



Kulinarik Pur

Regional Esskultur im Wasserviertel

Ein Beitrag von Laura Schaefer und Katharina Klieme

*Gesundheit ist nicht alles, worauf es ankommt.
Freundschaft, Gastlichkeit und die veränderte Auffassung,
die man durch das Essen und Trinken
in guter Gesellschaft erhält, ist auch wertvoll.*

George Orwell (1903-1950)

Herzlich Willkommen in Lüneburg

Lassen Sie sich mitnehmen auf eine kulinarische Reise durch das Wasserviertel im Herzen dieser Stadt.

Das Wasserviertel und der alte Hafen haben für Lüneburg einen großen historischen Wert, denn hier pulsierte zur Blütezeit ab dem 15. Jahrhundert das Leben – es wurde gehandelt, gegessen, getrunken und gefeiert. Die Gastwirtschaften und Kaufhäuser rund um den alten Kran galten als beliebter Treffpunkt. So wie damals ist der Alte Hafen auch heute immer noch ein lebhafter Anziehungspunkt.

Die über 1000 Jahre alte Stadtgeschichte hat ihre Spuren in Lüneburg hinterlassen – doch es gibt noch mehr zu entdecken: „Junges Leben, erzeugt und geprägt durch junge Leute, die wiederum junge und liebevoll geführte Geschäfte ins Leben gerufen haben, machen einen Besuch der Stadt zu einem wirklichen Erlebnis, denn all das findet in

sehr alten, historisch bedeutsamen Gebäuden seinen Ursprung.“¹ Alte Traditionen werden bewahrt, aber auch innovativ weitergeführt.

Besonders rund um den Stintmarkt finden sich viele Lokale, Restaurants und Manufakturen, die sich dem verschrieben haben. Ob traditionell regionale Küche, regionale Herstellung von Spezialitäten oder beides vereint mit einem neuen Twist – hier trifft Tradition auf Moderne. Das historische Ambiente des Wasserviertels versprüht dabei einen ganz besonderen Charme.

Oberste Priorität dieses Guides hat das Thema ‚Regionalität‘. Es geht um Nachhaltigkeit und regionale, hausgemachte Erzeugnisse aus der Region für die Region, auf den Punkt gebracht: Erzeugtes in und aus Lüneburg. Neben Einfallsreichtum, Erlebnis und Qualität zeichnen sich die ausgewählten Lokalitäten durch eine ehrliche und grundlegende Bodenständigkeit aus. Dabei sind keine kreativen Grenzen gesetzt, denn angeboten wird eine breite Vielfalt für ‚Jedermann‘.

Ob der Handelskontor *VISCVLE* oder die benachbarte Kneipe *PONS*, die beide am ‚Puls der Zeit‘ hängen und den historischen und kulinarischen Wert des Alten Hafens repräsentieren; *Das Kleine* Restaurant drei Häuser weiter mit seiner eigenen kulinarischen Verkörperung der regionalen Küche aus der Lüneburger Heide; oder *Anna’s Café*, welches auf hausgemachte Köstlichkeiten in einem charmanten und antiken Ambiente setzt – ein jeder Herzenswunsch wird inmitten dieser Lokalitäten erfüllt. Exquisite und authentische Handarbeit lassen sich in der *Bonbon Manufaktur* oder im *Nudelkontor* entdecken. Hier finden Sie auch ein reichhaltiges Angebot an Souvenirs und Mitbringsel.

Es offenbart sich ein Charakter Lüneburgs, den es gilt zu entdecken. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise fernab der üblichen Pfade ins Herz Lüneburgs.

Ein kleiner historischer Rückblick

Die örtliche Konzentration auf das Wasserviertel rund um den Alten Hafen zeigt die große Wirkung und Bedeutung dieses Ortes für Lüneburg. Das pulsierende Leben und bunte Treiben ist heute nicht weniger munter und fidel, wie vor vielen Hundert Jahren. Die lebhafteste Art und Weise des Kommens und Gehens rund um den Stint ist tief verwurzelt in der Stadtgeschichte Lüneburgs.

Das Wasserviertel besitzt zwei prägnante Wahrzeichen: den Alten Kran und das Alte Kaufhaus. Der Alte Kran wurde schon im 14. Jahrhundert das erste Mal so erwähnt, wie er heute an der Ilmenau imposant steht. Gerne auch als „Meisterwerk mittelalterlicher Ingenieurkunst“ bezeichnet, wurde der Alte Kran mehrfach restauriert und umgestaltet. Der jetzige Kran wird auf das Jahr 1797 zurückgeführt, der damals aktiv bis 1860 genutzt wurde. Ihm gegenüber befindet sich das Alte Kaufhaus, dessen erste Nennung auf die Anfänge des 14. Jahrhunderts zurückgeht – damals noch „Häringbude“². Wie leicht aus dem Namen erkennbar, zählte Fisch zu den Haupthandelsgütern, insbesondere weil Hering eine beliebte Fastenspeise und Hauptnahrungsmittel im Mittelalter war. Ab der Blütezeit des Salzhandels und dem damit einhergehenden

1 Vgl. Lüneburger Bonbon Manufaktur 2014b: Zitation von Internet-Quellen. <http://www.lueburger-bonbonshop.de/unserestadt/>, Stand 02.03.2016.

2 Pries, Martin 1999: Lüneburg... Auf neuen Wegen. Lüneburg, hier: 73.

Fremdenverkehr und Austausch, mussten auch andere Güter gelagert werden. So bürgerte sich langsam der allgemeine Begriff des Kaufhauses ein. Mitte des 18. Jahrhunderts wurde das Kaufhaus unter dem Stadtbaumeister Haesler neu errichtet und blieb bis 1959 unverändert. Im gleichen Jahr fiel das Haus einer Brandstiftung zum Opfer, die leider so gut wie alles zerstörte – nur die Barockfassade, die heute noch bestaunt werden kann, konnte erhalten werden.³



Der Kran am Lüneburger Hafen bildete immer eine Einheit mit dem Kaufhaus – beide gemeinsam standen für das Herz des Warenaustausches am Alten Hafen. Hier wurden Waren von Schiffen für den Landverkehr oder für eine (Zwischen-)Lagerung im Kaufhaus hochgehoben. Austausch, Handel und Treiben wurden durch das „weiße Gold“ bestimmt – durch Salz wurde Lüneburg eine wichtige und reiche Handelsstadt und Verkehrsknotenpunkt zur Zeit der kaufmännischen Vereinigung der Hanse. Bis ins 17. Jahrhundert ging es Lüneburg prächtig, denn der Handel prägte das Stadtbild. Doch langsam geriet der Salzhandel ins Stocken, u. a. durch billigere Konkurrenz des Meersalzes. Lüneburg verlor zunehmend an Bedeutung.⁴

Das Wasserviertel kann als eine wichtige Keimzelle in der Geschichte Lüneburgs angesehen werden. Auch wenn es grundungstechnisch und aus einer Perspektive der Stadtentwicklung nicht relevant war, besitzt das Wasserviertel, das durch den Hafen zu seinem Namen gekommen ist, eine große Bedeutung und einen großen Stellenwert für Lüneburg. Das Leben im mittelalterlichen Lüneburg spielte sich genau hier ab – das pulsierende Zentrum der Stadt zählte sogar noch 1733 alleine 24 Brauhäuser.⁵ Viele Einheimische, aber auch Kaufleute, die durch den Salzhandel reich wurden, ließen sich hier nieder und gründeten eigene Geschäfte.⁶ Es trafen viele verschiedene Einflüsse aufeinander und formten eine vielfältige Gesellschaft.

3 Vgl. Pries 1999: 73-74.

4 NDR 2014: Zitation von Internet-Quellen. <https://www.ndr.de/kultur/geschichte/chronologie/Mittelalter-Hanestaedte-Kaufleute-Kogge,hanse30.html>, Stand 02.03.2016. NDR 2015: Zitation von Internet-Quellen. https://www.ndr.de/ratgeber/reise/lueneburger_heide/Hansestadt-Lueneburg,lueneburg12.html, Stand 02.03.2016. NDR 2016: Zitation von Internet-Quellen. https://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/unser_geschichte/Im-Wasserviertel-Lueneburg,sendung448896.html, Stand 05.01.2016.

5 Vgl. Preuß, Werner H. 2004: Das Lüneburger Wasserviertel. Husum, hier: 25.

6 Vgl. Pries 1999: 72.



Bis ins 19. Jahrhundert wurde der Alte Hafen noch genutzt, mit Aufkommen des Eisenbahnverkehrs verlor dieser jedoch endgültig seine wirtschaftliche Bedeutung.⁷ Sein Erbe kann auch heute weiterhin bestaunt und besucht werden.

Wenn Sie sich nun nach der Erkundung des Wasserviertels ausruhen und Speis' und Trank zu sich nehmen wollen, dann schauen Sie doch einmal in folgenden kulinarischen Guide. Hier finden Sie sicherlich eine gemütliche Lokalität zum Verweilen.

PONS: Lüneburgs älteste Kneipe ,am Puls der Zeit'

Das mittlerweile über 500 Jahre alte Haus wird von einer langen Familientradition getragen, die bis zum heutigen Tag reicht. Die Nachkommen des ehemaligen Besitzers J. F. W. Luhmann (ab 1857) führen auch heute noch diese traditionsreiche Lokalität fort. Somit ist sie die älteste sich noch im Betrieb befindende Gaststätte Lüneburgs, die sich unübersehbar direkt im Herzen des Hafens befindet und unter europäischem Denkmalschutz steht.

Wie ist dieses schiefe, aber charmante Haus mit seiner Kneipe entstanden? Das wichtigste zur Geschichte dieses Traditionshauses. Der Baubeginn fand 1320 statt, der Bauabschluss des Objektes allerdings erst viel später, so reichte er noch bis in die Mitte des 14. Jahrhunderts. 1486 wurde das Haus zum ersten Mal urkundlich erwähnt und 1502 wurde Clawes Kroger als erster Besitzer des Hauses genannt. Er veranlasste schließlich auch die Fertigstellung des Hauses, sowie die Errichtung der Brauerei 1573. Die Heirat seiner Tochter mit J. F. W. Luhmann war der Grund für die Übernahme der Brauerei 1880 durch den späteren Sohn H. Luhmann – die war die Geburtsstunde der Lüneburger-Braunbier-Brauerei.

Gebraut wurde letztendlich bis zur Auslagerung der Bierstube in den 1940er Jahren. Danach wurde bis in die Sechziger ausschließlich Braumalz hergestellt und seitdem auch nur noch der Betrieb der Gaststätte weitergeführt. 1993 bekommt die Alt-Lüneburger Bierstube schließlich den Namen, den sie heute trägt in Anlehnung an ihre Lage an der Brücke als Verbindung der beiden „Hafenseiten“ über die Ilmenau⁸: PONS. Die

⁷ Vgl. ebd.: 73.

⁸ Die gründungstechnisch erste Siedlung „pons“ (mit „mons“ (Kalkberg) und „fons“ (Saline) zusammen) lag nicht direkt hier, sondern war an einer anderen Brücke über die Ilmenau angesiedelt.

vordere Fassade des Gebäudes wurde bereits restauriert, die linke Seite mit ihrem Giebel besteht weiterhin originalgetreu, ist aber bereits im Gespräch erneuert zu werden.

In der Blütezeit des Alten Hafens war die damals noch Alt-Lüneburger Bierstube ein beliebter Ort für Hanseleute und Stadtbewohner, denn Bier war zur damaligen mittelalterlichen Zeit ein Hauptnahrungsmittel, Biersuppe war daher auch Teil des Frühstücks.⁹



Trotz der Brauerei-Auslagerung ist das *PONS* heute noch ein sehr attraktives Plätzchen – sowohl für Studenten, die moderne vegetarische und vegane Küche mögen, als auch für die ältere Generation, die geschichtsträchtiges Ambiente schätzt: Die Räumlichkeiten und die Speisekarte bieten beides, daher ist die Lokalität so beliebt.

Mit dem *PONS* wird eine Familiengeschichte weitergeführt, gleichzeitig aber auch Raum für Neues und Modernes geschaffen. Aus diesen Gründen hat die Gaststätte einen historischen Wert für den Alten Hafen Lüneburgs und gilt als Aushängeschild für das kulturelle Erbe und die Traditionsbewahrung in Lüneburg.

Calluna Eispatisserie

Als fast direkter Nachbar zum *PONS* liegt die Calluna Eispatisserie nur wenige Häuser daneben.

Calluna steht für großartiges Eis von Meisterhand, gemacht in der eigenen Eismanufaktur und direkt vor Ort. Damit du das beste Geschmackserlebnis hast, verwendet Konditormeisterin Harika nur die hochwertigsten sowie 100% natürliche Zutaten. Bänke und Sitzgelegenheiten vor der hübschen Eisdiele laden zum Verweilen ein. Hinter der Backsteinfassade warten ausgefallene Eissorten bester Qualität auf dich.

Der Name der Eispatisserie ist auch sehr passend zu Lüneburgs Umgebung gewählt! Denn Calluna ist die Pflanzengattung der in der Lüneburger Heide wachsenden Besenheide. Auch Heidekraut genannt, prägt sie die Heidelandschaft in ihrer Blütezeit mit kräftigen Farben. Die Besenheide ist außerdem Blume des Jahres 2019.

9 Vgl. NDR 2016

VISCVULE: „Tradition des Genießens mit moderner Frische“

Als Nachbar zum *PONS* liegt der *VISCVULE Handelskontor & Deli* auch inmitten des Geschehens. Der Name „Viskule“ kann übersetzt werden als kühlenartige Vertiefung („Fischkuhle“), die Lachse als Ruhezone nutzen, um stromaufwärts entlang der Ilmenau zu ziehen¹⁰. Der Name impliziert aber gleichzeitig auch die Verbindung zur Hanse und zum früheren mittelalterlichen Hauptnahrungsmittel Fisch.



Dort, wo heute das *VISCVULE* entstanden ist, war ab Mitte des 13. Jahrhunderts die Patrizierfamilie Viskule ansässig. Ihr Gebäudekomplex (s. Abb. 2) – der Viskulenhof – galt als kleine „Stadt“ und als Grundstock für ihren Reichtum und ihr Ansehen, die sie durch Fisch und Salzhandel erlangt hatten. Ihr Viele Sülzmeister, Ratsmänner und Bürgermeister stammten aus dieser Familie, was sie zu viel Macht kommen ließ¹¹. Diese Macht und das Erbe der Familie hielten jedoch nicht lange an, so endeten Pracht und Reichtum mit dem Konkurs des Hofes im Jahre 1485¹². Der Familienstamm fiel kurz danach und gilt seit Mitte des 16. Jahrhunderts als ausgestorben. Danach gelang es keinem Besitzer mehr den Bestand zu sichern und weiterzuführen. Das Gebäude ging letztendlich an die Stadt, die sich gezwungen sah, einige Teile des Hofes zu verkaufen.¹³

So kam es dazu, dass sich verschiedene Gewerbe dort ansiedelten und das Gebäude hauptsächlich als Speicher von Waren genutzt wurde. So nahm zum Beispiel die Brauerei Luhmann das ehemalige Familienhaus als Lagerstätte in Beschlag.

Bis 1950 bestand der Hof als großer Gebäudekomplex. Es erfolgte noch ein Umbau des Hauptgebäudes (s. Abb. 3), das schließlich als größter Salzspeicher der Stadt genutzt wurde, um das Salz vor Verschiffung (meist jahrelang) zu lagern. Nach einem Großbrand 1959 konnten nur noch Fragmente des Komplexes erhalten bleiben, so wurden die Wohnungen der Angestellten im Hinterhof (s. Abb. 4 und 5) vollkommen zerstört. Daher lässt sich heute nur noch ein kleiner Teil des mächtigen Handelshauses inmitten der Hafentmosphäre erahnen.¹⁴

10 Vgl. Pries 1999: 74f.

11 Vgl. ebd.

12 Vgl. Preuß 2004: 56

13 Vgl. Pries 1999: 74f.

14 Vgl. Preuß 2004: 56.

Aktuell herrschen am Hauptgebäude auch Umbau- und Renovierungsmaßnahmen, in dem demnächst neue Wohn- und Geschäftsräume entstehen sollen: Reichtum und Wohlstand aus der Hochzeit des Viskulenhofs werden folglich neu ‚in Szene gesetzt‘. Zur Blütezeit des Alten Hafens trafen sich dort vor allem die Oberschicht, Freunde und Handelspartner der Familie. Immer belebt und ein Ort des Genießens und Wohlfühlens, so wie im folgenden Zitat von Julius Wolff 1838 deutlich wird:

“[...] und über alle Fülle des Köstlichen und Seltenen war doch eine höchst anmutende Wohnlichkeit und Behaglichkeit ausgebreitet. Während draußen Hast und Bewegung, Arbeit und Geschäft geräuschvoll durcheinander fluteten, war hier innen alles zum glücklichen Genießen geschaffen, daß die Bewohner und ihre Gäste schon von diesen üppigen Räumen eingeladen wurden, sich einer fröhlichen Geselligkeit hinzugeben oder einer beschaulichen Ruhe zu pflegen.”¹⁵

‚Altes wieder neu aufleben‘ spiegelt sich auch in der Neu-Gestaltung des VISCVLEN-Logos wider. Das alte Familienwappen der Patrizierfamilie wurde umgewandelt und in das neue Logo integriert (s. Abb. 6), impliziert somit eine Traditionsbewahrung und das Wiederaufleben des Handelskontors als kulinarischer Treffpunkt in Lüneburg. Der bestehende Bezug zum Handel als Kontor von regionalen Produkten macht zudem die Prägnanz der Handelsgeschichte und Entstehung Lüneburgs deutlich. Die Tradition des Genießens soll nun im modernen Deli und Kontor weitergeführt werden, denn Essen und Trinken hält ja bekanntlich ‚Leib und Seele‘ zusammen. Was macht das VISCVLE nun abschließend so besonders und ansprechend? Zuallererst punktet das Handelskontor mit einem vielfältigen Angebot. Neben täglich wechselnden Speisen bietet das Haus auch Delikatessen wie Öle, Chutneys, Weine oder auch hausgemachte Limos an, darüber hinaus aber auch den Verkauf von regional und eigens hergestellten Produkten. Viele der eingesetzten Zutaten stammen aus der Region. Als Beispiel ist hier das angebotene Abendbrot zu nennen, das mit frischem Sauerteig- und Dinkelbrot aus einer Lüneburger Familienbäckerei und Aufschnitt von einem Landschlachter aus der Lüneburger Heide serviert wird. Die Liebe zum Detail wird sehr groß geschrieben: was bei modernem, klarem Design beginnt, endet in der Liebe zu den Produkten und ihrer Auswahl. Alle Produkte des VISCVLE Deli müssen ehrlich produziert sein. Nachhaltigkeit und faire Produktion stehen dabei im Zentrum.

Das Kleine: „*Dei lüt leevt nich von Brood alleen – dat dörf ok mol wat wormes sein.*“

Weiter auf dieser Ilmenauseite entlang des alten Hafens trifft man auf *Das Kleine*. Saisonale Angebote, regionale Küche aber auch deftige, norddeutsche Hausmannskost kann dort – „zubereitet nach alten Rezepten und inspiriert durch moderne Kochtechniken“ – mit Blick auf das historische Ambiente genossen werden. Das Restaurant selbst wirbt mit dem Angebot und der Zubereitung von traditionellen Speisen aus Lüneburg und der umliegenden Heide. So ist die Speisekarte für Kulinarik-Liebhaber sehr vielversprechend, findet man doch eine große Auswahl an regionalen ‚Schmankerln‘. Von der Spezialität „Heidschnuckenbraten“ über „Stint-Fisch“, „Heidspargel“ und „Matjes“ bis hin zu traditionellen „Norddeutschen Buchweizenpfannkuchen“ mit Speckstreifen oder Äpfeln und Zimtucker, kommt der Feinschmecker-Gaumen voll auf seine Kosten. Naschkatzen dürfen sich, neben der süßen Pfannkuchen-Variante, bei der

15 In "Der Sülzmeister" über den Viskulenhof zu Lüneburg (Viscvle Handelskontor e. K. 2016: Zitation von Internet-Quellen. <https://www.facebook.com/pages/VISCVLE/184724621690326>, Stand 02.03.2016.)

vielfältigen Nachtisch- und Kuchenauswahl austoben, so wird zum Beispiel zur Kaffezeit eine „preisbeergefüllte Buchweizentorte“ oder zum Dessert die klassische Birne Helene und vieles mehr angeboten.



Die Geschichte hinter den Gerichten lassen *Das Kleine* zu einer besonderen Lokalität inmitten des historischen Hafens werden.

Anna's Café: „Traute Backart wie bei Oma“

Drei Häuser weiter lädt *Anna's Café* in schönem Altbau zu gemütlichem Verweilen ein. Das kleine, aber feine Café bietet so einiges, um sich wohl zu fühlen: eine urige, romantische Einrichtung mit stilechten Vintage-Möbeln und einer großen Auswahl für ein ausgiebiges Frühstück, eine kleine Kaffeepause mit Kuchen oder Torte und ein großzügiges Abendessen. Für Kaffeeliebhaber, Kuchenesser, „Kalorienvergesser und Auszeitsucher“: von (Bio-) Kaffee über Tee und Schokolade bis hin zu deftigen und süßen Snacks, Hauptspeisen und einem reichhaltigen Frühstücksangebot findet man so einiges. Und das alles hausgemacht und frisch zubereitet: „nach Mama und Omas Rezepten und nur mit guter Butter“ – hier wird Tradition groß geschrieben. Der Bezug zur Regionalität und die Verwendung nachhaltiger¹⁶ und frischer, qualitativ hochwertiger Produkte stehen ebenfalls im Zentrum des Betriebs. Darüber hinaus punktet das süße Café, so auch wie das *PONS*, mit dem Angebot einiger veganer Gerichte und repräsentiert somit eine moderne und ausgewogene Küche. Pluspunkt ist vor allem das ganztägige Frühstücksangebot, das insbesondere für Langschläfer und Morgenmuffel attraktiv ist: ein frisch gepresster O-Saft und der Duft von selbst gebackenen (Dinkel-)Brötchen – besser kann der Tag nicht beginnen, oder?

16 So zum Beispiel der Verkauf von Viva con Agua Wasser, mit dem das gleichnamige Projekt unterstützt und somit ein Beitrag zur Welthungerhilfe und der Unterstützung von Wasserprojekten in Entwicklungsländern geleistet wird.



Hausgebackenes und eine tolle Atmosphäre kann dort in vollen Zügen genossen werden, denn *Anna's Cafe* bietet „Essen für die Seele“ für Jung und Alt. Dieses charmante Café ist neben den bereits vorgestellten Lokalitäten ein perfekter Treffpunkt, um den Tag ausklingen zu lassen, aber auch, um vom Alltag zu fliehen und eine Kaffeepause einzulegen. So lässt sich ein dortiger Besuch zum Beispiel mit einem kleinen Spaziergang im alten Hafen rund um den Kran verbinden, den man anschließend mit einem leckeren Stück Torte und einer heißen Schokolade oder einem köstlichen Kaffee im bequemen Sofa abrunden kann.

Lüneburger Bonbon Manufaktur: „Süße Spezialitäten von Hand gemacht“

Süße und salzige Verführung vor Ort bietet die *Lüneburger Bonbon Manufaktur*. Ebenfalls direkt am alten Hafen gelegen, sitzt das Gebäude der Manufaktur mit Blick auf den Alten Kran. „Für uns sind es nicht einfach nur „Bonbons“ – sondern auch vor allem eine Leidenschaft!“ – dieses Motto ist hier Programm. Das 2002 gegründete Manufakturgeschäft bietet neben einer gläsernen Produktion, eine Vielfalt an unterschiedlichen Frucht- und Lakritzsorten an. Täglich werden die verschiedenen süßen Leckereien frisch mit viel Herzblut hergestellt und dabei kann sogar zugeschaut werden.

Es handelt sich um die einzige Bonbon Manufaktur Deutschlands, die alle Bonbon-Typen herstellt: geprägte Walzenbonbons mit Motiven, handgezogene Rock-Bonbons mit Motiven oder Bonbonkissen. Über 100 verschiedene Sorten werden angeboten. Ergänzt wird diese große Angebotspalette durch süße Spezialitäten, schwedische und finnische Lakritze und Fruchtgummis, feine handgefertigte Schokolade sowie lokale Liköre. Zuckersüße Träume werden hier erfüllt. Und sollte mal etwas fehlen, so kann jeder über regelmäßig veranstaltete Workshops das Handwerk selber ausprobieren und eigene Geschmackscreationen entwickeln.



Ganz exquisite Spezialitäten sind der „Lüneburger Giebel-Bonbon“, der „Lüneburger Stint“ oder auch original Lüneburger Salzschochokolade mit echtem Lüneburger Solesalz aus der Herstellung des Salz museums. Kleine Mitbringsel, über die sich jeder freut. Und wer auch noch zu Hause von den Leckereien schwärmt, kann ganz einfach und bequem über den eigenen Webshop Bonbons, Lollies und weitere Produkte bestellen.

Die Produkte der *Lüneburger Bonbon Manufaktur* werden mit größter Sorgfalt und nur unter Verwendung ausgesuchter Zutaten hergestellt. Natürliche Farben und Aromen stehen dabei im Vordergrund. Die süßen Spezialitäten sind gluten- und laktosefrei, meist vegan und ein Angebot zuckerfreier Bonbons gibt es auch. Hier muss man einfach hin!

Als Empfehlung lohnt sich außerdem ein Besuch zu der zweiten Produktionsstätte der *Bonbon Manufaktur* am Springintgut 19, in der Sie nicht nur die Vielfalt der beliebten Bonbons angeboten bekommen, sondern zusätzlich in den Genuss der hauseigenen Backmanufaktur kommen. Hier gibt es leckere französische Patisserie, Tartes und Tartelets in Handarbeit nach traditionellem Handwerk. Lassen Sie sich überraschen!

Lüneburger Nudelkontor: „Wo Frische Trumpf ist“



„Lust auf Italien?“ Dann müssen Sie einen Abstecher zum *Lüneburger Nudelkontor* machen und sich eine kleine Auszeit in Italien gönnen. Schon seit 1987 ermöglicht das Ehepaar Fröhlich italienische Akzente im kühlen nordischen Wind Lüneburgs.

Aus der eigenen Herstellung stammen die unterschiedlichsten Nudelsorten: Ob Gnocchi, Bandnudeln, Spaghetti, Ravioli oder Tortellini, die Vielfalt des Angebotes erfüllt jeden Herzenswunsch. Aber nicht nur für zu Hause können die Kreationen mitgenommen werden, auch vor Ort werden regelmäßig neue Gerichte angeboten, die zum Verweilen und Genießen einladen. Direkt gegenüber vom Geschäft befindet sich zusätzlich eine kleine ausgelagerte Produktionsstätte, bei der von außen zugeschaut werden kann.

Sowohl bei der Herstellung der Pasta als auch beim Zubereiten der Gerichte können Interessierte den Mitarbeitern über die Schulter schauen. Transparenz wird hier groß geschrieben. Außerdem legt der *Nudelkontor* großen Wert darauf, keine Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker zu verwenden. „Wer einmal frische Teigwaren gegessen hat, der greift nur noch ungern zu einer Fertigpackung.“ – und das stimmt.

Das kleine Eckgeschäft mit Stehcafé hat aber noch mehr zu bieten: Es werden außerdem noch verschiedene italienische Spezialitäten wie Parmesan, Parmaschinken, Antipasti oder Tiramisu angeboten. Und wer auch nur einen heißen guten Cappuccino trinken möchte, ist herzlich willkommen. Je nach Saison werden stetig wechselnde spezielle Nudelvariationen produziert. Haben Sie schon die Ravioli mit Limonen-, Lachs- oder Käse-Birnenfüllung gekostet?

Besucher aus dem Raum Hannover haben sogar das Glück, fünfmal die Woche den eigenen Nudelwagen des Kontors auf Hannovers Wochenmärkten anzutreffen. Das ist ein Service!

Quellenverzeichnis

- Anna's Café 2015: Zitation von Internet-Quellen. <http://annas-cafe.de/>, Stand 02.03.2016.
- Das kleine Restaurant o. J.: Zitation von Internet-Quellen. <http://www.das-kleine-restaurant.com/>, Stand 02.03.2016.
- Design Made in Germany o. J.: Zitation von Internet-Quellen. <http://www.designmadeingermany.de/kontakt/>, Stand 02.03.2016.
- Lamschus, Christian 1989: Die Sulte. Auf den Spuren des Salzes in Lüneburg. Ein salziger Stadtführer. (Auflage), Lüneburg.
- Lüneburger Bonbon Manufaktur 2014a: Zitation von Internet-Quellen. <http://www.lueneburger-bonbonshop.de/>, Stand 02.03.2016.
- Lüneburger Bonbon Manufaktur 2014b: Zitation von Internet-Quellen. <http://www.lueneburger-bonbonshop.de/unserestadt/>, Stand 02.03.2016.
- Lüneburger Nudelkontor o. J.: Zitation von Internet-Quellen. <http://www.lueneburger-nudelkontor.de/>, Stand 02.03.2016.
- Lüne Info 2013: Zitation von Internet-Quellen. http://www.luene-info.de/lueneburger_geschichte/baugeschichte/bauindex.html, Stand 02.03.2016.
- NDR 2014: Zitation von Internet-Quellen. <https://www.ndr.de/kultur/geschichte/chronologie/Mittelalter-Hanestaedte-Kaufleute-Kogge,hanse30.html>, Stand 02.03.2016.
- NDR 2015: Zitation von Internet-Quellen. https://www.ndr.de/ratgeber/reise/lueneburger_heide/Hanestadt-Lueneburg,lueneburg12.html, Stand 02.03.2016.
- NDR 2016: Zitation von Internet-Quellen. https://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/unsere_geschichte/Im-Wasserviertel-Lueneburg,sendung448896.html, Stand 05.01.2016.
- Pons 2015: Zitation von Internet-Quellen. <http://pons-lueneburg.de/>, Stand 02.03.2016.
- Preuß, Werner H. 2004: Das Lüneburger Wasserviertel. Husum.
- Pries, Martin 1999: Lüneburg ... auf neuen Wegen. Lüneburg.
- Studentenkochbuch o. J.: Zitation von Internet-Quellen. <http://www.studentenkochbuch.net/zitate-person.html#0>, Stand 02.03.2016.
- ViscVle Handelskontor e. K. o. J.: Zitation von Internet-Quellen. <http://www.viscvle.de/>, Stand 02.03.2016.
- ViscVle Handelskontor e. K. 2016: Zitation von Internet-Quellen. <https://www.facebook.com/pages/VISCVLE/184724621690326>, Stand 02.03.2016.

Alle Abbildungen ohne weitere Kennzeichnung wurden von den Verfasser/innen erstellt.