



Landhaus Carstens in Timmendorfer Strand

Fein, klein und charmant

Umgeben von altem Baumbestand liegt direkt an der Strandpromenade – nur wenige Minuten vom lebhaften Zentrum des Ostseebades Timmendorfer Strand entfernt – ein attraktives Vier-Sterne-Superior „Hideaway“ – das Landhaus Carstens.

Die aus dem englischen Sprachgebrauch stammende Bezeichnung „Hideaway“ bedeutet übersetzt Rückzugsort oder Refugium. Und, ist es nicht so, dass wir alle von Zeit zu Zeit den Wunsch verspüren uns zurückzuziehen – an einen Ort, der uns vertraut ist und den wir deshalb mögen; der sich kaum verändert und wenn doch, dann bitte nur peu à peu? An dem man, fern von der Hektik des Alltags, die Seele baumeln lassen kann und verwöhnt wird? Das Landhaus Carstens entspricht mit insgesamt 33 Zimmern, die sich auf zwei unterschiedliche Häuser – das Landhaus mit verspieltem Schieferdach und die gegenüber liegende moderne Dependance – verteilen, dem Bedürfnis nach ganz besonderen Rückzugsorten. Veränderungen werden aus diesem Grund nicht stürmisch durchgeführt. Sie gleichen mehr einem erfrischenden

Lüftchen. Denn: „Neuerungen an diesem Ort brauchen Geduld und Zeit“, so die Maxime von Hoteldirektor Oliver Beigel. Seit vier Jahren führt er das ungefähr eine Stunde von der Großstadt Hamburg entfernt liegende „Hideaway“.

Das lächelnde Gedächtnis

„Wie schön, Sie machen Fotos von meinem Lieblingskellner. Was hat er denn gewonnen?“, fragen Stammgäste fröhlich beim Fotoshooting. Gewonnen hat Ronald Melzer etwas, das es mit Geld nicht zu kaufen gibt: Die Sympathie seiner Gäste. „Mach das Beste aus jedem Tag“, lautet das Motto des lächelnden Optimisten. Im Landhaus Carstens hat der jetzt 38-Jährige seine Lehre absolviert, und da es ihm an diesem Ort gefällt, ist er geblieben – seit nunmehr 21 Jahren. Heute leitet Ronald Melzer das Restaurant. Er kennt jeden Winkel des

Hauses, die Namen und kulinarischen Vorlieben seiner Stammgäste und unterstützt gemeinsam mit seinem Team neue Gäste fachkundig und stets charmant beim Auswählen von Speis und Trank.

Ziel erreicht

Küchenchef Konstantin Schulze-Pellengahr zaubert norddeutsche Küche mit saisonalen und regionalen Produkten auf die Teller. Zur Stammkarte gesellen sich monatlich wechselnde Gerichte, bei denen der 33-Jährige – von Sternekoch Lothar Eiermann geschult – mit seinem Team die Bandbreite seiner kulinarischen Kreativität zeigen kann. Wir dürfen die feine Kombination aus Pfifferlingen, Garnelen, Jakobsmuscheln und Kirschtomaten, raffiniert abgestimmt mit frischen Trauben und Aprikosen, genießen. Ein köstlich-leichter Gaumenkitzler, der noch Platz für eine süße Sün-



Draußen wie drinnen: Behagliches Wohlfühl-Ambiente. Direkt zum Strand gelangt man durch die Hintertür des Landhauses. Zwei, die sich bestens ergänzen: Küchenchef Konstantin Schulze-Pellengahr und Restaurantleiter Ronald Melzer.

de aus „Timmendorfer Luft“, lässt, die aus Erdbeerscheiben, Blaubeermousse, Maracuja-Creme-Tarte, Waldmeister-Espuma, leicht gedünstetem Rhabarber sowie hausgemachten Pralinen besteht. Seine Devise lautet: „Spare, lerne, weißte was, dann haste, kannste, biste was“, und bravourös hat der gebürtige Holsteiner

Schulze-Pellengahr sein Ziel erreicht – mit 30 Jahren Küchenchef zu sein.

Kleine Fluchten

Auf der beheizbaren, mit üppigen Blumenarrangements geschmückten Sommerterrasse lässt es sich ebenso herrlich entspannen wie im mediterran gestalteten 400 m² großen Wellnessbereich. Und ebenso einladend wirken drei unterschiedlich eingerichtete Räume für private Feste und kleinere Tagungen. Mal rustikal, mal elegant, immer mit praktischem Komfort. All dies, sowie die verbindliche und freundliche Konzentration auf die Wünsche sowie das Wohlbehagen der Gäste, verleihen dem Landhaus Carstens zu jeder Jahreszeit den besonderen Charme eines Refugiums – einen Ort eben, an den man sich gerne zurückzieht – immer wieder.

Monika Kühnel ■

Kostproben



Tellermalerei mit Essig und Öl, Feine Kombination: Pfifferlinge, Garnelen, Jakobsmuscheln, Kirschtomaten, Trauben und Aprikosen, „Süße Leckereien“



Landhaus Carstens

Strandallee 73, 23669 Timmendorfer Strand
Tel.: +49 (0) 4503-6080, Fax: +49 (0) 4503-60860
info@landhauscarstens.de, www.landhauscarstens.de

Inhaberin: Frau Dr. Manuela Guth
Hoteldirektor: Oliver Beigel
Küchenchef: Konstantin Schulze-Pellengahr
Restaurantleitung: Ronald Melzer

Service: Sehr gut
Weine: Sehr gut
Ambiente: eleganter Landhausstil

