SCHLESWIG-HOLSTEIN

Mehr als Marzipan

Holstentor, Buddenbrookhaus, Café Niederegger? Schön und gut, aber das steht auch in jedem Reiseführer. Wir zeigen die weniger bekannten Seiten von Lübeck

Von Kerstin Herrnkind; Fotos: Patrick Ohligschläger

Die Stadt hinter dem Wahrzeichen: Rechts neben dem Holstentor liegen die Salzspeicher, in denen der Gruselfilm „Nosferatu“ gedreht wurde. Heute kauft man hier Klamotten

Kulinarik und Kunst: Sandra Sikorski, Chefin vom „Vai“ (l.). Peter Fischer (M.) von „Defacto Art“ versorgt Schaufensterpuppen mit Masken. Theatergründerin Sigrid Dettlof vom „Combinale“ (u.)

Wer in Lübeck dort übernachten will, wo schon Zar Peter der Große von Russland Rast gemacht hat, muss ins Industriegebiet. Eine unwirtliche Gegend. Werkshallen, Bahnschienen. Lastwagen rauschen über die Einsiedelstraße. Mittendrin steht ein kleines Rokoko-Schloss. Das „Lübecker Krönchen“ ist mehr als 260 Jahre alt. Und gilt als ein Geheimtipp unter den Hotels.

Hieronymus Küsel baute das Schloss 1754 am Hang der Trave auf historischem Grund: Knapp 40 Jahre zuvor war der Zar an dieser Stelle eingekehrt. Küsel war reich, aber nicht adelig. Er wollte einen Titel, lud Aristokraten ins Schloss. Die „große Landgräfin“, wie Goethe Caroline von Hessen-Darmstadt in „Dichtung und Wahrheit“ nannte, stieg auf dem Weg nach St. Petersburg zu Kaiserin Katharina II. bei Hieronymus Küsel ab. Rauschende Feste wurden hier gefeiert.

„Man kriegt eine Gänsehaut, wenn man sich vorstellt, was unter diesem Dach alles passiert ist“, sagt Annett Stelloh-Ganswindt. Seit fast fünf Jahren wohnt sie mit Mann und Sohn im Schloss. Spukt es hier? Die Schlossherrin lacht, führt den Gast in den Seitenflügel, deutet auf ein Schild vor einer Treppe: „Pssst … Schlossgespenst schläft“. Unten schlummert das Gespenst im Puppenbett. In weißem Hemd und mit blauem Mundschutz.

„Wir können nicht ohne Gäste. Sie bringen uns die Welt ins Haus“, sagt Annett Stelloh-Ganswindt. Bevor sie und ihr Mann das Schloss kauften, führten sie ein Tagungshotel. Jedes der Zimmer ein Kleinod. Im „Königreich“ fließt Wasser aus dem Schnabel eines goldenen Schwans. In jeder Ecke findet sich ein Schatz, ein alter Stuhl, eine wertvolle Uhr. Hieronymus Küsel hätte das sicher gefallen. Er verlor das Schloss, zwanzig Jahre nachdem er es gebaut hatte. Sein Geld hatte er verprasst, ohne geadelt zu werden. Küsel starb 1793 auf dem Herrensitz eines Freundes. Als Gast.

Heute gehört Lübeck zu den „1000 Places to See Before You Die“, schreibt die amerikanische Bestsellerautorin Patricia Schultz in ihrem gleichnamigen Buch. Rund 50 000 Touristen zieht es täglich in die Hansestadt, wenn nicht gerade Lockdown ist. Mehr als 2000 Reiseführer listet Amazon. In vielen stehen die immer gleichen Tipps: Holstentor, Café Niederegger, Rathaus, Dom, Buddenbrooks, Willy-Brandt-Haus, nach Travemünde an den Strand, zum Essen in die Schiffergesellschaft.

Doch es gibt ein anderes, unbekannteres Lübeck. Und das wollen wir auf einem Spaziergang erkunden.

Kunst in der Tankstelle

Bildhauer Peter Fischer steht in seiner Werkstatt, schmiedet aus Eisenblech den „Roggenbuk“. Dieser Meertroll lauerte in Travemünde im Wasser, so erzählt es die Sage. „Er langt sich die Fischer von Boot und Bord.“ Bis Ritter Sankt Jörg ihm das Handwerk legte. Roggenbuks Kopf ist fertig, eine Kreuzung aus Fisch und Drache.

Peter Fischer ist Vorsitzender des Kunstvereins „Defacto Art“. Aus einer leer stehenden Tankstelle, am Ufer der Trave neben dem Holstentor, hat er mit anderen Künstlern einen Platz für Kultur geschaffen. In den alten Garagen sind nun Ateliers. In der Halle, wo früher Autos repariert wurden, werden heute Bilder ausgestellt, treten Musiker auf. Oder es gibt „Kunst gegen Bares“. Dann darf jeder auf die Bühne. Musiker, die noch nie vor Publikum gespielt haben. Comedians, die erst mal testen wollen, ob die Zuschauer lachen. Jeder Künstler kriegt ein Sparschwein, in das die Zuschauer Geld stecken. Sieger ist, wer das meiste Geld sammelt.

Fischers Roggenbuk soll im Garten der Kunsttankstelle stehen, direkt am Wasser. „Damit er seine alte Heimat im Blick hat.“ Auf die Idee, den Roggenbuk zu schweißen, brachte ihn der Roman „Stadt aus Rauch“ von Svealena Kutschke. Eine Familien-

saga aus Lübeck, vom Kaiserreich bis zum wiedervereinigten Deutschland. Das Gegenstück zu Thomas Manns „Buddenbrooks“, weil es nicht von reichen Kaufleuten, sondern von armen Schluckern und verlorenen Frauen erzählt. Vom Teufel. Und vom Roggenbuk. Spannend und großartig. Fischer hat einen Lübecker Komponisten gebeten, eine Ode an den Roggenbuk zu schreiben. Die Autorin will er einladen. Wenn Corona überstanden ist, kracht es „in der Tanke“ wieder. Das ist mal klar.

Vom „Gault & Millau“ geadelt

Doch weiter, der Magen knurrt. Wie viele Restaurants es in Lübeck gibt, wissen wohl nur Gaststättenverband und Finanzamt. Es müssen Hunderte sein. Das „Vai“ in der Hüxstraße war bis vor Kurzem ein Geheimtipp. Doch nun haben es die strengen Tester des renommierten Restaurantführers „Gault & Millau“ entdeckt und geadelt. Es gehört jetzt offiziell zu den besten Restaurants Deutschlands.

Chef Dirk Sikorski freut sich zwar, bleibt aber cool. „Wir kochen nicht für Magazine. Wir kochen für unsere Gäste.“ Er steht selbst am Herd. Seine Frau Sandra serviert und schmeißt den Laden. Zehn Mitarbeiter hat das Ehepaar, unter ihnen vier Köche und zwei Koch-Azubis. „Wir brauchen so viele Leute, weil wir alles frisch zubereiten. Hier ist noch nicht eine Kugel Eis über den Tresen gegangen, die nicht selbst gemacht war“, sagt Dirk Sikorski. Es sind die letzten Tage vor dem Lockdown. Ein Koch schwenkt Pasta mit Venusmuscheln in der Pfanne. Öl zischt. Es riecht nach Fisch und Kräutern. Auf der Karte steht auch Ausgefalleneres, wie Rochenfilet mit Kapernbutter oder Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Roséchampignons.

Doch im „Vai“ kann man nicht nur ausgezeichnet essen, ohne rot zu werden, wenn der Kellner die Rechnung bringt. Auch 250 Weine hat Sandra Sikorski für ihre Gäste ausgesucht. Gegenüber vom Weinregal hängen gerahmte Porträts wie Familienfotos. Manchmal raten die Gäste, welche Promis das wohl sein könnten. Es sind Mitarbeiter, ehemalige Köche und Kellner. Die Fotos sind eine Hommage an die Belegschaft, ohne die hier nichts geht.

Die Hüxstraße, in der das „Vai“ liegt, ist die Einkaufsstraße in Lübeck mit vielen originellen Läden. Doch es lohnt sich, vom Weg abzukommen. Bei einem Besuch in dieser Stadt, die Geschichte atmet, verschlägt es Touristen meist nur in eine Drogerie, wenn sie Zahnpasta vergessen haben. Aber: Drogerie August Grabner in der Pfaffenstraße ist Kult. Der kleine Laden, 1872 eröffnet, steckt bis unter die Decke voll mit Produkten, die kaum noch zu finden sind, weil die großen Ketten sie aussortiert haben. Dazu Wehmütiges aus Kindertagen, wie Blechfrösche und Oblaten.

Und noch ein kurioser Laden: „Leinen & Lavendel“ für Wäscheantiquitäten in der Wahmstraße. In Regalen stapeln sich Omas Servietten, Bettwäsche, Tischtücher, Handtücher, Unterröcke. Unverwüstliche Qualität. Eine Absage an die Wegwerfgesellschaft. Es riecht nach Seife und frischer Wäsche. Inhaberin Bettina Elter hält ein Gerstenkornhandtuch hoch. „Es gibt nichts Besseres für die Sauna, weil es perfekt aufsaugt“, sagt sie. „Deshalb kommen sogar Männer in einen Seifenladen.“ ➤

Von Wasser umgeben: Trave (o.) und Wakenitz treffen sich in der Hansestadt, die berühmt ist für ihr Marzipan, etwa das von der Firma Mest (u.). Der kuriose Laden „Leinen & Lavendel“ in der Wahmstraße ist eine Absage an die Wegwerfgesellschaft (l.). Und im „Lübecker Krönchen“ freut sich Schlossherrin Annett Stelloh-Ganswindt (ganz unten) darauf, dass ihr die Gäste „die Welt ins Haus bringen“ – nach dem Lockdown

Tanja Ebrecht (o.) kocht Bonbons unter dem Sündenfall: Direkt unter der Decke der „Lübecker BonbonManufaktur" ist eine mehr als 700 Jahre alte Wandmalerei der Schöpfungsgeschichte zu sehen

Aber Lübeck ist ja weniger für Artikel des täglichen Lebens berühmt als für sein Marzipan. Daran führt in dieser Stadt kein Weg vorbei. Gleich hinter dem Holstentor schuf Bäckermeister Leu in seinem Speicher das größte Marzipanschwein der Welt. Schräg gegenüber vom Rathaus, im Café Niederegger, gibt es die beste Marzipantorte. Wer sich jedoch rechts hält und in die Mühlenstraße geht, findet einen unscheinbaren Laden, von dem Einheimische behaupten, hier gebe es das beste Marzipan: Mest. Das schmeckt irgendwie saftiger. Ein Geheimrezept, vermutlich.

Die Firmengeschichte, die Stephan Mest erzählt, klingt nach amerikanischem Traum. Er war Hörgeräteakustiker. Seine Frau Sabine, Hals-Nasen-Ohren-Ärztin, wollte „mal was anderes ausprobieren". Wenn ihr Vater Lothar, ein Konditor, Marzipan herstellte, „roch es gut und war lecker", erzählt Mest. Also produzierte Tochter Sabine im heimischen Keller Marzipan. Und verkaufte. Und verkaufte. Und verkaufte immer mehr. So viel, dass irgendwann auch ihr Mann seinen Job aufgab.

Inzwischen helfen die Söhne. Die Firma hat 18 Festangestellte. Das Geheimrezept? „Es gibt keins", sagt Stephan Mest. Marzipanrohmasse habe nur drei Zutaten: Mandeln, Zucker, Wasser. Um Marzipan haltbarer zu machen, mischen einige Hersteller Alkohol mit rein. Die Supermärkte verlangen neun Monate Haltbarkeit. „Wir verarbeiten die Rohmasse ohne Zusätze." Deshalb ist Mest-Marzipan „fruchtiger". „Die Saftigkeit ist das Wasser. Es ist auch kein Quell- oder Heilwasser, es ist Wasser", sagt Stephan Mest. „Es ist trivial langweilig."

Weil sein Marzipan nur drei Monate haltbar ist, liegt es nicht im Supermarktregal, sondern ist nur in 350 Feinkostläden in ganz Deutschland zu haben. Und über den Onlineshop. Oder eben in Lübeck.

Wer kein Marzipan mag, dem sei die „Lübecker Bonbon-Manufaktur" in der Königsstraße empfohlen. Es duftet nach Erdbeeren mitten im Winter. Am liebsten möchte man den Finger in die Bonbonmasse tauchen wie in einen Kuchenteig, um zu naschen. Doch sie ist heiß. 160 Grad.

Tanja Ebrecht rührt das Erdbeer-Aroma in die Zuckermasse. „Ich koche meine Bonbons unter dem Sündenfall", sagt sie. Über ihr, unter der Decke, sieht man Reste der Schöpfungsgeschichte. Gottvater mit Nimbus, Adam und Eva. Es ist die älteste Wandmalerei, die in einem Lübecker Bürgerhaus bisher entdeckt wurde. Über 700 Jahre alt. Deshalb taugt die Manufaktur nicht nur, um handgemachte Bonbons zu kaufen. Sie ist auch ein winziges Museum.

Lieber ungewöhnlich

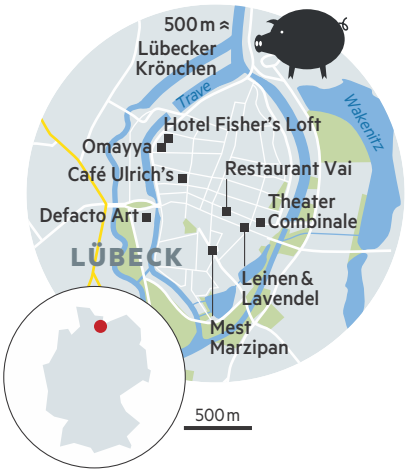
Und wohin am Abend? Lübeck ist berühmt für seine Musikhalle. Hier der Tipp für ein abseitigeres Abendprogramm: Theater. In einem Hinterhof, am Ende der Hüxstraße. Nur ein kleines Schild weist den Weg ins „Theater Combinale".

„Unbefleckte Empfängnis. Hätte sie sich nicht was Besseres einfallen lassen können?", lässt Schauspielerin Rebecca Indermaur die Handpuppe Josef sagen. Indermaur übt mit Theatergründerin Sigrid Dettlof im Foyer für ein etwas anderes Krippenspiel. „Hier werden Stücke aufgeführt, die nirgendwo in Deutschland zu sehen sind", sagt Sigrid Dettlof. Weil die Theaterleute nicht nur fremde Stücke spielen, sondern auch selbst schreiben. Auch dass die Schauspieler nach der Vorstellung ins Foyer kommen, um mit den Zuschauern zu quatschen, gehört zum guten Ton.

Bleibt eine Frage zum Schluss. Wenn Lübeck wirklich zu den 1000 Zielen gehört, die man im Leben gesehen haben muss, was macht den Reiz aus? Die Lübecker „Band ohne Bass", die gerade ein neues Album rausgebracht hat, bringt es so auf den Punkt: „Oh, Lübeck – du würdest gerne Weltstadt sein. Oh, Lübeck – doch dafür bist du 'n bisschen klein. Oh, Lübeck – ums Herz wird's jedem Kenner warm: Du hast genau die richt'ge Größe, bewahr' deinen Charme."

Tipps

Hotels, Lokale, Sehenswertes für die Zeit nach Corona



Übernachten

Lübecker Krönchen: DZ/F ab 136 Euro, Tel. 0451/30 43 60 65, www.luebecker-kroenchen.de

Hotel Lindenhof: Die Unterkunft ist einfach, aber günstig und sehr zentral. DZ ab 83 Euro, Lindenstraße 1 a, Tel. 0451/87 21 00, www.hotel-lindenhof-luebeck.de

Fisher's Loft: In einem alten Rokokospeicher im Seefahrerviertel ist dieses wirklich schöne Hotel untergebracht. DZ ab 150 Euro, Tel. 0451/40 08 25 58, Fischergrube 83, www.fishersloft-hotel.de

Historisches Balkenhäuschen: Bis zu vier Personen können in dem denkmalgeschützten Bau wohnen. Ab 57 Euro pro Tag, An der Mauer 154, Tel. 451/69 39 25 71, www.historisch-wohnen-in-luebeck.de

Essen und trinken

Omayya: Schon an der Einrichtung des guten syrischen Restaurants kann man sich nicht sattsehen. Beckergrube 88, Tel. 0451/30 80 60 47, www.omayya-luebeck.eatbu.com

Restaurant Vai: Hüxstraße 42. Tel. 0451/400 80 83, www.restaurant-vai.de

Neue Rösterei: Mit etwas Glück kann man dem Röstmeister zuschauen. Wahmstraße 43, Tel. 0451/777 73, www.neue-roesterei-luebeck.de

Café Ulrich's: Hier arbeiten Menschen mit Behinderungen, die man unterstützt. Schüsselbuden 6–8, Tel. 0451/400 26 07 07, www.vorwerker-diakonie.de

If: Lübecks urigste Kneipe mit urigstem Wirt. Engelsgrube 41, Tel. 0451/70 46 81

Erleben

Mest Lübecker Marzipan: Mühlenstraße 39, www.mest.de

Defacto Art: Wallstraße 3–5, www.defacto-art.de

Theater Combinale: Hüxstaße 115, www. combinale.de

Barkassenfahrt: Lübeck vom Wasser aus? Ein Muss! An der Obertrave 14, www.luebecker-barkassenfahrt.de