

Anmelden zum Stille-Tag im Dom zu Lübeck

LÜBECK. „Bei dir, Gott, ist die Quelle des Lebens, und in deinem Lichte sehen wir das Licht“ (Psalm 36, Vers 10). Unter diesem Motto veranstalten Pastorin Lisa Tsang aus Hamburg und Pastor Martin Klatt am Sonnabend, 27. September, einen Stille-Tag im Dom zu Lübeck.

Die Teilnehmenden können der Frage nachgehen, woher Licht und Kraft für das eigene Leben kommen. „Dieser Tag bietet die Möglichkeit, sich für einen Tag aus dem Alltag zurückzuziehen, auf die Stille des Kirchraums zu lauschen, zu singen und zu beten. Biblische Impulse zeigen als Lichtquellen einen Weg nach innen, den jede und jeder gehen kann“, erläutert Martin Klatt.

TAG DES SCHWEIGENS

Beim Tag im Schweigen wechseln sich gemeinsame Zeiten und Zeiten für das Alleinsein ab. „Und es gibt die Möglichkeit für ein persönliches Gespräch“, ergänzt der Pastor. „Manchmal zeigen sich in der Stille schmerzhaft Themen, die beleuchtet werden wollen.“

Bereits am Freitag, 26. September, treffen sich die Teilnehmer und Teilnehmerinnen um 18.30 Uhr zum Kennenlernen und zur Vorstellung des Programms im Südanbau des Doms.

Der Stille-Tag am Sonnabend im Ostchor und in den Räumen des Doms beginnt um 10 Uhr und endet gegen 19 Uhr. Für Mittag- und Abendessen ist gesorgt.

Frühzeitige Anmeldungen per E-Mail an klatt@domzuluebeck.de sichern die Teilnahme – das Angebot ist auf maximal 20 Personen begrenzt.

Im Herzen der Stadt: Das Café Union eröffnet am Markt

Inhaber setzt auf klare Linien und eine offene Küche – Angeboten werden Frühstück, Süßspeisen und Mittagstisch.

LÜBECK. Die bodentiefen Fenster ermöglichen einen freien Blick auf den historischen Lübecker Markt. Am Standort des ehemaligen Traditionscafés Maret hat jetzt das Café Union eröffnet.

Inhaber Jan-Hinrich Gottwald ist der alleinige Betreiber der neuen Gastronomie. Erste Pläne, nach denen die von ihm betriebene Eismanufaktur Soulmates und das Lübecker Kaffeehaus gemeinsame Pächter werden sollten, wurden am Ende nicht verwirklicht. „Nach einem Jahr Bauphase haben wir gemerkt, dass unsere Konzepte doch nicht so zusammenpassten“, sagt Gottwald.

Die Stadt, Verpächterin des Objekts, und der Cafébetreiber haben erheblich in Aus- und Umbau sowie Modernisierung investiert. 70 Plätze fasst das Union im Inneren. Hinzu kommen etwa 50 Außenplätze. Gottwald fasst das neue Ambiente so zusammen: „Das Plüschige ist weg“, sagt er. Er setzt auf ein helles, nordisches Ambiente mit ruhigen und klaren Linien.

INTERIEUR OHNE SCHNICKSCHNACK

„Bewusst verzichten wir auf Schischi, auf Beiwerk oder Deko“, sagt Gottwald. „Schnickschnack gibt's hier nicht.“ Selbst Teile der Decke sind absichtlich nicht verkleidet, Versorgungsleitungen sichtbar. Was momentan noch fehle, sei die endgültige Deckenbeleuchtung. Noch flim-



Inhaber Jan-Hinrich Gottwald (l.) und Koch Uciel Federico Roman präsentieren einen Teil des Frühstücksangebotes.

Fotos: Agentur 54°

mern dort einige LED-Leisten. Vielleicht kämen noch ein paar Pflanzen in das Café, oder einige Bilder, sagt Gottwald zum Interieur.

Der Betreiber sei überzeugt, dass das, was auf den Teller kommt, entscheidend sei. Auch Transparenz sei ihm wichtig. Die Küche zum Beispiel ist vom groben Gastraum bewusst offen und einsehbar. „Wir wollen, dass

die Gäste sehen, was wir machen“, sagt Gottwald.

KOCH ARBEITETE BEREITS IN STERNEHÄUSERN

Zum Standort seines neuen Cafés sagt Jan-Hinrich Gottwald: „Wir brauchen den Markt. Und der Markt braucht uns.“ Auch Lübecks Bürgermeister, Jan Lindenau (SPD), ist angetan: „Ich

freue mich, dass es gelungen ist, mit dem Café Union ein neues Angebot an regionalen Kuchenspezialitäten und Speisen mit internationalen, urbanen Einflüssen am Rathaus anzusiedeln.“

Die Karte prägt maßgeblich ein Koch mit großer Erfahrung. Stolz präsentiert Uciel Federico Roman, gebürtiger Argentinier, sein Saumon Rillette, eine mit Lachs, Creme Fraiche und Rührei belegte Stulle.

Verfeinert hat der Mann, der bereits in Sternehäusern gearbeitet hat, das Ganze mit Mango, Ingwer und Limette. Gottwald und sein Team setzen auf regionale Zutaten. Das Sauerteigbrot stammt aus der kleinen Manufaktur „Kurt und Willi“ von Alexander Cochius aus der Wahnstraße, den Kaffee bezieht Gottwald ebenfalls aus einer Lübecker Rösterei.

GEÖFFNET IST AN SIEBEN TAGEN IN DER WOCHE

Neben dem Frühstück steht der Mittagstisch auf dem Programm. „Unser Fokus wird auf der Stammkundschaft liegen“, sagt der Gastronom. „Und wenn die Lübecker uns mögen, dann folgen uns auch die Touristen“, sagt Gottwald. Aus der eigenen Konditorei in der Fleischhauerstraße gibt es Tortellets, Tartes, Strudel und Zimtschnecken. Letztere werden nach original schwedischer Rezeptur gebacken – Kanelbullar heißen die mit Kardamom gewürzten Leckereien.

Und auch das Eis aus der Manufaktur Soulmates gehört zum Angebot. Die Schaufensterscheibe, an der der Eistresen steht, kann für den Außerhausverkauf nach unten versenkt werden.

Geplant sind die Öffnungszeiten von 9 bis 19 Uhr – sieben Tage in der Woche. Vielleicht werde freitags und samstags, je nach Wetterlage, auch länger geöffnet sein. **JAC**

NEU IM SORTIMENT

GROßE AUSWAHL

TIERFUTTER & CO.

hagebaumarkt LÜBECK

CITTI-PARK
Besser einkaufen. Besser leben.

14. Juli bis 6. September

STEINEFESTIVAL

Eine gigantische LEGO® Ausstellung

Die große Welt in kleinen Steinen. Eine Ausstellung von Fans für Fans.

[/cittipark.luebeck](https://www.cittipark.luebeck.de) [/cittipark.luebeck](https://www.cittipark.luebeck.de) [www.cittipark-luebeck.de](https://www.cittipark.luebeck.de)

Mo. - Sa. bis 20 Uhr

Über 90 Stores, u.a. **CB** **INTERSPORT** **H&M** **CITTI** **DOUGLAS** **MediaMarkt** **REWE** **SPITZ** **Thalia**