

Maritim Seehotel Timmendorfer Strand

Mit allen Sinnen genießen

Für Kenner, Genießer und Wellnessfans wird das Maritim Seehotel Timmendorfer Strand direkt an der Ostsee zu einer wahren Pilgerstätte: Der neue 3.000 Quadratmeter große Beauty- und Spabereich des Hauses lockt auf drei Ebenen mit Relax- und Verwöhnprogrammen. Und im ästhetisch ansprechenden Ambiente des umgestalteten Gourmettempels „Orangerie“ kommen die feinen Kreationen von Sternekoch Lutz Niemann nun noch besser zur Geltung.

■ Der Maitre lässt den Blick durch seinen Gasträum schweifen: Die cremefarbenen, hochglanzlackierten Wände, die durch edles Antikholz abgesetzt sind, wirken hell und einladend. Der dunkle Boden aus dem Naturstein „Nero Assoluto“ bildet einen gelungenen Kontrast zum blattgoldverzierten Deckenoval. Die Vorhänge und Polster sind aus exklusiven Stoffen. Dann sieht Lutz Niemanns zum Herzstück der neuen „Orangerie“: der offenen Küche. „Unsere Gäste können unmittelbar miterleben, wie ihre Menüs zubereitet werden“, sagt er mit einem Leuchten in den Augen. Denn es ist auch Niemanns „Herzstück“ im Wortsinne: Seit 1990 begeistert der 45-Jährige hier Feinschmecker aus dem In- und Ausland, und seit 1994 wird seine be-

ständige Kochleistung von den Michelin-Testern mit einem Stern belohnt. Das große Anliegen des gebürtigen Harzers ist es, das kulinarische Panorama des Nordens zu modernisieren, indem er erstklassige regionale Zutaten aus einem ganz neuen Blickwinkel heraus interpretiert.

Dinner for Eight

Zu den 60 Plätzen der „Orangerie“ kam nach den Umbauarbeiten ein Private Dining Room. Hier können acht Personen im privaten Ambiente mit Blick auf den grünen Kurpark ungestört dinieren und Niemanns Kreationen genießen – zum Beispiel Langustinensalat mit eingelegtem Muskatkürbis, Aioli und Koriandervinaigrette; Brunnenkresse Velouté mit ge-

grillten Jakobsmuscheln; kross gebratenen Zander auf Petersilienwurzel-Püree oder glacierte Chicoree-Ravioli in Trüffelsauce. „Die Qualität der Produkte ist das Entscheidende“, sagt Niemann. Deshalb legt er größten Wert auf frische Zutaten aus der Region. Und die hält mit Nord- und Ostsee ein wahres Füllhorn für den kreativen Koch bereit. Den passenden Tropfen findet Sommelier und Restaurantleiter Ralf Brönnner in der Vinothek der „Orangerie“. „Genießer dürfen unter 450 Spitzen-Weinen aus aller Welt wählen“, sagt der Kenner. Gemeinsam mit dem Restaurant-Team sorgt Niemann übrigens auch für unvergessliche Events und kulinarische Highlights in Herrenhäusern, Schlössern sowie im nahen Maritim Golfpark Ostsee.