



## DIE ALTEN HABEN DIE NASE VORN

penguin.de.com

LANDWEGE setzt sich konsequent für den Erhalt alter Nutztierassen ein, denn sie gehören für uns zum Kulturgut. So beliefert z. B. der Hof Hohlegruft unsere Bio-Märkte wöchentlich mit frischem Fleisch vom Angler Sattelschwein: Diese robuste und genügsame Rasse bekommt ganzjährig Auslauf und wird zu 100 % mit hofeigenem Futter versorgt. Deshalb genießen Sie bei uns ökologisch erzeugtes Fleisch in bester Qualität.

[www.landwege.de](http://www.landwege.de)

Weitere Infos dazu finden Sie hier:  
[www.angler-sattelschweine.de](http://www.angler-sattelschweine.de)  
[www.slowfood.de/arche\\_des\\_geschmacks](http://www.slowfood.de/arche_des_geschmacks)

# LANDWEGE

*Bio aus nächster Nähe*



FRIEDASchanze, Hamburg



Verkehrszentrale Travemünde



E. Michaelis, Reinbek



Leitwarte Hamburger Hochbahn

## TGA in Formvollendung

Anspruchsvolle Projekte sind unsere Leidenschaft: Als wirtschaftlich und technisch unabhängiges Ingenieursteam mit über 40 Jahren Erfahrung in der qualifizierten Planung, Ausschreibung und Bauüberwachung moderner TGA bieten wir bedarfsgerechte, ganzheitliche Lösungen. Ob Wohnungsbau, Verwaltungs-, Gewerbe-

und Industriebau oder öffentliche Gebäude – wir haben vom optimierten Energieverbrauch bis zum vorgegebenen Kostenrahmen alles im Blick. Und bieten Ihnen auch in der Bauphase größtmögliche Flexibilität. Setzen Sie mit technotherm auf einen kompetenten Ansprechpartner für alle gebäudetechnischen Gewerke.

Heizung • Lüftung • Klima • Sanitär • Regenerative Energien • Elektro • Beleuchtung • Blitzschutz • Technischer Brandschutz

technotherm GmbH • Ingenieurbüro für technische Gebäudeausrüstung  
Hafenstraße 33 • 23568 Lübeck • Telefon: 0451 - 50 230 20 • Fax: 0451 - 50 230 219  
info@ib-technotherm.de • www.ib-technotherm.de





**34.790** qm Bolzplatz.  
**537** Freizeitkicker.  
**10** Sportfelder. **1** Stadtteil.  
**Der Hochschulstadtteil.**

0451/70 99 89 0 [www.hochschulstadtteil.de](http://www.hochschulstadtteil.de)

 **LÜBECK**  
**HOCHSCHULSTADTTEIL**

## Mein Doktor? Gleich um die Ecke!

Ein gutes Gefühl, wenn nicht nur alle Einkaufsmöglichkeiten, Schule und Kita gleich nebenan sind. Sondern auch Ärzte und Ärztinnen aus den unterschiedlichsten Fachbereichen, die bei allen kleinen und großen gesundheitlichen Problemen schnell behilflich sein können. So wie jetzt im Hochschulstadtteil. Dem Stadtteil der kurzen Wege.



0451/70 99 89 0 [www.hochschulstadtteil.de](http://www.hochschulstadtteil.de)

 **LÜBECK**  
**HOCHSCHULSTADTTEIL**

# DER RICHTIGE DREH

*ist immer entscheidend.*



Das Freibackhaus Sauerbraimbrot mit weißem Mohn: knusprige Kruste, saftiger Kern.

Das gilt sowohl für die neue Buddenbrooks-Verfilmung als auch für unser Sauerbraimbrot, das wir neben weiteren Backwaren zur Requisite bei den Dreharbeiten in Lübeck beisteuern durften. Dieses Brot passt hervorragend in die Zeit der Buddenbrooks, denn es wird noch heute wie damals üblich „freigeschoben“, also kunstvoll von Hand geformt und ohne Form gebacken. Übrigens übernimmt im Freibackhaus bei allen Backwaren der gute Geschmack die Hauptrolle. Wir wünschen Ihnen ein filmreifes neues Jahr!



**Zeit für gutes Brot.**

Glockengießerstr. 42 • 23552 Lübeck  
Mo - Fr 7-18 Uhr • Sa 7-13 Uhr  
[www.freibackhaus.de](http://www.freibackhaus.de)

# UNSER DAUER- BRENNER:

*auf Sparflamme gebacken.*



Das Freibackhaus Knäckebrot: vollkornig & unwiderstehlich knusprig.

Weniger ist mehr – das gilt nicht nur für die Anzahl unserer ökologischen Backzutaten, sondern auch für den Energie- und Wasserverbrauch, denn Umweltschutz wird bei uns großgeschrieben. So verwenden wir z. B. eine Wärmerückgewinnungsanlage für unser Warmwasser, Ökostrom und erdgasbetriebene Lieferfahrzeuge. Aber die köstlichste Umweltschutzmaßnahme ist unser beliebtes Dinkel-Weizen-Knäckebrot, das erst nach der Produktion von Broten und Gebäck ca. 3 Stunden in der Restwärme des ausgeschalteten Ofens gebacken wird.



**Zeit für gutes Brot.**

Glockengießerstr. 42 • 23552 Lübeck  
Mo - Fr 7-18 Uhr • Sa 7-13 Uhr  
[www.freibackhaus.de](http://www.freibackhaus.de)