

Fleischerei Lohff
Catering - tägl. Mittagstisch
Tel. 0 45 02 / 23 03 + 26 34
www.lohff.de

Zimmerei
Stephan Kanow
Tel. 0 45 02 / 77 06 39

Maurermeister
Frank Zingler
Tel. 0 45 02 / 84 48 01
www.frankzingler.de

Malermester
Marvin Biesterfeldt
Tel.: 04502/7889827
www.malermester-biesterfeldt.de

Glaserei Schulze
Thorsten Weigel
Tel. 0 45 02 / 24 74
www.glaserei-schulze.de

David Gebäudedienste
Travemünde
Tel. 01 71 / 5 17 91 15
www.david-gebuededienste.de

FB datentechnik GmbH
Frank Barthel
Tel. 0 45 02 / 31 11
www.fb-it.de

Grafik Kontor Lübeck
Design- und Werbeagentur
Tel. 0 45 02 / 88 07 13
www.grafikkontorluebeck.de

Heizung + Sanitär
Meyer Ivendorf
Tel. 0 45 02 / 88 0 87 77
www.stasch-haustechnik.de

Malereibetrieb
Jonas Gatzke e.K.
Tel.: 0 45 02 / 8 88 75 03
www.malereibetrieb-gatzke.de

Elektroinstallation
Elektro Stasch
Tel. 0 45 02 / 88 0 87-0
www.stasch-haustechnik.de

Raumausstattung
Torsten Schewe
Tel. 0 45 02 / 30 79 07
www.polsterei-schewe.de

Elektro Stürholdt
Tel. 0 45 02 / 49 03
www.elektro-stuerholdt.de

Kuschinsky
Sanitär + Heizung GmbH
Tel. 0 45 02 / 51 27
www.kuschinsky-gmbh.de

Möbeltischlerei
Hans Baras
Tel. 0 45 02 / 99 79 81
www.baras.de

Küstenkälte
Lars Koslowski
Tel.: 0171/6424485
www.kuestenkaelte.de

Ein ereignisreiches Jahr geht zu Ende

Weihnachtsgrüße der Travemünder Dienstleistungs- und Handwerkergemeinschaft.

TRAVEMÜNDE. Die Mitglieder der Travemünder Dienstleistungs- und Handwerkergemeinschaft (TDHG) mit ihrem Vorsitzenden Stephan Kanow schauen auf ein ereignisreiches Jahr zurück. Bei vielen Veranstaltungen in Travemünde konnten die Mitglieder dabei sein und haben auch selbst Veranstaltungen für Travemünde durchgeführt.

Das Veranstaltungsjahr begann im März. Die Mitglieder beteiligten sich am 11. März an der Aktion „Sauberes Schleswig-Holstein“ beim Frühjahrspatz in Travemünde. Anschließend lud die TDHG die Teilnehmer zu einer Grillwurst beim Haus der Jugend ein. Zu Ostern findet traditionell Ostermünde in Travemünde statt. Auch in diesem Jahr beteiligte sich die TDHG mit einem von ihr gestalteten Ei an der Ostereiparade.

Ein fester Termin im Veranstaltungskalender ist der 1. Mai. Traditionell stellen die TDHG-Mitglieder den Maibaum auf dem alten Marktplatz vor der St. Lorenzkirche auf. Unterstützung bekommen sie dabei von der Freiwilligen Feuerwehr Travemünde und dem Haus der Jugend.

Der Beach-Handball-Cup am Kurstrand in Travemünde hat sich zu einer Institution entwickelt. Seit über 20 Jahren findet dieses



Auf dem Schiff Ahoi Weihnachtsmarkt haben die Mitglieder der TDHG, hier Stefanie und Stephan Kanow, wieder Glühwein, Früchtepunsch und Schmalzbrote für den guten Zweck verkauft. Foto: A. Höttsch

Turnier statt, das vom Handball Förderverein Travemünde organisiert wird. In diesem Jahr waren über 120 Teams dabei und spielten unter anderem die German Open aus. Für dieses erfolgreiche

Turnier hat die TDHG wieder die Pokale gesponsert.

Im September konnte die TDHG dann „ihr“ Fest feiern, das Travemünder Handwerkerfest auf dem Fährvorplatz. Die Trave-

münder und viele Gäste besuchten das Fest, das sich nach dem Umzug vom Marktplatz auf den Fährvorplatz gut entwickelt hat.

Ebenfalls fester Bestandteil des Terminkalenders ist der Schiff

Ahoi Weihnachtsmarkt im und am Kreuzfahrtterminal. An einem eigenen Stand haben die TDHG-Mitglieder wieder ihren Punsch und Schmalzbrote verkauft. Zum Jahresausklang treffen sich die Mitglieder traditionell zum Bowlen und gemütlichen Beisammensein.

Die Erlöse bei den Veranstaltungen nutzt die TDHG, um damit Vereine und Institutionen in Travemünde zu unterstützen. So konnte sich die offene Ganztagschule am Tag der Kinderbetreuung einen Scheck über 2000 Euro. Die Volleyballabteilung des TSV wurde mit einem Zuschuss für neue Trikots unterstützt. Und im November bekam das Haus der Jugend Travemünde zwei neue Wärmebehälter für Speisen, da ihre alten Wärmebehälter in den Ruhestand mussten.

Für das kommende Jahr ist der Vorstand bereits in die Planungen für die Veranstaltungen eingestiegen. Feste Termine sind wie immer Ostermünde und das Maibaumaufstellen. Neben alt bekannten Veranstaltungen sind auch neue Projekte in Planung.

Die Travemünder Dienstleistungs- und Handwerkergemeinschaft wünscht allen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in das neue Jahr. **HÖ**

So klappt es mit der genussvollen Bescherung

Ofenfertige Weihnachtsköstlichkeiten von der Fleischerei Lohff.

TRAVEMÜNDE. In der Adventszeit kehrt in den meisten Haushalten Ruhe und Besinnlichkeit ein. Doch diese verfliegt schnell beim Gedanken an die Vorbereitungen für das Weihnachtsfest. Die Suche nach Geschenken und die Sorge um den perfekten Braten setzen viele unter Druck. Dabei ist nicht das Essen an sich, sondern das gemütliche Beisammensein beim Weihnachtsessen für viele Familien das Wichtigste. Wer sich dennoch nicht mit Kartoffelsalat und Würstchen begnügen möchte, kann auf die ofenfertigen Weihnachtsangebote der Travemünder Fleischerei Lohff zurückgreifen. Das spart nicht nur Zeit und Nerven, sondern bringt auch Abwechslung auf den Tisch.

VORBESTELLUNGEN BIS 18. DEZEMBER MÖGLICH

Die weihnachtlichen Spezialitäten wie Hirschkalbsbraten, gefüllte Ente und Travemünder Weihnachtsschinken können die

Kundinnen und Kunden bis zum 18. Dezember persönlich Am Dreilingsberg vorbestellen und entweder am 22. Dezember von 9 bis 17 Uhr oder am 23. Dezember von 8 bis 14 Uhr in der Produktion (Eingang Kurgartenstraße 28) abholen. Die Angebote sind vielfältig und versprechen genussreiche Feiertage.

Einem besinnlichen Abend im Kreise der Lieben steht dann nichts mehr im Wege – zumindest, wenn die Geschenke schon besorgt sind. Und auch wer noch Weihnachtsgeschenke sucht, kann bei Lohff fündig werden: „Im Laden und im Onlineshop gibt es Gutscheine für unsere Steak-, Bratwurst- und Wildworkshops – ein ideales Weihnachtsgeschenk für Fleischliebhaber und Genießer“, empfiehlt Fleischermeister Martin Lohff.

Ob zu Weihnachten, Ostern oder in der Grillsaison: Die Fleischerei Lohff setzt seit jeher auf bestes Fleisch von Bauern aus der Region und echte Handwerkskunst. „Gute Haltungsbedin-

gungen, regionales Futter und kurze Transportwege sind nicht nur für das Wohl der Tiere wichtig, sondern wirken sich auch auf die Fleischqualität aus“, so Martin Lohff. Die Gänse für den Weihnachtsbraten kommen von einem Züchter aus Oldenburg, der nur wenige ausgewählte Geschäfte beliefert. Der Travemünder Traditionsbetrieb ist einer davon. „Unser Handwerk ist unsere Leidenschaft – bei jedem Schinken, bei jeder Wurst ist uns wichtig, dass die Qualität stimmt und das Endprodukt einfach gut schmeckt“, versichert Christian Lohff.

■ Fleischerei Lohff GmbH, Am Dreilingsberg 2 23570 Travemünde

Telefon 04502/2634 Kurgartenstraße 28 23570 Travemünde Telefon 04502/88 09 77

Internet: www.lohff.de Mail: catering@lohff.de



Martin Lohff wünscht genussvolle Weihnachten mit den ofenfertigen Köstlichkeiten aus der Fleischerei Lohff. Foto: Hofmann/Witzke

Frank Zingler
Maurermeister

- Reparatur
- Umbau • Anbau
- Sanierung
- Fliesenarbeiten
- Schimmelbekämpfung

Am Dreilingsberg 9
23570 Lübeck
Tel. 0 45 02 / 844 801
Fax 0 45 02 / 844 823
E-Mail: info@frankzingler.de

LOHFF'S Fachgeschäft für regionale Spezialitäten
Ihre Fleischerei seit 1873

Frischer Hirschkalbsbraten, ofenfertig vorbereitet

in Rotwein eingelegt, mit feinem Wildgewürz, fertig zugeschnittene Stücke (ca. 1 kg Stücke für etwa 3 Personen), (Garzeit 120 Minuten bei 140 Grad) **kg 26,90 €**

www.lohff.de Travemünde info@lohff.de
Am Dreilingsberg 2 • Tel. 0 45 02/26 34Uhr

WIR SIND NACHHALTIG

Bei der Herstellung von Zeitungsdruckpapieren wird nahezu 100% Altpapier eingesetzt.

Quelle: BDZV

WOCHENSPIEGEL

Friseur am Meer
Regina Balko
Tel. 0 45 02 / 22 90
www.barbier-austel.de

Tischlerei
Die Holzwürmer
Tel. 0 45 02/99 97 06

Malermester
Sven Bockmeyer
Tel. 0 45 02 / 7 14 16

Friseur am Meer
Regina Balko
Tel. 0 45 02 / 22 90
www.friseurammeer.de