



Travemünder  
Woche

TERMINE

Heute im Zelt  
und auf der Meile

**Medienzelt**  
**10 bis 12 Uhr:** Geschlossene Gesellschaft  
**12 Uhr:** Mittagstisch mit dem Radisson Blu Senator Hotel  
**15 Uhr:** Travemünder Shantychor  
**16 Uhr:** Kochshow mit Wolfgang Schierenbeck und Thomas Falk  
**18 Uhr:** Schleswig-Holstein  
**18 Uhr**  
**19 Uhr:** José Ferreiras – Schlagger  
**19.30 Uhr:** Schleswig-Holstein Magazin  
**20.10 Uhr:** Line Walkers – Johnny Cash Tribute Band  
**Festivalbühne im Brüggmanngarten**  
**ab 19.30 Uhr:** Hot Banditoz – die beliebte Latino-Pop-Band um Chef-Entertainer Silva Gonzalez ist ein Garant für tolle Sommer-Hits, sexy Shows und gute Laune  
**ab 21 Uhr:** I-Fire – ihre Musik hat das Flair Jamaikas. Geppart mit Hip Hop und Dub-Einflüssen sowie der urbanen Lust am Feiern, ergibt es eine perfekte Mischung.  
**Bühne an der Lotsenstation**  
**15 Uhr:** Irish-Folk  
**19 Uhr:** Hitparaden  
**Bühne im Gipsy Village**  
**ab 17 Uhr:** Sinti-Swing und Jazz.

TIPP

Was wir auf der Meile  
am meisten lieben . . .



... ist der SAP-Cube an der Nordermole, sagt Peter Schmitz aus Gronau bei Hannover. „Hier kriegt man das Segeln unwahrscheinlich gut mit und es wird auch noch erklärt – sehr spannend!“ Seiner Frau Gisela gefällt, „dass es hier nicht zu voll ist, trotz des Trubels auf der Meile.“

IN & OUT

**Helfen:** Er sucht das Racing-Büro, sie die Priwall-Fähre. Hilfsbereitschaft weiß jeder zu schätzen.

**Sonnenbrillen:** Sehen schick aus, schützen die Augen und verhindern Falten!

**Meckern:** Mówengeschrei zu laut, Wetter zu heiß. Wer alles negativ sieht, verdirbt bloß die Stimmung . . .

**Sonnenbrand:** Den ganzen Tag an der Luft und keine Lust auf Krebs-Look? Sonnencreme hilft!



Vom Start weg dominierte Ministerpräsident Torsten Albig (Bild oben 2.v.r.) in der 12er-Yacht „Trivia“ (l., gr. Bild) beide Rennen. Aus den Händen von Dr. Michael Brandt von der Volksbank Lübeck (Bild oben l.) nahm er eine Sechsliter-Flasche Rotspon entgegen. NDR-Moderatorin Maike Jäger (Bild unten) führte durch das Rennen.



## Revanche geglückt: Albig siegt beim „Volksbank-Rotspon-Cup“

Die Mission des Ministerpräsidenten Torsten Albig vor dem „Volksbank-Rotspon-Cup“ im Rahmen der 126. Travemünder Woche war klar: Er wollte die schmerzhaft Niederlage gegen Lübecks Bürgermeister Bernd Saxe aus 2011 ausmerzen. Damals zog er noch als Kieler Oberbürgermeister in drei Rennen auf der Trave den Kürzeren

– und die Revanche ist geglückt. Mit zwei überlegenen Siegen ließ er seinem Lübecker Konkurrenten nicht den Hauch einer Chance.

In beiden Rennen verschlief die Crew um Saxe den Start, lag dort bereits mehrere Bootslängen zurück. Ein Rückstand, „der bei dem Wind nicht mehr aufzuholen war“,

erklärte der Bürgermeister, der seinem „Widersacher“ fair zum Sieg gratulierte. Albig freute sich sehr über den Sieg: „Die Niederlage aus 2011 musste wettgemacht werden, und das ist gelungen.“ Gesegelt wurde wie schon beim Duell vor vier Jahren auf den eleganten 12er-Yachten „Evaïne“ und „Trivia“ aus den Jahren 1934 und 1937.

Jetzt steht es also 1:1 im Duell Saxe gegen Albig, der den Ministerpräsidenten natürlich zur neuerlichen Revanche aufforderte. Ganz Sportsmann nahm Albig diese an: „Wenn ich die Landtagswahl im kommenden Jahr gewinne, bin ich 2017 oder 2018 wieder mit dabei. Dann ermitteln wir den wahren Sieger.“ kw

## Diese Meile schmeckt besonders gut

Die TW hat kulinarisch eine Menge zu bieten, das Angebot an Speisen ist vielfältig und besonders. Ein Rundgang.

Von Levka Helmke

Entspannt sitzen die Gäste an Tischen und Stühlen aus zusammengebauten Paletten, auf den Tischen stehen frischer Rosmarin und Thymian in Dosen. Mittdrin ragen drei schmale, hohe Birken in den Zelthimmel – bereits das Interieur von Tim Mälzers „Speisenwerft“ hebt sich deutlich von allen anderen ab. „Rustikal, bodenständig und heimlich“ – so beschreibt der Starkoch sein Cateringkonzept, dass er in diesem Jahr erstmals auch auf der TW umsetzt.

Das bedeutet essenstechnisch: Stullen auf die Hand, Dry-Age Burger auf dicken Brettern und Fischpfannen aus Zinnschüsseln. „Und auch die Zanderbratwurst kommt bei den Besuchern besonders gut an“, sagt „Speisenwerft“-Koch Franz Gerstenlauer. Die Gäste sind von Mälzers „Heimat-Konzept“ begeistert. „Die Fischpfanne ist super lecker, der Grauburgunder köstlich und auch der Stil des Zelts spricht mich sehr an“, sagt Anke Mucha aus Bad Segeberg und genießt den Blick auf die Trave.

Ein paar Meter weiter in Richtung Ostseestrand klingt aus Lautsprechern zünftige Volksmusik. Ein kleines Dorf aus uralten Hütten lädt die Besucher auf eine Reise in die Welt der Berge ein. Otto Schlüters Alpenwelt gehört zu den größten Arealen der TW – mit täglicher Livemusik, Wildbratwürschtl und Kräuterschinken, typisch österreichischem Bier und Weizenbier. „Besonders beliebt sind die Mera-



Entspannte Teambesprechung in Mälzers „Speisenwerft“: Lucas Schuh, Britta Ewert, Franz Gerstenlauer und Jeanne-Joelle Ulrich (v.l.).



Fruchtige Erfrischung: Die selbstgemachten Bowlen aus Früchten und Weißwein oder Wodka von Diana Balog sind besonders an den heißen Tagen begehrt.



Robert Rohr aus Lübeck bietet auf der Meile auf seinem „Coffee-Bike“ Kaffeespezialitäten in Bioqualität an. Fotos: Maxwitat (4), Malzahn (4), Gottschalk (2), Helmke, Witting

ner Kräuterbratwürste“, erzählt Mitarbeiterin Sanja Mrasic, „aber auch die Tiroler Speckplatte wird häufig nachgefragt.“

Am Stand von Franco Vespermann, direkt vor der Lotsenstation,

werden Kinderträume wahr. Gebrannte Mandeln in unterschiedlichen Variationen, rot leuchtende Liebesäpfel, Lebkuchenherzen in groß und klein sowie bunte Perlen lassen Kinderherzen heute noch ge-

nauso wie vor 50 Jahren höher schlagen. Bereits in dritter Generation betreibt Vespermann das Familienunternehmen und vertreibt seine klassischen Köstlichkeiten.

Der Flammlachs-Stand von Fami-

lie Lemoine an der Promenade vor dem SAP-Sail-Cube gleicht sehr einer skandinavischen Blockhütte – kein Wunder, hier werden Lachse nach typisch finnischer Tradition am offenen Feuer zubereitet. Die Fische werden ausschließlich mit Meersalz gewürzt, über der Flamme etwa 25 Minuten gegrillt und dann auf Wunsch im Brötchen oder in einer Schale mit selbstgemachten Saucen serviert. „Dadurch bleibt der Fisch saftig“, verspricht Alfredo Lemoine. Und hat Recht.

Ein paar Schritte weiter in Richtung Brüggmanngarten mahlt die Kaffee-Mühle auf dem „Coffee-Bike“ von Robert Rohr gerade frische Bohnen für einen Latte Macchiato. „Der Kaffee ist eigens für die Fahrräder geröstet. Eine Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen. Alles in Bioqualität“, sagt der Lübecker. Neben Espresso, Milchkaffee und Kidsschino bietet er weitere Kaffeespezialitäten an – eben ein richtiger Coffee-Shop auf Rädern.

Als „super erfrischend und lecker“ beurteilen Rüdiger und Frauke Jabmann die fruchtigen Bowlen am Stand von Barisch Maraz unweit des Brüggmanngartens. „Unsere selbstgemachten Bowlen aus Früchten mit Wein oder Wodka laufen besonders gut, wenn es so schön ist wie in den vergangenen Tagen“, freut sich Maraz.

Auch die vielen anderen kulinarischen Angebote, von klassisch bis ausgefallen, lohnen sich sehr. Denn eins ist klar: Auf dieser Meile findet jeder etwas ganz nach seinem Geschmack.

## ZELT-GEFLÜSTER



Schauten kurz vorm Aufbruch ins Trainingslager im dänischen Tønder im Medienzelt vorbei: Schwartaus Zweitliga-Handballer um Pressesprecher Frank Barthel (v.l.), Tim Claasen, Marten Franke (nach seiner Knie-OP mit Gehhilfen) und Oliver Milde.

„Wir wollten einmal raus aus dem Büro, frische Luft schnappen und beim Trave-Rennen zuschauen.“ Wo geht das besser als vorm Medienzelt, sagten sich Hans Wißkirchen (Kulturstiftung) und seine Geschäftsführerin Gabriela Schröder.



Es ging wohl einmal nicht um Pressearbeit, als sich Peter Sünnewald (Ex-Stadtpräsident Lübeck), Anne Stadtfeld (Pressesprecherin TW) und Friedrich-Wilhelm Britt (Pressesprecher Bundespolizeiakademie) im Medienzelt trafen.

Vitalia-Chef Guido Eschholz kam mit seinem neuen Küchenchef Andreas Schmidt und einem Rotwein aus Italien zur Kochshow. Den gab's zu einem köstlich angerichteten Beef-Tatar mit Trüffel-Majonaise und angerösteten gelben Rüben an Walnussbrot.

