

Genuss-  
welt

Orangerie.





## Eine Liebeserklärung an den Genuss

Wie kein anderes Haus in der Lübecker Bucht vereint das Maritim Seehotel Timmendorfer Strand die Eleganz eines klassischen Urlaubshotels mit zeitgemäßem Komfort und kulinarischer Exzellenz. Ein Hotel als Fluchtpunkt für alle Sinne, wo das Leben einem großen Tisch gleicht, an den uns die Sehnsucht nach dem Besonderen und dem Bodenständigen zieht. Beides lässt sich hier entdecken, erfahren und erschmecken.

Raffiniert, handwerklich virtuos und puristisch – diese Begriffe kennzeichnen das seit 1994 ohne Unterbrechung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant „Orangerie“. Klassisch, regional und kreativ geht es dagegen in der heimeligen Friesenstube zu, die das Küchenteam des Gourmet-Restaurants ebenfalls bespielt. Zwei individuelle Gourmetziele unter einem Dach, über deren beständige kulinarische Klasse Patron Lutz Niemann und sein Team seit mehr als 25 Jahren wachen.

Den Zeitgeist zu treffen und gleichzeitig dem großen Genusshandwerk die Reverenz zu erweisen, ist eine Kunst, die man in der „Orangerie“ perfektioniert hat. Gepaart mit erstklassigem Service, und perfekt harmonisierenden Weinempfehlungen von Restaurantleiter und Sommelier Ralf Brönner, wird aus einem Essen ein Fest. Und aus einem Abend ein einzigartiges kulinarisches Gesamterlebnis. Möglichkeiten, abseits eines abendlichen Diners in der „Orangerie“ in dieses facettenreiche Universum der Genüsse einzutauchen, bieten sich das ganze Jahr über. Küchenpartys, exklusive Kochkurse, Degustationen und Menüs mit speziellen Schwerpunkten oder Musik- und Festspiel-Genießerarrangements sind nur einige der Kulinarik-Höhepunkte, die bekennende Gourmets und wissenshungrige Genießer erwarten.



## Lutz Niemann Die Seele der „Orangerie“

Das Rüstzeug für eine Karriere in der Spitzengastronomie legt man sich dort zu, wo das Unbekannte auf einen wartet, heißt es. Wahr ist: Es braucht jede Menge Entschlossenheit, Leidenschaft und Mut, um sich neue Horizonte zu eröffnen. Davon hatte Lutz Niemann reichlich im Gepäck, als er 1984 zum ersten Mal in der Küche der „Orangerie“ stand, das Rauschen der Brandung im Rücken, den Geruch von Sand und Meer in der Nase.

Mehr als 30 Jahre und ein Wanderjahr in Brasilien später ist der Sohn eines Metzgers aus Niedersachsen nicht nur der dienstälteste Stermekoch der Ostsee, sondern Herz und Kopf dieses Gourmetkleinods am Timmendorfer Strand. Sein Küchenteam hat der Patron über viele Jahre mit ebenso viel Entschlossenheit wie Fingerspitzengefühl zu einer harmonischen Einheit geformt, sie eingeschworen auf das große, gemeinsame Ziel: seine Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen und zu begeistern. Denn Erfolg, so seine Überzeugung, lässt sich niemals an Bewertungen renommierter Gourmetführer alleine messen. Was wirklich zählt, sind die Zufriedenheit und das Vertrauen jener Menschen, die sich in der „Orangerie“ auf eine unvergessliche, kulinarische Reise von Holstein bis an die französische Atlantikküste einlassen.

Als Gastgeber, kreativer Tüftler und rastloser Scout qualitativ hochwertigster Produkte steht Lutz Niemann heute nicht mehr ständig selbst am Herd. Und doch ist und bleibt es stets seine ganz persönliche Idee von Gourmetküche, die kunstvolle Oden an die klassische französische Genussskultur hervorbringt. Dabei hat er niemals aufgehört, Küchentraditionen zu hinterfragen, zu reflektieren und intelligent neu zu beleben – ohne sich dabei von kurzlebigen Trends leiten zu lassen. „Mehr Sein, weniger Schein“, lautet Lutz Niemanns Mantra seit 25 Jahren. Dem wird er auch in Zukunft treu bleiben und die Küchenlinie der „Orangerie“ mit nachvollziehbaren geschmacklich vollendeten Kreationen aus dem Edelsten, was Meer, Wald und Wiese zu bieten haben, prägen.





## Ralf Bröner

### Der Gaumen schmeckt dem Herzen nach

Wer abends an einem der klassisch-elegant eingedeckten Tische der „Orangerie“ Platz nimmt, lässt sich auf einen kulinarischen Streifzug ein, der alle Sinne berührt. Er wird dabei einen Begleiter an seiner Seite wissen, der es wie kein anderer versteht, die Sonate der Aromen auf dem Teller mit feinen Tropfen aus dem Weinkeller der „Orangerie“ zu einer Symphonie des Genusses zu vollenden.

Seit 25 Jahren steht Ralf Bröner nun schon als Restaurantleiter und Sommelier an der Seite von Patron Lutz Niemann und hat in all den Jahren eindrucksvoll unter Beweis gestellt, dass die Schätze des Kellers sich den Schätzen der Küche nicht unterordnen, sondern sie stilsicher ergänzen. Aus den rund 400 internationalen Positionen der Weinkarte stets das perfekte Glas zu den einzelnen Gängen des „Orangerie“ Menüs zu servieren, erfordert profundes Wissen, ein ausgeprägtes Gespür für das Zusammenspiel unterschiedlicher Aromen und die Fähigkeit, ein Gefühl für die Wünsche und Bedürfnisse seiner Gäste zu entwickeln. Denn ein guter Sommelier, sagt Ralf Bröner, ist passionierter Gastgeber, kein Geschmackserzieher. Genau diese Philosophie macht ihn seit jeher zu einem Liebling der Gäste und Garant für exquisite Weinmomente.

Wenn der Maître seine Gäste nicht gerade nach allen Regeln der Kunst umsorgt oder in seinem Weinkeller an der perfekten Selektion für das abendliche Menü feilt, teilt er seine Leidenschaft für außergewöhnliche Weine nur zu gerne – im Rahmen unterschiedlichster Veranstaltungen in der „Orangerie“ oder in der hauseigenen Vinothek. Vinophiles Schatzkästchen und zugleich hauseigener Feinkostladen: Hier können sich die Gäste das Beste aus Küche und Keller mit nach Hause nehmen. Und wem die Wahl angesichts der Fülle an essbaren und trinkbaren Preziosen allzu schwer fallen sollte, der lässt sich am besten von Ralf Bröner höchstpersönlich durch den Delikatessenschungel leiten.



## Thomas Lemke Hüter der hohen Genussskultur

Wer einen Blick durch das große Panoramafenster der „Orangerie“ wirft, das freie Sicht in die Gourmetwerkstatt von Lutz Niemann bietet, wird zwischen all den im präzisen Takt eines Schweizer Uhrwerks arbeitenden Köchen Thomas Lemke entdecken. Wird miterleben, wie der Küchenchef jeden Teller, der über den Pass geht, genauestens prüft. Wie sein Blick aufmerksam von einem Küchenposten zum nächsten wandert. Wie er dem Bretonischen Hummer mit Avocado mit ruhiger und konzentrierter Hand den letzten Schliff verleiht. Wie er sein Team mit traumwandlerischer Sicherheit durch die Menüfolge jedes einzelnen Tisches leitet.

Wenn Lutz Niemann die Seele der „Orangerie“ ist, dann ist Thomas Lemke ihr Hirn. Seit er von seinem langjährigen Lehrmeister, dem Düsseldorfer 2-Sterne-Koch Jean-Claude Bourguell, in die Küche der „Orangerie“ wechselte, führt Thomas Lemke in enger Zusammenarbeit mit Patron Lutz Niemann die ungekünstelte Küchenlinie des Restaurants fort. Belebt und entwickelt sie behutsam weiter. Macht deutlich, dass die Summe aus Leidenschaft und Können geschmackliche Poesie heißt.

Thomas Lemkes Liebe zu unverfälschten Geschmackserlebnissen, zu außergewöhnlichen Rohprodukten und klassisch französischem Handwerk findet auf jedem einzelnen Teller Ausdruck. Scheinbar mühelos verwandelt er frischen Fasan in eine aromatische, zart-würzige Offenbarung, gönnt der Gillaudeau-Auster ganz selbstverständlich ihren großen Auftritt auf Eis, lässt die Pavé von der Périgord-Gänseleber gemeinsam mit Wacholder und Gin erstrahlen. Eine bessere und vertrauenswürdigere rechte Hand als Thomas Lemke hätte sich Lutz Niemann nicht wünschen können. Und Thomas Lemke hätte sicher keinen besseren Ort finden können, um sein großes Können unter Beweis zu stellen.



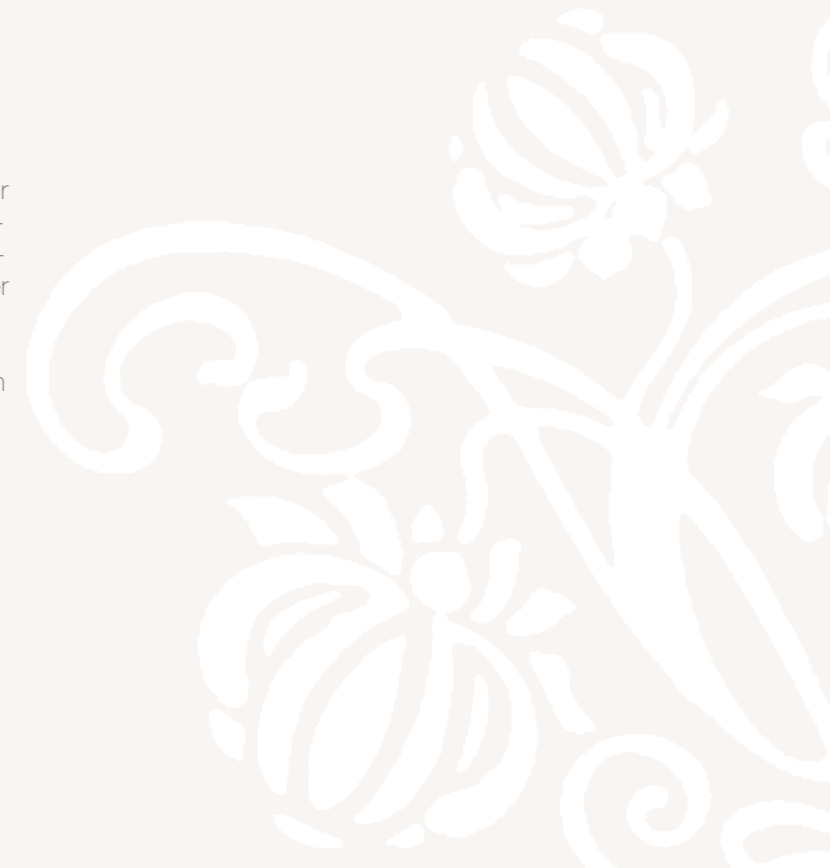


## Taro Bünemann Das letzte Stückchen Glück

Die amerikanische Kochbuchautorin Julia Child bemerkte einst treffend, dass ein gemeinsames Dinner ohne süßen Abschluss nicht mehr wäre, als ein Geschäftsessen. Ein Satz, der auch aus Taro Bünemanns Mund stammen könnte. Auf die Zubereitung von Kuchen versteht sich der Chefpatissier der „Orangerie“ selbstverständlich blind – geht es aber an die Kreation kleiner Kunstwerke aus Schokolade, Früchten oder Sorbets, brilliert er.

Seit 2014 begeistert der gebürtige Göttinger mit japanischen Wurzeln die Gäste der „Orangerie“ mit seinen optisch und handwerklich meisterlich umgesetzten Dessertkreationen. Einem Zauberer gleich verwandelt Taro Bünemann eine unscheinbare Zuckerkugel in eine leuchtende Orange, erschafft Schokoladenträume in Planetenform oder spielt gekonnt mit ungewöhnlichen Dessertkomponenten wie Rote Bete. Einem Trend-Diktat unterwirft sich der junge Dessertkünstler grundsätzlich nicht, lieber konzentriert er sich darauf, seinen Gästen mit geschmacklicher Harmonie und Eleganz einen letzten Sturm der Begeisterung zu entlocken.

Es erfordert ein enormes Maß an Kreativität, Geduld und Konzentration, um so überraschende, filigrane und arbeitsintensive Kompositionen perfekt auf den Teller zu bringen. Eigenschaften, die Taro Bünemann als Vertreter einer jungen, ehrgeizigen Patissier-Garde allesamt mitbringt, und mit der er sich perfekt in das qualitätsversessene Team der „Orangerie“ einfügt.



## Seien Sie unsere Gäste im zeitlos eleganten Restaurant mit Ostsee-Flair

Sternegekrönte französisch inspirierte Küche, wie sie Lutz Niemann und sein Team seit 25 Jahren in der „Orangerie“ zelebrieren, braucht einen atmosphärischen Rahmen, der großstädtische, zeitlose Eleganz mit französischer Lebensart und dem typischen Flair der Ostsee verbindet. Das lichtdurchflutete, in stilvollen Beige-, Gold- und Schwarztönen gehaltene Restaurant gibt den Blick auf den umliegenden Kurpark und das Herzstück der „Orangerie“, die offene und von allen Seiten einsehbare Küche, frei. Viel Raum und Zeit also zum Genießen und Staunen – für Familie und Freunde, für besondere Anlässe zu zweit. Im Winter ebenso wie im Sommer auf der Terrasse oder in der ungestörten Atmosphäre des „Private Dining Rooms“, in dem Sie und Ihre Gäste in Ruhe die zeitgemäß interpretierten Gourmetkreationen von Lutz Niemann genießen.

Je nach Anlass, Lust und Laune bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit, à la carte zu wählen oder sich im Rahmen eines 4-, 5-, 6- oder 7-gängigen „Orangerie“ Menüs auf eine sternegekrönte Reise in die Welt der Haute Cuisine mitnehmen zu lassen. Entdecken Sie unser Meeresfrüchte-Menü oder wählen Sie unser vegetarisches Menü. Jeden Sonntagmorgen überrascht die Küche der „Orangerie“ Sie und Ihre Liebsten mit einem wöchentlich wechselnden Mittagsmenü. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und bitten Sie, Unverträglichkeiten oder Vorlieben bei Ihrer Reservierung bekannt zu geben.





## Das Leben feiern Veranstaltungen und exklusive Events

Das Team der „Orangerie“ blickt im wahrsten Sinne des Wortes gerne über den Tellerrand. Deshalb kennt Genuss bei uns auch keine Grenzen, wenn es darum geht, aus einem Tag mit Freunden, Kollegen, Familie oder Geschäftspartnern ein ganz besonderes Erlebnis zu machen. Eine glanzvolle Firmenfeier im schleswig-holsteinischen Herrenhaus, ein stilvolles Familienfest auf einem rustikalen Landgut, eine stimmungsvolle Hochzeit am Strand, ein VIP-Event, Produktpräsentationen, Teambuildings, Kochkurse oder ein privates Catering der „Orangerie“ in den eigenen vier Wänden: Die Crew unseres Gourmet-Restaurants erweckt Ihre ganz persönliche Vision eines unvergesslichen Events zum Leben. Mit Ihren individuellen Wünschen und Ansprüchen sind Sie bei unserem erfahrenen Organisationsteam zu jeder Zeit in besten Händen. So können Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren und entspannt in die Genusswelt der „Orangerie“ eintauchen.

Selbstverständlich steht Ihnen auch eine Reihe von großen und kleineren Räumlichkeiten innerhalb unseres Hotels für spezielle Feiern, Tagungen und Meetings mit Gourmetcatering aus der Küche der „Orangerie“ zur Verfügung. Unsere Mitarbeiter begleiten Sie aufmerksam und mit großem Engagement von der Termin- und Ablauferstellung über die Erarbeitung eines Menüplans bis zum krönenden Finale Ihrer Veranstaltung.





