



Einer von Niedereggers Konkurrenten

→ Karte Umschlagklappe hinten

Lübecker Küche(n) und Spezialitäten

Labskaus, Marzipan, Rotspon und ganz viel Fisch – so lässt sich Lübecks kulinarisches Angebot wohl am knackigsten zusammenfassen. Das ist aber noch lange nicht alles, was die Stadt in dieser Hinsicht zu bieten hat. Jenseits der Klassiker ist Lübecks Küche international, und besonders Anspruchsvolle dürfen in Roy Petermanns Sterne-Küche im Wullenwever auf ihre Kosten kommen.

Doch zurück zu den Klassikern: Manche preisen es als die größte Spezialität des Nordens, andere haben einen gewissen Respekt davor. Die Rede ist von **Labskaus**, jenem Gemisch aus durch den Fleischwolf gedrehter Pökelrinderbrust, Kartoffeln, Zwiebeln und Gewür-

zen, das mit Roter Bete, Essiggurken, Matjes, Rollmops und Spiegelei angerichtet wird. Für das originale Seemannsessen sollten Ungeübte schon einen stabilen Magen haben. Schmackhafte Varianten gibt es z. B. am Fischereihafen von Travemünde (→ S. 128) und in einigen Altstadtrestaurants (z. B. Schiffergesellschaft, Ratskeller). Wer nach Lübeck reist, will außerdem ein **Fischbrötchen** – v. a. wenn man aus dem Süden kommt ... Die besten werden ebenfalls in Travemünde (Fischereihafen) zubereitet und im Imbiss des ohnehin sehr guten Fischlokals Fangfrisch (→ S. 166) zu Beginn des Lübecker Museumshafens.

Die freilich wichtigste Spezialität der Stadt kennt man als Zutat bei Dominosteinen und Mozartkugeln – in Lübeck gibt es das Original: **pures Marzipan**. Das Lübecker Marzipan, das gegen Verstopfungen, Blähungen und als Potenzmittel jahrhundertlang in Apotheken verkauft wurde, muss (!) in Lübeck hergestellt sein, und der Zuckeranteil darf höchstens ein Drittel der Ingre-

dienzien ausmachen. Erst 1714 durfte der edle Stoff nach einem Ratserlass auch von Krämern und Zuckerbäckern hergestellt werden, fortan florierte der Handel. 1873 wurde das Lübecker Marzipan auf der Wiener Weltausstellung prämiert, 1908 konnte sich Niederegger als Hoflieferant des deutschen Kaisers betiteln. Heute fabrizieren die bekanntesten Firmen Carstens, Lubeca, Mest und **Niederegger** (→ Cafés/Eiscafé(s) sowie Tour 5, S. 108) v. a. in der Vorweihnachtszeit tonnenweise Marzipan. Beim Branchenprimus Niederegger, der bereits in der achten Generation existiert, sind es von September bis März sage

und schreibe 30 Tonnen täglich! Über 300 unterschiedliche Konfekte werden daraus gemacht. Ein Besuch lohnt sich auch beim Konkurrenzunternehmen **Marzipanland** (An der Untertrave 97–98 und Holstenstr. 40, ☎ 8973939, marzipanland.de), das außergewöhnlich guten Marzipanbruch (z. B. mit Schokoglasur) zu nicht ganz anständigen Preisen bietet, darunter die abgeflämte, leicht karamellierte Königsberger Variante. Ob man zusätzlich eine 45-minütige Marzipanshow sehen und das „Marzipan-Abitur“ ablegen sollte, bleibt jedem selbst überlassen ...

Lübeck im Kasten

Marzipan selbst gemacht – ein Rezept

Die Marzipanrezepte der großen Firmen sind Staatsgeheimnisse. Wer sich selbst an der „üppigen Magenbelastung“ (Thomas Mann) versuchen und die einfache Variante wählen will, nehme 200 g Mandeln, 200 g Puderzucker (oder etwas weniger) und 1–2 Esslöffel Rosenwasser. Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, bis sie bedeckt sind. Dann warten, bis das Wasser handwarm abgekühlt ist, um sie abzuziehen. Die Mandeln anschließend fein reiben oder fein mixen und die entstandene Masse mit dem Puderzucker und dem Rosenwasser vermengen. Den trocken-krümeligen Teig mit der Hand kneten, bis er geschmeidig ist (Puderzucker auf die Hände streuen). Manche schwören darauf, den Teig im Kühlschrank einen Tag ziehen zu lassen. Man kann ihn aber auch direkt ausstechen oder Figuren daraus formen. Will man Marzipan länger als eine Kühlschrankwoche haltbar machen, die Stücke bei 120 Grad Celsius zwischen 30 und 40 Minuten backen.

Für Königsberger Marzipan oder weitere, auch ausgefallene Rezepte, z. B. Marzipan-Konfekt nach einem Kochbuch von 1762 oder Marzipan à la Napoli, empfiehlt sich „Marzipan aus Lübeck. Der süße Gruß aus der Hansestadt“ (nur noch antiquarisch erhältlich) von Christa Pieske.



Exquisite Stapelware

Eine andere Besonderheit der Stadt ist der **Lübecker Rotspan**, ein Rotwein, der in Frankreich gekeltert wird, aber erst in Lübecker Holzfässern sein volles Aroma entfalten durfte – zumindest bis in die 60er-Jahre. Durch den (See-)Handel im späten Mittelalter gelangte junger französischer Wein von der Biskaya als Beifracht nach Lübeck. Die Lagerung in den feuchten Kellern und die besonders salzhaltige Luft des Nordens sollen die exquisite Note begünstigt haben. Wissenschaftlich ist diese These allerdings umstritten, und einige mutmaßen sogar, dass Blaubeeren und Rotholzspäne als Geschmacksverstärker in den Wein gegeben wurden, wer weiß ... Jedenfalls färbte der rote Bordeaux die Fässer intensiv ein. Daher auch der Name, der sich auf „roten Span“, also auf rotes Holz bezieht und als „Rotspan“ im Niederdeutschen seine Wurzeln hat.

Heute reift der Rotspan nicht mehr in großen hölzernen Fässern). Er gelangt in Tankbehältnissen per Zug in die alte Hansestadt, lagert manchmal in Stahltanks weiter, wird hier abgefüllt und bis zur Flaschenreife verwahrt. Schmecken tut er natürlich dennoch, der sagenumwobene Wein aus den meersalzigen Kellern Lübecks ...

Guten Rotspan bekommt man bei **von Melle** (Beckergrube 86, von-melle.de), wo es z. B. den Réserve gibt, der es als einziger in Deutschland abgefüllter Bordeaux sogar unter die Top 100 von 460 Bordeaux-Weinen geschafft hat. Bis 2019 befand sich sogar die älteste Weinhandlung Deutschlands in Lübeck. 1678 gründete der hanseatische Patrizier Peter Hinrich Tesdorpf das Geschäft, von dem aus er z. B. den Zarenhof in St. Petersburg und die preußischen Könige und Kaiser in Berlin und Potsdam belieferte. Jetzt gibt es die Tesdorpf-Weine allerdings nur noch online zu kaufen.

Preiskategorien für Restaurants

(ein Hauptgericht)

€ bis 10 Euro

€€ 10–20 Euro

€€€ 20–30 Euro

€€€€ über 30 Euro

Restaurants

→ Karte Umschlagklappe hinten

In Lübeck finden Sie eine große Auswahl an Restaurants, die von deftiger deutscher Hausmannskost – darunter beliebte norddeutsche Grünkohlgerichte – bis hin zu europäischer (Spitzen-)Küche für jeden Gaumen etwas zu bieten haben. Dabei stößt man auch auf Ungewöhnlicheres wie syrische, koreanische oder polnische Küche sowie mehrere vegetarische und vegane Lokale, die auch Fleischesser überzeugen werden. Den weitaus größten Teil der Lübecker Restaurantlandschaft macht aber die mediterrane Küche aus, was an der Sehnsucht der Norddeutschen nach dem Süden liegen mag ...

Den besten (**Ostsee**-)Fisch gibt es – wo sonst? – in Travemünde (→ S. 128). Mit dem Wullenwever befindet sich ein **1-Sterne-Restaurant** in der Innenstadt.

Einkehrmöglichkeiten in Travemünde finden Sie ab S. 143.

Sterne- und gehobene Küche

Mein Tipp **Wullenwever** **28**, das erste Lokal der Altstadt. Der 1-Sterne-Koch Roy Petermann, „der unangefochtene kulinarische Regent der Region“, wie der Gault Millau vor einigen Jahren feststellte, bietet auf der wechselnden Speisekarte saisonale Küche mit mediterranen und maritimen Einflüssen. In schwarz-weißer Robe gewandete Kellnerinnen umschwirren freundlich die Gäste. Selbst Wullenwever, der tragische und unglückselige Volkstribun (→ Stadtgeschichte, S. 156), hätte sich in diesem Bürgerhaus mit dem Renaissance-treppengiebel gerne aufgehalten. Mi-Sa ab 19 Uhr. Beckergrube 71, ☎ 704333, wullenwever.de. €€€€

Miera 65, Vorsicht, Sie betreten eines der feinsten Restaurants von Lübeck! Das mit zahlreichen Preisen ausgezeichnete Nobelokal kredenzert auserlesene Speisen von Schweinefilet mit Waldpilzen und mediterranen Serviettenknödeln bis Seehechtfilet mit Kapern oder einer „wirklich großen“ Riesengarnele. Doch auch Mehr-Gänge-Menüs sind hier möglich. Dabei sitzt man entweder an einem der Fensterplätze und kann den vorbeiflanierenden Menschen zusehen oder man macht es sich im Innengarten auf der Holzterrasse gemütlich. Immer eine gute Idee ist der wesentlich günstigere werktägliche Tagesgericht (Mo–Sa 12–17 Uhr)! Di–Sa 11.30–22 Uhr. Hützstr. 57, ☎ 77212, miera-luebeck.de. €€€

Schabbelhaus 34, was aus dem Restaurant wird, steht gerade in den Sternen, denn der jetzige Inhaber gibt zum 31. August 2024 auf. Solange das Restaurant noch geöffnet hat, also mal reingehen und die italienischen Speisen probieren oder einen Kaffee trinken. Und sei es nur, um das wirklich wunderschöne Haus von innen zu sehen (für mehr Infos zum historischen Hintergrund des vierstöckigen Herrenhauses → Tour 5, S. 95). Abendgarderobe empfohlen! tägl. 17–23 Uhr. Mengstr. 48–52, ☎ 72011, schabbelhaus.de. €€€

Während des **Weihnachtsmarktes** ist es ohne Reservierung schwierig bis unmöglich, einen Platz in einem der Restaurants zu finden. Man sollte außerdem an Wochenenden in der Hochsaison von Juni bis Aug. oder an verlängerten Wochenenden vorbestellen.

Norddeutsch

Schiffergesellschaft 18, dem ältesten und damit bekanntesten Lokal der Stadt eilt ein Ruf voraus, dem es meines Erachtens manchmal hinterherhinkt. Klasse historisches Ambiente, freundlich-professionelle Bedienung, aber (zu) kleine Portionen für den etwas zu hohen Preis beim von mir getesteten Tagesgericht. Andererseits bekommt man hier einen „Kleinen Labskaus“ mit Wachtelspiegelei und andere norddeutsche Klassiker wie Pannfisch, Sauerfleisch oder Entenbraten Lübsch. Was zudem piffig ist: Viele der Gerichte werden für Kinder und Senioren zum halben Preis angeboten. Reisegruppen mit Bussen und geschlossene Gesellschaften machen einen Spontanbesuch nicht immer möglich, deshalb unbedingt reservieren! Hintergründe zur „Scepherrn-Seelschop“ finden Sie in Tour 4, S. 87. Di–So 12–22 Uhr. Breite Str. 2, ☎ 76776, schiffergesellschaft.com. €€€

Definitiv das erste Lokal der Altstadt



Ratskeller 48, etwas einfacher geht es im Ratskeller zu. Hier wird die deftige bürgerlich-regionale Küche hochgehalten. Die Einrichtung ist hanseatisch-lübsch, einige Stübchen und Nischen sind nach Lübecker Stadtbekanntem benannt, z. B. Geibel, Mann ... Von 1220 bis 1812 lagerte in diesen Räumen der Ratswein, und selbst Till Eulenspiegel, der wegen des scharfen Rechts gar nicht so gerne nach Lübeck kam, soll mitgebrachtes Wasser gegen Wein umgetauscht haben. Heute werden solide und leicht überbewertete Fisch- und Fleischspezialitäten wie Tüdelkram vom Räucherfisch oder Schweinemedallions zubereitet, und Seemanns Labskaus gibt es natürlich auch. Fazit: Manche Einheimische meiden das Lokal konsequent, aber mir hat es ganz gut geschmeckt. Mo–Sa/Fei 12–21.30 Uhr. Markt 13, ☎ 72044, ratskeller-zu-luebeck.de. €€–€€€

MeinTipp Fangfrisch 11, ein sehr gutes Fischlokal, das von jungen Leuten betrieben wird und tatsächlich so etwas wie eine Lücke geschlossen hat, aber dabei auch alles andere als günstig ist. Da kostet der Lachsburger dann schon mal 27,50 €, das warm geräucherte Makrelenfilet mit Pastinaken-Kartoffel-Püree und gebratenem Poree an Beurre Blanc stolze 30 €. Allerdings wird sehr viel Wert auf frische regionale Produkte gelegt. Telefonisch oder online reservieren! Mo–So 12–22 Uhr. An der Untertrave 51. Wer nur ein schnelles Fischbrötchen möchte, bekommt auch dies – gegenüber am Fangfrisch-Kiosk am Drehbrückenplatz. ☎ 39686609, fangfrisch-luebeck.de. €€–€€€

Küche querbeet

Schlumacher's 70, eine gute Wahl in der Innenstadt zwischen der Hüh- und der Fleischauestraße! Das Ambiente ist stimmig und stilvoll (mit nettem Innenhof), das Personal bedient angenehm und kompetent – und zahlreiche der mediterran und orientalisch (!) neu interpretierten norddeutschen Speisen werden aus regionalen Produkten kreiert. Deshalb gibt es eine saisonal wechselnde Karte, auch Mehrgänge-Menüs sind möglich. Um längere Wartezeiten zu vermeiden, sollte man reservieren. Mo–Fr 11–22 Uhr, Sa 13–22 Uhr. Schlumacherstr. 4, ☎ 7075566, schlumachers.de. €€€

MeinTipp Omayya 25, das hat in Lübeck noch gefehlt: ein empfehlenswertes syrisches Restaurant. Geboten werden Geflügelgerichte (z. B. mit Feigensoße oder Granatapfelsirup), Speisen mit Rind oder Lamm (u. a. mit Hummus oder Joghurt-Minz-Soße) und natürlich Vege-

tarisches, so etwa Kichererbsenbällchen oder Schafsmilchkäsemedallions. Wer eine Vorspeise wünscht, sollte zu „Mazza“ greifen, damit sind sechs verschiedene Varianten aus Pasten und Gemüse gemeint, die traditionell pikant gewürzt sind, syrisch eben! Auch der Gasträum beglückt mit seinen angenehmen orientalischarabischen Formen und Mustern. Mi–So 17–23 Uhr. Beckergrube 88, ☎ 30806047, omayya.de. €€–€€€

Alte Mühle 94, im 17. Jh. lagen am Mühlendamm sieben Mühlen, u. a. eine Pulvermühle, die 1731 explodierte. Im Keller einer dieser Exmühlen ist seit 2003 dieses Restaurant untergebracht. Obwohl es auch Steaks und große Salatteller gibt, ist vor allem das Angebot an Flammkuchen beeindruckend und bezahlbar, darunter mehrere vegetarische Varianten (z. B. mit Ziegenkäse und Walnussplittern). Drinnen ist's rustikal-angenehm, im Sommergarten sitzt man ebenfalls gut, hört aber den Verkehr der angrenzenden Wallstraße. Mo–Sa 16–22 Uhr, Mühlendamm 24, ☎ 7072592, altemuehle-luebeck.com. €–€€

Italienisch

MeinTipp Da Luigi 20, von außen gar nicht so spektakulär, im Inneren aber durchaus besonders: Man sitzt wie an einer langen Tafel, es herrscht ein relativ hoher Lärmpegel, und die Bedienungen – allen voran der Patron Luigi – servieren unaufdringlich-charmant. Das Entscheidende: Das Essen schmeckt gut bis hervorragend, der Vorspeiseteller konnte mit Klassikern wie Parmaschinken mit Honigmelone sowie einer Garnele punkten, die höchst einfach zu schälen war (nein, das ist nicht selbstverständlich!), und einen so guten gegrillten Oktopus bekommt man auch nicht überall serviert. Darüber hinaus sitzt man in hochherrschaftlichen Gemäuern, die schon im Besitz von Lübecker Ratsherren und Gesandten waren. Das alles hat seinen Preis, doch es gibt auch günstigere und gute Pizzas und Pastagerichte. Reservierung empfohlen! Di–So 17–23 Uhr. Fischergrube 18, ☎ 88308414. €€–€€€

La Vigna 68, der einzige urige (!) Italiener der Altstadt zeichnet sich durch sehr gute und dünnteigige, aber leider ein wenig zu kleine Pizzas und ansprechende Pasta- sowie Tagesgerichte aus; auch für Vegetarier gibt es was. Das Ambiente ist tendenziell rustikal, an einigen der Tische sitzt man direkt neben der Tür, was der Stimmung aber keinen Abbruch tut. Die Bedienung, die auch Extrawünsche be-



In Lübeck können Sie Ihren Fischhunger stillen

rücksichtig, ist freundlich und unaufdringlich. An manchen Tagen ist es ziemlich intim, an anderen brechend voll, da sich auch viele Einheimische für diesen kleinen Geheimtipp begeistern können. Deshalb würde ich immer reservieren. Mo-Sa 12–23 Uhr (Küchenschluss 22 Uhr). Huxstr. 63–65, ☎ 74088. €–€€

Koreanisch

🍃 **Onni 88**, man muss bereit sein, für die original koreanische Küche ein wenig mehr zu löhnen. Dann wird man sein Mahl mit Löffel oder Stäbchen beglückt verzehren – z. B. Bibim Bap, einen Mix aus mariniertem Gemüse, Ei, Reis, Fleisch und Apfel-Chili-Soße. Sogar koreanische Studierende der Musikhochschule kommen hierher! Sehr gut fand ich die hausgemachte Minz-Matcha-Limo. Auf einer Wandtapede „erkennt“ man die Schriftzeichen von „Liebe“, „Deutschland“, „Herbst“ und „großer Schwester“; der letztgenannte Begriff ist die Bedeutung des Lokalnemens. Sehr kompetente Bedienung, die einen gut berät! Wer erst einmal probieren will, kann die günstigen Mittagsgerichte testen (Di–Fr 12–14.30 Uhr) oder versucht es mit kleinen/großen „Mix-Tellern“. Zusätzliches Plus: vegan ist kein Fremdwort. Di–Sa 12–22 Uhr. Mühlenstr. 54, ☎ 48905105, onni-hl.de. €€–€€€

Chinesisch

Shanghai 16, Kwa-Se Yin, der Urvater des Familienunternehmens, eröffnete 1966 das

erste chinesische Restaurant in Lübeck. Auch heute noch kann man es bedenkenlos aufsuchen – und z. B. Tien Ban bestellen: Es werden Enten-, Lamm- oder Putengerichte, aber auch Meeresfrüchte auf einer gusseisernen Platte (Mongolische Platte) serviert. Auch an der professionell-freundlichen Bedienung gab es nichts auszusetzen; lediglich bei Extrawünschen für Kinder war man ein wenig unflexibel. Di–Fr 17.30–23 Uhr, Sa/So 13–23 Uhr. Koberg 6, ☎ 0176-32839123, shanghai-luebeck.de. €€–€€€

Indisch

Sadhu 92, auch wenn das Raahi, Lübecks „Fine Dine“-Inder, nur ca. 250 m entfernt ist, bevorzuge ich Sadhu. Dort isst man deutlich authentischer und günstiger. Das Essen ist köstlich, die Zutaten knackfrisch und der Service sehr zuvorkommend. Mein Lamm-Szabi war genau richtig scharf und so zart, dass man das Fleisch mit dem Löffel teilen konnte. Mo 11–22.30, Di–So 11–22.45 Uhr. Mühlenbrücke 17, ☎ 48908464, sadhu-lieferservice.de. €€

Thailändisch

Pad Thai 89, der Superspartipp, wenn es asiatische Küche sein soll. Zugegeben, von außen sieht es ein wenig billig aus, und wer gleich auf die Toilette geht, sieht sich in seinem Eindruck bestätigt ... Alle anderen sitzen im Minigasträum für höchstens 12 Personen und lassen sich das original thailändische Essen schmecken. Das Wichtigste: Die asiatischen

Klassiker sind richtig gut und das Preis-Leistungs-Verhältnis nicht leicht zu toppen. Besser reservieren, Speisen auch zum Mitnehmen! Mo–Sa 15–22 Uhr, ☎ 0176-53432521. €

Sushi

MeinTipp arsién 77, das wirklich gute Mijori hat erst zu nehmende Konkurrenz: Im Erdgeschoss des Parkhauses am Hüxterdamm 3 verzehrt man nämlich sehr besondere und geschmacklich noch bessere Sushi-Varianten. Doch, das geht! Manche sprechen sogar vom besten Sushi-Restaurant des Planeten ... Auch Atmosphäre und Freundlichkeit stimmen. Unbedingt reservieren, Speisen auch zum Mitnehmen! Di–Do und So 16–22.30 Uhr, Fr/Sa 16.30–23.30 Uhr. ☎ 39730320, arsién.de. €€

Mijori 67, die Einrichtung des kleinen Lokals wirkt zwar etwas bieder, doch der oberleckere Fisch in zahlreichen Variationen und die nette Besitzerin machen das wett. Neben den klassischen Varianten (Nigiri Sushi, Maki Sushi, von Lachs über Sepia bis hin zu Aal) gibt es die feinen Reisteile auch mit knusprig frittiertem Thunfisch und natürlich immer auch vegetarisch (Gurke, Avocado etc.). Und das alles zu akzeptablen Preisen, besonders wenn man die Mittagsangebote nutzt. Auch zum Mitnehmen! Di–So 12–14.30 und 18–22.30 Uhr. Moislinger Allee 2 B, ☎ 791627, sushi-bar-mijori.de. €–€€

Momiji 9, das Interieur würde man so vielleicht auch in Japan finden, das Essen auf jeden Fall. Die erste richtige Ramenbar in Lübeck punktet mit kleiner Karte, die es aber in sich hat. Denn egal ob man Ramen mit Shoyu-Brühe (auf Sojasoßenbasis), mit Miso-Brühe oder mit cremiger Schweineknochenbrühe namens Tonkotsu nimmt, es ist alles himmlisch. Mein Highlight ist das Special Volcano Chashu. Doch auch die frittierten Hähnchenstücke Tori Kaarage mit Yuzu-Mayo sind zum Dahinschmelzen. Di–So 13–22 Uhr An der Untertrave 36, ☎ 30474347, momiji-ramen.de. €–€€

Vietnamesisch

Thana Asia 56, Wer wirklich gut vietnamesisch essen möchte, kommt am Thana nicht vorbei. Der unscheinbare Laden in der Holstenstraße wird leicht übersehen. Dabei sind die Gerichte hier authentisch und die Preise voll okay. Probieren Sie unbedingt das Bún nem rán. Die Reisfadennudel-Bowl mit vietnamesischen Frühlingsrollen sind mein Favorit – neben dem vietnamesischen Kaffee natürlich.

Mo–So 11–22 Uhr, 29274160, Holstenstr. 18, thana-asia.eatbu.com. €–€€

Polnisch

Blechtrommel 30, polnische Küche in Lübeck? Warum nicht – zumal man sich in einem Sträßlein befindet, das mit einem weltweit bekannten Nobelpreisträger verbunden ist, der wiederum mit Danzig eng verbandelt war ... Die eher unscheinbare Gaststätte mit dem anspielungsreichen Namen liegt wenige Hundert Meter entfernt vom Günter-Grass-Haus (→ Tour 3, S. 62). Sicher, die Kreationen sind anderswo raffinierter und man braucht etwas Geduld, doch wo auf der Altstadtinsel bekommt man sonst noch für ca. 8 bis 10 € ein Abendessen (z. B. Bigos, Pierogi, Königsberger Klopse oder Kesselgulasch) mit einem derart guten Preis-Leistungs-Verhältnis? Di–So 17.30–23 Uhr. Glockengießerstr. 65, ☎ 14030840, restaurant-blechtrommel.de. €

Burger

MeinTipp Leo's Juice & Burger 85, in dem hippen Schlauchlokal in der Mühlenstraße mit seinem sanften Industrieflair gibt es die besten Burger in Lübeck und Umgebung (z. B. den Crunchy oder den Farmer Burger). Dazu kann man sehr gute und krosse (Süßkartoffel-)Pommes bestellen, die hausgemacht sind. In den letzten Jahren hat man die Auswahl der vegetarischen und veganen Burger noch einmal ausgeweitet, weshalb es jetzt auch Antipasti- oder Walnut-&-Cheese-Varianten gibt, auch Fritten aus Auberginen und Kichererbsen sind im Angebot. Als i-Tüpfelchen ist selbst der Toilettenbesuch ein kleines Erlebnis. Di–Sa 12–22 Uhr, So 13–21 Uhr. Mühlenstr. 49, ☎ 39774590, juiceandburger.de. €

Vegan, vegetarisch, bio

Nitsche 60, in der neuen In-Straße der Altstadt darf natürlich auch ein Bowl-Laden (der erste Lübecks) nicht fehlen. Mutigerweise hat ihn Inhaber Kristian Szymczak im Juli 2020 eröffnet, mitten in der Pandemie. Dass er sich bis heute hält und großer Beliebtheit erfreut, spricht unbedingt für das kleine Lokal mit seinen Außentischen. Man kann sich seine eigene vegetarische oder vegane Bowl für gerade mal 12,50 € zusammenstellen. Es gibt aber auch vorgeschlagene Varianten, die nicht wesentlich teurer sind. Oder man wählt eins der leckeren Sandwiches für 9 € aus. Wer Lust auf einen Mittagssnack hat, ist hier genau richtig. Mo–Sa

12–20.30 Uhr. Fleischhauerstr. 67, ☎ 39689880, nitsche-luebeck.de. €

☛ **Café Affenbrot 31**, wer vegetarisches Bioessen und fair gehandelten Kaffee mag, ist auch in dieser kleinen Oase gut aufgehoben. In den lichtdurchfluteten Innenräumen ist es gemütlich – und manch ein Tischgespräch dreht sich um Esoterisches wie „Krankheiten als Weg“. Egal, ob Sie Ihre Ohren verschließen, mitdiskutieren oder sich amüsieren: Man bekommt gutes und auch veganes Essen (u. a. ein Frühstück mit Hummus und Schokocreme oder glutenfreie Falafelbratlinge). Die Preise sind vollkommen okay, es gibt unter der Woche ein Mittagsangebot und kinderfreundlich ist das nette Café auch. Di–Fr 10–20 Uhr, Sa/So 9–20 Uhr. Kanalstr. 70, ☎ 72193, cafeaffenbrot.de. €

Kartoffelspeicher 69, Kartoffelfans wird an der Obertrave jeder Wunsch erfüllt. In dem herrschaftlichen Giebelhaus, in dem sich früher eine Apotheke befand, bekommt man jetzt die besten gebackenen Erdknollen der Stadt. Gefüllt werden sie mit knackfrischen Zutaten – wahlweise vegetarisch, mit Fleisch oder mit Fisch. Und das alles mit Blick auf die Salzspeicher. Im Sommer sitzt man draußen unter Bäumen, bei Regen drinnen im modern-gemütlichen Laden. So–Fr 12–19 Uhr, Sa 12–20 Uhr. An der Obertrave 6, kartoffelspeicher.cafelists.com. €

Mem ü Zin 86, hier treffen zu nahezu jeder Tageszeit die Fans der türkischen Küche aufeinander und schmelzen in Kebab und Co. Es wird authentisch gekocht und auch gebacken, das Baklava ist mehr als ein Gedicht. Im Sommer kann man draußen sitzen, auch wenn das durch den vorbeifließenden Verkehr nicht immer geräuscharm ist. Spaß macht es trotzdem. Mühlenstraße 27, Mo–So 9–0 Uhr. ☎ 0176/73833103, memuzin-luebeck.eatbu.com. €

Cafés/Eiscafé

→ Karte Umschlagklappe hinten

Kein Altstadtbesuch ohne den Besuch eines Cafés, wo man mindestens eine Marzipan-Nuss-Sahne-Torte verspeist. Wer nicht dem Klischee folgen mag, findet auch andere Leckereien und Snacks.

Café Niederegger/Arkadencafé 55, der Klassiker! Wer nach Lübeck kommt, geht ins Niederegger. Besonders schön ist es im ersten Stock, der direkt zum Marzipanmuseum führt (→ Tour 5, S. 108). Vom Erdgeschoss rate ich ab, da man gleich neben den Verkaufsflächen sitzt. Große Tortenauswahl, u. a. die populäre Marzipan-Nuss-Sahne-Torte, an der fast kein Urlauber vorbeikommt. „Lübecks heimliches Wahrzeichen“, wie sich das über 200-jährige

Hauptsache, frisch: kleines Kräuterbeet in einem der Höfe



Unternehmen nicht zu Unrecht bezeichnet, bietet auch Kaffee, Kakao und Tee mit Marzipanaroma sowie ein Marzipaneis. Am besten hat es mir allerdings im dazugehörigen Arkadencafé gegenüber gefallen, wo man auf rot-weißen Stühlen auch Snacks bekommt. Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 9–18 Uhr, So 10–18 Uhr. Das Arkadencafé hat erweiterte Öffnungszeiten während des Weihnachtsmarkts und zur Hochsaison! Breite Str. 89, ☎ 5301126, niederegger.de.

Cole Street 26, die lässige Alternative für die Latte-macchiato-Generation! Der Laden neben dem Stadttheater sieht sich auch als Bar, Galerie und funktional eingerichtetes Wohnzimmer. Großstädtische Hip-Atmosphäre, in der sich (Lebens-)Künstler aller Couleur treffen (Philosophen, Videoslammer, Schauspieler, Musiker und alle, die sich dafür halten). Außerdem Ausstellungen und Partys. Leider hat die legendäre Faema E61 den Geist aufgegeben, doch die neue Espressomaschine desselben italienischen Fabrikanten liefert nach wie vor einen der besten Latte macchiato der Altstadt! Mi–So ab 14 Uhr bis spät in die Nacht geöffnet. Beckergrube 18, ☎ 4877657.

MeinTipp Fräulein Brömse 7, das Fräulein Brömse ist ein bemerkenswertes (Museums-)Café, das zum Komplex des Hansemuseums gehört und im historischen Beichthaus untergekommen ist. Ein Besuch lohnt sich schon allein wegen des alten Geschirrs, das einem hier gereicht wird, doch auch wegen der angenehmen Räumlichkeiten (lediglich die Stühle im ersten Raum nach dem Eingang sind etwas gewöhnungsbedürftig ...). Das Beste aber sind die hauseigene Konditorei und ihre sehr guten Kreationen, die von Rhabarber-Baiser bis Zitronen-Sahne reichen, von Blaubeer-Pfeffer-Schnitten bis Lemon Curd. Auch die hausgemachten Limonaden schmecken. Das kleine, sehr feine

Café kann ohne Ticket betreten werden. Mo, Mi, Do 10–18 Uhr, Fr–So 9.30–18 Uhr. Kleine Burgstraße/Hinter der Burg, ☎ 01575-0775308, cafe-fraeuleinbroemse.de.

Marae 14, das übergeordnete Thema ist Neuseeland: „Marae“ ist das Versammlungshaus der Maori, und die verschlungenen Ornamente auf den Stühlen erinnern an deren Tattoos. Im zeitgeistigen, aber ebenso wohlfühlend eingerichteten Café eines jungen Paares mit zwei Jungs (die gelegentlich durchs Café flitzen) sitzt man an ausrangierten Singer-Nähmaschinen und süßt seine Kaffeekreationen mit Bio-Rübenzucker aus Deutschland. Alles ist hier vegan, auch das Mittagsgeschäft während der Woche, und bisweilen sogar glutenfrei. Die geschmackvoll zubereiteten Rohkostkuchen werden von der Inhaberin selbst gebacken und sind mit Datteln „gezuckert“, der Käsekuchen besteht u. a. aus eingeweichten Cashews. Dazu kann z. B. ein heißer Hafer-Drink mit Muskat und Kokossahne bestellt werden. Viele begeisterte Besucher strömten während meines Besuchs herein – trotz der eher randseitigen Lage in der Engelsgrube 59. Di–Fr 12–20 Uhr, Sa 10–20 Uhr. ☎ 98950782 od. ☎ 0176-96806629, marae.de.

MeinTipp Grenadine 80, in Sachen Frühstück die Nummer eins auf dem Altstadthügel. Warum das so ist? Weil die Brötchen hausgemacht sind und das mediterran inspirierte Büfett mit leckeren Antipasti, Möhrensalat mit Sesam, appetitlichen Pastetchen, Reisweinblättern und Puddingschälchen punktet. Sicher, das Ambiente hat ein bisschen was von einer Hotellobby, doch das All-inclusive-Morgenmahl (Mi–Sa 9–12 Uhr, So bis 14 Uhr) zu 16,50 € (So/Fei 19,50 €) ist seinen Preis wert. Unbedingt reservieren! Wahnstr. 40, ☎ 3072950, grenadine-hl.de.


Cafébar 75, wer Shabby-Chic und Vintage mag, wird sich hier wohlfühlen. Dabei liegt das Ecklokal mit seinen niedlichen Außentischen auch noch in einer der Hauptschlagadern der Altstadt. Die wirklich guten Kaffeevarianten und Sandwiches bekommt man mit Milchkännchen in Blümchenmustern und originalen Zuckerdosens von einst serviert – und selbst das türkisfarbene Diamant-Fahrrad der Chefin wirkt stilvoll vor dem Tresen ... Abends stehen Cocktails auf der Karte, z. B. „Grape me“ aus Gin mit Vanille und Grapefruit-Limo oder „Drunken Mango“ mit Rum und Kirschkör. Selbst Singer-Songwriter-Auftritte finden hier manchmal statt; zu allem passt die Unisex-Toilette. Mo–Sa ab 9 Uhr. Huxstr. 94, ☎ 70782300, cafebar-hl.de.



Gemütliche und grüne Oase am Altstadtrand

Uter Konditoreibar 66, mehr als ein Geheimtipp ist das kleine Café von Aurèle Uter. In der kleinen Location genau gegenüber vom Soulmade bekommt man den innovativsten und besten Kuchen der Stadt. Das sagen zumindest die Uter-Fans. Seine Lemoncurd-Törtchen sind ein Gedicht. Und bei der Entstehung der Köstlichkeiten kann man sogar zugucken, denn die „gläserne Backstube“ lädt förmlich dazu ein. Das Frühstück ist ebenfalls nicht zu verachten. Von hausgemachtem Brot und selbst gemachten Aufstrichen bis zum Egg Benedict reicht die Palette. Man sollte allerdings einen Tisch reservieren, es wird schnell voll. Tägl. 9–18 Uhr, Fleischhauerstr. 62, ☎ 101514/3364369, uter.cafe.

Konvent 83, der schönste Frühstücksplatz, den das Viertel zu bieten hat. Hier sitzt man im göttlichen Schatten der Aegidienkirche und genießt nicht nur hervorragenden Kaffee, der selbst geröstet ist, sondern auch die leckersten Stullen der Stadt. Kein Wunder, hier wird noch selbst gebacken. Di–Sa 9.30–19 Uhr, So 9.30–18 Uhr. St. Annen-Str. 1, ☎ 30808300, konvent-luebeck.de.

 **Elvis Eiscafé 54**, die historisch erste Eisdiele der „Insel“ ist seit 2023 unter neuem Namen und Führung. Elvis Bogicevic und sein Team verkaufen dort nun ihr leckeres Eis. Dass Elvis und sein Bruder Drazen das Eismachen wirklich beherrschen, haben die beiden 2017 unter Beweis gestellt. Da gewannen sie bei der Europameisterschaft der Eismacher in Florenz den Publikumspreis für das beste Eis. Mo–Sa 9–18 Uhr, So 12–18 Uhr. Königstr. 64, ☎ 703 1828, elvis-eishandwerk.de.

MeinTipp Soulmade 57, die definitiv beste und ungewöhnlichste Eisdiele der Altstadt! Unter einem herrlichen Vintage-Kronleuchter und abblätterndem Stuck gibt es so spannende Sorten wie Caramel Beurre salé, gerösteter Sesam mit Honig, Zitrone-Basilikum oder belgische Schokolade. Dass dabei auch für Veganer und Allergiker gesorgt wird, versteht sich von selbst. Lediglich in der Hochsaison und an Wochenenden kann die eisige Sehnsucht bereits gegen 17 Uhr in eine frustrierende Erkenntnis umschlagen: Die Bestseller sind ausverkauft. Von Ostern bis Mitte Okt. Mo–Sa 12–19 Uhr, So 11–19 Uhr. Das angeschlossene Café mit erweiterten Öffnungszeiten bietet im Winter handgemachte kleine Croissants („Cornetti“) und (Soft-)Eis an. Fleischhauerstr. 61, ☎ 0174-3060849.

Home Tea Jia 52, hier gibt es Bubble Tea, jene taiwanische Tee-Spezialität mit den teil-



Soulmade, die Eisdiele, die manchmal um 17 Uhr leer gekauft ist

weise sehr süß-aromatischen Sirup-Bubbles, die man entweder im Mund zerplatzen lässt oder zerkauen kann. Es gibt Schwarz- und Grüntee-Varianten, Eistees, Latte-Getränke mit Tapioka oder Taro und immer die darin enthaltenen kleinen Bläschen, die z. B. nach Blaubeere oder Litschi schmecken. Wer mag, kann sich für kleinstes Geld zusätzlich taiwanische Kekse gönnen. Mo–Do 11–19 Uhr, Fr/Sa 11–20 Uhr, So 12–18 Uhr. Fleischhauerstr. 24.

Cycle Roasters 50, saßen die beiden Macher von Cycle Roasters früher noch in der eher stiefmütterlich gehandelten Wahnstraße, kann man den ausgezeichneten Kaffee jetzt in dem kleinen Café in der Fleischhauerstraße genießen. Und in ihrer Kaffeerösterei, die auf dem Gelände der Kulturwerft Gollan liegt, bieten sie Baristakurse für jedermann an. Mo–Sa 10–18 Uhr. Fleischhauerstr. 44, cycleroasters.com.

Bäckereien

Wer es ökologisch-biologisch mag, kann im sympathischen **Freibackhaus** zuschlagen (Glockengießerstr. 42, Mo–Fr 7–18 Uhr, Sa 7–13 Uhr). Zur Historie des Gebäudes → Tour 3, S. 61. Bereits mehrfach zeichnete der „Der Feinschmecker“ die uralte Backstube als eine der 500 besten Bäckereien zwischen der Nordsee und den Alpen aus.

Eher konventionell, dafür nahezu überall ist die stadtbekannteste **Stadtbäckerei Junge**. Vier Filialen existieren allein in der Altstadt, von denen die meisten auch sonntags geöffnet haben. So findet man Junge am Kohlmarkt 10–12, in der Huxstr. 71, in der Königstr. 43 oder der Breiten Str. 7; auch im Hauptbahnhof und am ZOB gibt es eine Zweigstelle.