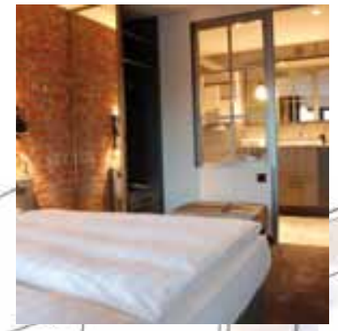
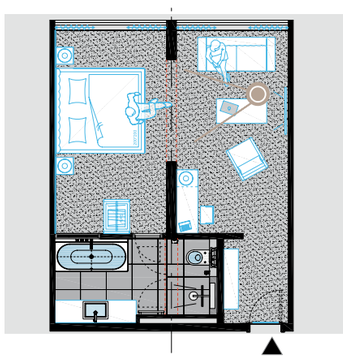
SenatorNEWS

1 2014

Radisson Blu Senator Hotel + Park Inn by Radisson

So schön wird 2014





Ingwer - Der Fitmacher 2014

Der Geruch von frischem Ingwer ist angenehm aromatisch, der Geschmack scharf und würzig.

Die Inhaltsstoffe der Ingwerwurzeln sind verdauungsfördernd, appetit- und kreislaufanregend sowie eine Schatzkiste an Vitamin C und Mineralstoffen wie z. B. Magnesium, Eisen, Calcium, Kalium, Natrium und Phosphor.

Junger Ingwer ist milder und gilt schon seit langer Zeit als Heilmittel bei Husten. Er hat eine antibakterielle Wirkung, fördert die Durchblutung und steigert die Gallensaftproduktion. In der traditionellen asiatischen Medizin wird er auch zur Behandlung von Rheuma, Muskelschmerzen oder Erkältungen verordnet.

Der Ingwer, wie wir ihn kennen, ist eigentlich der unterirdische Spross der Ingwerpflanze. Der hiesig angebotene Ingwer kommt meistens aus Ländern wie Indien, China, Japan, Australien, also pazifische Regionen mit tropischem Klima.

Ingwer ist bei uns bereits seit dem 9. Jahrhundert als Arznei bekannt, aber auch während des Mittelalters als Gewürzersatz für Pfeffer, der für viele nicht erschwinglich war. In der Küche zählt Ingwer zu den bekannteren Gewürzen. So zerreibt man beispielsweise ein Daumennagel großes geschältes Stück Ingwer auf der Küchenreibe und gibt es kurz nach dem Kochen oder Braten zu den Speisen, in Suppen oder auch auf Geflügelfleisch. Es passt ebenso zu Lamm wie zu Fisch und Meeresfrüchten.

Er dient in Currys, Chutneys, Marmeladen und Soßen als Geschmacksgeber. Auch Lebkuchen, Printen, Milchreis, Obstsalat, Tee und fruchtige Kaltschalen werden mit gemahlenem Ingwer verfeinert.

Ingwer-Nüsse sind in Sirup eingelegte frische Ingwerstücke. Aus Japan stammt in Essig eingelegter Ingwer, der als „Gari“ zwischen unterschiedlichen Sushi-Gängen gegessen wird und als solcher in Sushi-Restaurants auf der ganzen Welt verbreitet ist.

Als Anregung für den „Fitmacher 2014“ finden Sie einige Rezepte zum Nachmachen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren und guten Appetit!

Ihr Wolfgang Meistes
Küchendirektor

Rindfleischinvoltini mit Ingwer und weißen Rübchen

(für 4 Personen)

Zutaten:
600 g geputzter Rinderrücken oder -filet
60 ml Tamari Sojasauce
60 ml Mirin Reiswein
1 TL geriebener Ingwer

30 ml Sojaöl
Grobes Meersalz
Grober Javapfeffer

150 g weiße Rübchen, in feine Stifte geschnitten
150 g Salatgurke, entkernt und ebenfalls in feine Stifte geschnitten
½ TL geriebener Ingwer
etwas Sesamöl
30 ml Tamari Sojasauce
30 ml Mirin Reiswein
20 g eingelegter Ingwer (japanisch rosa)

Zubereitung:
Aus Sojasauce, Mirin und Ingwer eine Marinade herstellen und das Fleisch damit in einer Schale marinieren und einlegen (24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank).
Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Meersalz und Javapfeffer würzen. In heißem Öl von allen Seiten gut anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 190°C für etwa 20 Minuten braten. Dann herausnehmen und in Alufolie eingewickelt für weitere 20 Minuten ruhen lassen. Danach ohne Folie komplett erkalten lassen.
30 Minuten vor dem Servieren die Rübchen, Gurke und anderen Zutaten wie einen Salat anmachen und kurz ziehen lassen.
Das Rindfleisch in 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit jeweils 1 EL von dem Rübchensalat sowie 2 Scheibchen des eingelegten Ingwers belegen und aufrollen. Mit dekorativen Spießchen feststecken und auf Teller anrichten.
Die restliche Marinade als Dressing darüber geben.

Ingwerhuhn mit Hirsepilaw

(für 4 Personen)

Zutaten:
80 g Butter
4 EL gehackter Ingwer (ca. 30 g)
1 Prise Salz
800 g Maispoulardenbrust (4 Stück)
1 Prise Rosenpaprika
60 g Litcheelikör
40 g Ahornsirup
1 EL Currypulver (ca. 15 g)
120 g Sake (Reiswein)
500 g Maiskörner
100 g rote Paprikawürfel
1 Prise Pfeffer
½ Bund Koriander, frisch gehackt
1 Prise Salz

Zutaten Hirsepilaw:
450 g heißes Wasser
220 g Hirse
1 Prise Kreuzkümmel
1 EL Soja Sauce

Zubereitung:
In einer mittelheißen Pfanne die Butter erhitzen, den gehackten Ingwer zugeben und kurz anbraten. Die mit Salz gewürzten Geflügelbrüste von allen Seiten sanft anschmoren.
Mit Rosenpaprika bestreuen, mit Litcheelikör und Ahornsirup ablöschen. Curry und den Sake zugeben. Danach den Mais, die Paprikawürfel und den Koriander hinzufügen und in der zugedeckten Pfanne garen, bis das Geflügel durch ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit Hiresepilaw servieren.

Zubereitung Hirsepilaw:
Für den Pilaw das Wasser erhitzen und die Hirse einstreuen. Den Kreuzkümmel zugeben. Für etwa 30 Minuten auf kleinster Flamme quellen lassen und mit Sojasauce nachschmecken.

Ingwerwasser

15 g frisch gehobelter oder geriebener Ingwer (ca 1,5 cm Stück der Wurzel)
250-400 ml kochendes Wasser (je nach Gusto)
5-7 Minuten ziehen lassen

Bei gehobeltem Ingwer ist das Ingwerwasser klarer und milder.
Bei der geriebenen Variante wird es etwas trüb, hat aber einen intensiveren Geschmack.
Ingwerwasser sollte unbedingt ohne Zucker getrunken werden.

Die Italienischen „BASICS“

Mit der Eröffnung des italienischen Restaurants LaBaracca im Park Inn by Radisson tauchen wir nun seit mehr als einem Jahr in eine der vielfältigsten und auch populärsten Küchen der Welt ein.

Es gibt viele neue und außergewöhnliche Spezialitäten im LaBaracca zu entdecken, aber auch dieses Konzept basiert auf den sogenannten italienischen „Basics“: einfache Rezepturen, hervorragende Lebens- und Grundnahrungsmittel wie Brot und Pasta sowie von der Sonne verwöhntes Obst und Gemüse!

Wir möchten Ihnen das Thema Pasta und Saucen anhand von zwei Beispielen näher bringen.

Ob die Nudel/Pasta nun aus China von Marco Polo nach Italien mitgebracht wurde, oder sie einfach ihren Siegeszug umgekehrt von Italien nach China antrat - niemand will sich hierzu festlegen. Da Nudeln aber bereits seit der Zeit vor Christi Geburt in China bekannt waren, scheint die erste Version am wahrscheinlichsten. Es gibt jedoch Belege, dass Pasta bereits im alten Rom bekannt war - also ist auch die zweite Variante möglich.

Die italienische Küste, speziell das Gebiet um Neapel, war seit jeher eine regelrechte Hochburg der Pastaproduktion, weil sich die besonders reine und keimfreie Luft des Mittelmeeres zum Trocknen der Nudeln sehr gut eignete.

Das LaBaracca verwendet Pasta der Marke Gran Bologna direkt aus Italien. Die meisten Sorten werden extra für LaBaracca hergestellt und sind im freien Handel nicht erhältlich.

Bei der Eigenherstellung oder dem Kauf von Pasta sollte man vor allem auf die Art des verwendeten Weizens (Mehl und Grieß) achten.

Der grano duro (Hartweizen) oder semola di grano duro (Hartweizengrieß) sind für ein gutes Ergebnis bei der Pastaherstellung unverzichtbar.

Ein Basisrezept zum Probieren:

Heller Grundteig

(für 4 Personen)

Zutaten
125 g Durum, Hartweizengrieß
125 g Weizenmehl Typ 405
2 Eier, 1 Eigelb
½ TL feines Salz
Olivenöl

Zubereitung:
Grieß und gesiebtes Mehl in einer Schüssel mischen und auf die saubere Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier, das Eigelb und das Salz, eventuell noch einen Tropfen Olivenöl hineingeben.
Mit einer Gabel die Zutaten in der Mulde verrühren und nach und nach das Mehl vom Rand her einarbeiten.
Sobald ein dickflüssiger Teig entstanden ist, kann mit den Händen weiter gearbeitet werden. Hierbei wieder von außen nach innen arbeiten und das Mehl in den Teig drücken. Sollte der Teig etwas zu trocken sein, können einige Tropfen Wasser hinzugegeben werden. Nun für einige Minuten den Teig mit den Handballen immer wieder durchkneten.
Wenn der Teig glatt und fest ist, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Danach den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes oder einer Nudelmaschine weiter verarbeiten und in der gewünschten Stärke ausrollen und schneiden.

Tipp: Das italienische Mehl „farina bianca 00“ entspricht etwa unserem Typ 405
Das „Semolina fine“ entspricht etwa unserem doppelgriffigem Mehl Typ 405,
(doppelgriffig = vom Ausmahlungsgrad zwischen Grieß und Mehl)

Tomatensugo LaBaracca

500 g frische Tomatenwürfel von reifen Flaschentomaten
25 g feine Schalottenwürfel
15 ml Olivenöl
10 ml Balsamico Essig, hell
¼ Bund frischer Basilikum, fein geschnitten
1 Prise Zucker
5 g Salz
1 g Knoblauch (1 kleine Zehe), fein geschnitten oder gepresst
1 Prise Pfeffer, schwarz, gemahlen

Zubereitung:
Die Tomatenwürfel in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Mit allen Zutaten gut vermengen, abschmecken und bis zum Gebrauch kühl stellen.

Pro Portion Pasta ¼ dieses Rezeptes unter die noch heiße, frisch gekochte Pasta heben.

Pesto LaBaracca

100 g lila Basilikum
50 g Blattpetersilie
30 g geröstete Pinienkerne
60 g fein geriebener Grana Padano/Parmesan
1 Prise Zucker
5 g Salz
3 g Pfeffer schwarz aus der Mühle
200 ml Olivenöl, extra vergine
3 g Knoblauch (1 größere Zehe)

Zubereitung:
Alle Zutaten in einen großen hohen engen Topf geben und mit dem Stabmixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Am Ende noch einmal abschmecken und dann in passenden Gläsern im Kühlschrank kalt stellen.
ACHTUNG: Das Pesto sollte mindestens 1-2 Tage „reifen“, da es ansonsten nach frisch gemähter grüner Wiese riecht und schmeckt.
Pro Portion Pasta einen Esslöffel dieses Rezeptes unter die noch heiße, frisch gekochte Pasta heben, mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen bestreuen.

RÜCKBLICK

55. Nordische Filmtage Lübeck 30.10.-3.11.2013

Rückschau auf glanzvolle 55. Nordische Filmtage Lübeck
von Silke Lehmann, Presse Nordische Filmtage Lübeck

Eröffnungsimpressionen aus dem Dom @NFL, O.Malzahn

Viele strahlende Gesichter gab es in diesem Jahr wieder bei den 55. Nordischen Filmtagen Lübeck (30.10.-03.11.13). So konnten sich gleich neun Preisträger über die acht Auszeichnungen des Festivals freuen, da der NDR Filmpreis zu gleichen Teilen an zwei Filmemacher ging: Voller Freude nahmen Michael Noer aus Dänemark für „Nordvest“ und die norwegische Regisseurin Iram Haq ihre Preise entgegen. Zusammen mit dem bekannten NDR Moderator Yared Dibaba präsentierte die Kinderjury ihren Gewinner: Regisseur Christian Lo aus Norwegen konnte den vom Radisson Blu Senator Hotel gestifteten Preis für seinen Film „De tøffeste Gutta/Die harten Jungs“ in Empfang nehmen, dotiert mit 5.000 Euro. Der Filmemacher bedankte sich überschwenglich bei der Kinderjury und den Preisstiftern und hofft, bald wieder mit einem Film dabei sein zu können. Glücklich waren auch die Festivalbesucher, denn neben der Rekordanzahl von 163 Filmen im Programm der Filmtage, gab es zahlreiche attraktive Sonderveranstaltungen, die ebenfalls lockten. Wie der „Finnische Tango Abend“, der mit viel Applaus bedachte Auftritt des „1. Lübecker Beschwerdechors“, eine Initiative der Nordischen Filmtage in Kooperation mit der Musikhochschule, oder die Festival-Party in der Hanseaten-Diele mit Schauspieler und Musiker Rocko Schamoni als DJ.

Christian Lo
@NFL,W.D.Turné

Kinderjury 55. NFL 2013 @ NFL,W.D.Turné

Nicht nur bei den Filmen auch bei den Publikumszahlen gab es einen neuen Rekord: Fast 28.000 Besuche konnten die 55. Nordischen Filmtage Lübeck in den fünf Festivaltagen verzeichnen. Diese Zahl steht kennzeichnend für die Beliebtheit des Festivals und das Interesse sowohl des nationalen als auch des internationalen Publikums. Viele treue Fans freuen sich schon das ganze Jahr über auf die nächste Filmtage Ausgabe. Festival Manager Christian Modersbach, einer der beiden Filmtage Organisatoren: „Die Nordischen Filmtage Lübeck 2013 blicken auf ein erfolgreiches Festival zurück. Insbesondere freuen wir uns über Unterstützung durch unsere Sponsoren, die das Festival in dieser Form möglich machen. Das Engagement des Radisson Blu Senator Hotels und seiner Mitarbeiter ist wesentlicher Teil unseres Erfolgs.“

Bei der 55. Ausgabe der Nordischen Filmtage Lübeck, europaweit größte Plattform (außerhalb Skandinaviens) für die neuesten Filmproduktionen aus Skandinavien, dem Baltikum und Schleswig-Holstein/Hamburg, präsentierten 150 Filmgäste ihre Werke persönlich dem Lübecker Publikum. Mit dabei international bekannte Regisseure wie Søren Kragh-Jacobsen aus Dänemark, der in diesem Jahr zum 12. Mal zu Gast war oder Ilmar Raag aus Estland, dessen Film „Kertu“ den Publikumspreis der Lübecker Nachrichten gewann.

Alle Preisträger der 54. Nordischen Filmtage Lübeck ©NFL W.D.Turné

Namhafte deutsche Darstellerinnen und Schauspieler wie Nadeshda Brennicke („Banklady“), Bjarne Mädel und Florian Lukas („Tatortreiniger“) oder Katharina Schüttler, die eigens für die Filmpreisnacht anreiste, waren auf dem roten Teppich in den Festivalkinos zu sehen und gaben bereitwillig Autogramme für die zahlreichen Filmfans. Mit dabei als Branchengäste auch Drehbuchautoren oder Produzenten und Verleiher, die es jedes Jahr im Herbst in die schöne Hansestadt zu den Filmtagen zieht. Alle sind gerngesehene Gäste im Festival-Hotel Radisson Blu Senator Hotel und fühlen sich dort herzlich willkommen. Hier fand während des Festivals auch ein internationales Ko-Produktionstreffen mit dem Thema „Kids’ Films on Tour“ statt, bei dem intensiv und engagiert über neue Entwicklungen und Bedingungen für nationale und internationale Kinderfilmproduktionen diskutiert wurde.

Einige der bei den Nordischen Filmtagen gezeigten Produktionen schaffen es demnächst in die deutschen Kinos, so kann man sich schon auf den mitreißenden Dokumentarfilm „Mittsommernachtstango“ freuen. Vielleicht ist auch noch der eine oder andere Film dabei, den man selbst beim Festival verpasst hat. Und für diejenigen, die sich den Termin gerne schon in Filmtage-blau im Kalender notieren möchten: Vom 29. Oktober bis zum 2. November 2014 finden die 56. Nordischen Filmtage Lübeck statt. Wir freuen uns sehr, wenn Sie als Besucher mit dabei sind!

NAUTILO	KOGGE	CAFFÈ/BAR DANTE WUNDERBAR	2014
• Frühstücksaktion: Smoothies frisch & fruchtig 01.01.-31.01. • Catch of the Month: Skrei, der Wildkabeljau 08.01.-31.01. • **Fondue** 08.01.-31.01.	• **Pannekoken herzhaft + süß** 07.01.-31.01. • **Grünkohl** 01.01.-31.01.	• Patisserie Dante “Inverno”: A Mandorla: Warme Mandelmakrone aus original Lübecker Marzipan mit Eierlikörsauce 05.01.-28.02. • **Vodka (Cocktails und Tasting)** 01.01.-31.01.	1
• Frühstücksaktion: Coffee Creations 01.02.-28.02. • Catch of the Month: Seezunge 05.02.-28.02. • **Nautilo Deluxe: dry aged beef** 05.02.-28.02.	• **„Rööschti“** 04.02.-28.02. Kartoffelgenuss Schweizer Art	• Patisserie Dante “Inverno”: A Mandorla: Warme Mandelmakrone aus original Lübecker Marzipan mit Eierlikörsauce bis 28.02. • **Coladas (Karibik Drinks)** 01.02.-28.02.	2
• Frühstücksaktion: Englische Wochen 01.03.-31.03. • Nautilo Deluxe: King Crab 05.03.-31.03. • **Naschwerk: Pralinen & Konfekt** 05.03.-31.03.	• **Ü 30 - 4-Gang Menü** 04.03.-31.03.	• Patisserie Dante “Primavera”: Cupcakes in zarten Frühjahrsfarben 01.03.-30.04. • **„Pick me up“ Cocktails, die munter machen** 01.03.-31.03.	3
• Frühstücksaktion: www.ei_love_you.com 01.04.-30.04. • Catch of the Month: Babysteinbutt 09.04.-30.04. • **Nautilo Deluxe: Neues auf Zedernholz** 09.04.-30.04.	• **Pfeffersack** Ein Gewürz, mal scharf, mal aromatisch… 08.04.-30.04.	• Patisserie Dante “Primavera”: Cupcakes in zarten Frühjahrsfarben bis 30.04. • **Eierlikörcocktails** 01.04.-30.04.	4
• Frühstücksaktion: Frischkäse-Bar 01.05.-31.05. • Catch of the Month: Saibling 01.05.-31.05. • **CO2 neutral, regional, saisonal** 02.05.-31.05. • Spargel (saisonbedingt) 09.05.-21.06.	• **Maischolle und Spargel** (saisonbedingt) 02.05.-31.05.	• Patisserie Dante ‘Primavera’: Waldmeistersüppchen mit Himbeerparfait 01.05.-31.05. • **Die Welt der Rickeys** 01.05.-31.05.	5
• Frühstücksaktion: Erdbeerzeit 01.06.-30.06. • Catch of the Month: Saibling 01.06.-30.06. • **Ganz weit unten - mediterrane Sommersalate** 01.06.-30.06. • Spargel bis 21.06.	• **Matjes und Malteser** 01.06.-30.06. • **Spargel** 01.06.-24.06.	• Patisserie Dante ‘Estate’: Weiße Tarte au Chocolat mit frischen Erdbeeren 01.06.-30.06. • **Erdbeercocktails** 01.06.-31.07.	6
• Frühstück: Melonenvariationen 01.07.-31.07. • **Jamon Iberico-Spaniens Spitzenschinken** 01.07.-31.07. • Nautilo Deluxe: Kaisergranat 02.07.-31.07.	• **Tee...oretisch lecker** (oder Panieren geht über Studieren) 01.07.-31.07.	• Patisserie Dante ‘Estate’: Johannisbeer-Baiserkuchen mit Vanilleschaum 01.07.-31.07. • **Erdbeercocktails** bis 31.07.	7
• Frühstück: Honigtopf 01.08.-31.08. • Catch of the Month: Thunfisch 01.08.-31.08. • **Nautilo Deluxe: Bison & Steinpilz** 01.08.-31.08.	• **Pfifferlinge & Co.** 01.08.-30.09.	• Patisserie Dante ‘Estate’: Hausgemachtes Aprikoseneis mit Meringueschalen 01.08.-31.08. • **„Caipi-Days“** 01.08.-31.08.	8
• Frühstücksaktion: Vegetarischer Tagesstart 01.09.-30.09. • Catch of the Month: St. Petersfisch 03.09.-28.09. • **Nautilo Deluxe: Austern warm und kalt** 03.09.-28.09.	• **Pfifferlinge & Co.** bis 30.09.	• Patisserie Dante ‘Autunno’: Acino Dolce: Traubentarte mit warmem Vanilleschaum 01.09.-30.11. • **„Kaffee Cocktails“** 01.09.-30.09.	9
• Frühstücksaktion: Zünftig Bayrisch 01.10.-31.10. • Catch of the Month: Dorade Royale 01.10.-26.10. • **Nautilo Deluxe: Exotische Sorbets** 01.10.-19.10.	• **Hochstapler** 01.10.-26.10 .	• Patisserie Dante ‘Autunno’: Acino Dolce: Traubentarte mit warmem Vanilleschaum bis 30.11. • **„Rum International“** 01.10.-30.11.	10
• Frühstücksaktion: Buddenbrook Frühstück 01.11.-30.11. • Catch of the Month: Nautilo Deluxe: Seafood Tower 05.11.-30.11. • **Nautilo „Schokt Süß“** 05.11.-30.11.	• **Gans klassisch** 11.11.-21.12.	• Patisserie Dante ‘Autunno’: Acino Dolce: Traubentarte mit warmem Vanilleschaum bis 30.11. • **„Heiße Cocktails“** bis 30.11.	11
• Frühstücksaktion: Wintermarmeladen 01.12.-31.12. • Adventsbuffet jeden Do., Fr. & Sa., 27.11.-20.12. • Heiligabendbuffet 24.12. • Weihnachtsbrunch 25. & 26.12. • **Silvester „Senator-Partynacht“** 31.12.	• **Gans klassisch** bis 21.12. • **Grünkohl** (saisonbedingt) ab 01.12.	• Patisserie Dante ‘Inverno’: Malicino: Rahmapfelkuchen im Schokoladenmürbteig 01.12.-31.12. • **Cocktail-Adventskalender** 01.12.-24.12. • **Silvester „Senator-Partynacht“** 31.12	12

TERMINE

Lübecker Musik- und Kongreßhallen GmbH

JANUAR

Mi. 01.01. 18.00 Uhr
Neujahrssträuss(ß)e
Mit Strauß und Strauss schwungvoll und pompös das neue Jahr beginnen!
Philharnonisches Orchester der Hansestadt Lübeck · Peter Sommerer, Dirigent
Sa. 04.01. 20.00 Uhr
Neujahrskonzert | Justus Frantz und die Philharmonie der Nationen
So. 05.01. 19.00 Uhr
Ballett | Nussknacker on Ice
Mi. 08.01. 20.00 Uhr
Foyer - Öffentliche Generalprobe | Ina Müller & Band Tour 2014
Mo. 13.01. 19.30 Uhr **Vortrag | Robert Betz Transformations GmbH**
Do. 16.01. 20.00 Uhr **Musical | Die Nacht der Musicals**
Fr. 17.01. 20.00 Uhr **Crossover | Gregorians „Masters of Epic Chants"**
Sa., 18.01. 19.30 Uhr
Klassik | 4. NDR Sinfoniekonzert
Thomas Hengelbrock, Dirigent; Christopher Franzius, Violoncello; Jan Larsen, Viola
Werke von Bartholdy, Strauss, Roussel und Ravel
So. 19.01. 20.00 Uhr
Gospel | Queen Esther Marrow's **The Harlem Gospel Singers Show**
The Power of Love
So. 26.01. 11.00 Uhr Mo. 27.01. 19.30 Uhr
5. Sinfoniekonzert | Mozart "Jupiter"
Philharmonisches Orchester der Hansestadt Lübeck
Christoph Spering, Dirigent · Werke von van Beethoven, Dvořák und Mozart
Di. 28.01. 14.00 Uhr
Kindermusical | Lauras Stern · Die zauberhafte Show für die ganze Familie
Di. 28.01. 20.00 Uhr
Klassik | Die große Giuseppe Verdi-Nacht mit großem Chor, Solisten und Orchester
Mi. 29.01. 20.00 Uhr
Show | The Fantastic Shadows · Die Welt der Schatten
Do. 30.01. 20.00 Uhr
Das mit dem Glücklichsein - Tour | **STEFAN GWILDIS & NDR BIGBAND**
unter der Leitung von Jörg Achim Keller

FEBRUAR

Sa. 01.02. 20.00 Uhr
Tanzmusik | Max Raabe & Palast Orchester
„Für Frauen ist das kein Problem" Tour 2013
Fr. 07.02. 20.00 Uhr
Tanzshow | Magic oft the Dance · Die Weltmeister kommen!
So. 09.02. 15.00 Uhr
Kindermusical | Hilfe, die Olchis kommen! für alle ab 5 Jahren
Di. 11.02. 20.00 Uhr **Tanzshow | Night of the Dance**
Mi. 12.02. 20.00 Uhr
Show | Die Meister des Shaolin Kung-Fu · Die Rückkehr der Meister
Do. 13.02. 20.00 Uhr **Comedy | Bodo Wartke · Klaviersdelikte**
So. 16.02. 11.00 Uhr Mo. 17.02. 19.30 Uhr
6. Sinfoniekonzert | Brahms Schönberg
Philharnonisches Orchester der Hansestadt Lübeck · Marc Piollet, Dirigent;
Sophia Jaffé, Violine · Werke von Bartholdy, Nielsen und Brahms
Di. 18.02. 20.00 Uhr **Dr. med. Eckart von Hirschhausen | Wunderheiler**
Mi. 19.02. 20.00 Uhr **Schwanensee | Russisches Nationalballett Moskau**
Do. 20.02. 19.30 Uhr **Volksmusik | Kastelruther Spatzen | Live 2014**
Fr. 21.02. 20.00 Uhr
Musical | My Fair Lady · Kammeroper Köln und Kölner Symphoniker
Sa. 22.02. 19.30 Uhr
Klassik | 5. NDR Sinfoniekonzert · Christoph Eschenbach, Dirigent;
Christopher Park, Klavier · Werke von Tschaikowsky und Liszt
So. 23.02. 19.00 Uhr **Mit den Gezeiten | Santiano | Live in Concert 2014**
Di. 25.02. 20.00 Uhr Mi. 26.02. 20.00 Uhr Do. 27.02. 20.00 Uhr
Show | Afrika! Afrika! | Die Zirkusextravaganz vom Kontinent des Staunens

MÄRZ

Mo. 03.03. 20.00 Uhr **Musical | Sissi**
Di. 04.03. 20.00 Uhr **Musical | All you need is love**
Mi. 05.03. 20.00 Uhr **Der Familie Popolski | Polska´s Coming home**
Mo. 10.03. 20.00 Uhr **Musical | Phantom der Oper** mit Weltstar D. Sasson
Di. 11.03. 20.00 Uhr **Der XXL-Ostfriese auf Tour**
Ein Abend mit dem Knochenbrecher Tamme Hanken
Mi., 12.03. 20.00 Uhr **Howard Carpendale** "Viel zu lang gewartet"-Tournee 2014
So. 16.03. 11.00 Uhr Mo. 17.03. 19.30 Uhr
7. Sinfoniekonzert | Beethoven »Eroica«
Philharmonisches Orchester der Hansestadt Lübeck · Ryusuke Numajiri,
Dirigent; Yu Kosuge, Klavier · Werke von van Beethoven und Henze
Fr. 21.03. 19.30 Uhr
Klassik | 6. NDR Sinfoniekonzert · Thomas Hengelbrock, Dirigent; Arabella
Steinbacher, Violine; Sara Hershkowitz, Sopran; Rodion Pogossov, Bariton;
NDR Chor, Chor des BR · Werke von Martin, Bach und Fauré
Sa. 22.03. 20.00 Uhr
Foyer | Dieter Thomas Kuhn & Band | Festival der Liebe – Tour 2014
So. 23.03. 18.00 Uhr
Chormusik | Scala and Kolacny Brothers | Der belgische Mädchenchor
Di. 25.03. 20.00 Uhr **Show | Der chinesische Nationalcircus**
Do. 27.03. 20.00 Uhr **Comedy | Atze Schröder**
Sa. 29.03. 19.30 Uhr **Schlager | Die Amigos** | Im Herzen jung

APRIL

Fr. 11.04. 19.30 Uhr
Klassik | 7. NDR Sinfoniekonzert · Michael Gielen, Dirigent; Werk von Mahler
So. 13.04. 20.00 Uhr | **Pasadena Roof Orchestra** · Licensed to Swing

www.muk.de Alle Angaben ohne Gewähr - Änderunge vorbehalten

BUDDENBROOKS
John von Düffel nach Thomas Mann

Foto: www.martinkrok.de

theater augenblicke
www.facebook.com/theateraugenblicke
www.theater-augenblicke.de

EINMALIGES GASTSPIEL

Anlässlich seines 20jährigen Bestehens präsentiert
das Kieler „theater augenblicke" seine Erfolgsinszenierung

BUDDENBROOKS

Premierenkritik der Kieler Nachrichten vom 13.11.2012
Mit John von Düffels dreistündiger Bühnenversion von Thomas Manns Roman über den „Verfall einer Familie" hat sich das Kieler „theater augenblicke" einen „Brocken" vorgenommen. Die geglückte Inszenierung von Detlef Götz presst die Thematik und ihre Essenz zum kompakten „Brühwürfel", der sich (…) als beklemmendes Kammerspiel erweist. (…) Der wachsende Kloß im Hals macht die Aktualität (…) spürbar.

Es spielen
Lasse Bodenstein, Jan-Niklas Borchers, Lara Götz, Eggert Harms, Julia Hasenpusch, Henriette Krumbeck, Dorothee Euler, Nadeshda Gerdt, Andreas Oswald, Oliver Prott, Harry Tobinski-Ahrens & Christoph Wohlstein

Inszenierung
Detlef Götz

Spielort Radisson Blu Senator Hotel, Willy-Brandt-Allee 6, 23554 Lübeck
Termin 08. März 2014 um 19.30 Uhr
Preise 15 Euro, Schüler/Studenten 10 Euro

Vorverkauf Rezeption des Radisson Blu Senator Hotels
Buddenbrookhaus, Museumsshop, Mengstraße 4, 23552 Lübeck

Buddenbrookhaus Heinrich-und-Thomas-Mann-Zentrum
Radisson BLU SENATOR HOTEL

theaterlübeck

MUSIKTHEATER

Der Wildschütz oder Die Stimme der Natur | Komische Oper von Albert Lortzing
Fr. 17.01. 19.30 Uhr Sa. 25.01. 19.30 Uhr Großes Haus
Fr. 07.02. 19.30 Uhr Fr. 21.02. 19.30 Uhr So. 02.03. 18.00 Uhr
Sa. 15.03. 19.30 Uhr Do. 03.04. 18.00 Uhr Fr. 11.04. 19.30 Uhr
Armide | Drame héroique von Christoph Willibald Gluck
in französischer Sprache mit deutschen Übertiteln
Fr. 28.02. 19.30 Uhr So. 09.03. 16.00 Uhr Großes Haus
Fr. 28.03. 19.30 Uhr So. 06.04. 18.00 Uhr Sa. 26.04. 19.30 Uhr
Doppelabend: Der Zwerg / Eine florentinische Tragödie
Ein tragisches Märchen in einem Akt / Oper von Alexander von Zemlinsky
Di. 08.04. 18.30 Uhr Kostprobe Eintritt frei Großes Haus
Fr. 18.04. 19.30 Uhr Do. 24.04. 19.30 Uhr
Der Mann von La Mancha | Musical von Mitch Leigh Großes Haus
Do. 13.02. 18.00 Uhr Sa. 08.03. 19.30 Uhr Sa. 19.04. 19.30 Uhr
Tristan und Isolde | Handlung in drei Aufzügen von Richard Wagner
So. 19.01. 17.00 Uhr So. 23.02. 17.00 Uhr Großes Haus
So. 23.03. 17.00 Uhr So. 13.04. 17.00 Uhr So. 27.04 17.00 Uhr
Don Carlo | Opera in vier Akten von Giuseppe Verdi
Fr. 10.01. 19.00 Uhr So. 02.02. 16.00 Uhr Großes Haus
Sa. 15.02. 19.00 Uhr Do. 06.03. 19.00 Uhr
Fr. 14.04. 19.00 Uhr Sa. 22.03. 19.00 Uhr
Rigoletto für Jugendliche | Oper nach Giuseppe Verdi für Jugendliche ab 12 Jahren
Eine Kooperation des Theater Lübeck mit der Taschenoper Lübeck Junges Studio
Familienvorstellungen: So. 26.01. 16.00 Uhr So. 16.02. 16.00 Uhr
Schulvorstellungen: Mo. 27.01. 9.30+11.30 Uhr Di. 28.01. 11.30 Uhr
Mo. 17.02. 9.30 +11.30 Uhr Di. 18.02. 9.30+11.30 Uhr
Thais | Comédie-lyrique in drei Akten von Jules Massenet
Sa. 11.01. 19.30 Uhr So. 09.02. 18.00 Uhr Großes Haus
My Fair Lady | Musical von Frederick Loewe
Fr. 07.03. 19.30 Uhr Do. 27.03. 19.30 Uhr Großes Haus
Madama Butterfly | Tragedia giapponese von Giacomo Puccini
in italienischer Sprache mit deutschen Übertiteln
Fr. 07.03. 19.30 Uhr Sa. 05.04. 19.30 Uhr Großes Haus
Das Land des Lächelns | Romantische Operette in drei Akten von Franz Lehár
Do. 06.02. 19.30 Uhr
Hänsel und Gretel | Märchenspiel in drei Bildern von Engelbert Humperdinck.
So. 05.01. 16.00 Uhr Großes Haus
Siegfried für Kinder | Familienoper nach Richard Wagner
bearbeitet für Kinder ab 6 Jahren von Margrit Dürr und Julian Metzger
Eine Kooperation des Theater Lübeck mit der Taschenoper Lübeck
Familienvorstellung: So. 23.02. 16.00 Uhr Kammerspiele
Schulvorstellungen: Mo. 24.02. 11.00 Uhr Di. 25.02. 11.00 Uhr

SCHAUSPIEL

Im Dickicht der Städte | von Bertolt Brecht
Mo. 20.01. 18.30 Uhr Kostprobe Eintritt frei Großes Haus,
Fr. 24.01. 20.00 Uhr Sa. 01.02. 20.00 Uhr Kammerspiele
Sa. 01.03. 20.00 Uhr Do. 13.03. 20.00 Uhr Fr. 04.04. 20.00 Uhr
Fr. 25.04. 20.00 Uhr So. 04.05 18.30 Uhr
Der blaue Engel | nach dem Roman „Professor Unrat" von Heinrich Mann und dem Film „Der blaue Engel" von Josef von Sternberg Großes Haus
Sa. 01.02. 19.30 Uhr Mi. 05.02. 19.30 Uhr Sa. 22.02. 19.30 Uhr
Sa. 01.03. 19.30 Uhr Do. 13.03. 18.00 Uhr So. 30.03. 16.00 Uhr
Fr. 04.04. 19.30 Uhr Sa. 12.04. 19.30 Uhr Fr. 25.04. 19.30 Uhr
Clavigo | von Johann Wolfgang von Goethe Kammerspiele
Fr. 28.03. 20.00 Uhr Do. 03.04. 20.00 Uhr So. 27.04. 16.00 Uhr
Immer noch Sturm | von Peter Handke Kammerspiele
Mo. 07.04. 18.30 Uhr Kostprobe Eintritt frei Do. 17.04. 20.00 Uhr
Willy Brandt – Die ersten 100 Jahre | Uraufführung von Michael Wallner
So. 12.01. 18.00 Uhr So. 26.01. 18.00 Uhr Großes Haus
Fr. 14.02. 19.30 Uhr
Die Ehe der Maria Braun | nach einer Vorlage von Rainer Werner Fassbinder
Drehbuch von Peter Märthesheimer und Pea Fröhlich
So. 26.01. 18.30 Uhr Fr. 14.02. 20.00 Uhr Kammerspiele
Do. 06.03. 20.00 Uhr Fr 11.04. 20.00 Uhr
König Lear | von William Shakespeare
Do. 09.01. 18.00 Uhr So. 19.01. 16.00 Uhr Kammerspiele
Do. 06.02. 20.00 Uhr Do. 20.02. 20.00 Uhr Fr. 14.03. 20.00 Uhr
So. 23.03. 18.30 Uhr So. 06.04. 18.30 Uhr Sa. 26.04. 20.00 Uhr
Lotte in Weimar | Uraufführung der Bühnenfassung von John von Düffel nach dem Roman von Thomas Mann
Sa. 11.01. 20.00 Uhr So. 09.02. 18.30 Uhr Kammerspiele
Fr. 21.02. 20.00 Uhr Fr. 07.03. 20.00 Uhr Fr. 21.03. 20.00 Uhr
Do. 10.04. 20.00 Uhr Fr. 02.05. 20.00 Uhr
Antigone 2013 | Spielclub 1: Für alle Gefühls-Verteidiger zwischen 14 + 20 Jahren
Sa. 11.01. 19.00 Uhr Junges Studio
Liebe und Rebellion | Das Live-Konzert des Lübecker Schauspielensembles
Sa. 04.01. 20.00 Uhr Sa. 08.02. 20.00 Uhr Kammerspiele
Mi. 26.02. 20.00 Uhr Sa. 22.03. 20.00 Uhr Mo. 21.04. 20.00 Uhr
Edith Piaf | Von Pit Holzwarth
Sa. 18.01. 19.30 Uhr So. 16.02. 18.00 Uhr So. 16.03. 18.00 Uhr
The Rocky Horror Show | von Richard O'Brien. By arrangement with BB Group GmbH and The Rocky Horror Company Ltd.
Sa. 25.01. 20.00 Uhr Sa. 15.02. 20.00 Uhr Kammerspiele
Fr. 28.02. 20.00 Uhr Sa. 29.03. 20.00 Uhr So. 13.04. 18.30 Uhr
Onkel Wanja | Komödie von Anton Tschechow
Fr. 10.01. 20.00 Uhr So. 02.02. 18.30 Uhr Kammerspiele
Do. 13.02. 20.00 Uhr Sa. 08.03. 20.00 Uhr
Leonce und Lena | Lustspiel von Georg Büchner Kammerspiele
Fr. 17.01. 20.00 Uhr Fr. 07.02. 20.00 Uhr
So. 02.03. 18.30 Uhr So. 09.03. 18.30 Uhr Sa. 15.03. 20.00 Uhr
Endstation Sehnsucht | Drama von Tennessee Williams
So. 05.01. 18.30 Uhr Kammerspiele

www.theaterluebeck.de
Alle Angaben ohne Gewähr - Änderungen vorbehalten

Angebote

Erleben Sie Lübeck, eine der schönsten Städte Norddeutschlands.
Der gesamte Stadtkern mit seinen hübschen Backsteinbauten wurde von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt und steht unter Denkmalschutz. Am Westeingang der von Wasser umgebenen Altstadt erhebt sich Lübecks Wahrzeichen, das Holstentor. Entdecken Sie die Vielfältigkeit Lübecks mit seinen Museen, Sehenswürdigkeiten und Einkaufstraßen, mit individuellen Geschäften und Manufakturen.

Hochzeit feiern!

Unser Angebot für Ihre Hochzeitsfeier:

Sektempfang mit Sekt und Sekt/Orangensaft

♥ ♥ ♥

Hochzeitsmenü oder Hochzeitsbuffet

Reichhaltige Getränkeauswahl

♥ ♥ ♥

Blumendekoration für die Tische, Menükarten, Sitzplan

♥ ♥ ♥

Unser Geschenk an das Hochzeitspaar:
Sie übernachten kostenfrei in unserem Hotel und genießen am nächsten Morgen ein Sektfrühstück auf Ihrem Hotelzimmer.

€ 92,00 pro Person
ab 10 Personen

Einfach mehr Hotel!

Informationen und Buchungen unter:
☎ 0451-142 2405
book@radissonblu.com

Das Park Inn by Radisson Lübeck ist im Stadtzentrum gegenüber der Musik- und Kongresshalle und in unmittelbarer Nähe zum berühmten Holstentor am Stadtgraben gelegen; die historische Altstadt ist in 5 Gehminuten erreichbar.
197 moderne Zimmer und Suiten sind mit allem Komfort ausgestattet.
Im Restaurant LaBaracca mit Bar und Terrasse bieten wir Ihnen italienische Küche. Außerdem befindet sich das Lysia Clubsino im Souterrain, eine neuartige Mischung aus Club und Casino.

„Park, Eat and Sleep“

Vom 01. Januar bis 30. Dezember 2014

Leistungen:

- 1 x Übernachtung im Doppelzimmer
- 1 x Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- 1 x 2-Gang Menü nach Wahl des Küchendirektors
- Kostenfreies Parken

Preis: EUR 81,00 pro Person im Doppelzimmer Economy-Class
EUR 120,00 im Einzelzimmer Economy-Class
Oder buchen Sie eines unserer geräumigen Standard-Class Zimmer:
EUR 92,00 pro Person im Doppelzimmer Standard-Class
EUR 155,00 im Einzelzimmer Standard-Class

Das Radisson Blu Senator Hotel liegt im Herzen der Hansestadt direkt an der Trave, nur 100 Meter vom Holstentor und wenige Gehminuten von der historischen Altstadt entfernt. Das Haus bietet Ihnen 224 Zimmer und Suiten, verschiedene Restaurants und Bars, Finnische Sauna und Bio-/Soft-Sauna sowie ein Schwimmbad.

Lübeck-Entspannt ins neue Jahr

Vom 01. Januar bis 31. März 2014

Leistungen:

- 2 x Übernachtung im Comfort-Class Zimmer
- 2 x Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- 1 x 3-Gang Abendmenü nach Wahl des Küchendirektors inklusive 1 Glas Champagner im Restaurant Nautilo
- 1 Flasche Rotwein (Hauswein 0,75 ltr) auf dem Zimmer
- 1 kuschelige Fleecedecke
- Kostenfreies Parken in der Tiefgarage
- Kostenfreie Nutzung von Schwimmbad, Saunen und Solarium

Reisepreis: 214,00 EUR pro Person im Doppelzimmer
351,00 EUR pro Einzelzimmer

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, das Bedienungsgeld sowie die Übernachtungssteuer.

INFORMATIONEN

Im August trat die Sängerin Nena mit ihrer „Live 2013 Tour“ in Rehna in Nordwestmecklenburg auf. Übernachtet hat sie jedoch mit ihrer Band im Radisson Blu Senator Hotel nach Lübeck.

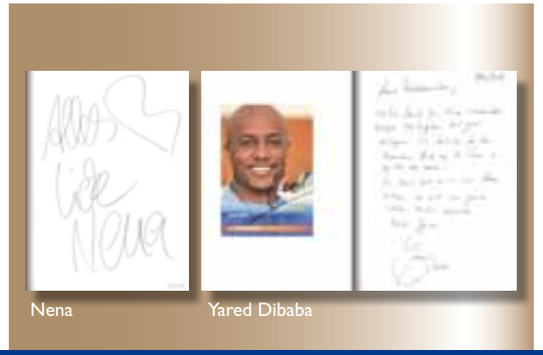
Dieter Nuhr

Im September führte ein Konzert der Wiener Philharmoniker in der Lübecker Musik- und Kongresshalle den Dirigenten Lorin Maazel und den Schlagzeuger Martin Grubinger zu uns.
Auch die Comedians Johann König, Paul Panzer und Dieter Nuhr übernachteten anlässlich ihrer Tourneen bei uns.

Dr. Theo Waigel, Bundesfinanzminister a.D. besuchte uns im Rahmen einer Veranstaltung der HANSAINVEST, auf der er einen Vortrag zum Thema „Finanz- und Kapitalmärkte in Zeiten der Bundestagswahl“ hielt.
Außerdem konnten wir Jürgen Trittin, Bundesumweltminister a.D., bei uns begrüßen.

Jürgen Trittin

Bereits zum 55. Mal fanden in Lübeck die Nordischen Filmtage statt und viele Filmschaffende bevorzugten unser Hotel, u.a. die diesjährigen Mitglieder der Jury, die den NDR Spielfilmpreis vergab: die Schauspielerin Tessa Mittelstaedt, die Regisseurin Prof. Katrin Laur, der Regisseur Hendrik Handloegten, der Produzent Karsten Stöter sowie der Leiter der NDR Redaktion Fernsehfilm Christian Granderath.
Ebenfalls konnten wir zu den Nordischen Filmtagen die Schauspielerin Nadeshda Brennicke sowie den Moderator Yared Dibaba bei uns begrüßen, der zur Freude des Publikums dreisprachig durch die Filmpreisnacht führte: hochdeutsch, plattdeutsch und englisch. Für die musikalische Unterhaltung sorgte die Sängerin Irina Björklund mit ihrer Band.
Auch die Gewinner wohnten in unserem Haus. Den Hauptpreis der Nordischen Filmtage teilten sich die norwegische Regisseurin Iram Haq und der dänische Filmemacher Michael Noer. Die Kinderjury zeichnete den Norweger Christian Lo aus. Preisstifter des mit EUR 5.000,- dotierten Preises war erneut das Radisson Blu Senator Hotel.



Nena Yared Dibaba

Social Media @ Radisson Blu Senator Hotel und Park Inn by Radisson

Treffen Sie uns auch online. Auf unseren Facebook-Seiten erfahren Sie jeden Tag etwas Neues von uns. Informieren Sie sich über Events und Arrangements, schauen Sie sich Aktionen in unseren Restaurants und Bars an oder lesen Sie neue Rezepte. Wir geben Ihnen auch Tipps für den Abend oder das Wochenende. Werden Sie Fan, posten Sie Ihre schönsten Erlebnisse in unseren Hotels oder schreiben Sie uns einfach Ihre Erfahrungen. Natürlich finden Sie auch all diese Informationen auf unseren Homepages:
www.senatorhotel.de
www.radissonblu.de/hotel-luebeck
www.parkinn.de/hotel-luebeck

Wir freuen uns auf Ihren digitalen Besuch.

IMPRESSUM
Herausgeber:

Radisson Blu Senator Hotel
Tel.: +49(0)451 142-0
info.luebeck@radissonblu.com
www.radissonblu.com · www.senatorhotel.de

Park Inn by Radisson Lübeck
Tel.: +49(0)451 1504-0
info.luebeck@rezidorparkinn.com
www.parkinn.com

Projektleitung: Rik Brust, Peggy Grote
Redaktion: Kathrin Baumann, Susanne Happe, Wolfgang Meistes, Mario Wowczuk

Gestaltung: www.Ideenwechsel.de
Auflage: 10.000 Stück

60. Lübecker Presseball

Weil Helfen glücklich macht.

Samstag, 15. März 2014

im Radisson Blu Senator Hotel

Kartenreservierung unter: www.verein-luebecker-presse.de
Verein Lübecker Presse e.V. , Herrenholz 10-12, 23556 Lübeck

Verein Lübecker Presse e.V.