

Frische Küche mit persönlicher Note

DER SOMMER KANN KOMMEN: DAS RESTAURANT EINZIGARTIG STARTET MIT EINEM KONSEQUENTEN KONZEPT UND NEUEN TEAMMITGLIEDERN IN DIE SCHÖNSTE JAHRESZEIT



Die vielen wunderschönen milden Frühsommerabende haben schon so richtig Lust auf das gemacht, was jetzt noch kommt: Ein herrlicher Sommer mit langen, lauen Abenden. Bei einem leichten Essen und frischen, ausgewählten Weinen lässt sich diese besondere Atmosphäre auch in der Stadt aufs Schönste genießen, zum Beispiel im lauschigen Innenhof des Restaurants „einzigartig“. In paradiesischer Ruhe und dennoch mitten im quirligen Wasserviertel der alten Salz- und Hansestadt Lüneburg präsentiert sich das Restaurant in der Lünertorstraße 2 seit dem Frühjahr mit einer neuen Mannschaft. Voller Elan und übersprudelnd vor Ideen bringen zwei junge Köche

seitdem neues Leben auf die Teller und begeistern mit kreativen Gerichten. Sascha Engelmann und Sebastian Gries sind in der Küche und am Herd für die kulinarischen Überraschungen zuständig.

„AM WICHTIGSTEN IST, DASS DER GAST DIE UNTERSCHIEDLICHEN AROMEN UND NUANCEN HERAUSSCHMECKEN KANN.“

Für das Restaurant und die passende Weinauswahl ist Michael Bolte verantwortlich, der ebenfalls seit dem Frühjahr die Mannschaft im „einzigartig“ komplettiert. „Wir sind ein tolles Team und inspirieren uns gegenseitig“, schwärmen die beiden

Köche von ihrer Arbeit. Das spüren auch die Gäste im Inneren des Lokals. Noch näher dran am Herzen des „einzigartig“ ist man jedoch, wenn man einen Platz im idyllischen Innenhof gewählt hat. Hier, im

hinteren Bereich des Gebäudes, hat auch die Restaurantküche ihren Platz, die Nähe zum Küchenteam ergibt sich da fast von selbst. „Eine besonders zufriedene und fröhliche abendliche Gästeschar hätte uns kürzlich am liebsten gleich mit



nach Hause genommen“, erinnern sich die beiden Köche.

Mit viel Können und der nötigen Phantasie stehen die beiden für eine bodenständige und vor allem produktbetonte Küche. „Die Teller sollen klar sein ohne unnötigen Schnickschnack“, so Sebastian Gries. Sein Kollege ergänzt, worauf es ihm besonders ankommt: „Am wichtigsten ist, dass der Gast die unterschiedlichen Aromen und Nuancen herauschmecken kann.“ Alles wird liebevoll angerichtet und vom Serviceteam mit Herz und Sachverstand serviert.

Neue Impulse und noch mehr Frische gibt auch Restaurantleiter Michael Bolte als Motto für das „einzigartig“ vor. „Das schätzen die Gäste“, betont er und freut sich, in unmittelbarer Nähe zum Alten Kran alle Lüneburger und Gäste der Stadt herzlich willkommen zu heißen. An diesem geschichtsträchtigen Ort kann man dienstags bis samstags ab 18.00 Uhr vorzüglich speisen, verweilen und genießen. Für das beliebte Frühstück ist täglich von 8.00 bis 12.00 Uhr geöffnet.

Der besondere Qualitätsanspruch zeigt sich vor allem darin, dass alle benötigten Zutaten nach Möglichkeit bei lokalen Händlern erworben werden. „Dadurch können wir sehr schnell reagieren und unsere Karte täglich je nach Angebot gestalten“, betont der Restaurantleiter. Fester Bestandteil der Karte ist jeweils ein besonderes tagesaktuelles Drei-Gang-Menü. Doch kann man selbstverständlich auch einzelne Komponenten des Menüs bestellen, in der Küche sei man extrem flexibel, was die Wünsche der Gäste betrifft. „Ob Veganer oder Vegetarier, wir stellen uns auf jeden Besucher ein und variieren unsere Gerichte, so dass es jedem schmeckt“, ergänzt Sascha Engelmann. Da wird dann auch schon mal ein spezielles Fünf-Gang-



Menü kreiert, das sich Gäste zu einem besonderen Anlass gewünscht haben.

Es ist vor allem die persönliche Note und die Herzlichkeit, die in diesem Restaurant zu spüren ist. „Die Gäste fühlen sich bei uns individuell betreut und sehr wohl“, betont Michael Bolte und unterstreicht damit, was ihm wichtig ist. Egal ob ein Paar die geschmackvollen Räumlichkeiten betritt oder Freunde oder Familien zum gemeinsamen Abendessen kommen, stets ist die Begrüßung herzlich, der Service angenehm. „Wir bieten eine Auszeit vom Alltag, in der sich der Gast wirklich angenommen fühlt. Wir wollen ein Stück Zuhause schaffen“, betont Inhaber Jörg Laser – und der Rest des Teams ergänzt unisono: „Unsere Besucher sollen glücklich nach Hause gehen“ – und wenn die Mannschaft vom „einzigartig“ das geschafft hat, geht sie ebenfalls zufrieden in den Feierabend. (cb)



**einzigartig – Das Restaurant
zum Verweilen und Genießen**
Lünertorstr. 2
21335 Lüneburg
Tel. (04131) 400 600 26
www.restauranteinzigartig.de

einzigartig
Das Restaurant
zum Verweilen und Genießen