

Classical Beat sammelt Spenden für die Tafeln

LÜBECK. Wenn Saxophonklänge den Festsaal des Atlantic Grand Hotels Travemünde erfüllen und ein brandneues Fahrrad für 700 Euro plötzlich den Besitzer wechselt, steckt mehr dahinter als nur ein Konzertabend: Das Classical Beat Festival während der Travemünder Woche hat nicht nur für musikalische Höhepunkte gesorgt, sondern auch ein starkes Zeichen der Solidarität gesetzt – zugunsten der Tafelstiftung Schleswig-Holstein-Hamburg. Das teilt die Tafelstiftung in einer Pressemitteilung mit.

Vom 18. bis 27. Juli verwandelte das Festival die Ostseeküste in eine Klangbühne. Ein Highlight war das Benefizkonzert des Jesse Matten Orchestra, einem jungen, innovativen Ensemble aus Hamburg, unter der Leitung des gleichnamigen Saxophonisten und Komponisten. Special Guest Alain Brunet sorgte mit seiner Performance für Gänsehaut-Momente. Mehr als 250 Gäste, darunter gut 100 ehrenamtliche Helferinnen und Helfer der Tafeln im Norden, füllten den Saal im Atlantic Grand Hotel – eine Einladung als Dankeschön für ihren unermüdlichen Einsatz.

„Ihnen gilt unser Respekt und unsere besondere Anerkennung

für Ihr wertvolles Wirken in Sachen Humanität, Nachhaltigkeit und Teilhabe“, betonte der Vorstandsvorsitzende der Stiftung, Konsul Bernd Jorkisch, in seiner Begrüßung.

Die Gäste zeigten sich großzügig: Rund 3000 Euro für den guten Zweck kamen an diesem Abend zusammen. Einen besonderen Beitrag leistete die Versteigerung eines fabrikneuen Herrenfahrrads, gestiftet von Amtsdirektor Jörn Klatt aus dem Amt Boostedt-Rickling. Den Zuschlag erhielt Stig Römer Winther aus Dänemark – für 700 Euro, die direkt in die Arbeit der Tafelstiftung fließen.

Diese setzt auf das Motto „Wir helfen den Helfern“ und unterstützt 60 Tafeln sowie 30 Ausgabe- stellen in Schleswig-Holstein und Hamburg. Sie sorgt unter anderem für Fahrerschulungen für Kühltransporter, für Hygienetraining und liefert Materialien wie Spendenboxen, Pappkartons oder Handschuhe. Auch finanzielle Hilfen bei Investitionen oder in Notsituationen gehören dazu.

Mit dem Benefizkonzert wurde einmal mehr deutlich: Musik kann noch mehr als Menschen berühren – sie kann konkrete Hilfe auf den Weg bringen. **KST**

„Flohby“: Das ist Neustadts große Indoor-Flohmarkthalle

Kunden können Regale mieten – Alte Scheune wurde für das Projekt umfunktioniert.

NEUSTADT. Eine leerstehende Scheune am Neustädter Rosengarten verwandelt sich in eine Flohmarkthalle: „Die Idee dazu kam mir in Hamburg“, erzählt Pia-Justine Longe, die das Projekt gemeinsam mit ihrem Stiefvater Dirk Brinket umsetzt. „Ich habe dort in einer solchen Halle Kinderkleidung verkauft und mit wenig Aufwand wirklich viel Geld damit gemacht.“

Das Prinzip: Kunden können sich Regale für eine gewisse Dauer und einen festen Betrag mieten und ihre Waren zu festgelegten Preisen dort präsentieren. Die Betreiber der jeweiligen Flohmarkthalle übernehmen den Verkauf und zahlen das Geld abzüglich einer Provision später aus.

In der Halle in Neustadt ist alles erlaubt: Kinderkleidung, Deko, Haushaltsgegenstände oder auch Selbstgemachtes. „Wir haben schon Kunden, die Hundehalsbänder machen, Deko aus Beton herstellen oder Kerzen selber machen“, erzählt die 29-Jährige.

Das Interesse überflutet die beiden Betreiber. Auch, wenn sie von Anfang an von der Idee und der Location überzeugt waren. „Die Scheune stand einige Jahre leer“, erzählt Dirk Brinket. „Da habe ich einfach mal bei der Eigentümerin nachgefragt, ob sie sich eine Vermietung vorstellen könnte.“ Er wohnt nur wenige Hundert Meter weiter und wird oft vor Ort sein. Pia-Justine Longe dagegen managt das Ganze aus dem Hintergrund, sie lebt in Hamburg. „Aber das ist der Vorteil unseres Systems, man



Pia-Justine Longe hat Flohby ins Leben gerufen, ein Indoor-Flohmarkt in einer Neustädter Scheune. Foto: MWE

kann von der ganzen Welt darauf zugreifen.“

Die Hälfte der Regale ist bereits vergeben. In den kommenden Tagen werden sie gefüllt, morgen, 5. Juli, eröffnet Flohby dann offiziell für Kunden. Wer sich noch ein Regal sichern will, muss sich zunächst für eine Mietdauer entscheiden. Sieben Tage sind das Minimum, 84 Tage das Maximum. Der Preis variiert dementsprechend zwischen 30 und 250 Euro.

Was verkauft werden soll, muss online eingegeben werden. In diesem Schritt können die Verkäufer auch den Preis für jedes

einzelne Teil festlegen. Vor Ort werden dann Etiketten ausgedruckt und die Gegenstände ausgezeichnet.

SO FUNKTIONIERT DER VERKAUF VOR ORT

Kleiderbügel stellen die Betreiber zur Verfügung. Die mittleren Regalböden können auch entfernt werden, sodass die Kleider mühelos aufgehängt werden können. Dass etwas wekommt, muss niemand befürchten: Die Scheune wird per Kamera überwacht, außerdem sind immer Mitarbeiter vor Ort.

Ist etwas verkauft, können die Kunden das direkt online sehen. „Dann können sie auch jederzeit ihr Regal nachfüllen“, sagt Pia-Justine Longe. Für einen kleinen Aufpreis können Kunden auch mitbuchen, dass ihr Regal jeden Abend aufgeräumt wird. Für wertvolle Gegenstände können auch Vitrinen gemietet werden, die abschließbar sind. Eine Konkurrenz zum herkömmlichen Flohmarkt will „Flohby“ nicht sein. „Eher eine Ergänzung“, sagt die zweifache Mutter. Zumal das klassische Handeln natürlich wegfällt. „Das bekommt man dann auf dem Flohmarkt.“ **MWE**

Frank Zingler

Maurermeister

Inh. Felix Zingler

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

Am Dreilingsberg 9

23570 Lübeck

Tel. 0 45 02 / 844 801

E-mail: info@frankzingler.de

HolstenTherme ResortHotel
Feels like coming home.

Eröffnungsangebot

199€
ab 179€

DZ inkl. Frühstück
2 Std. WasserWelt
und Fitness Zugang
Rabattcode „OPENING“

Gültig bis 31. August 2025

The Great North: das neue 4-Sterne-ResortHotel. Hier finden Sie britische Tradition – gepaart mit norddeutscher Gelassenheit. In der Nähe Hamburgs, direkt an der A7. Mit Bademantelübergang zur HolstenTherme. Opening am 01. August 2025.



Jetzt buchen! Das wird great!
www.thegreatnorth-hotel.de



Norderstraße 6 • 24568 Kaltenkirchen • +49 (0)4191/7673200

„Tee-Zeit“ zu Gast im HGH

INNENSTADT. Am Sonntag, 10. August, ist die „Tee-Zeit“ der Kochbuchbibliothek wieder zu Gast im Heiligen-Geist-Hospital bei den Lübecker Frauen- und Sozialverbänden. Ab 14 Uhr werden die Gäste mit Tee, Gebäck, Gedichten und Kristallklängen verwöhnt – zum letzten Mal in diesem Sommer in dem Seniorentreff der Verbände.

„Eine außergewöhnliche Tee-Zeit mit Rüdiger Moczall und seiner Frau. Ein Klangerlebnis der besonderen Art mit Kristallklängen. Gelesen wird auch aus dem Gedichtband ‚Verdichtete Ansichten‘ von Rüdiger Moczall“, freuen sich Ulf Heitmann und das Team von der Kochbuchbibliothek.

Für die Gäste gibt selbst gemachtes Gebäck – dieses Mal fruchtiges englisches Gebäck, Tee, Kaffee und erfrischendes Tomatenwasser.

Der Eintritt ist wie immer frei. Eine Spende für die Arbeit ist gerne gesehen. Der Raum im Heiligen-Geist-Hospital ist ausgeschildert.

Gottesdienst mit Musik in St. Thomas

ST. GERTUD. Am Sonntag, 10. August, findet um 11 Uhr in der Thomaskirche, Rudolf-Groth- Straße 21, ein Ferien-Musikgottesdienst statt. Die Predigt hält Pastor Andreas Mahler. Der Flötenchor spielt Tänze und Transkriptionen von Georg Friedrich Händel, französische Musik des Rokoko und „Hoe Dawn“ von Brion Bonsor. Thomas Martens begleitet an der Orgel, und er wird auch das Liturgische Orgelspiel übernehmen. Die musikalische Leitung hat Iris Wolff.

AUS DER GESCHÄFTSWELT

Mit Leidenschaft für Käse und Kundenkontakt

ST. GERTRUD. Im Familia-Warenhaus Lübeck-Wesloe wurden zwei besondere Jubiläen gefeiert: Regina Stier und Nancy Bohnhoff wurden für ihre langjährige Betriebszugehörigkeit geehrt – mit Blumen, Urkunden, einem Präsentkorb und viel Anerkennung vom gesamten Team.

Regina Stier ist seit dem 1. August 1980 Teil des Unternehmens – damals noch bei „Magnet“ in Wesloe, das später von der Bartels-Langness Handelsgesellschaft übernommen wurde. Viele Jahre war sie in der Molkereiabteilung tätig und übernahm dort unter anderem die Warenbestellung und Regalpflege. Seit einigen Jahren ist sie am Käse-Bedienungstresen zu finden – eine Aufgabe, die ihr sichtlich Freude bereitet. Dort wird sie von Kolleginnen und Kunden gleichermaßen geschätzt.

Nancy Bohnhoff begann ihre Ausbildung bei Familia am 1. August 1995 in Eutin. Schon früh

war für sie klar: Ihre Zukunft liegt in der Frischeabteilung – insbesondere am Käsetresen. Nach ihrer Ausbildung übernahm sie dort Verantwortung, bevor sie Anfang 2023 zurück in ihre alte Heimat Grevesmühlen zog und ins Familia-Warenhaus Lübeck-Wesloe wechselte. Dort besetzt sie seither die Stelle der Abteilungsverantwortlichen Frische. Ihre Begeisterung für das Sortiment teilt sie gerne mit den Kundinnen und Kunden – inklusive täglich frischer Frischkäse-Kreationen. Bereits 2016 absolvierte sie erfolgreich eine Weiterbildung zur „Diplom-Käsesommelière“.

„Auf beide Mitarbeiterinnen ist immer Verlass! Sie gehören zu den ganz Starken im Team“, lobte Warenhausleiter Thomas Lasrich und bedankte sich für ihren täglichen Einsatz. Auch das Team ließ es sich nicht nehmen, mit persönlichen Glückwünschen und kleinen Aufmerksamkeiten zum Ehrentag zu gratulieren.



Vor der neu errichteten Frischeabteilung gratulierten Jens Ziese (stellvertretender Warenhausleiter, l.), Thomas Lasrich (Warenhausleiter, 2. v. r.) und Danilo Pössel (Betriebsratsvorsitzender Familia Lübeck-Wesloe, r.) Regina Stier (2. v. l.) und Nancy Bohnhoff. Foto: Familia