



Es gibt schon lange Berufsbezeichnungen: „Handschuhmachermeister“ ist so eine, und was dieser kann, zeigte **Dieter Schmidt** im Fachgeschäft Roeckl in den nagelneuen Räumen des Kanzleigebäudes.



Handschuhmachermeister Dieter Schmidt zeigte bei Roeckl sein Handwerk. Foto: LATZEL

40 Jahre Roeckl in Lübeck wurden dadurch geehrt, dass Schmidt jede Menge feines Leder, Schere und Schnittmuster mitbrachte, um sein Handwerk zu präsentieren. Etwa Wärmendes aus gewachsenem Lammfell oder Haarschaf-Leder, geht auch als Maßanfertigung. Oder Handschuhe aus südamerikanischem Schweinsleder mit Kaschmirfutter, mit 2000 Stichen ebenfalls handgenäht und „schmalzig-weich“ – „das ist ein Handschuh“, lobte Filialleiterin **Ingrid Kerling**. Wobei die Anschaffung eines Paares die 200-Euro-Grenze überschreitet – aber echte Handarbeit hat eben ihren Preis.

Monate wurde hinter abgedeckten Festerscheiben gewerkelt, in der kommenden Woche soll's nun losgehen: Am Freitag, 28. Oktober, und Sonnabend, 29. Oktober, steht die Eröffnung des neuen Clubs „Parkhaus“ – Ecke Kanalstraße/Hüxterdamm, im Parkhaus Aalhof – von **Oliver Böhme** an. Los geht's auf den 500 Quadratmetern Partyfläche – Lounge oben, Tanzbereich unten – für alle Gäste ab 21 Jahren um 20 Uhr, der Eintritt ist an diesen beiden Tagen frei.

Das Wasser habe ihm gefehlt – deswegen ist Skanbo-Chef **Carsten Bliddal** vor 25 Jahren mit seiner aus Kassel stammenden Frau **Brigitte** nach Lübeck gekommen, um sein auf Echtholz spezialisiertes Möbelschmiedgeschäft zu eröffnen. Das Jubiläum des Einrichters, dessen Name ganz einfach eine Abkürzung der Bezeichnung für „Skandinavisch wohnen“ ist, wird noch bis zum



Kamen vor 25 Jahren nach Lübeck: Brigitte und Carsten Bliddal vom Möbelschmied Skanbo. Foto: LATZEL

31. Oktober unter dem Motto „Zehn Prozent auf alles, 25 Prozent auf vieles“ gefeiert. Der gebürtige Däne Bliddal vertritt zudem sein Heimatland seit etwa zehn Jahren als Honorarkonsul in der Hansestadt, wobei ihn und seine Sekretärin hauptsächlich Pass-Angelegenheiten seiner Lands-

leute und verschiedene Repräsentationspflichten beschäftigen. Wenn er nicht gerade am Wasser ist.

leicht war's nicht: Welcher Schauspieler, der nicht auf der Bühne stand, hat sich aufs Gruppenbild bei der Premierenfeier nach der „Feuerzangenbowle“ gemogelt?, lautete die Frage vor einer Woche an dieser Stelle. Doch immerhin acht Anrufer identifizierten zweifelsfrei **Martin Schwarzengräber** – und als Erste war **Ursula Schild** aus Lübeck am Zug. Sie hat zwei Freikarten für das Stück in den Kammer spielen gewonnen – und wer weiß: Vielleicht entdeckt ihr aufmerksames Auge während der Vorstellung ja einen weiteren Streich seitens der lieben „Schöler“...

Sie haben Anregungen?
Dann erreichen Sie uns unter
Telefon 144-22 25
Fax 144-10 25

Ein Klassik-Fest für die Musik

Gründungsfeste können sehr unterschiedlich ausfallen, natürlich, und dass ein solches Ereignis bei der Philharmonischen Gesellschaft Lübeck anders ausfällt als – das ist jetzt nur ein Beispiel – bei einem neuen Skatverein, überrascht nicht. Was die Gesellschaft allerdings im Festsaal der Gemeinnützigen aufbot, das hatte schon etwas.

Erst einmal die Musik: Erste Klasse, konnte die neue Vereinigung doch auf das Können ihrer Mitglieder zurückgreifen, und das sind fast alle Lübecker Philharmoniker. Harfenklänge beim Sektempfang, dann Streichquartett und Bläseroktett im Festsaal für die 150 Gäste, darunter Propst **Ralf Meister**, die Direktorin der Musikhochschule **Inge-Susann Römhild**, der scheidende Direktor der Gemeinnützigen **Helmut Wischmeyer**, Theater-Intendant **Marc Adam** und **Gerald Mertens**, Geschäftsführer der Deutschen Orchestervereinigung.

Weitere klingende Namen brachten Klasse zu Gehör: Die Opernsänger **Mardi Byers** und **Mario Diaz** stimmten mit dem Trinklied aus „La Traviata“ ein, am Klavier begleitet von Kapellmeister **Ludwig Pflanz**. Die Klarinetistin **Sabine Meyer** spielte mit einem Streichquartett, Generalmusikdirektor **Roman Brogli-Sacher** im Posauenquartett. Weniger musikalisch, dafür umso unterhaltsamer zeigte sich der Moderator des Abends, Schauspieler **Andreas Hutzel**, der die „soziale Kompetenz“ der Versammelten lobte, welche sich ganz selbstständig an den Tischen eingefunden hatten, und **Karl Valentin** vortrug.

In einem solchen Rahmen war festliche Kleidung, die auf jeden gehobenen Ball gepasst hätte, angemessen und reichlich vertreten – viele Herren im Smoking, viele Damen im langen Abendkleid, Hochsteckfrisuren, aufwändiger Schmuck, das ganze Programm. **Thomas Biermann**, Solo-Flötist und Vorsitzender der Philharmonischen Gesellschaft, brachte noch einmal das zentrale Anliegen auf den Punkt: „Wir



Eröffnung mit dem Trinklied „Brindisi“ aus Verdis „La Traviata“: Mario Diaz und Mardi Byers animierten im Festsaal sogar einige honorige Gäste zum Mitsingen.



Ohne fachkundige Hilfe aus dem Reich der Zahlen und der Vorschriften wird's nichts mit der schönsten Gründung – deshalb ging Dank auch an Steuerberater **Jan Potlitz** (l.) und Rechtsanwalt **Christian Kroeger**.



Streichquartett beim Einlass in den Saal – das war nur eine von vielen musikalischen Einlagen, mit denen erstklassige Künstler dem Abend seinen klassischen Glanz verliehen.



„Sie wollen es unplugged“: Mit diesen Worten verzichtete Schauspieler **Andreas Hutzel** auf sein Mikrofon und trug Valentins „Orchesterprobe“ ohne technische Hilfe vor. Fotos: LUTZ ROESSLER

wollen Spender und nicht nur Empfänger des Gemeinnsinns sein.“ Meint, dass die Musiker auf Teile ihres Honorars verzichten und damit die Kirchenmusik unterstützen – sowie Studierende der Musikhochschule und den

Musikunterricht an Schulen fördern. Dazu trugen auch Rechtsanwalt **Christian Kroeger** und Steuerberater **Jan Potlitz** bei, die die Gesellschaftsgründung ehrenamtlich voranbrachten. Und wohl ebenso wie alle

Übrigen die Verpflegung genossen. Die Küchenverantwortlichen des Restaurants „Heinrichs“ luden zu Champignonsuppe, Zanderfilet und Entenkeule, dazu gab's am Buffet Rauchschinken, Hirschkalb-Terrine, Fasanen-

brust, Lachsfilet, Heilbutt und Pumpernickelmousse. Dann noch ein frisches Pils oder Schoppenweine – sehr schön. Wer jetzt meint, die Gesellschaft habe auf diesem Wege direkt beim Start ein großes Loch in ihrer Kasse

entstehen lassen, der irrt: Die Gäste zahlten fürs Gebotene selbst, schließlich stand der Abend im Zeichen von Ehrenamt und gutem Willen – und da war's eine Selbstverständlichkeit, das eigene Portmonee zu zücken.

Das kann nur Porsche: Fahren mit links

Das Auto ist praktisch ein Selbstgänger: Gestern wurden der 911 Carrera 4 und 4 S im Porsche-Zentrum an der Schwertfegerstraße prä-



Das Objekt der Begierde – der neue Porsche 911 Carrera 4 S als Cabriolet: **Marcus Boldt** (mit der Hand am Außenspiegel) fachsimpelt mit **Volker Wiek** und anderen Gästen. Foto: DIRK SILZ

sentiert. Doch wer sich von den rund 500 Gästen in den mit muskulösen Kotflügeln, markanten Seitenschwellern und den 325 und 355 PS-starken Sechszylinder-Boxermotoren verguckt hat, muss sich gedulden. „Die Modelle sind schon über ein Jahr hinaus ausverkauft“, frohlockte Geschäftsführer **Marcus Boldt**. Der Lübecker Abschleppunternehmer **Volker Wiek**, der mit Ehefrau **Anke** und Tochter **Ann-Cathrin** zur Präsentation kam, ließ diese Nachricht kalt. „Ich hab meinen schon vor drei Monaten bekommen“, verriet **Wiek**, der seit seiner Lehre 1962 zum Autoschlosser im Autohaus Kittner voll und ganz auf Porsche abfährt. „Es gibt keine Steigerung zu diesem Auto“, sagte **Wiek**, der sich insbesondere über die „behindertengerechte“ Ausstattung freut. Vor einer Woche hat sich der Unternehmer einen Bänderabriss in der rech-

ten Schulter zugezogen und trägt den Arm nun in einer Schlinge. „Ich habe bei meiner Versicherung nachgefragt. Der Porsche ist das einzige Auto, was sich komplett mit links bedienen lässt. Ich darf damit fahren.“ Zu den Gästen, die von Sternekoch **Lutz Niemann** und seinem Team von der Orangerie Timendorfer Strand unter anderem mit einem Kokosrisotto, Schweinerückenspieß und Currysauce verwöhnt wurden, gehörte auch Dekra-Niederlassungsleiter **Jochen Schnack**. „Ich habe täglich mit Autos zu tun, aber Porsche ist immer etwas Besonderes“, sagte der Experte, der sich vor allem von dem ausgestellten Carrera GT mit 612 PS (stolzer Grundpreis 435 000 Euro) beeindruckt zeigte. sep

„Das Atelier“ als kürzeste Verbindung



Will in ihrem neuen Atelier die eigene Arbeit, Ausstellungen und Malunterricht miteinander verbinden: **Claudia Luczak**, freischaffende Künstlerin, jetzt in der Großen Altefähr. Foto: MAXWITAT

Eine gemeinsame Adresse unter dem Motto „Die kürzeste Verbindung zwischen zwei Punkten ist eine Gerade“ haben jetzt die Arbeits-, Ausstellungs- und Kursräume der freischaffenden Künstlerin **Claudia Luczak**. Unter dem Namen „Das Atelier“ hat sie diese Woche ihre neue Wirkungsstätte in der Großen Altefähr 35/37 eröffnet. Zu diesem Anlass zeigt sie ihre Werke – mit Spachteltechnik gemalte respektive eben gespachtelte Ölbilder – aus den vergangenen fünf Jahren sowie neue Arbeiten zum Thema „Love is a spe-

cial kind of failure“ in ihren Räumen.

Wo nicht nur Ausgestelltes angesehen, sondern auch eigene Kunst hergestellt werden soll. **Claudia Luczak** bietet Einzel- und Gruppenkurse sowie Workshops am Sonnabend oder am Wochenende an. „Es ist wunderbar, die eigene Kreativität zu entdecken, und es macht Spaß, Farben, Formen und Materialien auszuprobieren“, so die Künstlerin, die das Atelier auch an Gruppenvermietungen, die ohne Malunterricht malen wollen. Weitere Informationen gibt es unter Telefon 0170/903 57 93.

Lokal Termin
Heute mit **Jörg Semrau**,
Vorsitzender des Lübecker Verkehrsvereins

Das **Jörg Semrau** etwas von gutem Essen versteht, ist dem Chef des Lübecker Verkehrsvereins durchaus ein wenig anzusehen. Wird er nach guten Restaurants gefragt, kann er gleich eine lange Reihe aufzählen – in der auch das „Yachtzimmer“ im Hotel Jensen an der Obertrave auftaucht. **Semrau** lobt die „gediegene Atmosphäre in historischem Altstadthaus, den hervorragenden Service, das exzellente Speisenangebot und die preisgünstigen Tagesofferten“. Was „Yachtzimmer“-Chef **Jürgen Bierwirth** natürlich gern hört. Er ist seit 1991 Pächter des Restaurants, das einst im Zuge seiner Umgestaltung zu einer Art Schiffskörper von „Jagdzimmer“ in „Yachtzimmer“ umbenannt wurde. „Wir wollten mehr auf Seefahrt setzen, das

passt auch besser zu den Fischgerichten“, sagt er – wobei die Wildgerichte auch weiterhin nicht aus dem Angebot fallen sollen.

Restaurant „Yachtzimmer“, An der Obertrave 4 – 5, Telefon 772 82.

Geöffnet täglich von 12 bis 24 Uhr, warme Küche bis 22 Uhr.

Preisbeispiele: Krabbensuppe: 5,60 Euro. Kutterscholle Finkenwerder: 15,50 Euro. Lübecker Steakteller mit Schweine- und Rindersteak: 12,90 Euro. Kleines Menü mit Kürbissuppe, Dorschfilet und Zimtpflaumen: 14,50 Euro. 0,25 Liter Mineralwasser: 2,20 Euro. 0,3 Liter Moravia Pils vom Fass: 2,50 Euro. 0,2 Liter Hauswein (Riesling aus dem Ruwertal): 4,50 Euro.



Chef vom „Yachtzimmer“, ehemals „Jagdzimmer“, im Hotel Jensen: **Jürgen Bierwirth**. Foto: LATZEL