für den Gesellschaftstanz. Vor 27 Jahren übernahm Brigitte Kessel-Döhle das Unternehmen von der Gründerfamilie und leitet es seitdem erfolgreich. Generationen von Schülern, erwachsenen Paaren und Senioren lernen hier bis heute tanzen: von Klassikern wie Walzer und Foxtrott über modernen Hip-Hop bis hin zur lateinamerikanischen Salsa – für jede Vorliebe ist etwas dabei.

Am beliebtesten ist nach wie vor der Grundkurs für Paare. Der Anspruch an das Tanzenlernen wird im Vorfeld jedoch oft unterschätzt. „Man muss sich darüber im Klaren sein, wie komplex diese Sportart ist – vor allem beim Paartanz“, so Frau Kessel-



Döhle. Sie empfiehlt daher, geduldig zu sein – mit sich selbst und mit dem Partner, denn das kognitive Lernen verläuft in vielen kleinen Schritten: Der erste muss „sitzen“, bevor der nächste folgen kann. Hier hat es das männliche Geschlecht besonders schwer – schließlich soll der Herr nicht nur die Schritte beherrschen, sondern gleichzeitig auch zu führen verstehen, das heißt, Richtung und Figuren vorzugeben. Zur Koordination von Kopf, Händen und Füßen kommt folglich noch die Abstimmung mit der Partnerin hinzu. Für die Damenwelt ist es heute meist gewöhnungsbedürftig sich führen zu lassen, sprich: die Verantwortung abzugeben, weil zeitgeistuntypisch. Auch dieser Lernprozess erfordert Zeit. Wer sich von den anfänglichen Schwierigkeiten nicht abhalten lässt, wird jedoch ein Strahlen auf seinem Gesicht tragen, wenn eine Schrittfolge dann plötzlich funktioniert. Für das Bewegungslernen, wozu neben dem Tanzen auch das Erlernen oder Verändern aller anderen Bewegungsabläufe zählt, sind Wiederholungen das A und O. Auch wenn man dem Volksmund nach das Fahrradfahren nicht verlernt, so macht doch Übung den sprichwörtlichen Meister: Wer nach einigen Jahren zum ersten Mal wieder aufs Rad

steigt, fühlt sich zunächst noch unsicher – je öfter man fährt, desto leichter fällt es. Mit dem Tanzen verhält es sich nicht anders. Am besten ist es für den Fortschritt, mehr als einmal wöchentlich zu üben, daher bietet die Tanzschule sämtliche Kurse zweimal in der Woche an.

Auf die Frage, was am Tanzen so positiv sei, zählt Frau Kessel-Döhle spontan eine Reihe von Gründen auf: „Es produziert Glückshormone, man lernt neue Menschen kennen, das Herz-Kreislauf-System wird gefördert, das Gehirn wird auf verschiedene Weise angeregt.“ Neuesten medizinischen Studien zufolge beuge es sogar Alzheimer vor, bezie-

ungsweise verzögere den Ausbruch enorm. Durch die komplexen Anforderungen an das Gehirn wirkt sich der Tanzsport auch auf andere Lebensbereiche aus: Man wird spontaner, entscheidungsfreudiger – Dinge, die auch beim Tanzen und dem Erlernen neuer Figuren gefragt sind. Genug Gründe also, um selbst einmal wieder über das Parkett zu fegen.

Die nächsten Gelegenheiten: Am 18. November und 9. Dezember findet in der Ilmenaustraße 13 mit der „Tanznacht“ von 20.45 bis 23.30 Uhr ein freier Übungsabend statt. Vormerken sollten Sie sich auch den 21. Januar 2012: Dann lässt Beuss gemeinsam mit dem Tanzsportzentrum den „Luna-Ball“ aus den 70er und 80er Jahren wieder aufleben: ein besonderes Tanz-Event mit Show-Acts in der Ritterakademie. (rb)

Tanz bei Beuss

Ilmenaustr. 13
21335 Lüneburg
Tel.: (04131) 44 0 11
www.beuss.de



BENVENUTI UND HERZLICH WILLKOMMEN!

Schonend zubereite, frische Zutaten, mediterranes Lifestyle-Ambiente, aufmerksame Bedienung und ein erfreuliches Preis-Leistungs-Verhältnis – das ist in wenigen Worten das Erfolgskonzept vom PICCANTI. Doch wer genauer hinschaut sieht, dass der beliebten Gastronomie noch viel mehr gut gelungen ist.



Mit neuen Öffnungszeiten, einer neuen Speisekarte und saisonalen Angeboten gelingt es dem PICCANTI, eine spannende Mischung verschiedenster Menschen zu seinem Stammpublikum zu machen. Gute zwei Jahre ist es jetzt erst her, dass der Geschäftsführer Hasan Candik die Räumlichkeiten am Sande übernahm. Mit einer ausgewogenen Auswahl an Frühstücks-, Fisch und Fleischspezialitäten, leckeren Steinofenpizzen und Pastagerichten sowie einer wechselnden Mittagstischkarte mit kleinen Preisen lädt er hier auf dem schönsten Platz der Plaza Lüneburgs zu einem kurzen Zwischenstopp oder zum Verweilen ein.

Hier ein kleiner Einblick in den aktuellen kulinarischen Kalender:

- **Leckere Wild-Spezialitäten**
Herbstzeit ist Wildzeit!
- **Weihnachtsbrunch** am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag
p.P. 14,90 Euro
- **Weihnachtsmenü** vom 25. November bis 26. Dezember
3-Gang-Menü · p.P. 22,90 Euro
- **Silvestermenü** am 31. Dezember
4-Gang-Menü · p.P. 42,90 Euro

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

WEIHNACHTS-MENÜ

25. November –
26. Dezember

Kürbissuppe mit
Gewürzsahne

Tranchen von der Entenbrust
auf Wirsinggemüse, dazu
Herzoginkartoffeln
– oder –

Rinderfiletsteak in dunkler
Sherrycreme mit Honig-
gemüse, Kartoffeln und
Parmesanspänen

Schokoladenparfait
mit Pflaumensauce

**PRO PERSON:
22,90 EURO**

Menü-Reservierungen:
E-Mail an post@piccanti.de
oder telefonisch unter
04131-77 69 69



Am Sande 9
21335 Lüneburg
www.piccanti.de

Gans lecker!

ZU BESUCH IM BERGSTRÖM: KÜCHENDIREKTOR MAURICE CROOM VERRÄT DAS GEHEIMNIS EINES PERFEKTEN GÄNSEBRATENS



Ab November ist sie wieder auf zahlreichen Speisekarten zu finden: die Martinsgans. Kommt sie in einer knusprigen Hülle daher und präsentiert sie ihr Fleisch saftig-zart, ist sie uns am liebsten. Ihr zur Seite gestellt werden – je nach Gusto – Kartoffel- oder Semmelknödel, aber auch die gute alte Salzkartoffel und nicht zu vergessen natürlich der Rotkohl. Wie auch im heimischen Ofen eine perfekte Gans gelingt, verrät Küchendirektor Maurice Croom, der zur kalten Jahreszeit das Federvieh traditionell in der Küche im Hotel Bergström zubereitet.

Am besten kauft man seine Martinsgans beim örtlichen Kleinbauern. Bei diesem kann man sich nicht nur über Aufzucht und Haltung der Tiere informieren, hier bekommt man nach genanntem Schlachttermin auch garantiert frische Ware. Zwi-

schen 23 bis 33 Wochen sollten die Tiere alt sein, bevor sie in den Gänsehimmel geschickt werden. In dieser Zeit hatten sie Muße, um in Ruhe die richtige Menge Fleisch anzusetzen.

Ein untrügliches Kriterium für Frische: Die Haut einer frisch geschlachteten Gans fühlt sich trocken an. Zu den untrüglichen Indizien, dass Sie aufgetaute Tiefkühlware in den Händen halten, zählt: Das Fleisch wirkt oft „eingefallen“ und im Innern der Gans befindet sich viel Feuchtigkeit, was meist auf den Auftauprozess zurückzuführen ist. Druckstellen und Hämatome sind wiederum ein Hinweis auf eine industrielle Schlachtung. Noch einen letzten Blick darauf, ob die Gans gut gerupft ist – und dann kann es losgehen. Hier das Rezept, nach welchem Maurice Croom die traditionelle Bergström-Martinsgans zubereitet:

AUS MAURICE CROOMS REPERTOIRE

Gefüllte Martinsgans (für 4 Personen)

– **Für die Gans:**

- 1 Frühmastgans mit Innereien
- Beifuss
- 0,1 l Rotwein
- 0,5 l Geflügelfond
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

– **Für die Füllung:**

- 200 g Gänseleber
- 30 g Gänsefett
- 2 Scheiben gewürfeltes Toastbrot
- 300 g Backpflaumen
- 100 g Maronen
- 2 Äpfel
- 150 g Rosinen



Zunächst entfernt der Küchenvirtuose die Innereien, um das Federvieh anschließend gründlich zu waschen und trocken zu tupfen. Die Flügel werden etwas gekürzt und der Bürzel großzügig weggeschnitten.

Seine perfekte Gans wird lediglich üppig mit Salz und Pfeffer gewürzt – dies allerdings innen wie außen. Hinein kommt das Gänsegewürz Beifuss (auch wilder Wermut genannt), das nicht nur ein zartes Aroma verströmt, sondern zudem durch seine Bitterstoffe die Verdauung anregen soll – bei einem üppigen Bratengericht wie diesem ein hilfreiches Mittel.

Widmen wir unser Augenmerk der Füllung: Sie hält das Fleisch schön saftig und ergibt die geschmackliche Grundlage für eine wunderbare Sauce. Traditionell wird die Füllung im Hotel Bergström aus geschälten, klein geschnittenen Äpfeln, Zwiebeln, dem gewürfelten Toastbrot, Backpflaumen, gegarten Maronen und Rosinen gefertigt. Die zuvor entfernte Gänseleber wird von ihren Adern befreit und in Gänsefett angebraten. Alles gemeinsam mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in die Gans hineinfüllen. Bevor sie die Wärme des bei 180°C vorgeheizten Ofens genießen darf, werden die Keulen und Flügel der Gans mit Küchengarn fixiert. Geflügelfond und Rotwein in den Bräter geben und kurz aufkochen. In diesem weinseligen „Bad“ „schwimmt“ nun die Gans zwei bis zweieinhalb Stunden lang, bis sie gar ist. Hin und wieder sollten Sie den Braten mit dem Fond begießen. Schön knusprig wird die Haut, wenn Sie zum Ende der Garzeit den Grill des Backofens einschalten. Lässt sich die Keule leicht bewegen und lösen oder aber

tritt bei einem kleinen Probestich mit dem Messer klarer Bratensaft aus, dann ist unsere Gans gar.

Nehmen Sie nun den Braten aus dem Backofen heraus und stellen sie ihn warm. Dann geht es an die Sauce. Um diese bekömmlicher zu machen, sollte der Bratenfond zunächst entfettet werden. Dazu lassen Sie ihn kurz abkühlen. Das Fett setzt sich an der Oberfläche ab und kann mit einem Löffel leicht abgeschöpft werden. Kochen Sie den Fond auf und binden ihn mit kalt angerührter Speisestärke; mit Salz, Pfeffer und gehacktem Beifuss abschmecken und die Sauce anschließend durch ein Sieb passieren.

Im Restaurant des Hotels Bergström werden zum Gänsebraten traditionell Kartoffelklöße, würziger Rotkohl und ein gefüllter Bratapfel gereicht.

DER RICHTIGE BEGLEITER

Nicht nur der Fisch will schwimmen, wie der Volksmund sagt, auch eine Gans verlangt nach einem passenden Tropfen. Bergström-Barkeeper Christian Kampka empfiehlt einen schönen Rotweinn, den gehaltvollen Pre Ula aus Sizilien, der mit seinem kräftigen Bouquet von Sauerkirschen dennoch nicht zu „dick“ aufträgt und mit seinem fruchtig-frischen Abgang den Gänsebraten hervorragend begleitet.

Das Mahl war zu üppig? Dann greifen Sie nicht zu hochprozentigem „Kurzen“, denn die Wirkung vom „Magenputzer“ ist mittlerweile längst widerlegt. Tatsächlich hilft ein anregender Espresso nach einem gehaltvollen Essen. Der nämlich kurbelt ordentlich die Verdauung an. (nm)

Am Freitag, den
25. November
bis 22 Uhr

Nachtwache in der Rackerstraße

Lassen Sie sich am Abend
von dem Zauber der
Straße einfangen & genießen
Sie bei uns in schöner
vorweihnachtlicher Atmosphäre
besondere Köstlichkeiten.

Outlet No. one · Exquisit (Landhausmoden)
Kreuzstich · Goldschmiedin Esther von Bach
Coiffeur Cengiz Canata · roses caffè bar
Weinfass Wabnitz · Buksbom Blumen & Interieur

Mobiler Meilenstein

IN DER AUTOMEILE AM BILMER BERG PRÄSENTIEREN SICH
MARKENSPEZIFISCHES KNOW-HOW UND NEUESTE FAHRZEUGTECHNOLOGIE

Seit 2001 treten sie als Werbegemeinschaft in der Öffentlichkeit auf – ein recht ungewöhnliches Konstrukt, schließlich sind sie Wettbewerber innerhalb eines Marktsegments.

Vor zehn Jahren ließ sich in dem im östlichen Lüneburg gelegenen Industriegebiet Bilmer Berg das erste Autohaus nieder. Seither folgten weitere – aus den ehemaligen „Drei von der Tankstelle“ wurden die „Vier Musketiere“, mittlerweile sind es fünf, die sich in und um die August-Horch Straße angesiedelt haben: das Autohaus S&K mit der Marke Toyota, das Autohaus Unger mit Mazda, das Autohaus Claas Wehner mit Hyundai, DELLO mit den Marken Chevrolet, Opel und der Gebrauchtwagen-sparte Automega und schließlich das Autohaus Dannacker & Laudien mit VW, Audi und den VW-Nutzfahrzeugen. Der Zusammenschluss von Professionalität an diesem Ort forderte auch einen professionellen Werbeauftritt: Gemeinsam hob man die „Automeile am Bilmer Berg“ aus der Taufe.

**NEBEN DEN NEUWAGEN IST ES DAS UMFANGREICHE GEBRAUCHTWAGENANGEBOT,
DAS DIE AUTOMEILE ZU EINEM LOHNENSWERTEN ZIEL MACHT.**

Entwickelt haben sich seither daraus – darüber sind sich alle Beteiligten einig – statt eines Konkurrenzgebarens zahlreiche Synergieeffekte, die nicht nur für die einzelnen Unternehmen einen wirtschaftlichen Zugewinn bedeuten, sondern vor allem auch für die Kunden einen unschätzbaren Mehrwert darstellen.

Am Bilmer Berg macht die Masse die Klasse, wie es im Volksmund heißt. „Menschen wollen es heute einfach haben – das ist der Grund, warum das Konzept großer Einkaufsmeilen aufgeht“, weiß Carsten Schulz, Geschäftsführer des Toyota-Vertragshändlers S&K. „Alles auf einem Fleck fußläufig zu erreichen, ist heute ein enormer Pluspunkt. Dass man am Bilmer Berg nicht kilometerweite Entfernungen von Autohaus zu Autohaus zurücklegen muss, ist daher ein Service, der gern angenommen wird.“

Kunden – so lautet das Ergebnis einer Studie – halten oft einer Automarke die Treue – oder eben auch einem Händler, bei dem sie sich mit dem gebotenen Service aufgehoben fühlten. Zufriedene Kunden kommen wieder!

Für andere, die sich in der Orientierungsphase befinden, stellt der Verbund „Automeile“ einen Fundus dar, wie er im Umkreis von 50 Kilometern

nicht geboten wird. Vergleichbarkeit wird am Bilmer Berg für den Kunden einfach: Wer im Audi möglicherweise noch nicht seine ideale Sitzposition gefunden hat, findet diese vielleicht bei Toyota oder Mazda. Vor Ort kann ganz in Ruhe verglichen und eine Vorauswahl getroffen, Sitzkomfort und Bedienerfreundlichkeit der Bord-

technik getestet werden – und alles ohne weite Wege. Selbst sonntags von 11.00 bis 17.00 Uhr, denn dieser Tag ist am Bilmer Berg Schautag. Die Markenvielfalt, die hier versammelt ist – von Japan über Korea bis Deutschland – bietet dem Kunde ein breites Panorama innovativer Automobiltechnologie auf einen Blick. Die vertretenen Marken repräsentieren nahezu 50 % des deutschen Marktes.

Haben Sie sich möglicherweise für einen Neuwagen entschieden, sind Sie als Kunde auch nach dem Autokauf bei den Vertragshändlern der Lüneburger Automeile nicht vergessen. Garantien, Service, Gebrauchtwagenanschlussgarantien – all dies greift vom ersten Augenblick an, teilweise ein Autoleben lang.

Neben den Neuwagen ist es das umfangreiche Gebrauchtwagenangebot, das die Automeile zu einem lohnenswerten Ziel für Interessierte macht. 1000 Exemplare aus zweiter Hand stehen hier zur Auswahl. Jeder Gebrauchtwagen geht meistergeprüft mit einer Garantie vom Hof – keine Selbstverständlichkeit! Übrigens ist auch die Inzahlungnahme für die fünf Händler selbstverständlich, ebenso wie die Glas- und Unfallinstandsetzung und der Werkstatt- und Reparaturservice. Die stete Weiterentwicklung der Technik macht regelmäßige Schulungen ebenso notwendig wie den Ankauf zahlreicher neuer Geräte – Leistungen, die von kleinen Werkstätten oft nicht gewährleistet werden können.

auto.meile
am bilmer berg
Lüneburg





FOTO: HORST PETERSEN

In den jeweiligen Werkstätten wird Ihnen zu jeder Zeit geholfen, auch ohne Termin, und selbst bei Kleinigkeiten wie dem spontanen Glühbirnenwechsel ist der Kaffee in der Wartezeit inklusive. Diese lässt sich übrigens auch im Einkaufszentrum bei Max Bahr und Famila „nebenan“ überbrücken, während Ihr Vehikel auf Vordermann gebracht wird. Und sollten Sie einmal am Wochenende oder nach den Öffnungszeiten in eine prekäre Situation

geraden, greift der 24-Stunden-Notdienst in allen Häusern.

Was die Automeile am Bilmer Berg mit dem Zusammenschluss der Autohäuser geschaffen hat, ist ungleich mehr als die Repräsentanz eines gewaltigen Marktanteils internationaler Automarken. Der Bilmer Berg hat sich mittlerweile als Plattform für Veranstaltungen etabliert. 25 Modellneuein-

führungen werden im kommenden Jahr gefeiert, Gäste dürfen sich außerdem auf über 20 Veranstaltungen von der alljährlichen Jazzmeile bis zum Kunsthandwerkermarkt oder der Garten- oder Brautmodenschau freuen. Ein Besuch der Automeile lohnt sich also das ganze Jahr über – selbst dann, wenn Sie gerade kein neues Auto suchen. (nm)

www.automeile-bilmer-berg.de





RENÉ KÖNNIG UND
WENCKE ECKHOFF

GANZ PRIVAT

FOTOS: ANDREAS SCHLITZKUS, FOTOGRAFIERT IN ANNA'S CAFÉ

Platz genommen

Er erwarb mit 14 sein erstes Grammophon, mit 16 lernte er Charleston, Tango und Rheinländer. Die Noch-Lauenburgerin liebte alles Schwarz-Weiße und tanzte sich nicht nur in den Zwanziger- und Dreißiger-Jahre-Himmel, sondern im Charleston-Schritt auch in sein Herz. René König und Wencke Eckhoff zelebrieren auf wunderbare Weise eine Ära, in der zwar nicht alles golden war, deren positivste Blüten sie für uns aber sichtbar und erlebbar machen.

Herr König, wie fing es an mit der Liebe zu den 20er und 30er Jahren?

René König: Vielleicht ist meine Liebe zu dieser Zeit darin begründet, dass ich bei meinen Großeltern aufwuchs. Ältere Menschen fand ich schon immer spannend – für mich ein unendlicher Fundus, um etwas über vergangene Zeiten zu erfahren. Ich erinnere mich noch, dass es im Haus meiner Großmutter eine Schublade gab, in der wohlbehütet die alte Taschenuhr meines Urgroßvaters und ein Ring meines verstorbenen Großvaters lagen. Beides liebte ich und sah es mir häufig an, wienerte die Oberflächen. Da aber meine Oma einem 13-Jährigen diese wertvollen Erinnerungsstücke noch nicht anvertrauen wollte, musste ich erst beweisen, dass ich derer würdig war. Zur Konfirmation schenkte sie mir generalüberholt und frisch poliert Ring und Taschenuhr. Beides hüte ich übrigens noch heute wie meinen Augapfel. Zu dieser Zeit gab es zudem in der Tanzschule Beuss einen Tanzkreis, der sich auf Tänze der Jahrhundertwende spezialisiert hatte. Mit 13 tat ich meiner Oma kund, dass ich dies eines Tages machen wolle. Mit 14 kaufte ich mein erstes

Grammophon, damals noch, ohne genau zu wissen, was da eigentlich an Musik herauskommt.

Wencke Eckhoff: Zu dieser Geschichte gibt es bei mir eine Parallele. Es gab eine Kette, die ich mir von meiner Oma immer zu einem bestimmten Abendkleid auslieh. Dies war die Kette, die meine Uroma von meinem Urgroßvater geschenkt bekam. Viele, viele Jahre später schenkte meine Uroma diese Kette meiner Großmutter – die sie mittlerweile an mich weitergab und die ich mit Freude sehr oft trage.

Wann und wie haben Sie sich kennen gelernt?

René König: In diesem Herbst sind es 17 Jahre, die ich das Tanzbein schwinde. Ursprünglich komme ich aus der Lüneburger Tanzschule Beuss, die ihre Showtänze für Veranstaltungen auch schon einmal an andere Tanzschulen ausleiht. Wencke lernte ich 2007 in der Tanzschule Ingrid Hannover in Lauenburg kennen. Auf den Abschlussbällen trat ich oft mit meiner Charleston-Show auf. Wencke war seinerzeit Tanzschülerin und besuchte als Gast natürlich auch die Abschlussbälle. Mit meiner damaligen Tanzpartnerin waren



wir immer die Abschluss-Nummer mit Tänzen der 20er Jahre: Charleston, Rheinländer, Foxtrott, alter Tango.

Wencke Eckhoff: Im Prinzip war es ein Missverständnis, das uns zusammenbrachte. René war mittlerweile auch in Lauenburg Tanzschüler in besagter Tanzschule geworden, gestaltete aber schon das zweite Jahr das Programm der Abschlussbälle nicht mehr mit – für mich die größte Enttäuschung, die man sich vorstellen kann. Als wir auf einer dieser Veranstaltungen ins Gespräch kamen und ich ihn fragte, weshalb er seine Charleston-Show nicht mehr zeigte, erzählte er mir, er hätte das Tanzen aufgeben müssen, da seine Tanzpartnerin wegen ihres Studiums den Wohnort ins Rheinland verlegen musste. Ich hatte den Eindruck, dies wäre ein dezenter Wink mit dem Zaunpfahl, und nach kurzem Zögern fragte ich René, ob wir die Tanzshow nicht gemeinsam wieder zum Leben erwecken wollten.

René Könnig: Einigermaßen überrascht war ich schon, denn nachdem meine damalige Tanzpartnerin Lüneburg verlassen hatte, war für mich dieses Hobby erst einmal beendet. Nach zweijähriger Tanzpause juckte es mich aber wieder gehörig in den Fußsohlen und ich hatte große Lust, diesen mir lieb gewordenen Sport wieder aufleben zu lassen. Wie durch ein Wunder kam dann das Angebot von Wencke.

Offensichtlich folgte dann eine weitreichende Entscheidung?

René Könnig: Nicht sofort. Sowohl Wencke als auch die Tanzlehrer bearbeiteten mich in den folgenden Wochen. Ursprünglich hatte ich mir nämlich in den Kopf gesetzt, innerhalb der Epoche noch zehn bis 20 Jahre weiter zurück zu gehen, als ich sowieso schon tänzerisch unterwegs war – also zu den Tänzen der Jahrhundertwende, zu Galopp, Polka, Polka-Mazurka, zum Rheinländer und dem alten Walzer; dazu die Damen in bodenlangen Kleidern und mit mühlradgroßen Hüten, die Herrn im Gehrock und mit Gamaschen.

Wo lehrt man heute noch stilecht diese Tänze?

René Könnig: Die Tänze der Zwanziger lehnen kann heute auch kaum noch jemand. Angehende Tanzlehrer lernen zwar noch während ihrer Ausbildung die Grundschnitte, doch ganze Choreografien be-



herrscht eigentlich niemand mehr. Mehr oder minder haben wir uns das Gros dieser Tänze selbst beigebracht, an unserer Seite immer die Tanzschulen. Die sorgten jeweils für die finale „TÜV-Abnahme“, wenn wir etwas einstudiert hatten und unsere Choreografien vorführten.

RENÉ KÖNNIG: „ES GIBT EUROPaweIT VIELE EVENTS, AUF DENEN MAN SEINESGLEICHEN TRIFFT.“

Wencke Eckhoff: Viel Wissen brachte René natürlich schon mit. Ansonsten waren häufig alte Filme die Grundlage, in denen wir die jeweiligen Tanzszenen ganz genau unter die Lupe nahmen, Schritte und Figuren ausprobierten und sie schließlich zu einer schlüssigen Choreografie zusammensetzten. Ganz wichtig ist uns dabei immer die Echtheit des Ganzen. Wir legen großen Wert darauf, dass das, was wir machen, authentisch ist und kein Fantasietanz wird. Das fängt beim Stil an und endet bei kleinen Details an der Kleidung und in der Musik.

René Könnig: Schauen Sie sich die Filme mit Heinz Erhard an, beispielsweise „Ach Egon“, in dem er eine Frau spielte und aus dem ich schon damals mit meiner ersten Tanzpartnerin eine ganze Menge gemopst habe. Wenn Erhard in den 50ern und 60ern tanzte, tanzte er meistens noch Charleston.

Heute kann man Sie mit Ihrer gemeinsamen Tanz-Show buchen?

René Könnig

Geboren 1977 in Winsen/Luhe

Beruf: Sparkassenfachwirt

René Könnig: Mit unseren „Tänzen der 20er Jahre“ kann man uns beispielsweise für Abschlussbälle oder gerne auch für Jubiläen oder Hochzeiten buchen. Da können wir dann unter anderem auch zeigen, dass man ohne Schwierigkeiten selbst zu „Sex Bomb“ von Tom Jones Charleston tanzen kann.

Inwieweit leben Sie beide diesen Stil auch privat?

René Könnig: Vom Mobiliar bis zum Küchen- und Sonntagsgeschirr. Irgendwann begann ich, mir meine Garderobe auf Flohmärkten und in Second-Hand-Läden zusammenzusuchen. Ich hatte schon früh einen Zylinder, einen Gehrock, Gamaschen und einen Spazierstock – alles Originalteile. Ich fühle mich darin einfach wohl. Lange Jahre war ich weit davon entfernt, diese Teile auch im Alltag

zu tragen, bis eines Tages – da war ich 16 – meine Oma vor dem Fernseher saß und rief: „Komm mal ganz schnell, da ist einer im Fernsehen, der ist genau so verrückt wie du.“ Das war der Berliner Henry De Winter, Sänger und ebenfalls Liebhaber der 20er und 30er Jahre. Als ich ihn sah, war dies wie ein Geistesblitz: Mensch, der zieht's durch, der läuft den ganzen Tag so rum! Von da an war mir klar: Ich bin gar nicht allein auf der Welt und kann von nun an getrost im Stresemann-Anzug auf die Straße gehen. In der Lehre war ich dann der Azubi mit Weste, Arztkoffer und Taschenuhr – mein Markenzeichen. Sehr viel später habe ich De Winter dann persönlich kennen gelernt.

Wencke Eckhoff: Wenn wir verreisen, dann tun wir dies mit alten Koffern, Handspiegel und passender Haarbürste – alles sehr stilecht. Wenn ich heute durch die Läden schlendere, finde ich mich in dem heutigen Kleidungsstil einfach nicht wieder. Mir gefällt die Kleidung von damals; das Problem ist heute tatsächlich, diese zu bekommen. Mittler-

weile kennt man die Läden in Hamburg oder Berlin, in denen man fündig wird. Offensichtlich hat sich aber die weibliche Anatomie verändert. Ich bin eher groß; die Kleidung, die man heute noch findet, spricht dafür, dass die Frauen damals kleiner waren. Meine Kostüme für die Auftritte habe ich daher maßschneidern lassen – ein nicht unerheblicher Kostenfaktor.

War also früher doch alles besser als heute?

René Könnig: Nein, gar nicht, und es ist auch nicht so, dass ich den Fortschritt aus meinem Leben verbanne. Auch ich arbeite mit einem PC, besitze ein mobiles Telefon und habe eine Spülmaschine – diese allerdings verschwindet dezent hinter einem Vorhang, da ihr Bild den Stil meiner Einrichtung empfindlich stören würde. Doch der damalige Kleidungsstil hat es mir angetan. Kaum ein Herr, der nicht mit Krawatte, Hut, Handschuhen, Mantel und Spazierstock aus der Tür ging – das Monokel nicht zu vergessen. Autos sahen noch wie Autos aus, und das Wichtigste: Es gab noch Umgangsformen, die heute manch einer vermissen lässt und die viele junge Menschen gar nicht mehr beherrschen.

Wencke Eckhoff: Ich habe das Gefühl, man schau-

WENCKE ECKHOFF: „ALTE FILME WAREN HÄUFIG DIE GRUNDLAGE FÜR UNSERE CHOREOGRAFIE.“

te noch nach seinen Mitmenschen, war weniger egoistisch und sozialer eingestellt. Ganz simple Dinge wie ein freundlicher Gruß, das Aufhalten der Tür, älteren Menschen einen Sitzplatz anbieten – Höflichkeiten, die leider zunehmend in Vergessenheit geraten, was ich sehr schade finde.

Abseits von der Norm – was sagt das Umfeld?

René Könnig: Tatsächlich schauen viele Menschen sehr penetrant – das fällt mir selbst in großen Städten wie Hamburg auf. Doch hat man sich schließlich bewusst dazu entschieden, anders als die breite Masse auszusehen, also sollte man es tolerieren. Viele empfinden meine geradlinige Art zu leben sicherlich auch als mutig. Durch die Reaktionen der Menschen fällt auf, wie uniform die Gesellschaft heute offensichtlich ist, dass sich nur noch wenige trauen, auch optisch ihre Marotten auszuleben.



Wie lässt sich das mit Ihren Berufen in Einklang bringen?

Wencke Eckhoff: Recht gut. Ob weite Marlene-Hose oder Kostüm – bei mir ist es sowieso etwas weniger auffällig als bei René, so dass ich auch in dem Hamburger Unternehmen, in dem ich als gelernte Schifffahrtskauffrau tätig bin, das tragen kann, was ich in meiner Freizeit favorisiere.

René Könnig: Auch bei mir war und ist dies völlig unproblematisch. Seit 17 Jahren arbeite ich als Sparkassenfachwirt bei der Sparkasse in Lüneburg. Mitarbeiter und Kunden kennen mich nicht anders.

Herr Könnig, zum Singen kamen Sie mehr oder weniger durch einen Zufall...

Entdeckt wurde ich vor fünf Jahren bei der Gramophon-Lounge von Thomas Melchior. Als er seine alten Schellackplatten auflegte und ich nahezu jedes Lied mitsang, fiel ihm dies auf. Mein Debüt hatte ich im Café Mondmann – und plötzlich hagelte es Applaus. Ein Bekannter brachte mich schließlich mit der Pianistin Anke Petersen zusammen, und seither ist unser Programm sehr gefragt. Mittlerweile nehme ich auch Gesangsunterricht. Lampenfieber habe ich aber noch jedes Mal. Ich bin froh, dass meine Hosenbeine so weit sind, da sieht man das Zittern der Knie nicht so.

Wencke Eckhoff

Geboren: 1986 in Lüneburg
Beruf: Schifffahrtskauffrau

Ihre Auftritte sind oft ausverkauft. Gibt es mittlerweile eine entsprechende Szene in Lüneburg?

Wencke Eckhoff: Zumindest gibt es viele Gesichter, die man auf unseren Veranstaltungen oder auch zu den Terminen, wenn „Herr Könnig singt“ verdächtig oft wieder sieht.

René Könnig: Eine Liebhabergemeinde gibt es sicherlich, eine 20er-Jahre-Szene nicht. Doch gibt es viele Events, die in gewissen Abständen meist europaweit inszeniert werden und auf denen man seinesgleichen trifft. Vor drei Wochen beispielsweise luden Bekannte ins Rheinland zu einer Tanzveranstaltung in ein altes Parklokal ein. Zum New Year's Weekend wird in diesem Jahr von guten Freunden nach England auf ein altes Schloss (heute ein Hotel) eingeladen, wo der Jahreswechsel 1936 auf 1937 zelebriert wird.

Gibt es einen Traum, der noch auf seine Umsetzung wartet?

Wencke Eckhoff: Ja, ich würde gerne kleine Zeitreisen unter anderem nach Lauenburg oder nach Lüneburg unternehmen, das vielleicht bald meine neue Heimat sein wird, um beispielsweise das Jahr 1929 oder das meiner Geburt zu erleben. Ich wäre gern ein externer Beobachter, der es vermag, sich mit den Menschen damals auszutauschen. Und ab und zu würde ich gern die Zeit anhalten, um meinen Hobbys wie dem Tanzen mehr Zeit widmen zu können.

René Könnig: Zwar bin ich von keinerlei Fernweh getrieben, doch einmal im Orientexpress zu reisen und ausgewählte Freunde dazu einzuladen, das wäre tatsächlich ein Traum. Diese Fahrt sollte eine stille Zeitreise werden, gemeinsam mit Menschen, die die Jahre des beginnenden 20. Jahrhunderts lieben und leben. (nm)

Wer nun neugierig geworden ist, kann beim Konzert am 12. November im Café Residenz um 16.00 Uhr gemeinsam mit ihm musikalisch durch die 20er und 30er Jahre reisen.

Deerberg® - Lichterfest!

- Schön & bequem est. 1986 -

am Freitag, 25. November & Samstag, 26. November in Velgen

Freuen Sie sich auf:

- Unseren Kunsthandwerkermarkt mit tollen Geschenkideen für Sie und Ihre Liebsten
- Weihnachtliche Dekorationsartikel wie Leuchtsterne, Kerzen und festliche Lampen
- Lustiges Weihnachtsbasteln für Ihre Kinder
- Winterliche Leckereien und frische Waffeln
- Dampfenden Punsch, sowie würzigen Glühwein
- Köstliches Stockbrot, frischen Lachs und knackige Bratwurst vom Grill
- Flammkuchen, Pommes und überbackene Kartoffelvariationen
- Unsere Märchenerzählerin an beiden Tagen von 16 bis 16.30 Uhr und von 17 bis 17.30 Uhr

Deerberg®
- Schön & bequem est. 1986 -

Adventsrabatt!

20%
auf alles!

Lindgren Hus®
by house doctor of denmark

Nur zum Lichterfest:

20%

auf alles, was leuchtet!

Deerberg Versand GmbH · Velgen 35 · 29582 Hanstedt
Telefon 05822/940320 · Öffnungszeiten zum Lichterfest von 9 bis 21 Uhr

Mehr Infos finden Sie unter: www.deerberg.de/velgen



Katalog
des Jahres
2011

REINGEHÖRT NOVEMBER

TOKTOKTOK

WAS HEISST DAS DENN?
O-TONE MUSIC

Der akustische Souljazz des deutschen Duos TokTokTok hat eine neue Facette bekommen: Die nigerianisch-deutsche Sängerin und der dänisch-deutsche Musiker bringen es trefflich auf den Punkt, wenn sie sagen, dass ihre Schnittmenge nun einmal das Deutsche ist. So lag es nahe, ein Album in eben dieser Sprache zu produzieren. Die so entstandene



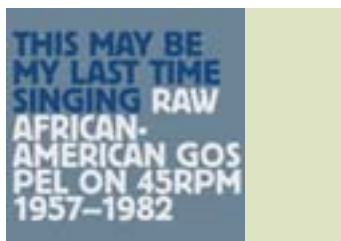
Musik erfüllt leicht und sanft wie Capuccinoduft die Luft und scheint in die Seele des Zuhörers wie die Sonne an einem entspannten Sonntagnachmittag.

VARIOUS ARTISTS

THIS MAY BE MY LAST TIME
SINGING — RAW AFRICAN-
AMERICAN GOSPEL 1957 – 1982
TOMPKINS SQUARE

Dieses wundervoll gestaltete Set mit seinem opulenten Inhalt von drei CDs vereinigt höchst rare, seiner-

zeit auf Singles erschienene Aufnahmen, die den Gospel von verschiedenen Seiten beleuchten: Von echten Zeitdokumenten und Gottesdienstaufnahmen über live aufge-



nommene, rohe Blues- oder Folk-Stücke bis hin zu im Studio generiertem Easy Listening und Popversionen wird hier eine musikalische Tradition in ihrer ganzen Vielschichtigkeit präsentiert: Kenner der Materie wie Neulinge werden ihre wahre Freude am Hören haben.

JOE BONAMASSA & BETH HART

DON'T EXPLAIN
MASCOT RECORDS

Der Blues-Gitarren-Virtuose und die markante Blues/Soul-Sängerin Beth Hart interpretieren Klassiker von Aretha Franklin, Tom Waits, Etta James, Bill Withers, Ray Charles und vielen mehr. Dabei gehen sie mitunter so entspannt zu Werke, dass



man meinen könnte, The Grateful Dead wären ihre Backing Band; dann wieder steigern sie sich in treibenden Country-Rock hinein. Einige Stücke sind dabei im besten Sinne

auf Clubfeeling unterproduziert, man hört das Klirren der Saiten, Harts Atem am Mikro, wieder andere Stücke sind radiogerecht mit Streichern arrangiert oder mit üppigem Sound versehen. Alles in allem eine gelungene kurzweilige Reise durch ein kleines Stück Musikgeschichte, perfekt für eine Autofahrt mit Halt an kleinen No-Name-Raststätten mit schwarzem Kaffee geeignet.

Die Berliner Band um den Zeichner,

MUTTER

MEIN KLEINER KRIEG
DIE EIGENE GESELLSCHAFT

Autor und Musiker Max Müller ist inzwischen so etwas wie ein Urgestein neudeutscher Musikgeschichte. Viele Bands, denen „Mutter“ als Inspirationen dienten, haben, wie Blumfeld oder Tocotronic, längst das Zeitliche gesegnet. „Mutter“ blieb. Und auch wenn Müller reifer



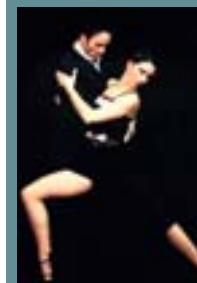
geworden zu sein scheint, sezziert er weiterhin in seinen Texten mikroskopisch genau Vorgänge im individuellen Inneren wie auch gesellschaftliche Auswüchse, wobei es ihm immer wieder gelingt, die Zusammenhänge beider Prozesse deutlich zu machen. Oft will man ihm einfach nur zustimmen, manchmal fühlt man sich ertappt. Musik, die über das Leben und die Welt erzählt – und trotz allem nie die Hoffnung sterben lässt, dass man beides ändern kann. (ap)



GUT BARDENHAGEN



KUNST & KULTUR



TANGO ARGENTINO mit *Quinteto Ángel*

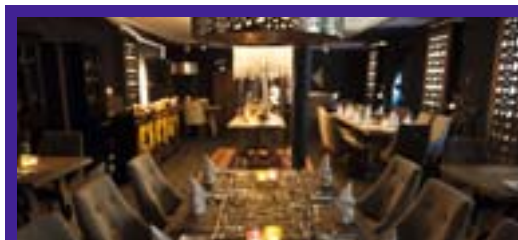
Temperamentvolle Live-Musik des Ensembles *Quinteto Ángel*, begleitet durch den ausdrucksstarken Tanz von Judith & Constantin.

Freitag, 4. November 2011
Beginn: 20 Uhr

Diese und weitere Termine finden Sie in unserem Veranstaltungskalender und unter:
www.gut-bardenhagen.de und
www.facebook.com/gutbardenhagen



GUT EVENING À LA CARTE RESTAURANT



Donnerstag bis Sonntag jeweils ab 18 Uhr
Genießen Sie auch unseren servierten Brunch am
Sonntag im Restaurant TafelGUT



TRADITIONELLES MARTINSGANSESSEN

Freitag, 11. November 2011
Beginn: 18.30 Uhr

Reservierungen erwünscht unter: 05823 95 39 96-0
oder unter: mail@gut-bardenhagen.de

NEU IM SCALA PROGRAMMKINO NOVEMBER

NUR FÜR PERSONAL!

AB 03.11.

F 2010 – Regie: Philippe Le Guay
– mit: Fabrice Luchini, Sandrine Kiberlain, Natalia Verbeke



Paris, 1960. In einem vornehmen Stadthaus lebt Jean-Louis Joubert. In den Dachkammern der 6. Etage sind die Dienstmädchen der feinen Leute untergebracht. Das Leben ist friedvoll und geht täglich seinen gewohnten Gang. Als die langjährige Haushälterin der Jouberts Hals über Kopf kündigt, nimmt die junge und schöne Maria deren Platz ein. Monsieur Joubert fühlt sich sofort von ihrer lebensbejahenden Art angezogen und freundet sich mit ihr an. Da erst merkt er, wie trist sein Leben eigentlich ist – und bald verbringt er die meiste Zeit mit den Angestellten, so dass schnell der Haussegen schief hängt. Nach einem Streit mit seiner Frau packt Jean-Louis kurzerhand seine Sachen und zieht zu den Frauen in die sechste Etage ...

FENSTER ZUM SOMMER

AB 03.11.

D / FIN 2011 – Regie: Hendrik Handloegten – mit: Nina Hoss, Mark Waschke, Fritzi Haberlandt



Ein Sommer in Finnland. Juliane verbringt den ersten gemeinsamen Urlaub mit ihrer großen Liebe August, für den sie ihren langjährigen Freund Philipp verlassen hat. Ganz plötzlich wacht sie, wie durch einen Zeitsprung, wieder im verschneiten Berlin auf. War der Sommer nur ein Traum? Hin- und hergerissen zwischen Hoffen und Bangen, macht Juliane sich erneut auf den Weg in die Zukunft. – Ein Film über eine Liebe, die sich nicht an die Grenzen der Zeit hält. Und die so groß ist, dass sie nach einer zweiten Chance verlangt!

EINE DUNKLE BEGIERDE

AB 10.11.

GB u. a. 2011 – Regie: David Cronenberg – mit: Viggo Mortensen, Keira Knightley, Michael Fassbender

In einer Zeit des gesellschaftlichen Wandels treffen die beiden wichtigsten Analytiker der menschlichen Psyche aufeinander: C.G. Jung und Sigmund Freud revolutionieren das moderne Denken. Dabei wird eine junge Frau zum Mittelpunkt ihrer Be-



ziehung: Sabina Spielrein kommt im Jahr 1904 in Jungs Klinik. Jung entscheidet sich, Freuds Erkenntnisse anzuwenden und es mit einer neuen Form der Gesprächstherapie zu versuchen. Wenig später wird Sabina seine Geliebte und schließlich sogar Freuds Schülerin. Sie entschließt sich, Medizin zu studieren und eine wissenschaftliche Karriere als Analytikerin einzuschlagen.

HALT AUF FREIER STRECKE

AB 18.11. / VORPREMIERE: 14.11.

D 2011 – Regie: Andreas Dresen – mit: Milan Peschel, Steffi Kühnert, Talisa Lilly Lemke, Mika N. Seidel



Gerade eben noch sind er, Simone und die beiden Kinder in ein neues Häuschen gezogen, aber die gemeinsame Zukunft, die so freundlich und normal vor ihnen zu liegen schien, gibt es nun nicht mehr. Stattdessen dominieren die verschiedenen Stadien von Franks Krankheit nun den Alltag, der immer unerträglicher wird. – Andreas Dresen wurde in

Cannes mit dem Preis für den besten Film in der Kategorie „Un certain regard“ ausgezeichnet.

DER GOTT DES GEMETZELS

AB 27.10.

D / F 2011 – Regie: Roman Polanski – mit: Jodie Foster, Kate Winslet, John C. Reilly, Christoph Waltz



Zwei Elfjährige prügeln sich auf einem Spielplatz, einem der beiden Jungen werden dabei Zähne ausgeschlagen. Die Eltern des „Opfers“, Penelope und Michael haben die Eltern des „Übeltäters“, Nancy und Alan, eingeladen, um den Vorfall wie vernünftige Menschen zu klären. Was als friedlicher Austausch beginnt, entwickelt sich schon bald zu einem Streit voller Widersprüche und grotesker Vorurteile. Und schließlich platzt die dünne Haut der bürgerlichen Kultiviertheit auf: Vier Erwachsene geraten aus der Fassung. Brutal und rücksichtslos werden Grenzen überschritten und hemmungslos provoziert.

SCALA
PROGRAMMKINO

Apothekenstr. 17, 21335 Lüneburg
Karten-Telefon (0 41 31) 224 32 24
www.scala-kino.net

OSCAR® NOMINIERT
KEIRA
KNIGHTLEY

OSCAR® NOMINIERT
VIGGO
MORTENSEN

MICHAEL
FASSBENDER

UND
VINCENT
CASSEL

VOM REGISSEUR VON A HISTORY OF VIOLENCE UND TÖDLICHE VERSPRECHEN

EINE DUNKLE BEGIERDE

DIE WAHRE GESCHICHTE EINER BEGEGNUNG, DIE ALLES VERÄNDERN SOLLTE

AB 10. NOVEMBER IM KINO



WWW.EINE-DUNKLE-BEGIERDE.DE

12. Lüneburger Umwelt-Filmtage

DIE WELT – UND WAS WIR AUF IHR SO ALLES ANSTELLEN –
AM 20. UND 21. NOVEMBER IM SCALA PROGRAMMKINO



Die in diesem Jahr bereits zum zweiten und insgesamt zum 12. Male stattfindenden Umwelt-Filmtage im SCALA Programmkino sind bereits zu einer über die Grenzen der Region bekannten festen Größe geworden. Wie gewohnt werden an zwei Tagen Dokumentarfilme in Themen-Blöcken, die jeweils einen bestimmten Aspekt zum Thema „Umwelt“ beleuchten, präsentiert. Die Begrifflichkeit „Umwelt“ mag zur Beschreibung der Themenkomplexe eigentlich gar nicht ausreichen.

Wolfgang Biederstedt, gemeinsam mit SCALA-Mitbetreiberin Ruth Rogée ein Initiator der Filmtage, erklärt: „Ich sage immer, dass der bessere Begriff wohl „Mitwelt“ wäre, konzentriert sich unser Angebot doch nicht nur auf Filme, die direkt das Verhältnis von Mensch und Natur zum Inhalt haben,

sondern es umfasst soziale und gesellschaftliche Fragen aller Art. So wird es diesmal – Aktualität ist wichtig – auch einen Block über die Finanzkrise geben.“ Und er ergänzt: „Ebenso wichtig ist uns, dass mit den Filmen nicht nur Missstände aufgezeigt werden, sondern ebenso Innovationen, Lösungsvorschläge, Menschen, die neue Wege gehen. Und wir geben den Zuschauern Raum zum Diskutieren – untereinander, und natürlich mit anwesenden Filmemachern, Protagonisten oder Fachleuten zu einem bestimmten Thema“.

Diese cineastische Interaktivität macht die Filmtage für die Besucher offenbar ganz besonders attraktiv, über mangelnden Zulauf können sich Wolfgang Biederstedt, Ruth Rogée und die anderen Veranstalter definitiv nicht beklagen. Vielleicht ist

DAS PROGRAMM IM ÜBERBLICK

Sonntag, 20. November 2011

- 12:15 Menschen für den Umweltschutz
- 12:15 Konsumverhalten
- 14:45 Jugendfilmblock, Thema Mobiltelefon
- 14:45 Zurück in die ökologische Zukunft
- 17:15 Finanzkrise
- 17:15 Nachhaltiges Leben
- 19:45 Schutz des Lebens
- 19:45 Umweltzerstörung/Umweltschutz

Montag, 21. November 2011

- 15:30 Unser Wald
- 17:45 Ernährung
- 20:15 Atomenergie



es die Nähe zu Gorleben, der viel zu oft schon durch die Nacht gestrahlte Castor, der die Menschen der Region so affin für diese Themen macht. Vielleicht ist es die Universität, der Studiengang der „Umweltwissenschaften“ und „Nachhaltigkeit“, vielleicht die mit Bedacht zusammengestellte Themen- und Filmauswahl sowie die zur Diskussion eingeladenen Fachleute. Doch wahrscheinlich ist es von allem ein bisschen.

„Zu Beginn griffen wir noch auf das Archiv des Ökomeidia-Filmfestivals in Freiburg zurück, inzwischen sichten und recherchieren wir das Material selbst. Eine arbeitsintensive Aufgabe, und darüber hinaus ungleich interessant, weil übers Jahr die Entwicklung der vielfältigen Themen über die Filme in TV und Kino aktuell verfolgt werden kann.“ Dem Mut engagierter Filmtheaterbetreiber wie denen des SCALA Programmkinos ist es zu verdanken, dass Kino heutzutage überhaupt die Chance wahrnimmt, gesellschaftliche und politische Missstände aufzuzeigen, Kritik zu üben, Alternativen vorzustellen und Menschen darüber miteinander ins Gespräch zu bringen. Den meisten Besuchern der SCALA und den Cineasten ist das Kino mehr als ein reines Unterhaltungsmedium.

Eröffnet werden die 12. Umwelt-Filmtage am Sonntag um 10.30 Uhr mit dem Vortrag „Konsum, Wachstum und Nachhaltigkeit: Darf's auch etwas weniger sein?“ von Prof. Dr. Niko Paech von der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg.

Im Anschluss an die Umwelt-Filmtage besteht natürlich auch wieder die Möglichkeit, mit Schulklassen Sondervorstellungen mit Filmen der Umwelt-Filmtage zu buchen. (ap)

Informationen zum Programm und Beschreibungen der gezeigten Filme:
www.scala-kino.net/umweltfilmtage

inklusive herzhaften
MITTERNACHTS
 Happen

IM
 HERZEN
 DER
 STADT
 WIRD
 GETANZT

LÜNEBURG ÜBER 30

Die große Party für alle über 30 in exklusivem Ambiente

Sa // **26. Nov.** // Ritterakademie

Fetzigere Rock- und Pop-Klassiker
 treffen auf Chart- und Clubsounds // DJ A.Deer

Eintritt: 8€ // Einlass: 22h

Die Ritterakademie // Am Graalwall 12 // 21335 Lüneburg // Tel.: 04131-74 36 351
www.die-ritterakademie.de // facebook.com/ritterakademie



Heiraten in Lüneburg



AUSSERGEWÖHNLICH FESTLICH



Nichts kleidet Sie besser, als ihr eigener Stil! Keine Kompromisse – für Braut & Bräutigam. Das Fachgeschäft von Angela und Dirk Lang mit Wohlfühlambiente bietet Ihnen genau den richtigen Rahmen im Herzen von Lüneburg zur Auswahl Ihres Hochzeitsoutfits. Lassen Sie sich von individuellen Brautkleidern der Kollektion Glücksmoment by Lang verzaubern oder entscheiden Sie sich für ein Kleid mit typgerechter Passform und Design nach Maß. Zur Anprobe erwarten Sie über 80 Brautkleidmodelle in den Gr. 32 bis 58 ab 599,- Euro. Komplettiert wird ihr Auftritt mit einer exklusiven Lingerie- und Brautschuh-Kollektion, Reifrock, Schleiern und weiteren Accessoires. Das Kostüm, den Gehrock für das Standesamt oder die Hochzeitsgesellschaft aus Seide oder feinsten Wolle fertigen wir für Sie mit der Maßkonfektion.

Auch der künftige Ehemann kann aus mehr als 60 Modellen namhafter Hersteller wie Wilvorst oder Tziacco seinen Hochzeitsanzug finden oder sich mit einem Maßanzug verwöhnen, der sich in acht Wochen individuell und exklusiv in Schnitt und Design anfertigen läßt. Die passende Weste in Abstimmung zum Kleid oder ein Maßhemd mit Initialen? Sehr gerne! Zur Komplettierung werden die passenden Accessoires wie Plastron, Schuhe, Socken und Manschettenknöpfe abgestimmt.

Reservieren Sie Ihren persönlichen Beratungstermin. Wir freuen uns auf Sie!

**LANG Hochzeitsausstatter & Maßatelier,
Damen & Herren – Dirk und Angela Lang**

Ilmenaustraße 9, 21335 Lüneburg

Tel.: (04131) 22 00 46

Mi – Sa. 10.00 – 18.00 Uhr
gern mit Terminvereinbarung

www.d-lang.de

Find us on Facebook!



FEIERLICHES AMBIENTE



Zwischen Lüneburger Backstein und dem historischen Industrie-Charme des alten Gebäudes an den Reeperbahnen Nr. 2 ist es gelungen, das mediterrane Flair Italiens nach Lüneburg zu importieren. Rustikales Mauerwerk trifft auf weiß gedeckte Tische, puristisch-helles Ambiente paart sich mit gemütlichen Korbstühlen.

Für die wunderbare Speisekarte hat man Bestes aus allen Kategorien der feinen italienischen Küche mit ihrer großen Vielfalt zusammengetragen. Und weil die Kochkunst zweifelsohne eine kreative Angelegenheit ist, lässt sich der Gastronom Felice di Pietranonio gerne von den besonderen Wünschen seiner Gäste zu Neuem inspirieren – so auch von Hochzeitspaaren, die ihre Gäste an diesem einzigartigen Tag mit etwas ganz Besonderem verwöhnen möchten.



Die Osteria nahe dem Lüneburger Theater bietet mit ihrer vielfältigen Raumaufteilung den richtigen Rahmen für eine unvergessliche Hochzeitsfeier mit bis zu 150 Personen; im Innenhof trifft man sich zur warmen Jahreszeit zum Empfang in lauer Sommerluft. Das künftige Hochzeitspaar wird mit der hauseigenen weißen Hochzeitslimousine zur Kirche gefahren – ein Service, der dem Brautpaar vom Team der Osteria del Teatro als Hochzeitsgeschenk kostenlos zur Verfügung steht. (nm)

Osteria del Teatro

Ristorante & Lounge

An den Reeperbahnen 2b

Tel.: (04131) 40 23 52

www.osteriadelteatro.de



Ausgewählte Adressen in Lüneburg, die für das gute Gelingen Ihres ganz besonderen Tages Sorge tragen, an dem Sie als Paar im Mittelpunkt stehen. Mehr erfahren Sie unter www.hochzeit-in-lueneburg.de.

ZUSAMMENGESCHMIEDET



Selber schmieden bringt Ehe-Glück! In der traditionsreichen Goldschmiede Arthur Müller in der Schröderstraße 2 wird die wohl romantischste Art geboten, sich auf das Ja-Wort vorzubereiten: Künftige Ehepaare sind herzlich eingeladen, ihre Trauringe in der Werkstatt im Herzen der Lüneburger Innenstadt selbst zu schmieden.



Da wird geschmolzen, gewalzt, gefeilt und gebogen, bis aus einem Stück Edelmetall zwei Ring-Rohlinge entstanden sind. Die letzten Schritte und den Feinschliff übernimmt anschließend der Goldschmiedemeister – ein unverwechselbarer Liebesbeweis, der später auf eine ganz persönliche Entstehungsgeschichte zurückblicken lässt.

Wer mag, den versorgt Inhaber Steffen Thon zusätzlich mit Bildern vom Werkstatt-Einsatz, damit das Paar sich auch noch nach vielen glücklichen Ehejahren an den gemeinsamen handwerklichen Start in die Ehe in der Lüneburger Goldschmiede erinnern kann. (nm)

Goldschmiede Arthur Müller

Schröderstraße 2
21335 Lüneburg

Tel.: (04131) 4 47 18

www.goldschmiede-arthur-mueller.de

Find us on Facebook!



EXKLUSIVES BRAUTSTYLING



Obgleich zentral und in Bahnhofsnahe, liegt der Salon des „House of Beauty“ in einer schönen Jugendstilvilla an einem Nebenfluss der Ilmenau mitten im Grünen. Ein idealer Ort, um Wellness zu genießen und die Seele baumeln zu lassen – vor allem vor dem großen Tag, an dem die Aufregung schon einmal das Nervenkostüm dünner werden lässt. Hier widmet man sich ganz Ihrer Schönheit, von Kopf bis Fuß und von der Haarkunst bis zur Maniküre.

Jede Braut stellt an ihre Hochzeitsfrisur zu Recht besonders hohe Ansprüche. Die Frisur soll zur Trägerin passen, deren Typ harmonisch unterstreichen, aber doch auch außergewöhnlich sein. Das Team um Michaela Nowak-Stolz hat sich nicht nur auf besondere Brautfrisuren spezialisiert, sondern auch auf brillante Colorationen. Zum Färben der Haare kommen nur hochwertige Produkte aus dem Hause La Biosthétique Paris zum Einsatz.

Doch so, wie Ihre Brautfrisur bei Ihrem Hochzeits-Look eine tragende Rolle spielt, so sollte auch das Make-up auf Ihren Typ und das Brautkleid abgestimmt sein. Das „House of Beauty“ lädt Sie zu einem ganz entspannten Probetermin ein, bei dem Ihr Aussehen für Ihren großen Auftritt im Detail besprochen wird. Fragen Sie bei Interesse einfach im Salon nach. (nm)

House of Beauty

Altenbrücker Damm 9
21337 Lüneburg

Tel.: (04131) 530 39

www.friseur-lueneburg.de

HOUSE OF
BEAUTY
Michaela Nowak-Stolz

GESCHICHTEN AUS DEM ZWEITEN LEBEN

Vernissage

VON ACHIM KÖWEKER

Hannes Kracke segelte mit ausgebreiteten Armen auf Ehepaar Ludwig zu. „Ich hoffe, ihr leistet mir heute Abend Gesellschaft!“ Er drückte Herrn Ludwig eine Faltkarte in die Hand. „Sekt gibt's, Wein und Fingerfood, alles umsonst. Alle Schnorrer gehen hin. Also auch ich!“ Er lachte laut und herzlich. „Nein, im Ernst, ich muss fürs Gemüseblatt einen Bericht über die Vernissage schreiben. Der zuständige Redakteur ist krank, also werden die Rentner ausgegraben. Schönes Gefühl, wenn man mal wieder gebraucht wird. Hoffentlich wird's nicht zu langweilig! Also bis denne.“ Und weg war er, nur die Küsse auf die Wangen von Frau Ludwig hallten noch nach.

„Er ist unmöglich, aber wenigstens unterhaltsam. Und nicht so ein Langweiler wie du.“

„Genau“, antwortete Herr Ludwig, „heißt das also, dass wir hin gehen? Wir nehmen ein paar Häppchen und hinterher einen Absacker bei Kurittkes, die sind doch überall, wo was los ist.“ Er zeigte seiner Frau die Einladungskarte. Sie war auf glänzend-weißem Karton gedruckt. Ins Auge fiel ein mit wenigen Strichen gezeichneter Frauenkopf mit roten, lässig hochgebundenen Haaren. Die Frau war nackt, sie schien auf einem imaginären Stuhl zu sitzen, die Schenkel übereinander gelegt. Unterhalb der Brüste verliefen die Konturen ins Weiß. Ein Hauch von Blau ließ den Umriss ihrer Hüfte erahnen. Er schwenkte die Einladungskarte. „Ich wusste gar nicht, dass du dich hast porträtieren lassen.“

„Deine Altherren-Bemerkungen über meine Haarfarbe kannst du dir schenken. Alte Männer sind grässlich, also reiß dich zusammen!“ Sie ging und ihr Gatte hatte Schwierigkeiten, Schritt zu halten.

Am Abend erschienen sie Arm in Arm „Bei Ernst“. Die kleine Galerie war gut besucht; vor den Bildern

drängten sich die Gäste. Drei Porträts, ähnlich dem auf der Einladungskarte dargestellten, bildeten den Kern der Ausstellung; alle drei waren bereits verkauft. Sie zeigten dieselbe faszinierende Rothaarige, die in nur geringfügig veränderten Posen auf dem imaginären Stuhl saß und die Betrachter mit einem Blick ansah, von dem man sich schwer losreißen konnte.

Bei den Bildern, die im Souterrain ausgestellt waren, schien der Künstler den Fokus nur noch auf Teile des Körpers gerichtet zu haben: auf die Brüste, die Scham, manchmal beschränkte er sich auf die Linie eines Schenkels, den Umriss der Hüfte, immer im Spiel von schwarzer Linie, Andeutung von rotem Haar und blauer Kontur. Mit jeder Variation reduzierte sich die Form bis auf einen Strich und zuletzt auf die Andeutung eines solchen. Und alles entstand aus Weiß und verlor sich wieder darin.

„Ja, das ist Kunst“, seufzte Kurittke. Er hatte die Hände hinter dem Rücken verschränkt, begrüßte Kracke mit einem knappen Kopfnicken, ohne den Blick vom Bild zu wenden: „Schau dir diese Linie an – und du siehst förmlich, wie sie da liegt. Entspannt, irgendwie animalisch.“ Er war beeindruckt und seine Beeindruckung beeindruckte die Umherwandelnden, die nun stehen blieben und sich ebenfalls dem Bilde zuwandten. „Toll!“

„Sofern du die Rothaarige von oben meinst, d'accord. Mit den Strichweibchen hier unten hab ich's nicht so.“ Krackes Lachen erfüllte den Raum und fand Echos in vielen grinsenden Gesichtern.

Der Galerist bat um Ruhe. Er begrüßte den Künstler, einen Italiener, der auf einem Podest im Parterre Platz genommen hatte; sagte mit vielen Worten, er wolle nicht viel Worte machen, sondern sogleich

einen Fachmann zu Wort kommen lassen, der das Werk nun würdigen werde.

Ein magerer junger Mann im schwarzen Anzug und weißem Hemd ohne Krawatte bestieg das Podium, stellte sein Sektglas ab und das Mikrofon beiseite – das brauche er nicht –, kramte aus der Jackentasche ein Karteikärtchen und begann mit leiser Stimme die Entwicklung des Künstlers zu erläutern, wobei das Hervorkramen weiterer Kärtchen und ihr Sortieren seine Rede mehrfach unterbrachen. In einigen seiner Pausen war die flüsternde Stimme von Frau Kurittke zu vernehmen: Sie habe eine Tomatensuppe gekocht, das sei ihre Spezialität, man könne ja im Anschluss an die Vernissage noch zu ihnen gehen.

„Herrgott“, stöhnte Herr Kurittke, „jetzt läßt sie wieder die halbe Welt zu ihrer Suppe ein und ich darf dann Kellner spielen. Ich brauche jetzt einen Schluck.“ Die beiden Herren drängten sich durch die Zuhörenden zum Weinausschank. Dort hatten sich bereits die Ludwigs eingemistet.

„Ich verstehe kein Wort“, sagte Kracke, „und wenn ich mal etwas verstehe, verstehe ich es erst recht nicht.“ Sein Lachen übertönte die These des Redners, das Blau des Künstlers könne man mit dem Bleu eines Yves Klein vergleichen.

„Könnt ihr nicht mal ein paar Minuten still sein!“, zischte Frau Ludwig ihren Mann an.

„Herrgott, ich sag doch gar nichts!“, sagte Herr Ludwig. „Und wenn ich etwas zu sagen hätte, würde ich sagen, dass ich Hunger habe.“ Und, zu Kracke gewandt, erklärte er, sie seien ohne Abendbrot losgegangen, in der Annahme, es gäbe hier eine Kleinigkeit. Das sei anscheinend ein Irrtum. Im Hintergrund verwies der Referent auf die un-nachahmliche Lienenführung des Künstlers – da

zeige sich eine Nähe zu Egon Schiele, die begeistere. Frau Kurittke stieß zur Gruppe, tätschelte Herrn Ludwigs Arm und flüsterte vertrauensvoll, sie habe wieder gekocht. „Etwa Tomatensuppe?“ Ludwigs begeisterte Frage erregte Aufmerksamkeit und schien selbst den Redner zu irritieren. Er warf einen hungrigen Blick in die Richtung, ehe er mit seiner Laudatio fortfuhr.

„Nachher bei uns“, flüsterte Frau Kurittke in Krackes Ohr.

„Auf einen Absacker“, ergänzte ihr Gatte.

„Großartig“, sagte Kracke. Wein auf leeren Magen mache ihn nämlich unberechenbar.

„Ihr seid unmöglich!“, zischte Frau Ludwig und wandte sich ab.

Auch wenn man ihn kaum verstanden hatte – man sah doch, wie begeistert der Redner von der Arbeit des Künstlers gesprochen haben musste, und honorierte seine Anstrengung. Applaus brandete auf. Die Ausstellung war eröffnet.

Kunst führe nun mal zu kontroversen Diskussionen; das strahle zwangsläufig auch in den ehelichen Bereich aus, er spreche da aus eigener Erfahrung, tröstete Kurittke Frau Ludwig und zog sie in den Kreis zurück. „Und jetzt gehen wir zu uns!“

Vielleicht sei die Geschichte hinter den Porträts interessanter als die Bilder selbst, stellte Frau Kurittke fest. „Genau!“ Kracke nahm wie ein alter Jagdhund Witterung auf. Da sei zum Beispiel die Frage, wer die Porträts gekauft habe, für wen sie gemalt worden seien, und schließlich und endlich – wer sie sei, diese geheimnisvolle nackte Rothaarige. Darum gehe es doch eigentlich.

„Spekulationen, Spekulationen, hier geht es um Kunst“, wies Kurittke seine Frau zurecht, die das Thema zur Sprache gebracht hatte. Die drei Porträts seien Leihgaben eines Privatsammlers, das habe er, Ludwig, von Bekannten gehört. Wahrscheinlich stelle es die Geliebte eines Ministers dar, der wiederum mit dem Maler befreundet sei.

„Wartet mal...!“ Kracke steuerte zielstrebig auf das Podest zu, auf welchem der Künstler im Gespräch

mit dem Galeristen Besuchern Autogramme auf die erworbenen Kataloge gab. Entschuldigung, aber er habe da nur eine kurze Frage, sagte Kracke in das Gespräch der Herren hinein, und zwar hätte er gerne gewusst, wer denn dieses famose Frau sei, die er da gemalt habe, die sehe ja großartig aus.

Das sei Privatsache, antwortete der Galerist, und gehe die Öffentlichkeit nichts an.

Ob er denn als Privatmann bei dem Künstler ein solches Porträt in Auftrag geben könne, fragte Kracke nach, von seiner Lebensgefährtin zum Beispiel.

Der Künstler, ein eher schwächlicher Italiener um die fünfzig, lächelte Kracke an. Es war ein fast liebevolles, ansteckendes Lächeln, das lange währte.

„Kann ich“, antwortete der Italiener mit einem leichten pfälzischen Akzent, „gern. Für vierzehntausend!“

„Netto“, ergänzte der Galerist schnell.

„So“, sagte Kracke abrupt, „dann gehen wir mal unsere Tomatensuppe essen. War interessant, Sie kennen gelernt zu haben.“

Die Tomatensuppe war großartig; der Absacker danach zog sich über mehrere Flaschen Wein und einen halben Flasche Grappa hin. Die einhellige Meinung war, es sei ja nun doch noch ein schöner und keineswegs langweiliger Abend geworden. Und was die Ausstellung angehe: die Frau sei einfach toll. Sich für vierzehntausend eine solche Geliebte kaufen zu können, sei schon – hierin waren sich die Herren einig – ein starkes Stück. Es liege mal wieder am leidigen Geld.

„Ihr seid betrunken“ kicherte Frau Kurittke. „Wie heißt eigentlich der Maler?“

Das wusste niemand mehr.

Die Herren blieben noch eine Weile still. Als stände der Höhepunkt der Vernissage erst bevor. Als erwarteten sie, dass die Dame mit den roten Haaren durch die weiße Tapete träte, um sich zu ihnen zu setzen.

Als nichts dergleichen geschah, fanden sie, es sei Zeit zu gehen.



November Aktion

Erotik Kalender

ab
€ 100,-

gültig für 1 Person
in der Zeit vom 1. 11. 2011 bis 30. 11. 2011

FOTO TEGELER

Fachgeschäft • Studio

Rote Str.9 (Ecke Wallstr.)

21335 Lüneburg

Tel. (04131)407427

www.foto-tegeler.de

[eMail:info@foto-tegeler.de](mailto:info@foto-tegeler.de)

ABO-AKTION
SEPTEMBER – NOVEMBER

QUADRAT kommt zu Ihnen nach Hause!

Unsere aktuelle QUADRAT-Ausgabe war bereits vergriffen? Abonnieren Sie unser Magazin! Für 29,95 Euro kommt es ein Jahr lang monatlich zu Ihnen nach Hause (11 Ausgaben). Senden Sie uns unter dem Stichwort „Quadrat-Abo“ eine E-Mail an info@quadratlueneburg.de und teilen Sie uns Ihren Namen, Ihre Anschrift – und natürlich Ihren Prämienwunsch mit. Das Abo endet nach Ablauf der 12 Monate automatisch, eine Kündigung ist nicht notwendig.

Prämie **1**



DIE FLASCHE WEIN ZUM ESSEN

Zum wohlverdienten Feierabend ein wenig „dolce vita“? Aber gern! Lassen Sie es sich italienisch schmecken, im Restaurant „Piazza Italia“ am Sande 30, und bestellen Sie eine Flasche guten Weines dazu – die spendiert Ihnen QUADRAT. Zwischen altem Gemäuer und in urigem Ambiente schwelgend, lässt man den Alltag ganz einfach vor der Tür zurück. Wir sagen: zum Wohl!

Piazza Italia

Am Sande 30 – 21335 Lüneburg – Tel. (04131) 2216210 – www.restaurant-piazza-italia.de

Prämie **2**



DAS FRÜHSTÜCK IN DER SCHRÖDERSTRASSE

Wie wär's mit einem leckeren Frühstück an einem herrlich ausgeschlafenen Sonntag? Im Coffee Shop No. 1, mitten in Lüneburgs Innenstadt, lässt sich der Tag ruhig einläuten. Hier serviert man nicht nur den schwarzen Muntermacher Kaffee in seinen unterschiedlichsten Variationen, sondern auch einen kulinarischen Tagesstart, der garantiert ganz nach Ihrem Geschmack ist.

Coffee Shop No 1

Schröderstraße 7 – 21335 Lüneburg – Tel. (04131) 409825

Prämie **3**



DIE INDIVIDUELLEN VISITENKARTEN

Seien Sie präsent – die wichtigsten Informationen und Kontaktdaten für Ihre Freunde und Geschäftspartner auf einen Blick: Lassen Sie sich von der Lüneburger Firma JvN Promotion ihre individuellen Visitenkarten inklusive Firmenlogo oder einer von Ihnen gewünschten Grafik gestalten. 1.000 Stück erhalten Sie für ein Jahresabonnement unseres Magazins als Dankeschön.

JvN Promotion

Vor dem Neuen Tore 3a – 21339 Lüneburg – Tel. (04131) 155040 – www.jvn-promotion.de

Silvester

2011

PROGRAMM



PROGRAMM | EINLASS 19:00 Uhr mit Sektempfang | MENÜBEGINN 20:00 Uhr

4-GANG-SILVESTERMENÜ

AMUSE BOUCHE

Pikante Curry-Cocos-Suppe
mit gegrilltem Hähnchen-Saté

VORSPEISE

Rucolanest mit frisch gehobeltem Parmesan,
gerösteten Pinienkernen und einem hausgemachten
Balsamico-Senf-Honig-Dressing

HAUPTGANG

Argentinisches Rumpsteak vom Grill
im Feigen-Rotweinjus, dazu gebratene
Gemüsestreifen und Herzoginkartoffeln

oder

Gegrilltes Filet vom Norwegerlachs mit
Garnelen-Hummer-Sauce, dazu Duftreis
und Mandelbroccoliröschen

DESSERT

Warmes Schokoladensoufflé mit Kirschkompott
und frischer Minze

Frische Berliner zum Jahreswechsel

ANSCHLIESSEND

DJ und Tanzfläche im MäxxUp
80er, 90er, Evergreens und Classic Disco Beats

PREIS PRO PERSON 33,00 €

Kartenvorverkauf im mäxx!

Ab 23:00 Uhr ist der Eintritt frei!

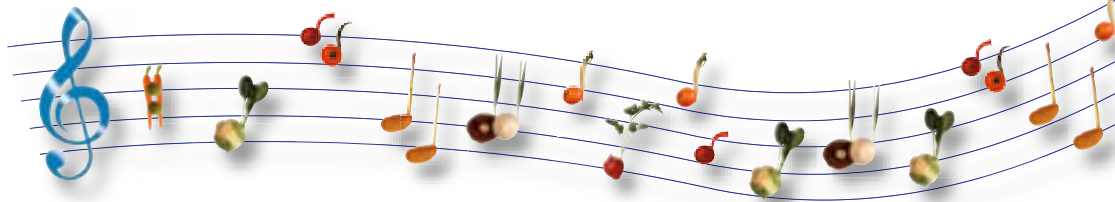
Café mäxx

Schröderstraße 6 | 21335 Lüneburg

Fon: 04131 732505

Mail: info@cafe-maexx.com

www.cafe-maexx.com



Unverhofft kommt oft oder das Glück der Altersentspanntheit

Da glaubt man sich nach turbulenten Monaten des Wechsels, des Neubeginns und der Wiedererlangung der Planungssicherheit in ruhigerem Wasser, schon kommt einem plötzlich das vereinte Europa in die Quere.

Neulich hatten wir Besuch von einem Prüfer des Gesundheitsamtsamtes. Wir waren recht stolz ob seiner Aussage, dass er ohne Bedenken bei uns Essen würde – alles sauber, alles aufgeräumt, aber ein großes Problem gäbe es doch: Wir produzieren viel zu viel auf viel zu kleinem Raum, und auch das weiß die EG zu reglementieren: „Ein Betrieb, der mehr als ein Drittel seiner Produktion nach außen liefert, benötigt eine Großküchen- Genehmigung“; d.h. eine Desinfektionsschleuse am Eingang (wie z.B. im Schweinestall), dahinter sofort ein Waschbecken mit Infrarot-Wasserhahn, Fliesen in allen Produktionsräumen bis in 2m Höhe, für die Küchenabfälle eine Tiefkühltruhe außerhalb, Wäre das Verhältnis Lieferung – Verzehr im Haus (dazu zählt auch jeder gegessene Kaffeekeks) umgekehrt, könnte alles so bleiben, wie es ist.

Wäre ich jünger, wäre ich der Verzweiflung nahe gewesen, jetzt aber weiß ich, dass es viel wichtigere Probleme auf der Welt gibt als das unserer kleinen Firma – Griechenlands Wirtschaftskrise z.B! Wir könnten ja auch Hotelcontainer auf das Dach unseres Betriebes setzen und die Zimmer stundenweise vermieten, mit Mittagsbuffet, gesponsert von der FDP.

Allerdings weiß ich nicht, welche Leistungen da 7 % und welche 19 % MwSt. verursachen, ich frage mal in Brüssel nach.

Außerdem wird nichts so heiß gegessen wie es auf den Tisch kommt, und das wird sowieso aufgegessen, weil es auf selbigem steht und die Füße aller Beteiligten unter ihm!! Augen zu und durch, und „todo va bien“, wie der Spanier sagt.

Nächsten Monat haben wir schon Weihnachten die dazugehörige ruhige, festliche Stimmung ist schon spürbar, oder etwa nicht!!!

In Erinnerung an die gute alte Zeit:

Gemüsefrikadellen a la Cafe Flip, saisonal – regional, ergibt je nach Größe ca. 10 – ? Stück.



- 2 Bardowicker Möhren (ganzgroß)
- 1 Bardowicker Sellerieknolle (mittelgroß)
- 1 Bardowicker Lauchstange (ganzgroß)
- 6 Bardowicker Schalotten oder 1 Bardowicker Gemüsezwiebel (ganzgroß)
- 1 Bardowicker Weißkohlkopf (mittelgroß)
- 7 Bardowicker Knoblauchzehen (notfalls aus der französischen Partnergemeinde)
- 4 Barnstedter Eier (jung)
- 1/2 Melbecker Toastbrot (alt)
- ? Amelinghausener Buchweizenmehl (im Originalrezept – Weißmehl vom ALDI)
- Lüneburger Salz und Pfeffer aus den ehemaligen Kolonien

Das Gemüse schälen, putzen, waschen und mit der Küchenmaschine und / oder mit dem scharfen Kochmesser in ca. 2 x 2 x 5 mm Streifen schneiden; alles in eine Rührschüssel geben und mit den Eiern, dem zerbröselten Toast kräftig verkneten, mit Pfeffer und Salz abschmecken und so viel Mehl dazugeben, dass man beliebig große oder kleine Bällchen formen kann. Diese werden dann in gutem Brietlinger oder Radbrucher Rapsöl frittiert.

Achtung: Durchgaren wegen der Eier – große Frikadellen noch mal 20 Min. im Ofen bei ca. 150 °C nachbacken!

Dazu haben wir früher als Beilage das eine oder andere Bier getrunken.

Entspannte Grüße
winne

Katja Ebstein: „Und es gibt doch Wunder!“

HANSI HOFFMANN, PR-MANAGER DER SUPERSTARS, ERINNERT SICH



Wollen Sie, Frau Karin Wietkiewicz, bekannt unter dem Künstlernamen Katja Ebstein, geboren am 9. März 1945 im schlesischen Girlachsdorf, den hier anwesenden Komponisten Christian Bruhn, geboren am 17. Oktober 1934 in Wentorf bei Hamburg, zum Ehegatten nehmen? Dann antworten Sie bitte mit Ja!“ Ohne Zögern antwortete die Gefragte: „Ja, ich will!“ Wenige Minuten später bejahte auch der Erfolgskomponist Christian Bruhn („Marmor, Stein und Eisen bricht...“, „Schuld war nur der Bossa Nova...“) die amtliche Frage des Bürgermeisters und Standesbeamten der kleinen Gemeinde Wasserberg*, Heinrich Hausmann*, mit einem unüberhörbaren „Ja!“. Christian konnte sich danach ein verschmitztes Augenzwinkern zu mir nicht verkneifen.

Die Ehe des erfolgreichen Musikerpaars war auch nach dem „Ja“-Wort für drei Jahre ein „Staatsgeheimnis“. Katja blieb noch all die Jahre die wunderschöne, begehrteste Sängerin mit den endlos langen Beinen und der rotblonden Wallemähne, angebetet von vielen tausend Männern. Christian Bruhn, der nicht minder erfolgreiche Komponist von Hunderten von Hits – darunter auch sämtliche Songs von Mireille Mathieu – wollte endlich das schon Jahre andauernde „Lotterleben“ in der gepflegten Villa in der Irmgardstrasse von München-Solln beenden und schmiedete mit mir einen Plan. Die „geheime Kommandosache Hochzeit“ wurde bei meinem Lieblingsitaliener in

Frankfurt geplant. Seit einem Jahr war ich der Manager von Katja, mit Christian seit vielen Jahren befreundet. Beide wussten von einer „heimlichen Hochzeit“, die ich schon ein Jahr zuvor in dem kleinen Ort Wasserberg – unweit der Luxemburger Grenze – für meinen Freund Frank Elstner und seine Sekretärin vorbereitet hatte.

Nach langem Suchen fand sich ein geeigneter Hochzeitstermin in beiden Terminkalendern, und das „Unternehmen Bossa Nova“ konnte an den Start gehen. Am frühen Vormittag des geplanten

„Vertragsabschlusses“ landeten Katja und Chris aus München kommend in Frankfurt. Keine Blumen, kein Schleier, kein Festkleid – ein Tag wie jeder andere im Jahre 1972. Katjas Trauzeugin war meine damalige Frau Gudrun, TV-Redakteurin beim ZDF in Mainz, für Christian war ich „the best man“. Mein Jaguar M 6 schaffte die fröhliche Hochzeitsgesellschaft über die Autobahn in drei Stunden bis zum „Tatort“, fest geplant zur offiziellen Mittagspause, dazu alle Mitarbeiter aus dem Rathaus, der Parkplatz am Hintereingang leer.

Doch zunächst die Formalitäten: Christian Bruhn wurde im Ferienhaus der Frau Bürgermeister als Einwohner von Wasserberg eingetragen, dann versammelte sich die Hochzeitsgemeinde im bürgermeisterlichen Standesamt. Keine Floskeln, keine großen Reden, ein paar witzige Bemerkungen von Christian – und ein Glas deutscher Sekt aus dem Gemeindebestand, nachdem wir alle unsere Unterschrift im Hochzeitsbuch von Wasserberg geleistet hatten. Total unverfänglich: Karin Bruhn und keine Katja Ebstein! Und auch der „Feriengast“ Bruhn wurde korrekt aus dem Melderegister entfernt.

Auf der Rückfahrt von Wasserberg zum Frankfurter Flughafen meldete sich bei Katja ein Hungergefühl. Bei einem Bäcker in Litzstein holte



ihre fürsorgliche Trauzeugin Gudrun zehn Stück Trockengebäck, denn der Rückflug nach München musste unbedingt geschafft werden – und zum Hochzeitsmenü war nun wirklich keine Zeit.

Epenstein Strasse, Berlin-Reinickendorf – Patin für Katjas Künstlername Ebstein. Eingeholmt von gepflegten Schreber-Parzellen regierte Mutter Martha Wietkiewicz hier in ihrem Reich, deckte am Sonntagnachmittag vor der geräumigen Laube den Kaffeetisch mit Obsttorten aus eigener Produktion: Erdbeeren, Kirschen, Stachelbeeren und Pflaumen, alles aus eigener Ernte. Hier war Katjas erster Spielplatz, gegenüber dem grau verputzten Häuserblock mit der Zweieinhalb-Zimmer-Wohnung, in der Katja mit Schwester Uschi und ihren Eltern nach der Vertreibung aus Schlesien ein neues Zuhause fanden. Und als „Laubenpieper-Prinzessin“ bekam die Neunjährige hier ihren ersten Beifall auf einem Schrebergartenfest. Wann immer es der Terminkalender erlaubte, saß „die Berliner Göre“ Katja – meist mit Freunden – an Mutterns Sonntagstafel im Schrebergarten.

DIE EPENSTEIN STRASSE IN BERLIN-REINICKENDORF WAR PATIN FÜR KATJAS KÜNSTLERNAME EBSTEIN.

Berlin war für Katja definitiv das richtige Pflaster. 400 treulich mit Schwester Uschi gesammelte Comichefte tauschte sie gegen eine Gitarre ein. Tagsüber verkaufte sie Pauschalreisen im Laden einer Freundin, werkelte danach im Archiv des SFB und nutzte jede freie Minute, um kleine Liedchen zu schreiben und Gitarren-Akkorde zu üben. Zusammen mit Namenlosen der Berliner Liedermacherszene tingelte Katja dann an den

Wochenenden durch die Berliner Studenten- und Künstlerkneipen.

Heino Gaze, erfolgreicher Berliner Komponist („Calkutta liegt am Ganges“, „Ich hab’ mich so an

Dich gewöhnt“) erkannte in der „Berliner Greco“ – wie Katja bald genannt wurde – den ungeschliffenen musikalischen Edelstein und brachte seine Entdeckung mit dem bereits im Schlagergeschäft erfolgreichen Christian Bruhn zusammen. Nach den anfänglichen Positions-Kappeleien, den musikalischen Machtkämpfen und dem typischen Katz-und-Maus-Liebes-Geplänkel siedelte Katja 1966 von Berlin nach München über.



Gruppenbild mit dem Japan-Team, vorne mit Petula Clark („Downtown“) und Katja Ebstein, hinten PR-Manager und Autor Hansi Hoffmann (2. v. r.).

Es war Siggie Loch, Chef der Plattenfirma Liberty, der der Karin aus Berlin nun den Namen Katja Ebstein verpasste und dazu auch gleich noch einen Plattenvertrag. Zwar gingen die ersten Songproduktionen, die das Team Bruhn/Ebstein ablieferte, mit Volldampf in den Platten-Flop-Schredder, doch die Songs ihrer allerersten Langspielplatte mit dem schlichten Titel „Katja“ öffnete die Ohren fast aller Musikfreunde. Selbst der allgewaltige Fernsehregisseur Truck Branss („ZDF-Hitparade“) holte den singenden Neuling sofort in seine TV-Produktion „Sing und Swing“ und verkündete nach Katjas Auftritt lauthals: „Merkt Euch alle diesen 3. April '69: Heute wurde ein Star geboren!“

Fast ein Jahr später – im Februar 1970 – wurde die Vorsehung von Truck Branss Realität: Deutschland schickte Katja Ebstein mit dem Christian Bruhn-Song „Wunder gibt es immer wieder“ in den europäischen Songwettbewerb „Grand Prix d’Eurovision“ nach Amsterdam – und das Wunder geschah. Nach der ewiglangen Durststrecke mit „Germany:

zero points“ schaffte es das Bruhn/Ebstein-Team gegen eine erprobte und erfahrene europäische Sangeselite und vor einer halben Milliarden TV-Zuschauern, einen ehrenvollen dritten Platz zu erobern. Das Musik-Deutschland jubelte, der erste Schritt für eine internationale Karriere der Katja Ebstein war getan. Das „Wunder“ erschien wenige Tage nach dem Amsterdam-Erfolg in englisch, französisch, in spanisch, portugiesisch, italienisch und sogar in japanisch, eine dreitägige Marathon-Arbeit mit zwei japanischen Hochschullehrern, die Katja fast in den „Tuki-Yabum-Hiriote-Wahnsinn“ trieb.

Der Terminkalender platzte aus allen Fugen. Viele Nächte hockten wir in der Münchener Villa und jonglierten mit Tagen und Wochen. Truck Branss drehte in Windeseile ein Porträt „Katja – die Stimme“, James Last hatte eine feste Tournee-

zusage, TV-Sendungen in ganz Europa mussten koordiniert werden. Sogar das DDR-Fernsehen bat um einen Auftritt in der Erfolgssendung „Ein Kessel Bunes“.

Im Herbst 1970 repräsentierte Katja Deutschland auf dem „International Song Festival In Rio de Janeiro“. Die Fachjury wählte sie zur besten Sängerin des Festivals, doch die über 100 Journalisten zerrten Katja an alle Bilderbuchmotive der Stadt.

IN EINER BERLINER ZWEIFINHALB-ZIMMER-WOHNUNG FANDEN KATJA MIT SCHWESTER USCHI UND IHREN ELTERN NACH DER VERTREIBUNG AUS SCHLESILIEN EIN NEUES ZUHAUSE.

Das nächste Abenteuer wartete schon: Japan. Das japanische „Wunder“ hatte eine Million Fans gefunden und Promotion wurde von der Tokio-Plattenfirma verlangt. Zusammen mit dem Südwestfunk-Orchester düsten wir via Moskau und Sibirien nach Japan. Großer Bahnhof am Flughafen: Über

20 Schlipsträger verbeugten sich bis zu zehnmal vor mir und dem Orchesterchef Rolf-Hans-Müller, überreichten Visitenkarten – und kaum einer nahm Katja zur Kenntnis. Mein Star tobte, musste jedoch zur Kenntnis nehmen, dass Frauen in Japan in der vierten Reihe zu stehen haben.

Zwölf Tage Knochenmühle in Tokio: Punkt acht Uhr hämmerte unsere Betreuerin an den Zimmertüren. „It's Promotime!“. Mit einer Katja im Halbschlaf per Fahrstuhl zur Lang-Limousine in die Tief-

garage. Dort wartete bereits eine Maskenbildnerin, die genau 30 Minuten brauchte, bevor wir im Expresslift zum TV-Studio landeten. Oben angekommen folgte eine kurze Begrüßung durch den Regisseur, Einweisung auf drei Positionen, Licht an, Musik ab – Probe. Keine Korrekturen, „Achtung

Sendung!“ Kurzes Interview und ab zur Limousine mit Maskenbildnerin. Drei TV-Studios schafften wir an einem Tag, dazu noch drei Radiostationen und eine große Zeitung. Im fernen Deutschland würden vier Drehtage für nur eine Sendung auf dem Plan stehen. Am dritten Tag drohte Katja mit Streik. Wann immer wir eine Terminplan-Änderung erbat, nickte das ganze Japan-Team und sagte dreimal „Hay, hay, hay!“ – ohne, dass sich am nächsten Tag etwas änderte.

Die 18 TV-Studios, 14 Funk-Interviews und acht Interviews mit Fotosessions überstand Katja dann doch professionell. Ich hatte ihr als Belohnung eine Fahrt im schnellsten Zug der Welt versprochen, im berühmten „Hikari-Express, der mit 320 Stundenkilometern zur alten Kaiserstadt Kyoto donnerte.

Zwei Tage erhabene Kultur in Kyoto, traumschöne Gartenanlagen, Pagoden und Tempel, Bonsai-Gärtnerien und Bronzegießereien entschädigten für den „Hay-hay“-Stress in Tokio.

Silvester 2011

Fire & Lights

DER
EVENT-TIPP:
Silvester
im Castanea
Resort

Wählen Sie aus den folgenden Kategorien für unser bezauberndes Silvesterprogramm „**Castanea Fire & Lights**“, am 31. Dezember 2011, Beginn um 19:00 Uhr

Castanea Restaurant, mit festlichem 6-Gang-Menü	€ 169,00
Ballsaal, mit Gala-Bufferf	€ 159,00
Boulevard Restaurant, mit Gala-Bufferf	€ 139,00
Fairway Bar Lounge, mit Gala-Bufferf	€ 119,00
Fairway Bar, mit Gala-Bufferf	€ 99,00

Inkl. Begrüßungscocktail, Mitternachtskräpfen, Austernbar, Mitternachtssekt, Mitternachtsshow und vieles mehr.

Alle Preise pro Person. Jetzt buchen:

Tel.: 04131 - 22 33 22 10

ERLEBE DIE VIELFALT!

BEST WESTERN PREMIER

Castanea Resort
Golf · Spa · Wellness · Congress · Hotel · Lüneburg/Adendorf

Gastronomie Boulevard · Best Western Premier Castanea Resort Hotel
Scharnebecker Weg 25 · 21365 Adendorf · Tel.: 04131 - 22 33 22 10
www.castanea-resort.de · www.facebook.com/Castanea.Resort

Erleben Sie diesen fröhlichen und mystischen Abend mit großem Galabufferf, einer spektakulären Lasershow, Feuerwerk und mitreißender Livemusik!

Bald dreht sich die Salzsau

DER INNENHOF DES CAFÉ NEWS LÄDT ZUM WEIHNACHTSMARKT EIN



Der Weihnachtsmarkt im News – in diesem Jahr mit „eigenem“ Glühwein!

Eine Legende lebt davon, dass sie weiter erzählt wird und durch Ausschmückungen und neue Interpretationen lebendig bleibt. So ist es auch mit der Geschichte der berühmten Lüneburger Salzsau. Jedes Kind der Region erfährt spätestens in der Grundschule von dem Wildschwein, das der Hansestadt großen Reichtum gebracht haben soll, indem es seine Verfolger salzverkrustet zu einer Solequelle führte. Erst dadurch erfuhren die Lüneburger von dem weißen Gold im Untergrund und verkauften es daraufhin in den gesamten Ostseeraum. Schröderstraßenwirt Matthias Ellinger interpretiert diesen wichtigen Teil der Lüneburger Geschichte nun ab November auf seine ganz eigene, kulinarische Art. Er dreht die „Lüneburger Salzsau am Spieß“. „Das wird das neue Highlight unseres kleinen Weihnachtsmarktes im Innenhof des News“, freut sich der einfallreiche Gastronom.

Wo bis vor kurzem noch weißer Sand zum Chillen in der Sommersonne einlud, dreht sich diese schmackhafte Spezialität dann im Rahmen von Deutschlands kleinstem, gemütlichstem und romantischstem Weihnachtsmarkt jeden Montag und Dienstag ab 17.00 Uhr im offenen Grill. Aromatisch und knusprig können die Gäste den Wildschweinbraten in Salzkruste anschließend mit Preiselbeeren und Wacholderrahm genießen. Ein versierter Jäger wird das bis zu 40 Kilogramm schwere Tiere jetzt zur Jagdsaison in den Wäldern rund um Lüneburg erlegen.

Doch der News-Weihnachtsmarkt hat in diesem Winter noch eine weitere köstliche Besonderheit zu bieten. Ein Weinhang an der Mosel hat es Matthias Ellinger angetan, und so kaufte der Lüneburger Wirt kurzerhand die Ernte von rund 1.000 Litern auf, um sich daraus einen ganz besonderen

weißen Winzerglühwein herstellen zu lassen. „Es ist ein echtes Gourmetprodukt geworden“, sagt er und schwärmt von der fruchtigen Note der Mischung aus Riesling und Müller-Thurgau, die mit einer geheimen Gewürzmischung für ein köstlich-weihnachtliches Aroma sorgt.

Eröffnet wird der Weihnachtsmarkt am Mittwoch, 23. November. Überdacht, beheizt und urgemütlich lädt er dann bis zum 30. Dezember seine Gäste ein, die unvergleichliche Atmosphäre in der Woche ab 14.00 bis mindestens 22.00 Uhr und an den Wochenenden von 11.00 bis etwa 23.00 Uhr zu genießen. (cb)

Weihnachtsmarkt im News
23.11. bis 30.12.2011
www.news-luneburg.de



ANGELESEN NOVEMBER

DAS SÜSSE ANTLITZ DES TODES

ANDREA CAMILLERI,
CARLO LUCARELLI
KINDLER

Ein Goldfisch steckt in der Kehle der Leiche, die in einer Wohnung in Bologna aufgefunden wird. Der Mann liegt in einer Wasserlache – er wurde mit einem Plastikbeutel erstickt. Die junge Kommissarin Grazia Negro kann sich keinen Reim



auf die seltsame Inszenierung des Tatortes machen. Da das Opfer aus Vigàta, der Heimat Salvo Montalbano, stammt, bittet sie ihren sizilianischen Kollegen um Hilfe. Als Grazia kurz darauf von höchster Stelle jedes weitere Eingreifen untersagt wird, ahnt sie, dass sie und der Commissario es mit einer hochbrisanten Angelegenheit zu tun haben.

LIEBE AM ENDE DER WELT

ANTHONY MCCARTEN
DIOGENES

Ein verlottertes Provinzstädtchen am Ende der Welt: Kurz vor Heilig-

abend behauptet die 16-jährige Delia, einem Außerirdischen begegnet zu sein – und ganz offensichtlich scheint sie seither in anderen Umständen zu sein. Als Delias besten Freundinnen Lucinda und Yvonne dasselbe widerfährt, steht die kleine



Gemeinde vor einem irritierenden Rätsel. Drei Männer machen sich auf, um das Geheimnis zu ergründen: der Pfarrer des Örtchens, der Skandaljournalist Vic aus Wellington, dem nur noch eine sensationelle Enthüllung die Karriere zu retten vermag, und der charmante Bibliothekar Phillip, ein stiller, doch jähzorniger Intellektueller. Ein spannender Roman über Wunder, Täuschungen, über die Geschichten, die wir erfinden, um uns vor der Wahrheit zu schützen – und eine phantastische Liebesgeschichte.

DANKE, LIEBES UNIVERSUM, JETZT REICHT'S!

JENNIFFER WEIGEL
ALLEGRIA

Auf ihrer unterhaltsamen Reise in spirituelle Gefilde stolpert die Autorin von einer übernatürlichen Begeg-



nung in die nächste und gewinnt dabei neue Einblicke in die Tücken esoterisch geprägter Lebenswelten. So offenbart sich ihr ein Spitzen-

manager als geübter Aura-Leser – leider steht es gerade da um Weigels eigene Aura nicht so gut. Wenig spirituell hingegen verläuft die Begegnung mit einer Ratte in einem New Yorker Spitzenhotel; und ausgerechnet ein ehemaliger Priester macht Jenniffer auf die spirituelle Seite der Bibel aufmerksam. Ein verblüffendes wie auch amüsantes Buch über die wahren Wunder dieser Welt, und jene, die eher einer wundersamen Fantasie entspringen.

NEXT

MIRIAM MECKEL
ROWOHLT

Die nächste Zeit gehört nicht den Menschen, sondern den Computern. Zwanzig Datenpunkte sind ausreichend, um einen Menschen berechnen zu können. Wo wir leben, was wir kaufen, wohin wir reisen, mit wem



wir sprechen, wen wir lieben – all das ist in den Computernetzwerken längst über uns gespeichert und wird so ausgewertet, dass wir vorhersagbar werden. Wir kaufen Bücher, die Amazon uns vorschlägt, wir hören Musik, die Apple uns empfiehlt, wir befreunden uns mit Menschen, die Facebook für passend hält; und dies ist erst der Anfang einer Zukunft, die irgendwann ohne uns auskommt. Das Buch wird aus zwei Perspektive erzählt. Aus der eines menschlichen Algorithmus und aus der des letzten Menschen. Eine irritierende Reise in unsere digitale Zukunft. (nm)

Lesetip



Sebastian Fitzek Augenjäger

Dr. Suker ist einer der besten Augenchirurgen der Welt. Und Psychopath. Tagsüber führt er die kompliziertesten Operationen am menschlichen Auge durch. Nachts widmet er sich besonderen Patientinnen: Frauen, denen er im wahrsten Sinne des Wortes die Augen öffnet. Denn bevor er sie vergewaltigt, entfernt er ihnen sorgfältig die Augenlider. Bisher haben alle Opfer kurz danach Selbstmord begangen.

Droemer Knauer, € 19,99

Kl. Bäckerstr. 6/7 BUCHHANDLUNG
21335 Lüneburg
Tel. 04131 / 7790-0
www.buchhandlung-perl.de

Perl

KULTUR KURZ- MELDUNGEN NOVEMBER

KURZ VOR AFRIKA

HEINRICH-HEINE-HAUS
FREITAG, 25. NOVEMBER
(VERNISSAGE) – 18.00 UHR

Diese Kunstausstellung zeigt die facettenreichen Arbeiten von Paul Hoos, Hilmar Manthey-Bail, Susanne Bail und Joan Stephan, die sich alle mit dem Süden beschäftigen – genauer: mit den Breitengraden, auf denen sich auch der afrikanische Kontinent befindet. Den überwiegend großformatigen und farbenfrohen Arbeiten von Joan Stephan liegen Aquarelle und Zeichnungen als Ausgangsmaterial zugrunde, die sie unter Anderem auf der Insel La Palma in der Natur mit direktem Kontakt zur jeweiligen Umgebung entstehen ließen. Im Atelier erfuhren sie ihre detaillierte Ausformulierung zu den Bildern, die in der Ausstellung zu sehen sind. Ein Faszinosum für die vier Künstler war immer auch das Licht, Alltagssituationen und die Natur dieser sagenhaften Landstriche.

KOLLEKTIVES LIEDGUT

CAFÉ MONDMANN
DONNERSTAG, 03. NOVEMBER
20.30 UHR

Die audioschmiede & Freunde geben am 3. November ihr Konzertprogramm aus kollektivem Liedgut im Café Mondmann zum Besten. Alte Lieder in deutscher Sprache aus verschiedenen Jahrhunderten, frisch und lebendig vorgetragen



mit Gitarre und Gesang. Special Guest ist Julika Selinger, die die Stücke mit der Konzertharfe und ihrer unverwechselbaren Stimme begleitet.

MALTE SCHILLERS RED BALLOON

MUSIKSCHULE, VORTRAGSSAAL
SAMSTAG, 05. NOVEMBER
20.30 UHR

Auch wenn die Band „Red Balloon“ einst nach dem Vorbild der „Gerry Mulligan Concert Band“ entstand, hat sich diese Formation um den Saxophonisten, Komponisten und Arrangeur Malte Schiller schon nach kurzer Zeit eine ganz eigene und moderne Stimme geschaffen. Beeinflusst von der Musik von Bob Brookmeyer, Maria Schneider und seinem Lehrer und Mentor Ed Partyka, hat Malte Schiller Kompositionen geschrieben, die geprägt sind von unerwarteten Melodieverläufen, energischen Bläserpassagen und hymnenartigen Themen. Die Musiker stammen alle aus der jungen Berliner Jazz Szene. Mit dabei ist auch die Lüneburger Saxofonistin Charlotte Greve, die seit einiger Zeit in Berlin studiert. www.jazzig.net.

„AUGEN – BLICKE“

KÜSTLERSCHEUNE BETZENDORF
SAMSTAG, 05. NOVEMBER
(VERNISSAGE) – 19.00 UHR

Momentaufnahmen, Sehweisen, Blickwinkel, Bekanntes, doch nie so Gesehenes – das könnten Beschreibungen der Fotografien von Christine Horn sein, die in der Ausstellung „Augen – Blicke“ im Kulturverein Küsterscheune in Betzendorf zu sehen sind. Christine Horns Foto-



grafien nehmen die Flora und Fauna im Detail unter die Lupe und gewährt dem Betrachter damit ungewöhnliche Einblicke. Weitere Öffnungstermine im November, an denen die Künstlerin anwesend ist, sind der 06., 12. und 13. sowie der 19. und 20. November jeweils von 15.00 – 18.00 Uhr.

LICHTSPIEL- SCHATTENFLUG

ATELIER AM DOM, BARDOWICK
SAMSTAG, 05. NOVEMBER
(VERNISSAGE) – 17.00 UHR

Vier Lüneburger Künstlerinnen zeigen von der Natur inspirierte Arbeiten, jede aus ihrer ganz persönlichen Sicht. Petra Jankowski-Wiredu beschäftigt sich unter anderem mit Plastiken aus Holz, Gips und Papiermaschee, Silvia Johannsen fotografiert Schattenbilder, Maria Kadei-Kempers malt östlich-meditativ und Joanna Margner fügt verwitterte organische Strukturen auf eine Weise zusammen, dass sie ihre ganze fragile Schönheit offenbaren. Allen gemeinsam ist der wache Blick auf das Wesenhafte in der Natur. Das musikalische Rahmenprogramm gestaltet Klaus Behr am

Flügel mit Improvisationen seiner neuen CD „Verträumte Töne“. Die Ausstellung im Atelier am Dom in Bardowick, endet am 20. November mit einer Lesung und Gedichten von Michael Gehrman um 17.00 Uhr. Geöffnet ist die Ausstellung jeweils am Samstag und Sonntag von 15.00 bis 18.00 Uhr.

DUO AMRHÀN

WASSERTURM
DONNERSTAG, 10. NOVEMBER
20.00 UHR

Amrhàn bedeutet auf Gälisch „Lied“. Durch den verzaubernden Klang der keltischen Harfe, ungewöhnlich kombiniert mit der virtuoseren Mundharmonika, entstehen träumerische Instrumentalstücke, wundervolle irische Balladen und Folksongs aus aller Welt, deren Klangbilder durch Steffi Sprunkels ausdrucksstarke Gesangsstimme begleitet werden. Kulinarisch begleitet wird das Programm ab 19.00 Uhr durch spanische Spezialitäten der Bodega Compania.

ED PARTYKA & BIGBAND BLECHSCHADEN

SONNTAG, 13. NOVEMBER
19.00 UHR

Das renommierte Jazzorchester aus Lüneburg, die Bigband Blechschaden, deren Musiker ihr virtuoseres Können schon mit Geir Lysne, Rainer Tempel, Nils Landgren und Maria Schneider unter Beweis gestellt haben, überraschen nun mit Musik von Thad Jones und Bob Brookmeyer und haben sich dafür den Jazz-Professor Ed Partyka als musikalischen Leiter geholt. Er wurde 1967 in Chicago (Illinois, USA) geboren und ist Bassposaunist, Tubist, Komponist, Arrangeur und Bandleader. Zu seinem Konzert im Wienebüttler Kulturforum wird er auch eigene Kompositionen im

Gepäck haben. Als Musiker war Partyka Mitglied vieler Big Bands wie dem Bob Brookmeyer New Art Orchestra, dem Vienna Art Orchestra, der Big Bands von WDR und NDR und veröffentlichte zahlreiche CDs. Er erhielt zahlreiche Auszeichnungen.

DORA HELDT LIEST

GLOCKENHAUS
DONNERSTAG, 17. NOVEMBER
20.00 UHR

Gibt es etwas Schlimmeres, als den 50. Geburtstag in einem spießigen Lokal mit der ganzen Familie feiern zu müssen, Geschäftskollegen des Mannes inklusive? Vor allem, wenn man dazu auch noch unter Stimmungsschwankungen leidet und ab und zu wie ein Bollerofen glüht? Doris (49) sucht ihr Heil in der Flucht: Dem gefürchteten „50.“ will sie

lieber mit ihren ehemaligen Schulfreundinnen Katja (49) und Anke (48) bei einem Wellness-Wochenende an der Ostsee die Stirn bieten. Hot Stones und Pediküre helfen, die Dinge (vorerst) weiterhin zu beschönigen – bis die Bombe bei Erdbeeren und Champagner platzt. „Bei Hitze ist es wenigstens nicht kalt“ nennt Dora Heldt ihren neuen Bestseller und spielt damit auf die Unbilden der Wechseljahre und des Älterwerdens an.

PIANO SONGS FOR SILENCE

KREUZKIRCHE BOCKELSBURG-WEST
SAMSTAG, 19. NOVEMBER
20.00 UHR

An diesem Konzertabend spielt Joachim Goerke seine an die Stille gerichteten Klavierwerke. Die Kompositionen lassen immer auch Raum für Improvisationen

und die Gegenwart der Klänge und Töne. In der besonderen Atmosphäre der Kreuzkirche und ihrer wundervollen Akustik wird das Konzert zu einer Reise in die



Stille und gibt Raum für eigene innere Bilder. Aus besonderem Anlass werden die Klavierklänge ergänzt durch vokale Kompositionen und Improvisationen eines kleinen Vokalensembles, das sich „Circle of Songs“ nennt und von Joachim Goerke für diese Konzert zusammengestellt wurde.

EIN KÄFIG VOLLER NARREN

THEATER LÜNEBURG
SAMSTAG, 19. NOVEMBER
(PREMIERE) – 20.00 UHR

„Ich bin, was ich bin!“ Den Mut, diesen Satz herauszuschreien – das wünschen wir uns doch alle, oft ein Leben lang. In Zeiten ständigen „outings“ scheint dies leicht geworden. Wenn so viele Politiker es uns vormachen, dann ist das Bekenntnis, homosexuell zu sein doch nichts Besonderes mehr? Für die Welt der großen Politik mag das gelten, das Musical „La Cage aux folles“ erzählt aber eine andere Geschichte. Es geht um die kleine, bürgerliche Welt, in der es für viele durchaus einen gewaltigen Unterschied macht, „wie jemand ist“, soll heißen: wie und mit wem jemand lebt. Da ist ein liebender Vater, dessen



RESTAURANT · TREFFPUNKT · WOHNZIMMER

Rackerstraße 7 · 21335 Lüneburg · Tel 04131-72 777 83 · www.roses-caffe-bar.de

roses

caffè bar

♥ Ihr plant Eure **Weihnachtsfeier** im Familien- oder Kollegenkreis? Wir haben Platz für private Feiern mit 7 bis 14 Gästen. Außerdem bringen wir unsere Köstlichkeiten für bis zu 30 Personen auch gerne zu Euch nach Hause!

Ihr wollt ganz einfach ein paar schöne Stunden verbringen und Euch von Enzo am Samstag Abend mit einem feinen Menü verwöhnen lassen?

Bei Interesse vereinbart mit uns einen Termin, um Eure persönlichen Wünsche zu besprechen. **Wir freuen uns über Eure Reservierung im »roses« oder telefonisch unter 04131 72 777 83.**

Öffnungszeiten der Küche, danach Ausklang:
Di+Mi+Sa: 10–18 Uhr, Do+Fr: 10–22 Uhr,
So+Mo: Ruhetag, • Samstag abends zu mieten •



EVENTS in der kalten Jahreszeit in der Gastronomie St. Dionys

31. Oktober 2011

Halloween-4-Gang-Menü
ab 18 Uhr – Preis p.P. 24,50 €

ab 11. November 2011

Gänseessen mit Rotkohl,
Rosenkohl, Kartoffeln & Klößen
pro Gans (für 4 Personen) 85,00 €

19. November 2011

Feuerzangenbowle-Abend mit
Heinz Rühmanns Klassikern
dazu kleine Snacks
ab 17:00 Uhr – Preis p.P. 9,50 €

ab 1. Advent

Kleiner Weihnachtsmarkt mit
Glühwein, Bratwurst, Lebkuchen,
gebrannten Mandeln,
Liebesäpfeln usw.

1. & 2. Weihnachtsfeiertag

Verschiedene Weihnachtsmenüs
nach persönlicher Absprache

**Silvester-Party im
Golf-Club St. Dionys**

Champagnerempfang, 4-Gang-Menü
und Tanz ins Neue Jahr
ab 18.00 Uhr – Preis p.P. 39,50 €

Neujahr

Katerfrühstück im Clubhaus
ab 11.00 Uhr – Preis p.P. 10,00 €

Um rechtzeitige verbindliche Reservierung wird gebeten!
Mit kulinarischen Grüßen – das Gastronomie-Golfclub-Team

Gastronomie im Golf-Club St. Dionys

Golf Club St. Dionys e.V.
Widukindweg – 21357 St. Dionys

Sohn heiraten will – und zwar ausgerechnet die Tochter eines überaus konservativen Parlamentsabgeordneten. Nun ist es plötzlich nicht mehr egal, dass dieser Sohn bei zwei Vätern aufwuchs und diese ein Travestiekabarett mit Namen „La Cage aux folles“ betreiben. Im Angesicht der nahenden Hochzeit soll nun die bürgerliche Normalität simuliert werden.

BEATS CON GAS

CAFÉ KLATSCH
SAMSTAG, 19. NOVEMBER
21.00 UHR

Pulsierende afro-karibische Rhythmen, Reggae, Pop und Polka offeriert die Gruppe „beats con gas“ am 19. November. Mit viel mitreißender Percussion, Steeldrum, Melodika, Bass und Gitarre und mit einem Gefühl von Sommer, Sonne und Leidenschaft im Blut bringt die sechsköpfige Formation um die kolumbianische Sängerin Ana-Maria von Corvin karibische Lebensfreude in die dunkle Jahreszeit! Die ausdrucksstarke Stimme Ana-Marias lässt dabei die Zuhörer die Lebensfreude ihrer karibischen Heimat nachempfinden. Ein probates Mittel, das Kälte und Düsternis im Nu vertreibt.

12. LÜNEBURGER UMWELT-FILMTAGE

SCALA PROGRAMMKINO
20. + 21. NOVEMBER

Eröffnet werden die diesjährigen Umwelt-Filmtage am Sonntag um 10.30 Uhr mit dem Vortrag „Konsum, Wachstum und Nachhaltigkeit: Darf's auch etwas weniger sein?“ von Prof. Dr. Niko Paech von der Carl von Ossietzky Universität Olden-

burg. Die Filmvorführungen beginnen ebenfalls am Sonntag ab 12.15 Uhr bis etwa 22.00 Uhr und am Montag ab 15.30 Uhr und enden etwa um 22.30 Uhr, dabei stehen brisante Themen wie „Nachhaltiges Leben“, „Menschen für den Umweltschutz“ oder auch Ernährung und Atomenergie und viele mehr im Fokus. Das ausführliche Programm finden Sie im Internet unter www.scala-kino.net.

HANNELORE ELSNER LIEST

VAMOS!
DONNERSTAG, 24. NOVEMBER
20.00 UHR

Mit viel Wärme, Poesie und zartem Humor erzählt Hannelore Elsner in ihrem Buch „Im Überschwang“ aus ihrem Leben – von einer bayerischen Kindheit, dem Schmerz über den frühen Verlust ihres Bruders und Vaters, dem Glück der ersten Liebe, von ihren Lehrjahren als Schauspielerin und der Freude an einem Beruf, der Achtsamkeit gegenüber dem



Leben lehrt. Das Selbstporträt einer großen Künstlerin und eigensinnigen Frau – mal wehmütig, mal heiter, doch immer wahrhaftig; und nicht zuletzt ein Hörvergnügen, das

uns verführt, die eigenen Räume der Erinnerungen zu durchschreiten. „Ohne Spiel ist mir das Leben einfach zu ernst.“

LÜNEBURG DEN RÜCKEN

CAFÉ MONDMANN
SAMSTAG, 26. NOVEMBER
AB 12.00 UHR

Ein Fotograf kehrt seiner langjährigen Heimat Lüneburg den Rücken: In die Espresso-Bar „Mondmann“ lädt Peter Eichelmann, der für Printmedien, für die „Roten Rosen“, wie



auch für die Werbebranche so manches in sehr persönlicher Manier ablichtete, alle Freunde und Wegbegleiter seiner salzstädtischen Ära zu einem finalen Beisammensein ein. Bis zum 30. November werden seine Fotografien in der Lünertorstraße 20 zu sehen sein.

„SARAJA UND MORIUS“

VAMOS!
SONNTAG, 27. NOVEMBER
(PREMIERE) – 17.00 UHR

Auch in diesem Jahr führt das Ensemble des Haute Culture e.V. im Vamos das Weihnachtsmusical „Saraja & Morius“ auf, allerdings wer-

den jetzt die Kinder der Kindertafel gemeinsam mit auf der Bühne stehen, wenn sich am 27.11. der Vorhang öffnet. Nur durch Zufall erfährt das Waisenmädchen Saraja, warum die ganze Stadt in Armut leben muss. Die machthungrige Königin Schiija hat einen Fluch ausgesprochen, um auf ewig allen Reichtum für sich zu behalten. Das Misstrauen der Stadtbewohner erschwert Saraja den Kampf gegen diese Ungerechtigkeit, doch gemeinsam mit ihrem besten Freund Jono plant sie eine abenteuerliche Befreiungsaktion. Das wunderbare Wintermusical entführt in eine Welt voller Träume, Zauber und Musik. Mit seiner mitreißenden Geschichte ist das Stück „Saraja und Morius“ ein spannendes Erlebnis für alle Märchenfreunde ab fünf Jahren. Weitere Termine: Montag, 28.11., Beginn: 11.00 Uhr und 18.00 Uhr. Karten gibt es bei der LZ-Kasse und über die Vamos! Kulturhalle.

QUEENZ OF PIANO

RITTERAKADEMIE
SONNTAG, 27. NOVEMBER
19.00 UHR

Auf der tour d'amour der Queenz of Piano werden die Zuhörer in entfernte Gefilde entführt, dabei geht die Reise von Argentinien über Spanien und



Frankreich bis nach Russland. Zwischen Werken von Rimski-Korsakow (Hummelflug), Aram Chatchaturian (Säbeltanz), Leonard Bernstein (West-

side-Story), Ernesto Lecuona (Malagueña) und Astor Piazzolla (Libertango) erzählen die Königinnen des Klavierspiels Hintergründiges rund um die Liebe und die klassische Musik und sind dabei nicht nur ein Ohrensondern auch ein wahrer Augenschmaus.

RÜDIGER SAFRANSKI LIEST

HEINRICH-HEINE-HAUS
MITTWOCH, 30. NOVEMBER
20.00 UHR

Als Ehrengast 2011 liest Rüdiger Safranski im Heinrich-Heine-Haus aus seinem aktuellen Werk „Goethe & Schiller“. Bekannt wurde der Philosoph und Schriftsteller durch seine Biografien über Arthur Schopenhauer und Martin Heidegger, die in zehn Sprachen übersetzt wurden. Mit seiner großen

RÜDIGER SAFRANSKI Goethe & Schiller Geschichte einer Freundschaft



Nietzsche-Biografie erreichte er im Jahr 2000 einiges Aufsehen. Zum hochgelobten Bestseller wurde auch seine Biografie „Schiller oder die Erfindung des deutschen Idealismus“ (2004). Seit Januar 2002 moderiert er zusammen mit Peter Sloterdijk das „Philosophische Quartett“ im ZDF. (nm)



Seit über **100 Jahren**
spannen wir uns **für Sie ...**
... vor den Karren!



Besuchen Sie unsere *Adventsausstellung* am 20.11.2011 zwischen 11.00 und 17.00 Uhr. Es erwarten Sie *weihnachtliche Leckereien, Dekorations- und Geschenkideen*, die Sie auf eine schöne Zeit einstimmen werden!



täglich von 6 bis 18 Uhr
Soltauer Str. 54/56
21335 Lüneburg
Telefon: 0 41 31 / 4 32 80

Mrs.Sporty – Ihr persönlicher Sportclub.

Genießen Sie das einzigartige Gefühl, fit zu sein!

Mit dem 30-minütigen, von Experten entwickelten Trainings- und Ernährungskonzept für Frauen jeden Alters. Reservieren Sie unter **04131-777408**




Nadja Plaickner,
Mitglied seit Juli 2010

Jetzt starten!
Den Rest
des Jahres gratis
trainieren!*

Gültig bis 31.12.2011

* Bei Abschluss einer Mitgliedschaft können Sie bis zum 31.12.2011 in allen teilnehmenden Mrs.Sporty Clubs ohne Zahlung des Monatsbeitrags trainieren. Die Informationen zu den dabei anfallenden Kosten wie unserem Startpaket und der Verwaltungsgebühr finden Sie unter www.mrssporty.com. Das Angebot ist nicht kombinierbar.

Mrs.Sporty Lüneburg
Schröderstr. 16 (Schröderhof)
21335 Lüneburg
www.mrssporty.com

In Zusammenarbeit mit 
Institut für Prävention und Nachsorge

Mrs.Sporty
Ihr persönlicher Sportclub

Büro + Gemeinschaft

SEIT NUN MEHR ALS EINEM MONAT HAT DER FREIRAUM, LÜNEBURGS ERSTER CO-WORKING SPACE, OFFIZIELL GEÖFFNET



Künstleragent Cai Schlechter an seinem neuen Arbeitsplatz.

Thore Debor, Alexander Wall und Axel Bornbusch sind die Initiatoren des Projektes, das neben der Hausbar und dem Salon Hansen deren dritte gemeinsame Unternehmung ist. Inmitten der Altstadt im ersten Stock des Eckhauses Vierorten bietet das Gemeinschaftsbüro auf über 300 Quadratmetern zur Zeit rund zwei Dutzend flexibel nutzbare Schreibtische, sowie einen Besprechungsraum. Co-Working nennt sich das Prinzip, nach dem im FREIRAUM gearbeitet wird. In Deutschland gibt es bisher über 60 derartige Initiativen. Die Tendenz ist steigend. Allerdings finden sich diese hauptsächlich in Großstädten. In der 70.000 Einwohnerstadt Lüneburg sei das Konzept ein „Experiment“, so Geschäftsführer Thore Debor. Dennoch sind die Initiatoren sicher, dass auch in Lüneburg ein hoher Bedarf an flexibel nutzbaren und günstigen Büroflächen in der Innenstadt besteht.

Designer, Eventmanager, Psychologen, IT-, Werbe- oder Marketing-Fachleute: Das Spektrum ist breit, wenn es um potenzielle Nutzer von Co-Working Spaces geht. Neben Freiberuflern und Existenzgründern gehören auch kleine und mittelständische Unternehmen zur Zielgruppe, denen eigene

KOMMENDE VERANSTALTUNGEN:

07.11. // 19.30 Uhr: Neugierig auf die Kultur- und Kreativwirtschaft – Sieben Kultur- und Kreativschaffende stellen sich vor

14.11. // 19.30 Uhr: Vortrag von Dr. Klaus Bergmann: „Peak Oil – Ende des Wohlstands oder Chance für nachhaltigen Reichtum?“

15.11. // 19.30 Uhr: „Berufswege“ – Filmvorführung mit anschließendem Gespräch mit den Filmemachern Caroline Schwarz und Joshua Conens

05.12. // 19.00 Uhr: CREATIVE-LAB LOUNGE #1: öffentlicher Branchentreffpunkt Designwirtschaft

Büroräume zu kostenintensiv sind oder die nur hin und wieder einen Besprechungsraum benötigen. Debor: „Mit dem Freiraum wird nicht nur Arbeitsraum geschaffen, sondern auch ein Pool für Ideen, in dem Dialog, Vernetzung und Projektarbeit gefördert wird.“ Dass ein Eventmanager sich kurz ein paar Programmertipps von einem Webdesigner für die eigene Homepage einholt oder ein Grafiker buchhalterische Probleme mit anderen Selbständigen bespricht, das ist im FREIRAUM nicht unüblich.

Die Gründe der Mieter für einen Einzug in den FREIRAUM sind vielfältig: Die einen vereinsamen im eigenen Büro, die anderen lenken sich im „Home-Office“ mit Haushalt oder Familie zu sehr von der eigentlichen Arbeit ab. Cai Schlechter, selbstständiger Künstleragent und Booker (Rootdown Records), gehört zur ersten Nutzergeneration. Er erklärt, ihm fielen zuhause die Decke auf den Kopf: „Zuhause leben und arbeiten wird auf Dauer echt anstrengend. Durch die räumliche Trennung habe ich jetzt auch endlich mal ein Gefühl von ‚Feierabend‘. Zudem schätzt er die produktive Arbeitsatmosphäre, die im FREIRAUM herrscht und ihn positiv beeinflusst.



Der FREIRAUM Co-Working Space bietet flexibel nutzbare und günstige Bürofläche.

Die Nutzer können im FREIRAUM ihren Bürobedarf flexibel an ihre individuellen Ansprüche anpassen – vom 3-Stunden-Ticket über die Tageskarte bis zur halbjährlichen Nutzung. Für die Mieter steht neben dem eigentlichen Schreibtischarbeitsplatz eine schnelle Internetverbindung, ein Farbdrucker, ein Kopierer und die Teeküche (Kaffee und Tee frei Haus) zur Nutzung bereit. Lediglich der eigene Computer sollte mitgebracht werden. Geöffnet ist werktags von 9 bis 19 Uhr, danach steht der Raum für verschiedene Formate von Abendveranstaltungen zur Verfügung, zu denen der Eintritt häufig frei ist.

Weitere Informationen: www.freiraum-lueneburg.de und auf www.facebook.com/FreiraumLG.

FREIRAUM Lüneburg

Salzstraße 1 / Vierorten (Eingang Auf der Altstadt)
21335 Lüneburg

Tel: (04131) 28 44 903

E-Mail: info@freiraum-lueneburg.de





Schach- fieber

DAS KÖNIGLICHE SPIEL EROBERT LÜNEBURG

Wir Menschen haben Leidenschaften, und das ist auch gut so. Zwar sind diese vielfältig, bleiben dabei aber meist Freizeitbeschäftigung. Nur wenigen ist das Glück beschert, aus ihrer Passion einen Lebensentwurf umzusetzen, der ein Leben für und von der geliebten Sache ermöglicht. Jonathan Carlstedt, gerade mal 21 Jahre jung, hat dies geschafft. Seine Berufung, das Schachspiel, mutet in Zeiten von „World of Warcraft“ und Online-Poker fast wie ein Anachronismus an, die Wirklichkeit aber sieht anders aus: Schach bleibt zeitlos, jede Partie gestaltet sich immer wieder neu, die psychologischen und analytischen Aspekte des Spiels halten es lebendig.

DASS ER MIT SEINEN 20 JAHREN BEREITS EIN BUCH ÜBER SEINE BEVORZUGTE ERÖFFNUNGSSTRATEGIE GESCHRIEBEN HAT, ERZÄHLT J. CARLSTEDT GANZ BEILÄUFIG.

„Die Art, wie jemand Schach spielt, ermöglicht einige Rückschlüsse auf seinen Charakter“, bringt es Carlstedt auf den Punkt. Er und MTV-Präsidiumsmitglied Lothar Quaisser sind die Initiatoren diverser Aktivitäten rund um das königliche Spiel. „Uns geht es darum, eine Schachkultur in Lüneburg ins Leben zu rufen,“ erklärt Quaisser, „dazu gehören die Frühförderung in Schach-AGs in Schulen, beispielsweise in der Grundschule Hasenburger Berg oder dem Schulzentrum Oedeme, die Schachschule, die Jonathan leitet und auch die Teilnahme am Wettkampfsport – sogar auf internationaler Ebene. Um den Menschen die Ästhetik des Schachs, die Schönheit der Züge und Partien nahe zu bringen, haben wir mit „Zehn gegen Lüneburg“ am 12. November im Sportpark Kreideberg ein großes und sehr besonderes Event geplant, zu dem wir auf eine rege Teilnahme seitens der Lüneburger Schachfreunde hoffen.“

An diesem Tag werden zehn Großmeister gegen jeweils 30 Lüneburger Simultanschach spielen und danach selbst im Turnier gegeneinander antreten. Während Lothar Quaisser als Organisator eher im Hintergrund tätig ist, wird der internationaler Meister Jonathan Carlstedt als Moderator auftreten. Dass er mit seinen 20 Jahren bereits ein Buch über seine bevorzugte Eröffnungsstrategie geschrieben hat, erzählt Jonathan Carlstedt ganz beiläufig. Menschen, die in ihrem Metier weit weniger



**Katharina Schröder,
Lüneburger Grund-
schulmeisterin 2011**



geleistet haben, brüsten sich oft mehr. Doch seine Augen sprühen vor Freude, wenn er über das Schachspiel spricht: Wie er sich von klein auf in das Spiel vertiefte, die Begeisterung daran trotz aller Unkenrufe nie nachließ, wie sich aus dieser Begeisterung sein Lebensweg herauskristallisierte.

Wir verlieren uns in Schwärmereien und Erinnerungen, Spielanalysen spät nachts in den dritten TV-Programmen, die verschiedenen Spielertypen, die Unmöglichkeit, das hoch ästhetische Wesen des Schachs zu erklären; die Möglichkeiten, es dennoch erfahrbar zu machen, seine positive Auswirkung auf die Entwicklung von Kindern, die Verquickung von Intuition und Taktik, die unendliche Vielzahl von Möglichkeiten, die Schach bietet.

„Schach kann Welten öffnen“, schließt Carlstedt; in seinem Falle nicht nur die inneren: Er spielte unter anderem bereits in Moskau, Dubai und Vietnam.

SCHACH-EVENT „ZEHN GEGEN LÜNEBURG“

Samstag, 12. November
Sportpark Kreideberg, Wienebütteler Weg 14

Schriftliche Anmeldung und Informationen
unter www.mtv-treibund.de oder per E-Mail
an info@mtv-treibund.de.

Dass ein erfolgreiches Schachspiel nicht nur Wunderkindern vorbehalten ist, sollte an dieser Stelle

noch einmal erwähnt werden; es ist – entgegen aller Volksmeinung – recht leicht erlernbar, fehlendes Talent kann durch Disziplin und Üben ausgeglichen werden. Spielerisch die eigenen Möglichkeiten ausschöpfen, dabei immer sicherer werden, sich auch an große Gegner herantrauen, das eigene Selbstvertrauen stärken – dies alles kann Schach leisten und macht dabei auch noch unendlich viel Spaß! Vergewissern Sie sich am 12. November doch einfach selbst! (ap)

Fragen zur Schachschule? Informationen erhalten Sie per E-Mail an carlstedt@schach-schule.org oder telefonisch unter (0176) 483 50 910.

Sa. 26.11.2011
Tach Lüneburg,
hier geht's lang!



Allerlei von der Gans

VON FESTTAGSBRATEN, DAUNENLIEFERANTEN UND BÜSSERNATUREN



Einer von Deutschlands berühmten Feinschmeckern hat ihr einen unendlichen Kampf angesagt: Für Wolfram Siebeck war, ist und bleibt die Gans „schwerste Teutonenkost“. Ihm ist insofern zuzustimmen, als dass sie vor allem im Norden und im Osten Deutschlands lange Zeit eine wichtige Rolle als Fettlieferant spielte. Gänse-schmalz, auch „schlesischer Kaviar“ genannt, gibt vielen Kohlgerichten erst den rechten Geschmack. In Ostpreußen war der langhalsige Vogel auch deshalb so beliebt, weil er sich fast vollständig verwerten lässt – angefangen von den Daunen und Federn, die als Kissenfüllung dienen, bis hin zu den abgezogenen Füßen, die sich getrocknet noch als Staubwedel eignen.

Siebecks Diktum bleibt ungehört – denn das Ende naht: Für alle etwa 700.000 hierzulande gemästeten Gänse geht nicht nur ein Jahr, sondern in diesen Monaten auch das Leben zu Ende.

Gänse, die im Gegensatz zu Hühnern nur im Frühjahr Eier legen, schlüpfen im Mai und haben im November mit etwa sechs Kilogramm ihr Höchstgewicht erreicht, das sich über den Winter auch mit aufwendiger Fütterung kaum mehr steigern lässt. Das ist im übrigen der Hauptgrund dafür, warum Gänsefleisch zu den ganz wenigen verbliebenen Saisonartikel unter den Lebensmitteln gehört. „Wer denn vernünftig ist und kann’s sich leisten, kauft sich eine Gans“, riet schon Wilhelm Busch. Denn Weihnachtsgebäck und Nikoläuse offeriert der Markt schon spätestens im September und Erdbeeren auch zu Weihnachten.

Frisches Gänsefleisch gibt es nur in den Monaten November und Dezember, wenn es den Speisezetel in den letzten acht Wochen des Jahres als Martinsgans (November) und Festtagsbraten (Dezember) bereichert. Nach der Legende werden die Tiere im Spätherbst nicht nur Opfer ihres biologischen

Wachstumsprozesses – heutige Gänsegenerationen büßen noch für ihre Vorfahren. Diese haben durch ihr Geschnatter das Versteck des römischen Soldaten Martin verraten, in das sich der gottesfürchtige Ungar geflüchtet hatte. Er wollte partout nicht zum Bischof von Tours ernannt werden. Martin – er lebte von 316 bis 397 – musste nach seiner Entdeckung sein Amt als Bischof antreten. Und sein Namensvetter Papst Martin erklärte 300 Jahre später den 11. November als Martinstag zum Feiertag für die ganze Christenheit. Als Rache für den Verrat werden bis heute am Sankt-Martins-Tag Gänse verspeist. Ein weiterer Höhepunkt des Gänseverzehr folgt Weihnachten. Danach warten die Freunde des Gänsefleischs wieder ein Jahr – oder greifen zu gefrorenem Fleisch.

Soll man den steinharten Tiefkühlvogel aus Ungarn oder Polen wählen? Oder die gute deutsche Dithmarscher? Oder lieber gleich zum Biobauern

fahren? Die Antwort auf diese Fragen ist gar nicht so einfach, legt man Wert auf einen saftigen Braten mit gutem Geschmack, denn Gans ist nicht gleich Gans – und vorweg schon mal dies: Die Teuersten sind oft die Schlechtesten. Wer dann noch den größtenteils unsinnigen Gansrezepten folgt, wird mit Braten bestraft, die trocken sind wie Staub und zäh wie Leder. Das trifft insbesondere so genannte „glückliche Gänse“: Eine naturnahe Aufzucht ist zwar artgerecht, dem späteren Genuss kann das aber abträglich sein. Je nach Mastmethode erreichen die Tiere ihr Schlachtgewicht nach neun bis 32 Wochen – Gänse in der Schnellmast haben nach neun Wochen ein durchschnittliches Schlachtgewicht von 4,5 bis 5,5 Kilogramm. Tiere aus der Intensivmast wiegen nach etwa 15 Wochen 5,5 bis 6,5 Kilogramm. Am längsten zetern Gänse in der Extensiv- oder Weidenmast. Erst nach 20 bis 22 Wochen kommen sie mit 6,5 bis 7,5 Kilogramm unters Hackebeil.

FRISCHES GÄNSEFLEISCH GIBT ES NUR IN DEN MONATEN NOVEMBER UND DEZEMBER, WENN ES DEN SPEISEZETTEL ALS MARTINSGANS UND FESTTAGSBRATEN BEREICHERT.

„Bevor die Dithmarscher Gänse aus bäuerlicher Freilandhaltung im Ofen knusprig brutzeln, führen sie ein artgerechtes Leben: freier Auslauf, natürliches, getreidereiches Futter und tierschutzgerechte Haltung. Das wird durch reichlich festes Brust- und Muskelfleisch belohnt“, werben die Dithmarscher Bauern für ihre Gänse und nehmen bis zu elf Euro pro Kilogramm für die frische Gans.

Für etwa 20 Euro gibt es eine ganze polnische Hafermastgans, fünf bis sechs Kilogramm schwer. Sie hatte es nicht ganz so kommod wie ihre deutschen Vettern und Cousinen, die nicht so rigoros voll gestopft werden und viel Auslauf haben. Eine polnische Gans, die im Stall gemästet wird und eine Wiese, wenn überhaupt, nur von weitem sieht, erreicht in 15 Wochen ihr Schlachtgewicht, bei Weidehaltung dauert es doppelt so lange. Doch schmeckt die billigere Gans schlechter?

Im Vergleichstest, dem der Autor beiwohnte, konnte eher die gegenteilige Erfahrung gemacht werden. Das Ergebnis als Trendmeldung: Die Dithmarscher Gans hatte eine zähe, sehr harte und trockene Brust mit wenig Geschmack, die Keulen waren sehr fasrig wie bei gepökelter Ware. Die Biogans war nicht nur trocken, sie hatte auch praktisch kein Aroma. Am besten kam bei verschiedenen Testern durchweg die polnische Billiggans an. Sie war nicht nur am saftigsten, sondern hatte auch einen feinen Geschmack.

Zur Ehrenrettung von Gastro-Kritiker Wolfram Siebeck bleibt noch zu erwähnen: Die Gans, die bei uns als traditionelles Gericht zum Martinstag oder an Weihnachten gegessen wird, hat den Einzug in die Spitzengastronomie nie geschafft – sie gilt als zu fett für die feine Küche. Hier dominiert die Ente. (ra)

Ganze Gans ganz lecker!



... und unsere Enten auch! DAS BOOTSHAUS

Der Gasthof an der Ilmenau – Ausflugslokal
Uelzener Str. 77 | 21406 Melbeck
Tel. 04134 900143 | www.das-bootshaus-melbeck.de

Öffnungszeiten:
Mi–So 12:00 – 22:00 Uhr | Di 18:00 – 22:00



Pohlmanns Herz

SEELENVOLL UND JUNG GEBLIEBEN

Beim Liederschreiben sei er gerade, so Pohlmann, zu Hause, in seiner Wahlheimat Hamburg. Dorthin habe es ihn vor über zehn Jahren verschlagen, in einer Zeit, bevor der große Run der Künstler auf Berlin losging. Da sind jetzt alle, Pohlmann blieb in der Stadt an der Alster, in seinem Viertel, in das gerade der Herbst einzieht.

Aber von vorn: Pohlmann, Vorname Ingo, ist – auch wenn es den Anschein erwecken mag – kein Junge mehr, kein Vagabund im Bob-Dylan-Kostüm, sondern ein erwachsener, wenn auch im Herzen jung gebliebener Liedermacher. Und die brauchen bekanntlich ihre Zeit. Vor vielen Jahren schon war ihm klar geworden, dass er Musiker sein wollte. Er ließ Maurerlehre, Fachabitur und all das hinter sich und wagte, jung und blauäugig, den Sprung. Mit seiner ersten Band „Goldjunge“ machte er seine ersten Erfahrungen, lernte, wie man es anstellt, in dieser Branche weder Authentizität, noch Freude, noch Herz zu verlieren; immerhin hat seine Karriere eine Stippvisite in den Stefan-Raab-Kosmos ohne Schaden überstanden.

Überhaupt, das Herz: Es ist allgegenwärtig in Pohlmanns Liedern, die von ihm selbst erzählen; doch ebenso sehr kann sich ein jeder selbst darin wieder finden. „Ich achte sehr auf die Identifikationsfähigkeit meiner Lieder, auf ihre Verständlichkeit. Beim Musikmachen geht es, vor allem bei Live-Auftritten, um Energien, die zwischen mir und dem Publikum ausgetauscht werden. Da sind in der ersten Reihe erwartungsvolle Augen, die auf mich gerichtet sind. Ich spüre das, und es fließt ein in die Performance, die im Laufe des Auftritts bestenfalls immer intimer wird.“

Ob sich nicht irgendwann die Live-Routine einschleicht, frage ich ihn, und er antwortet: „Nein, das Gefühl ist immer neu, in etwa so wie beim Sex – der sollte auch nie Routine werden, sondern immer wieder neu und spannend sein.“ Dann nimmt er diesen eigentlich doch ganz treffenden Vergleich zurück und muss lachen. Später wird er sagen, dass er eigentlich immer auf der Suche nach Intimität ist, dass diese Suche sich in seinen Liedern widerspiegelt, dass die Texte dafür die schwerere Arbeit sind, die Kunst, die Worte einfach zu gestalten – so wie sie im Herzen stehen.

Das Ersinnen von Melodien dagegen falle ihm leicht. „Ich glaube, ich klau wie ein Rabe, ohne es zu wissen, habe ein gutes Melodiegedächtnis. Wenn ich dann den Kopf schüttle, purzeln die einzelnen Melodien zu eigenen, neuen zusammen.“ Als Lehrling, nach der schweren Arbeit auf dem Bau, nahm er immer die Gitarre mit aufs Klo, legte los, und die Melodien kamen und mit ihnen die Lieder, „in Indianerenglisch, einfach drauf los!“ Wieder lacht er, wieder diese positive Energie, die in seinem Erzählen mitschwingt.

Die gleiche findet man in seinen Liedern, die mitunter durchaus auch traurig sind, aber nie hoffnungslos. Die Texte handeln von dem, was uns alle angeht. Ein kluger Kopf sagte mal, dass unsere Bedürfnisse zwar wohl unterschiedlich seien, der Menschen Sorgen aber stets die gleichen blieben. Das klingt nach Blues-Weisheit, und das ist auch eine der Strassen, auf denen Pohlmann wandert. Seine Lieder sind angenehm frei von der verbildungsbürgerlichen Verkopftheit deutscher oder „weißer“ Liedermacherei, und auch seine Melodien haben wenig mit Dylan oder Degenhardt gemein, viel mehr hört man den Soul heraus. Als er Tracey Chapman, Bob Marley und Cat Stevens als frühe Vorbilder nennt, schließen sich Kreise. Allerdings ist da doch noch ein deutscher Liedermacher, der derzeit nicht nur bei Pohlmann seine unverhoffte Renaissance und späte Ehrungen erfährt: „Gestern Nacht habe ich Reinhard Mey gehört. Wahnsinn, was der Mann so gemacht hat! Ganze fünf Strophen über eine Wurstsemmel!“

Pohlmann schüttelt auf der anderen Seite des Telefons bestimmt gerade seine Mähne, während Respekt und Verwunderung ihn gleichsam durchfließen. Ein Mann, dem das innere staunende, begeisterte Kind nicht abhanden gekommen ist, und von dessen Vitalität sich Fans vom Teenageralter bis über das 60. Lebensjahr hinaus begeistern lassen. Bald ist Pohlmann wieder unter ihnen. Auch in Lüneburg. Gehen Sie hin, lassen Sie sich von seinen Liedern berühren, es fühlt sich gut an! (ap)

Pohlmann – König der Strassen

Sonntag, 4. Dezember 2011, 19.00
Ritterakademie

TENSHIDO-RYÛ

Schule vom Westlichen YÔGA-Weg

Einstieg in bestehende Kurse
jederzeit möglich.

Offene Stunde:

jeden 1. Mittwoch, **ab 19:00 Uhr**
jeden 3. Sonntag, **ab 9:00 Uhr**



www.tenshido-ryu.de

Heinke Schmidt
Ingeborg Strebel

Rote Straße 10
Tel. 04131- 7895773



„Das Paradies und die Peri“ in St. Michaelis

AUFFÜHRUNG DES SCHUMANN-ORATORIUMS, BEGLEITET VON DEN HAMBURGER SYMPHONIKERN

Robert Schumann (1810–1856) zählt zu den ganz großen Komponisten des 19. Jahrhunderts. Insbesondere die poetische Ausdruckskraft seiner musikalischen Sprache spricht das Konzertpublikum bis heute ganz unmittelbar an. So verwundert es nicht, dass Schumann im Konzertleben eine wichtige Rolle spielt: Kammer- und Klaviermusik, die Lieder und die Sinfonien zählen zum Standardrepertoire. Dass Schumann aber auch ein großes Oratorium mit dem Titel „Das Paradies und die Peri“ geschrieben hat, ist nahezu in Vergessenheit geraten. Am ersten Advent, dem 27. November, wird dieses nur sehr selten zu hörende Werk erstmals in Lüneburg erklingen: Die Kantorei St. Michaelis, die mit ihren 170 Mitgliedern zu den größten Chören Norddeutschlands zählt, wird das Schumann-Oratorium unter der Leitung von Kantor Henning Voss um 19.00 Uhr in St. Michaelis zur Aufführung bringen.

1843 erlebte „Das Paradies und die Peri“ im Leipziger Gewandhaus seine Uraufführung. Das Werk erlangte binnen kürzester Zeit große Berühmtheit und wurde in ganz Europa gespielt. Schumann selbst hielt es für seine beste Komposition. Erst in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts geriet es im Zuge einer allgemeinen Abkehr von der Romantik zusehends in Vergessenheit und ist heute nur äußerst selten zu hören. Der märchenhaft schöne Text von Thomas Moore – im 19. Jahrhundert ein



lingt, das zu finden, was dem Himmel am teuersten ist. Die Peri durchstreift die ganze Welt und wird erst nach langem Suchen fündig.

ordnung in die gängigen Muster des von der christlichen Tradition geprägten Oratoriums entzieht. So liegen die Orte der Handlung, deren Protagonisten im nah- und fernöstlichen Mythenschatz beheimatet sind, in Persien und Indien, und der Name Gottes wird ausschließlich in seiner arabischen Form „Allah“ gesungen. Der Blick des Zuhörers wird gelenkt auf die allgemeinen menschlichen Ideale, die den großen monotheistischen Religionen innewohnen. In diesem Zusammenhang wird es unter dem Titel „Allah in der Kirche? – Theologische und musikalische Aspekte in Schumanns Oratorium“ am Donnerstag, dem 24. November, um 20.00 Uhr in St. Michaelis eine Einführung in das Werk geben, die gemeinsam von Olaf Ideker-Harr, Pastor an St. Michaelis, und Henning Voss veranstaltet werden wird. Der Eintritt ist frei.

Für das Konzert konnte ein international renommiertes Solistenquartett gewonnen werden: Ruth Fiedler – vielen Lüneburgern von hochgerühmten Auftritten am hiesigen Theater bestens bekannt – wird die virtuose Titelpartie gestalten; außerdem sind Vanessa Barkowski (Alt), Hans Jörg Mammel (Tenor) und Manfred Bittner (Bass) zu hören. Die Sängerinnen und Sänger werden begleitet von den Hamburger Symphonikern, die in großer Besetzung auftreten werden. Eintrittskarten sind beim LZ-Ticketcenter erhältlich.

„Das Paradies und die Peri“

St. Michaelis

Sonntag, 27. November, 19.00 Uhr

Einführung in das Werk

St. Michaelis

Donnerstag, 24. November, 20.00 Uhr

IN DER ERSTEN HÄLFTE DES 20. JAHRHUNDERTS GERIET DAS ORATORIUM IM ZUGE EINER ALLGEMEINEN ABKEHR VON DER ROMANTIK IN VERGESSENHEIT.

echter Bestseller – entführt das Publikum vor die Tore des Paradieses: Die Peri, ein gefallener Engel, kann nur dann Erlösung erlangen, wenn es ihr ge-

Der Umstand, dass „Das Paradies und die Peri“ heute nur sehr selten aufgeführt wird, hängt auch damit zusammen, dass sich das Werk einer Ein-



ADAC

**Fahrsicherheitszentrum
Hansa/Lüneburg**



FAHRSPASS HOCH ZWEI!

Pkw-Training buchen – Segway fahren geschenkt bekommen.

→ **Ab 145,- EUR***

Folgendes beinhaltet der erlebnisreiche Tag im ADAC Fahrsicherheitszentrum:

- Segway-Parcours
- Ausweichübungen
- Slalomparcours
- Fahren und Bremsen in einer Kreisbahn
- Abfangen und Stabilisieren eines ausbrechenden Fahrzeugs
- Notbremsung auf unterschiedlichen Fahrbahnbelägen.

Sicher besser fahren.

* Werktags für ADAC-Mitglieder. Bei Buchung eines ADAC Pkw-Intensiv-Trainings zwischen dem 04.11. und dem 31.12.2011 schenken wir Ihnen eine 10-minütige Fahrt auf unserem Segway-Parcours. Das gebuchte Training muss im Zeitraum vom 02.01. bis zum 29.02.2012 stattfinden.

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG:

**ADAC Fahrsicherheitszentrum
Hansa/Lüneburg**

ADAC-Straße 1 / 21409 Embsen


Telefon (0 41 34) 907 - 0

Telefax (0 41 34) 907 - 216

E-Mail fsz@hsa.adac.de

www.fsz-lueneburg.de





John Lennon war der Erste

DER WINSENER MALER ANDREAS OLE OHLENDORFF MALT PORTRÄTS
ALTER HEROEN IM STIL DES FOTO- UND NEOREALISMUS

Im Jahr 1980 erreichte ihn die Nachricht vom Mord an Ex-Beatle John Lennon. „Meine damalige Freundin ging sofort zum Plattenschrank, danach haben wir stundenlang die Songs der Beatles rauf und runter gehört“, erinnert sich der Maler Andreas Ole Ohlendorff – John Lennon war danach der erste, den er im Rahmen seiner Reihe „Dead Rockheads“ porträtierte. Die Musik hat in seinem Leben immer eine große Rolle gespielt. „Musik und Malerei, das sind für mich eigentlich Geschwister im kreativen Bereich“, sagt er. Insbesondere mit der Rockmusik versuchte eine ganze Generation, sich von den Zwängen und Traditionen ihrer Elternhäuser frei zu strampeln. Auch im Leben von Ole Ohlendorff hat Musik immer eine große Rolle gespielt.



DIE WILDEN ACHTZIGER BRACHTEN IHN NACH LÜNEBURG

So zum Beispiel in den wilden Achtzigern, als er die Polizeiuniform gerade an den Nagel gehängt hatte und sich nun endlich ganz allein gehörte. „Ich wollte eine Weltreise machen, kam aber nur bis Marokko. Dann war das Geld alle und Heimweh hatte ich auch.“ Nach seiner Rückkehr verliebte er sich in Lüneburg, lebte mit seiner damaligen Freundin in einer Wohngemeinschaft mit dem legendären Kneipenwirt Fuzzy Trapp am Stintmarkt – damals, als dort das Herz der Stadt noch ganz heftig pulsierte. An diese Jahre denkt Ole gern zurück. „Meine ersten Bleistiftzeichnungen entstanden, ich lieferte eine kurze Episode in der Rockerszene ab; und ansonsten machte ich alles, was man so machen kann, wenn man Geld braucht“, erzählt er. Er war Roadie, stand in der Fabrik am Fließband, jobbte als Kurierfahrer – litt aber auch unter einem Alkoholproblem. „Als ich in der Klinik saß, machte ich einen Deal mit mir: „Ole, du musst ins Trockendock. Anders geht es nicht“, erinnert er sich. Er hat sich daran gehalten, dem Alkohol abgeschworen – seiner größten kreativen

Leidenschaft, der Malerei, ist er hingegen treu geblieben. „An der Staffelei gelingt es mir, vieles abzuarbeiten“, erklärt er heute.

DER KÖNIG VON ST. PAULI ZEIGTE DIE BILDER AUF DEM KIEZ

1998 kehrte Ole in seine Heimatstadt Winsen an der Luhe zurück. Dort lebt er noch heute. Zahllose Ausstellungen haben ihn in den letzten 20 Jahren bekannt gemacht, darunter eine, die er der Bekanntschaft mit dem legendären König von St. Pauli, Willi Bartels, verdankte. Bartels baute zu seiner Zeit das modernste Bordell Hamburgs auf dem Kiez, machte ein Vermögen mit Immobilien, errichtete auch das berühmte Hotel „Hafen Hamburg“. Dort durfte Ole Ohlendorff seine Bilder zeigen, ein erster großer Durchbruch für den damals noch unbekanntesten Künstler aus der Provinz. Inzwischen waren seine Werke an vielen Orten und zu vielen Gelegenheiten in der Region zu sehen; auch in der Bundeshauptstadt hat Ole Ohlendorff schon ausgestellt, zum Beispiel seine „Dead Rockheads“ auf der Musikmesse Popkomm. „Das war ein Highlight, die Begegnungen mit den Großen der

VERANSTALTUNGSTIPP

Malerei von Ole Ohlendorff

E.ON Avacon, Lüneburg

Vernissage: 22. November
um 19.00 Uhr

Kunstaussstellung:
23. November bis 2. März

Branche haben für mich viele Brücken gebaut“, erinnert sich der Maler.

Den Kunstpreis des Landkreises hat er mittlerweile aus den Händen des Landrats erhalten – doch Ole ist keiner, der sich zurückzieht, einfach zufrieden ist und die Hände in den Schoß legt. Immer gibt es etwas, das ihn antreibt, ihn zu neuen Motiven animiert. In der Itzehoer Künstlerinitiative „Hilfe für Menschen in Not“ engagiert er sich, ist Mitglied der

Winsener Künstlergruppe „KUNSTASYL“ und Mitbegründer der „Winsener Kulturtage“; außerdem unterstützt er die Hamburger Stiftung „Kinderjahre“.

DAS FEUER WEITERREICHEN

Wenn er die großen Musiklegenden porträtiert, geht es ihm nicht nur darum, die Erinnerung an ihre Musik wach zu halten – „die Asche anzubeten“, wie er selber sagt. Auch das Feuer, das legendäre Musiker wie Ray Charles oder Johnny Cash entfacht haben, möchte er den Betrachter seiner Bilder spüren lassen. Das nächste Mal besteht dazu in Lüneburg Gelegenheit: Ab Mittwoch, den 23. November, stellt Ole Ohlendorff seine Bilder im Glaspavillon der E.ON Avacon, Lindenstraße 45, aus. Ohlendorffs Gemälde sind jeweils von Montag bis Donnerstag, 8.00 bis 15.00 Uhr, und am Freitag von 8.00 bis 13.00 Uhr im Glaspavillon und an den Wänden des Verwaltungsgebäudes der E.ON Avacon zu sehen. (es)

www.ohlendorff-art.de

Gertrud Lerbs-Bernecker

KÜNSTLERIN AUS OSTPREUSSEN – VON CONSTANZE SÖRENSEN



Familie Lerbs mit Gertrud (2.v.l.).

Gertrud Lerbs wurde am 5. März 1902 als Tochter des Postassistenten Gottlieb Lerbs und seiner Frau Anna in Rogehnen, Kreis Preußisch Holland, geboren. Als der Vater 1909 versetzt wurde, kam die kleine Familie nach Königsberg. Bereits im Kindesalter fühlte sich das Mädchen zur Kunst hingezogen, und so wurde jeder Zettel, jede freie Stelle in einem Schulheft mit Zeichnungen versehen. Auch schrieb sie selbsterdachte Geschichten oder Märchen nieder. „Es störte Gertrud nie, wenn wir alle um sie herumsaßen und zusahen, wie sie malte oder zeichnete“, erinnerte sich ihre alte Freundin Herta Drahl. „Es war ihr möglich, einen Menschen in der verzwicktesten Haltung darzustellen und mit der Zeichnung an der Fußspitze zu beginnen.“

Sie besuchte die Roßgärter Mittelschule, wo ihre Zeichenlehrerin Else Kob ihre Begabung schnell

erkannte. Mit 15 Jahren ließ sie sich an der Kunst- und Gewerkschule als Schülerin bei Professor Otto Ewel ausbilden. Ein Jahr später wechselte sie zur Kunstakademie, wo Professor Heinrich Wolff ihr Lehrer wurde. Als einzige Frau erhielt Gertrud Lerbs als Meisterschülerin ein eigenes Atelier an der Akademie.

Mit 16 Jahren erhielt sie bereits ihren ersten Auftrag: ein figürliches Glasfenster der Kirche zu Guttstadt. Mit 22 Jahren verlieh man ihr die Goldene Medaille der Künste, mit 26 die Medaille für hervorragende Leistungen preußischer Kunstschüler, gestiftet von der Berliner Akademie der Künste; unterschrieben war die Urkunde von den bekannten Kunstschaaffenden Max Liebermann und Käthe Kollwitz. Nachfolgende Ausstellungen in Berlin, Königsberg und Danzig sowie im Westen des Reiches kündeten von ihrer großen Begabung.

An der Kunstakademie hatte sie auch Kurt Bernecker kennen gelernt, einen hoffnungsvollen jungen Maler, den sie 1930 heiratete. Gemeinsam schufen sich die beiden mit einer kleinen Malerschule ein leidlich sicheres Fundament für die freie künstlerische Arbeit.

Immer wieder griff die Künstlerin auf ostpreußische Sagenmotive zurück. „Was an dunklen Winterabenden am Herdfeuer geraunt wurde, was der Sonnenglast der sommerlichen Seenweide heraufbeschwor, bekam bei ihr Gestalt. Man glaubt, einer wissenden alten Märchenerzählerin zuzuhören“, sagte damals die Kritik. Und eine andere: „Hier setzt sich eine fast romantisch zu nennende Entwicklung, vor allen Dingen in der Graphik, durch. In dieser zeitgenössischen Kunst wird dem Wesen der Dinge, ihrem inneren Gesetz nachgespürt und so das zeitlos allgemein Gültige sichtbar gemacht“.

Gertrud Lerbs-Bernecker wurde zu einer der bekanntesten Künstlerinnen in Deutschland. Arbeiten des ostpreußischen Künstlerehepaares waren auf vielen deutschen und internationalen Ausstellungen zu sehen. So wurden 1935 im Königsberger Schloss in sieben Sälen Steinzeichnungen, Kupferstiche, Originalzeichnungen und Aquarelle von Gertrud Lerbs gezeigt; Ankäufe durch den Staat und die Provinz Ostpreußen folgten. 1943 wurde ihr ein Lehrstuhl angeboten, den sie jedoch aus gesundheitlichen Gründen ablehnen musste. Schon damals zeigten sich erste Symptome der Multiplen Sklerose, die ihr die letzten Jahre ihres Lebens so schwer machen sollte.

Als der Maler und die Graphikerin 1944 ihr kleines Atelierhaus in der Königsberger Krausalley verlassen mussten, ließen sie auch eine Vielzahl ihrer Werke zurück. Geborgen hatte Gertrud Lerbs-Bernecker nur eine Mappe mit Steinzeichnungen und Kurt Bernecker ein Ölbild, das seine Frau in jungen Jahren zeigt. Ihre Arbeiten waren eindrucksvoll, geprägt von visionärer Schau. Darunter war auch eine Lithographie aus dem Jahr 1937 mit dem Titel „Abschied vom ostpreußischen Bau-



**Abschied vom ostpreußischen Bauernhof,
Steinzeichnung, 1937**

necker wieder finden. Eindrucksvolle Blätter sind es, die als Sinnbild einer aus den Fugen geratenen Welt zu werten sind und heute mehr denn je ihre Wirkung haben. Zu sehen sind sie unter anderem im Ostpreußischen Landesmuseum in Lüneburg.

ZU SEHEN SIND IHRE EINDRUCKSVOLLEN ARBEITEN AUCH IM OSTPREUSSISCHEN LANDESMUSEUM IN DER RITTERSTRASSE.

ernhof“. Zwei Frauen umarmen sich still, ein Kind – warm eingehüllt, denn die Landschaft zeigt sich tief verschneit – schreitet zu einem wartenden Schlitten. Der Bauer ordnet ein letztes Mal den Inhalt des Schlittens. Noch einmal blickt das Kind sich um. Gibt es eine Wiederkehr? „In dieser Zeit konnte man diese Darstellung noch nicht verstehen“, hatte Gertrud Lerbs-Bernecker ihre Arbeit einmal erläutert. „Aber ich habe sie auch nicht wissentlich geschaffen. Ich litt damals schon unter einer großen Angst. Ich ahnte, dass etwas Böses vor der Tür stand, und in den Nächten träumte ich immer wieder, dass wir aus der Heimat gehen müssten.“

Flüchtlinge, junge, alte und kranke Menschen in Not, Kinder, Frauen ohne ein Zuhause, verhärmte Gesichter, Verzweiflung – das sind die Themen, die sich im Werk der Graphikerin Gertrud Lerbs-Ber-

Über Schlesien gelangte das ostpreußische Künstlerehepaar schließlich nach Lüneburg. Dort wagten sie den Neubeginn. Anfänglich zeichnete Gertrud Lerbs-Bernecker für die Lüneburger Landeszeitung und bekam dafür ein Gehalt von 250 Mark und 25 Mark pro Illustration.

Ruth Geede, die sie 1949 in Lüneburg besuchte, erinnerte sich an diese erste persönliche Begegnung nach dem Krieg und der Flucht. Es war Zufall, dass das Schicksal sie in die gleiche Stadt verschlagen hatte. „Ich sah diese zerbrechlich wirkende Frau mit dem sensiblen Gesicht, das von soviel Leid sprach, spürte, dass mehr als der körperliche Schmerz das Heimweh an ihr zehrte. Und so sprachen wir von der gemeinsamen Heimat, holten Erinnerungen zurück an jene Tage, als wir uns das erste Mal begegnet waren – damals im Juli 1941 auf der Kurischen Nehrung.“

1952 fand in der Wilhelm-Raabe-Schule eine Ausstellung von der Griffelkunst mit einer kleinen Sonderausstellung der Werke von Gertrud Lerbs-Bernecker statt. Brigitte Hasenclever, die Rektorin dieser Schule, besuchte sie auch häufiger zuhause. Es folgte jedoch bald ein neuer Schicksalsschlag: Ein Feuer vernichtete 1952 sämtliche zu Ausstellungen nach England und Schottland gesandten Arbeiten. Wieder standen die beiden Ostpreußen vor einem Neuanfang, Gertrud Lerbs-Bernecker schon schwer gezeichnet von ihrer Krankheit.

In ihrer Wohnung in der Lüneburger Kefersteinstraße herrschte dennoch immer eine arbeitsame Atmosphäre. Schüler arbeiteten vor ihren Staffeleien und viele neue Bilder zierten die Wände. Als Ruth Geede das Künstlerpaar 1952 für „Das Ostpreußenblatt“ besuchte, sprach Optimismus aus den Worten Gertrud Lerbs-Berneckers, als sie erklärte: „Vielleicht kann ich nun die Lösung finden, da alles Erahnte sich erfüllte.“ Und: „Ich will nicht nur zeichnen, ich werde auch schreiben.“

Die unheilbare Krankheit aber ließ ihr diese Vorhaben zu einer schweren Last werden. Dennoch kündeten Ausstellungen in Lüneburg und in Hamburg von der ungebrochenen Schaffenskraft der beiden Künstler. Eine große Freude war es für sie, als ihr 1963 der Kulturpreis der Landesmannschaft Ostpreußen verliehen wurde, in Anerkennung einer gültigen Aussage über ihre ostpreußische Heimat, über die Bevölkerung Ostpreußens und deren Schicksal. Aus Anlass ihres 65. Geburtstags zeigte das Museum für das Fürstentum Lüneburg 1967 eine Kollektivausstellung ihres Lebenswerkes. Die Ausstellung wurde von vorgesehenen 14 Tagen auf vier Wochen verlängert.

Die letzte Zeit ihres Lebens wurde sie liebevoll im Lüneburger Anna-Vogeley-Heim betreut. Die Künstlerhand, mit der sie soviel geschafft hatte, konnte sie nicht mehr bewegen. Am 6. Mai 1968 starb Gertrud Lerbs-Bernecker in Lüneburg und wurde auf dem Zentralfriedhof beigesetzt.

*Quelle: Constanze Sörensen
„Biographien Lüneburger Frauen“, 2005*



Energie für Lüneburg

Tel. 0 41 31 / 2 30 39 93

Seit Januar 2011 wird unser Strom nur noch in regenerativen Energiequellen erzeugt!



Stadtwerke
Barmstedt in Lüneburg
www.stadtwerke-barmstedt.de

Kundenzentrum der Stadtwerke Barmstedt Vertrieb GmbH in Lüneburg

Am Alten Eisenwerk 2c · 21339 Lüneburg

Mo., Mi., Fr.: 08:00 – 12:00 Uhr, Di.: 13:00 – 17:00 Uhr, Do.: 13:00 – 19:00 Uhr

Telefon (0 41 31) 2 30 39 93 · Fax (0 41 31) 2 30 39 95

La Noche Flamenca

**15 JAHRE FLAMENCO IN LÜNEBURG:
„LAS FLAMENCAS SALINERAS“ UND FREUNDE FEIERN AM 11. NOVEMBER IM KULTURFORUM**



Die Salzstadt stand Pate für ihren Namen: „Las Flamenca Salineras“ sind die Begründerinnen der Lüneburger Flamenco-Szene, die seit 1996 unzählige begeisterte Liebhaberinnen und Liebhaber gefunden hat. Trainiert wird noch heute regelmäßig beim VFL, Tanz- und Ausdruckfähigkeit werden regelmäßig in Workshops im Inland und in Spanien zusätzlich vertieft.

Ihre Auftritte sind ein visuelles wie ein akustisches Erlebnis. Tragik, Würde, Stolz, Erotik und Freude – der Flamenco bietet vielfältige künstlerische Ausdrucksformen, um die emotionalen Grenzsituationen des Lebens tänzerisch darzustellen. Ob es die heitere Sevillana ist, der nachdenkliche Tango,

die tragische Seguirilla oder ein fröhlicher Fandango – zehn Tänzerinnen zeigen einen Querschnitt durch die Vielfalt des Flamencotanzes. Als internationale Gäste wirken Elva la Guardia (Tanz, Gesang, Cajon) und Thomas Hickstein (Gitarre)

VERANSTALTUNGSTIPP

La Noche Flamenca
„Las Flamenca Salineras“
Kulturforum

Freitag, 11. November
Einlass: 19.30 Uhr, Beginn: 20.30 Uhr

Veranstalter: Quadrat Lüneburg

mit. Beide entwickelten eine eigene, unverwechselbare musikalische Sprache, die sich in vielen gemeinsamen Flamenco-Projekten widerspiegelt, so auch in ihrem bemerkenswerten neuesten Album „Spanish Grooves“, dessen Besonderheit in der Grenzüberschreitung der Genres liegt. Hier paart sich Flamenco mit eingängigen Jazz- und Pop-Elementen. Daraus entsteht eine völlig neue Stilrichtung voller musikalischer Überraschungen (www.spanish-grooves.de) – ein wahrer Ohren- und Augenschmaus längst nicht nur für bereits infizierte Liebhaber des Flamenco.

Karten erhalten Sie bei der LZ-Veranstaltungskasse oder im Kulturforum an der Abendkasse.



wir brauchen noch
ein bisschen ...



die beiden warten
schon sehr laaange



.. und wir können
es kaum erwarten ...

Adventausstellung

Freitag, den 18. 11. 11

8-18 Uhr

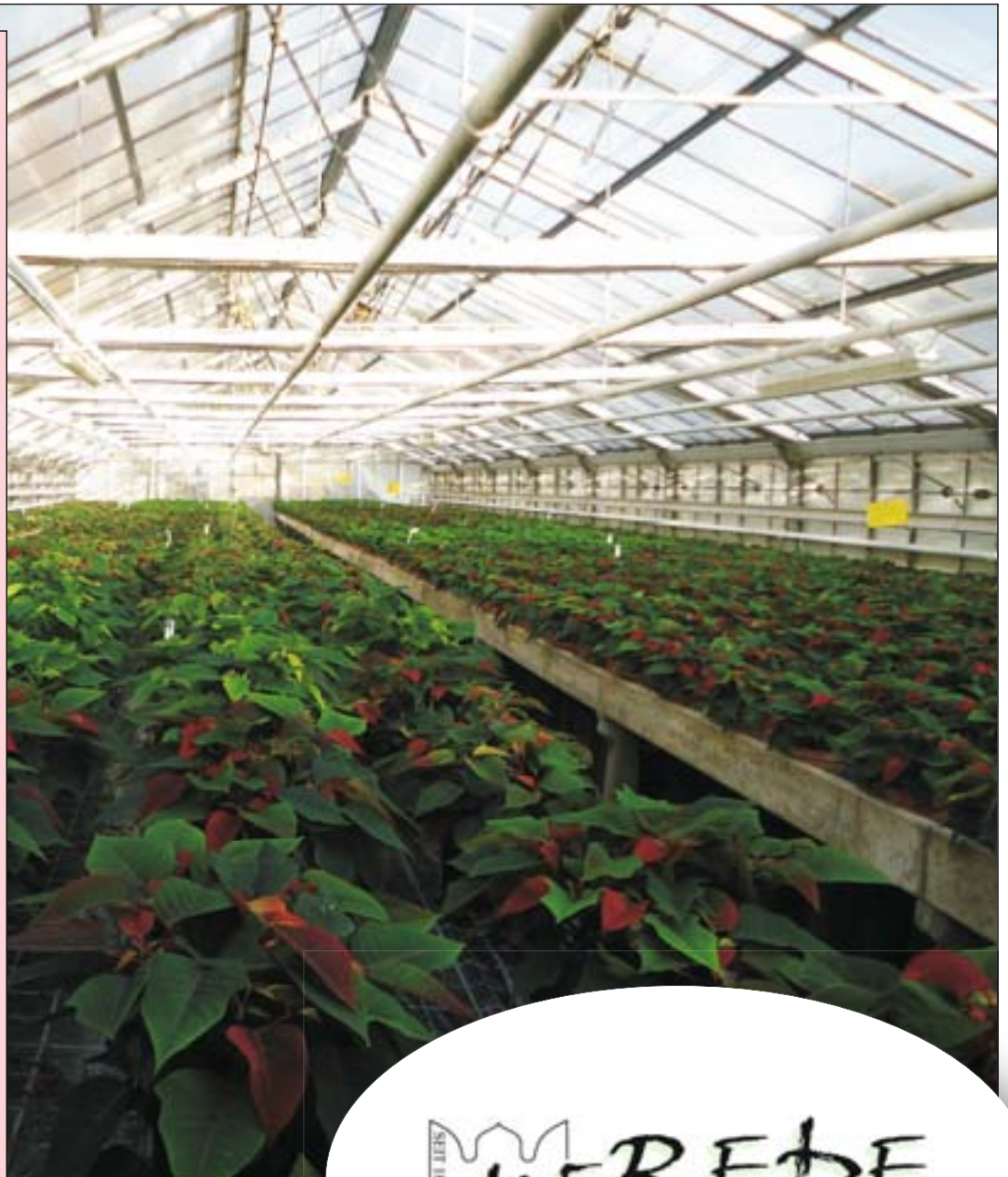
Samstag, den 19. 11. 11

8-18 Uhr

Sonntag, den 20. 11. 11

10-13 Uhr

LÜNEBURG VOR DEM NEUEN TORE 32 (0 41 31)6 21 40

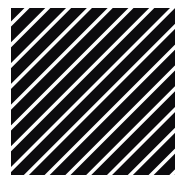
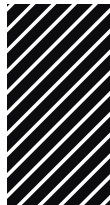
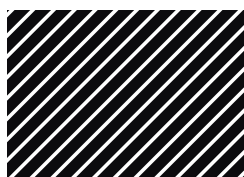
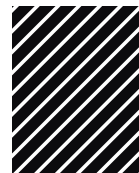


 **WREDE**
die Servicegärtnerei

SUNDOWNER IM HOTEL BERGSTRÖM

Anfang Oktober luden QUADRAT und das Team vom „Bergström“ in das Kaminzimmer des Hotels ein, um erneut eine Ausgabe des Magazins willkommen zu heißen. Die Gäste erschienen zahlreich, und gemeinsam feierte man die druckfrische Ausgabe, kam bei einem guten Tropfen ins Gespräch, knüpfte hier und da neue Kontakte und tauschte Wissenswertes aus erster Hand. Auf ein nächstes Mal freut sich schon jetzt Ihre QUADRAT-Redaktion!

FOTOS: HORST PETERSEN, HAJO BOLDT UND JOACHIM SCHEUNEMANN





1 Darius Tadayon | **2** Heiko Meyer & Florian Rollert | **3** Dorothee Schulte & Niels Teichmann | **4** Jan Balyon & Swantje Krone | **5** Dirk Dechring & Anja Winterberg | **6** Dr. Ingo Thordsen & Dr.med.dent. Joanna Thordsen | **7** Johanna Brüggemann | **8** Cornelia Neumann & Prof. Dr. Werner H. Preuß | **9** Annette Wendland & Michael Raykowski | **10** Eduard Kolle & Dr. Gerhard Scharf | **11** Karl-Henning Hohmann | **12** Christa Schnicker & Ursula Rollert | **13** Cornelia Jeske | **14** Daniela Tzschapke | **15** Susana & Christos Dovas & Thomas Bahr | **16** Hanna Vahrenholz & Dr. Gunnar Vahrenholz | **17** Ines Müller | **18** Denny Struß | **19** Werner Baur & Kerstin Harms | **20** Winfried Machel | **21** Matthias Ellinger | **22** Nicole Rogler | **23** Uwe Rollert | **24** Max Kroll & Regina Baumgarten | **25** Heike Jannott | **26** Andreas Rösing | **27** Birte Schellmann & Max Kroll | **28** Hajo Bold, Dr. Gerhard Scharf, Dr. Gunnar Vahrenholz & Hanna Vahrenholz | **29** Nadine Zenteleit-Reichert | **30** Hubertus Heinrich | **31** Rudolf Zajons | **32** Andreas & Gitta Schulz | **33** Susana Dovas | **34** Cristina Ratz-Täger & Paul-Hermann Kröger | **35** Frank Schumacher | **35** Susanne Järnecke, Munavar Ahmad Kahn & Elke Koops | **37** Claudia Bitti | **38** Florian Roller, Peter Luths & Niels Webersinn | **39** Birte Schellmann | **40** Sven Flecke & Eduard Kolle | **41** Hermann Maack & Ed Minhoff | **42** Martin Rolfig

SCHON WAS VOR?

NOVEMBER 2011

IHR NÄCHSTER TERMIN?

MESTER@QUADRATLUENEBURG.DE

03. NOVEMBER

KOLLEKTIVES LIEDGUT

Café Mondmann

20.30 Uhr

04. NOVEMBER

TANGO ARGENTINO

Gut Bardenhagen

20.00 Uhr

05. – 06. NOVEMBER

MUSEUMSMARKT IM OSTPREUSSISCHEN
LANDESMUSEUM

10.00 – 18.00 Uhr

05. NOVEMBER

GOLDEN GATE QUARTET & CHORNETTO

St. Michaelis

19.30 Uhr

05. NOVEMBER (VERNISSAGE)

KUNSTAUSSTELLUNG

„LICHTSPIELSCHATTENFLUG“

Atelier am Dom, Bardowick

17.00 Uhr

05. NOVEMBER

MALTE SCHILLERS RED BALLOON

Musikschule, Vortragssaal

20.30 Uhr

05. NOVEMBER

THE GREAT GLOWBALLS FEAT.

GEFF HARRISON

Rock'n'Roll im Lim's, Erbstorf

20.00 Uhr

05. NOVEMBER

KNEIPEN, PINTEN UND KASCHEMMEN

Erlebnisführung, Karten bei der Tourist-Info

19.30 Uhr

06. NOVEMBER

EIN DEUTSCHES REQUIEM – J. BRAHMS

Dom zu Bardowick

18.00 Uhr

10. NOVEMBER

DUO AMRHÀN

Wasserturm

20.00 Uhr

10. NOVEMBER

LÜNEBURGER MARTINIMARKT

Marktplatz

08.00 – 18.00 Uhr

11. NOVEMBER

„LAS FLAMENCAS SALINERAS“ & FRIENDS

Kulturforum

20.30 Uhr

11. UND 12. NOVEMBER

VARIÉTÉ-SHOW, CIRCUS TABASCO

Aula der Rudolf Steiner Schule

20.00 Uhr

12. NOVEMBER

LÜNEBURGER NACHT DER CLUBS

Ab 21.00 Uhr

12. NOVEMBER

SOLANDER (SCHWEDEN)

Samowar, Am Sande

21.00 Uhr

12. NOVEMBER

„HERR KÖNNIG SINGT.“

im Café Residenz, Lüneburg

16.00 Uhr

13. NOVEMBER

BIGBAND BLECHSCHADEN &
PROF. ED PARTYKA

Kulturforum

19.00 Uhr

13. NOVEMBER

RALPH CASPERS:

„SCHEISSE SAGT MAN NICHT“

Ritterakademie

11.00 Uhr

13. NOVEMBER

ANNE FRANK TAGEBUCH

Theater Lüneburg, T.3

18.00 Uhr

17. NOVEMBER

DORA HELDT LIEST
Glockenhaus
20.00 Uhr

20. NOVEMBER

MESSE DES MORTS – BAROCKMUSIK ZUM
EWIGKEITSSONNTAG“
St. Nicolai-Kirche
17.00 Uhr

25. NOVEMBER

LÜNEBURGER BACHORCHESTER
Klosterkirche Lüne
20.00 Uhr

18. NOVEMBER

DER NACHTWÄCHTER & SEINE FRAU MARIE
Führung, Karten bei der Tourist-Info
20.00 Uhr

20. + 21. NOVEMBER

12. LÜNEBURGER UMWELT-FILMTAGE
SCALA Programm kino

26. NOVEMBER

„NYMONICS“ (ROCK'N'ROLL)
Gasthausbrauerei Nolte
21.00 Uhr

18. NOVEMBER

RITMO DEL MUNDO
Gasthof Trapp, Ellringen
20.00 Uhr

22. NOVEMBER (VERNISSAGE)

MALEREI VON OLE OHLENDORFF
E.On Avacon, Lüneburg
19.00 Uhr

27. NOVEMBER

QUEENZ OF PIANO
Ritterakademie
19.00 Uhr

18. NOVEMBER

LESUNG: „DAS LEIDEN BEENDEN“
VHS, Anmeldung: (04131) 8 29 78
20.00 Uhr

23. NOVEMBER

ERÖFFNUNG DES WEIHNACHTSMARKTES
im NEWS

27. NOVEMBER

„DAS PARADIES UND DIE PERI“
St. Michaelis
19.00 Uhr

19. NOVEMBER

PIANO SONGS FOR SILENCE
Kreuzkirche Bockelsberg West
20.00 Uhr

24. NOVEMBER

HANNELORE ELSNER LIEST
Vamos!
20.00 Uhr

30. NOVEMBER

RÜDIGER SAFRANSKI LIEST
Heinrich-Heine-Haus
20.00 Uhr

19. NOVEMBER (PREMIERE)

EIN KÄFIG VOLLER NARREN
Theater Lüneburg
20.00 Uhr

25. NOVEMBER (VERNISSAGE)

KURZ VOR AFRIKA
Heinrich-Heine-Haus
18.00 Uhr

04. DEZEMBER

POHLMANN – KÖNIG DER STRASSEN
Ritterakademie
19.00 Uhr

19. + 20. & 26. + 27. NOVEMBER

WEIHNACHTSMARKT
Gut Bardenhagen
11.00 – 18.00 Uhr

25. NOVEMBER

„ENDLICH ERWACHSEN“ –
HAMBURGER SPOTTVEREIN
Kulturforum
20.30 Uhr

BIS 31. DEZEMBER

„SCHWESTERN DER HANSE“
Malerei von Christopher Lehmpfuhl
Galerie Meyer

HERAUSGEBER

Quadrat Verlag Ltd. & Co Kg
 Verlagsbüro Lüneburg
 Auf der Höhe 13
 21339 Lüneburg
 Postfach 2123
 21311 Lüneburg
 Amtsgericht Hamburg
 HR A 110254
 Tel. 0 41 31 / 28 44 311
 Fax 0 41 31 / 28 43 316
 www.quadratlueneburg.de

VERLEGER

Ed Minhoff (v.i.S.d.P.)
 minhoff@quadratlueneburg.de

CHEFREDAKTION

Natascha Mester (nm)
 mester@quadratlueneburg.de

REDAKTION

Emma Piehl (ep)
 André Pluskwa (ap)
 Elke Schneefuß (es)
 Christiane Bleumer (cb)
 Rüdiger Albert (ra)
 Elke Koops (ek)
 Gastautoren:
 Hansi Hoffmann, Achim Köweker,
 Prof. Dr. Werner H. Preuß,
 Constanze Sörensen, Frauke Noweck

SCHLUSSREDAKTION

Martin Rohlfing

GESTALTUNG

David Sprinz
 grafik@quadratlueneburg.de

FOTO

Enno Friedrich
 www.ef-artfoto.de
 Hans-Joachim Boldt
 hajo.boldt@googlemail.com
 Horst Petersen
 www.petersen-lueneburg.de
 Andreas Schlitzkus
 www.fotografie-lueneburg.de
 Redeleit und Junker
 www.rundj.de
 Joachim Scheunemann,
 Ed Minhoff und weitere wie
 bezeichnet

ANZEIGEN/VERTRIEB

Ed Minhoff
 anzeigen@quadratlueneburg.de

DRUCK

Druckerei Wulf, Lüneburg
 www.druckereiwulf.de

ERSCHEINUNGSWEISE

Quadrat ist monatlich und kostenlos
 in Lüneburg erhältlich.

ANZEIGENPREISE

Es gilt die Anzeigenpreisliste
 Nr. 1/2011 vom 01.01.2011
Download: www.quadratdeutschland.de

Copyright für eigens gestaltete Anzeigen und Texte beim
 Verlag. Nachdruck und Vervielfältigungen (auch auszugs-
 weise), Wiedergabe durch Film, Fernsehen, Rundfunk
 sowie Speicherung auf elektronischen Medien nur mit
 schriftlicher Genehmigung des Verlages. — Für unver-
 langt eingesandte Manuskripte oder Fotos übernimmt der
 Verlag keine Haftung. Mit Namen oder Initialen gekenn-
 zeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung
 des Herausgebers wieder.

**NÄCHSTE QUADRATAUSGABE:
 ANFANG DEZEMBER 2011**



Die Post ist da! **QUADRAT im Abo**

BEACHTEN SIE UNSERE ABO-PRÄMIEN AUF SEITE 64!

11 Ausgaben QUADRAT im Jahresabo – inklusive Versandkosten für 29,95 Euro! Senden Sie uns eine E-Mail an info@quadratlueneburg.de unter dem Stichwort „QUADRAT-Abo“ mit ihrem Namen und ihrer Anschrift. Die erste Ausgabe erhalten Sie direkt nach Eingang Ihrer Zahlung. Das Abonnement endet nach Ablauf von elf Monaten automatisch, eine zusätzliche Kündigung ist nicht erforderlich. Einfacher geht's nicht!

Es grüßt Sie herzlich Ihr QUADRAT-Team

Sie haben unsere letzte Ausgabe nicht finden können? Hier liegen wir u.a. für Sie aus:

Ackermann – ADAC (FSZ Embsen) – ALCEDO – Anna's Café – Anne Lyn's – Auto Brehm – Autohaus Dannaker & Laudien – Autohaus S&K – Bäckerei Harms – Bar Barossa – Best Label – Bodega – Boutique pour femme – Brillen Curdt – Buchhandlung Perl – Bürgeramt – Bursian – Campus Center – Campus Copy – Capitol – Castanea Adendorf – Central – Chandler's – Coffeshop No. 1 – Commerzbank – COMODO – Copy House – Das kleine Restaurant – Dedon – Deerberg – Der Salon – Edeka Bergmann (Saline, Loewe-Center) – Edeka Supper & Hamann (Schaperdrift, Oedeme) – Edeka Tschorn (Am Sande, Bockelsberg) – El Toro – Elba Rad – Eldorado – eon avacon – Ergo – Evita Shoes – Felix Borchers Fashion for Women – Ferry's Fashion – Frappé – Frisurenhaus Breuer – Galerie Meyer – Gasthausbrauerei Nolte – Goldschmiede Arthur Müller – Goscha – Gut Bardenhagen – Hemingway's – Herzstück – Hotel Altes Kaufhaus – Hotel Bargenturm – Hotel Bergström – Hotel Einzigartig – House of Knitwear – Klimawerk – Krone – Kunsthotel Residenz – Label – Lanzelot – Leuphana Universität Lüneburg – Mälzer Brauhaus – Mama Rosa – Marc O'Polo – Mäxx – Media Markt – Meines – Mrs. Sporty – News – Ochi's Barce Iona – Ortho Klinik – Osteria del Teatro – Pacos – Piazza Italia – Piccanti – Reisebüro Rossberger – Restaurant Zum Roten Tore – Ricardo Paul – Römer & Marx – Samowar II – SCALA Programmkinos – Schallander – Schlachtereieroth – Schuhhaus Q5 – Sin Nombre – Sparkasse – Speicherhaus Café – Stadtbücherei – Stadtgespräch – Steakhouse Texas – Süpke – Theater Lüneburg – Tourist-Information – Venusmoden – Volksbank – Volkshochschule – Wabnitz Weinkontor & Kaffeehaus – Weinfass Wabnitz – Wrede Blumen

Aktfotografie -
eine tolle
Geschenkidee zu
Weihnachten!



Anne, Fotografin

„Das Fotostudio...
ein Raum, um sich
ausprobieren!“



ANNE'S
Augenblicke
EROTIK · AKT · FOTOGRAFIE

10€
GUTSCHEIN

Einfach ausschneiden und mitbringen!

Bis zum 20.11.2011 Termin vereinbaren und Vorteil nutzen.

Nur 1 Gutschein pro Person und Shooting.

VEREINBAREN SIE GLEICH EINEN TERMIN!

„il gusto italiano“ trägt
Herbstmode von Etro,
Woolrich und Hackett.



Modehaus Graubner
Heiligengeiststr. 34
21335 Lüneburg
Fon 0 41 31 4 70 01
www.mode-graubner.de

graubner
WOMEN & MEN