

ATLANTIC
HOTELS

törn

SKYLINE

&EBBELWOI



04

JUBILÄUMSSOMMER
IN BREMEN UND MÜNSTER
*SUMMER OF CELEBRATIONS
IN BREMEN AND MÜNSTER*

06

STERNENGLANZ
AUF SYLT
*STARS ALIGN
ON SYLT*

10

UNSERE TIPPS FÜR
EINEN TAG IN LÜBECK
*OUR TIPS FOR A DAY
IN LÜBECK*

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Ein anregender Sommer 2026 steht der ATLANTIC Hotelgruppe bevor! Am 1. Juli erweitern wir unsere Severin*s Hotels & Resorts um ein weiteres Haus des Premiumsegments mit der Übernahme des Öschberghof in Donaueschingen.

Das ATLANTIC Hotel Airport in Bremen kann bereits auf 30 erfolgreiche Jahre zurückblicken. Bekannt für seine Weltoffenheit und große Gästeorientierung freut sich das dynamische Team stets auf neue Herausforderungen.

Auch in Münster gibt es Grund zur Freude: Das bereits mehrfach prämierte ATLANTIC Hotel Münster feiert seinen fünften Geburtstag unter dem Motto „5 Jahre – 5 Sinne, 1 Augenblick“.

Schließlich ist für den Sommer die Eröffnung des ATLANTIC Hotel Frankfurt geplant: Im neu erbauten Sparda-Bank Tower mit direktem Zugang zur Frankfurter Messe erwartet das Team Gäste aus aller Welt.

Unser Schaffen wäre ohne die Menschen hinter den Kulissen nicht denkbar. Kolleginnen und Kollegen, die seit vielen Jahren mit uns gehen, prägen unsere Häuser ebenso wie jene, die in Eröffnungsphasen mit beeindruckender Energie und Professionalität Außergewöhnliches leisten. Gastlichkeit auf höchstem Niveau durch Innovation und Tradition: Dieses Motto ist uns Verpflichtung und Ansporn. Überzeugen Sie sich selbst – wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst
Ihr Markus Griesenbeck

New perspectives

THE 4-STAR SUPERIOR ATLANTIC HOTEL FRANKFURT IS HOUSED IN THE NEW SPARDA-BANK TOWER WITH DIRECT ACCESS TO THE CMF – CONGRESS CENTER MESSE FRANKFURT.

Neue PERSPEKTIVEN

IM NEUEN SPARDA-BANK TOWER MIT DIREKTEM ZUGANG ZUR MESSE FRANKFURT ENTSTEHT DAS 4-STERNE-SUPERIOR ATLANTIC HOTEL FRANKFURT.

373

luxuriöse Zimmer und Suiten verteilen sich auf die ersten 19 Etagen des insgesamt 34-stöckigen Hochhauses. Zu den Highlights zählen der direkte Messezugang, der Wellness- und Fitnessbereich in der 19. Etage sowie die 20 HIGH SKYLINE BAR in der 20. Etage. Hier genießt man einen fantastischen Ausblick auf die Frankfurter Skyline aus 64 Metern Höhe. Das nachhaltig ausgerichtete Tagungshotel bietet sieben Veranstaltungsräume für bis zu 350 Teilnehmende im größten Raum an. Modernste Technik, mit z. B. LED-Walls und Bose Soundsystem, schafft die optimale Grundlage für Meetings, Tagungen sowie private Empfänge und Events aller Art.

HESSISCH BODENSTÄNDIG – UND HOCH HINAUS

Im 4FRANK RESTAURANT wird eine vielseitige Küche serviert werden, die Klassiker mit neu interpretierten hessischen Spezialitäten und zeitgemäßen, vitalen Gerichten verbindet. Hochwertige Zutaten durch gute Zusammenarbeit mit lokalen Partnern bilden die Qualitätsgrundlage, wobei auch kreative vegetarische und vegane Gerichte selbstverständlich zum Angebot gehören. Von kleinen Gerichten bis zu ausgedehnten Business-Dinners stellt das gastronomische Angebot gepflegte Kulinarik und Gastfreundschaft in den Mittelpunkt. Darüber hinaus entsteht in der 20. Etage des ATLANTIC Hotel Frankfurt die 20 HIGH SKYLINE BAR mit ca. 100 Plätzen, die nicht zuletzt aufgrund ihrer spektakulären Aussicht zu den neuen Attraktionen der Stadt zählen wird. Hochwertige Materialien, warme Farben und ein durchdachtes Lichtkonzept schaffen eine Atmosphäre, die sowohl gemütliche Privatheit als auch Begegnungen in offenen Räumen möglich macht. Die international inspirierte Barkarte verbindet klassische Cocktails mit modernen Signature-Drinks sowie saisonalen Kreationen.

LOKALES FÜHRUNGSTEAM AN DER SPITZE

Das neue ATLANTIC Hotel Frankfurt wird von einem erfahrenen Frankfurter als Gastgeber präsentiert: Manuel Slapnig verfügt über langjährige Erfahrungen im

DEAR READERS,

*A truly exciting summer lies ahead for the ATLANTIC Hotels Group in 2026! On 1st July, we will be expanding our Severin*s Hotels & Resorts portfolio with the addition of another premium property through the acquisition of the Öschberghof in Donaueschingen. The ATLANTIC Hotel Airport in Bremen is celebrating 30 successful years in business. Famous for its cosmopolitan charm and strong guest focus, the dynamic team is always up for a challenge.*

And there is cause for celebration in Münster too: the multi-award-winning ATLANTIC Hotel Münster is marking its fifth birthday with a year of events under the motto “5 years – 5 senses, 1 moment”. Last but by no means least, the ATLANTIC Hotel Frankfurt is scheduled to open its doors this summer: the team is looking forward to welcoming guests from all over the world in the new Sparda-Bank Tower with direct access to the CMF.

None of our achievements would be possible without the people hard at work behind the scenes. The colleagues who have been with us for many years shape our hotels just as much as those who accomplish extraordinary feats with impressive energy and professionalism in opening phases. Hospitality of the highest calibre through innovation and tradition – this motto is both our commitment and our inspiration. Come and see for yourself – we look forward to welcoming you!

Yours,
Markus Griesenbeck

NICHT NUR DIE GLITZERENDE SKYLINE,
SONDERN AUCH GROSSZÜGIGE GRÜNFLÄCHEN
UND DIE REKONSTRUIERTE NEUE ALTSTADT
LOCKEN IN DIE MAIN-METROPOLE.

IT'S NOT JUST THE FAMOUS SKYLINE
BUT ALSO EXTENSIVE GREEN AREAS
AND THE RECONSTRUCTED NEW FRANKFURT
OLD TOWN THAT ATTRACT VISITORS
TO THE METROPOLIS ON THE RIVER MAIN.



Gastgeber Manuel Slapnig vor dem Neubau des ATLANTIC Hotel Frankfurt

Manager Manuel Slapnig in front of the new ATLANTIC Hotel Frankfurt building

Bereich der Luxushotellerie. Er startete seine Laufbahn im Schwarzwald, sammelte Erfahrungen in etlichen Luxushotels auch innerhalb der Stadt Frankfurt und war zuletzt Cluster General Manager von 5-Sterne-Superior-Hotels. „Wir freuen uns sehr, mit Herrn Slapnig einen so erfahrenen und kompetenten Teamleitenden für unser neues Hotel in Frankfurt gewonnen zu haben“, sagt ATLANTIC Hotels Geschäftsführer Markus Griesenbeck über die neue Personalie in der Hotelgruppe. —

Sie möchten noch mehr über das ATLANTIC Hotel Frankfurt erfahren und einen Blick hinter die Kulissen werfen? Dann folgen Sie uns gerne auf Instagram oder Facebook. Dort erzählen wir die Geschichten, die unseren Alltag prägen: von kulinarischen Highlights aus unserer Küche über kreative Signature-Drinks unseres Bartteams bis hin zu Einblicken in besondere Events und Momentaufnahmen aus dem Hotelbetrieb.

There are 373 luxury rooms and suites distributed across the first 19 floors of the 34-storey skyscraper. Highlights include the direct access to the trade fair centre, the spa and fitness area on the 19th floor and the 20 HIGH SKYLINE BAR on the 20th floor, which offers fantastic views of the Frankfurt skyline from a height of 64 metres. The conference hotel with sustainability focus offers seven function rooms, the largest of which can accommodate up to 350 guests. State-of-the-art technology including LED walls and a Bose sound system ensures the perfect setting for meetings, conferences, private receptions and all other types of events.

ROOTED IN HESSE – REACHING FOR THE SKIES

The 4FRANK RESTAURANT offers a varied menu that blends classic favourites with modern interpretations of Hessian specialities, alongside contemporary, healthy options. Our dishes are prepared using high-quality ingredients sourced from local suppliers – and it goes without saying that there are also creative vegetarian and vegan options available. From light meals to sumptuous business dinners, the culinary programme is all about a fine dining experience and authentic hospitality. In addition, the 20th floor of the ATLANTIC Hotel Frankfurt is home to the 20 HIGH SKYLINE BAR, which offers seating for around 100 guests and, with its breathtaking views, is sure to become one of the city's newest attractions. High-quality materials, warm colours and a sophisticated lighting concept create an atmosphere where you can enjoy both relaxed privacy and lively social encounters in open spaces. The internationally inspired bar menu offers a blend of classic cocktails, cool signature drinks and seasonal creations.

LOCALLY SOURCED MANAGEMENT

The new ATLANTIC Hotel Frankfurt will be managed by Frankfurt hospitality expert Manuel Slapnig, who has many years of experience in the luxury hotel sector. After starting off his career in the Black Forest, he went on to gain valuable experience at various luxury hotels, including several in Frankfurt, and was most recently Cluster General Manager of 5-star Superior hotels. “We are delighted to have secured such an experienced and highly capable manager for our new hotel in Frankfurt,” said Markus Griesenbeck, Managing Director of ATLANTIC Hotels.

Would you like to find out more about the ATLANTIC Hotel Frankfurt and take a look behind the scenes? Then feel free to follow us on Instagram or Facebook, where we share the stories that shape everyday life here: from culinary highlights created in the kitchen to our bar team's creative signature drinks, insights into special events and glimpses into daily life in the hotel.

Glück- wunsch!

Drei weltoffene Jahrzehnte
unter Bremer Himmel

„e

s war ein ganz normaler Tag im Hotel“, berichtet Nele Grauenhorst, die dem Haus seit dem Eröffnungsjahr verbunden ist und heute als Direktorin das Full-Service-4-Sterne-Hotel am Bremer Airport leitet. „Zumindest dachten wir das. Bis das Telefon klingelte ...“. Es meldete sich die Ansprechpartnerin einer Reederei und erkundigte sich, ob es spontan Platz für 200 Personen zu Kaffee und Kuchen gäbe. Selbstverständlich ist das ATLANTIC Hotel Airport darauf ausgerichtet, mit seinen acht Veranstaltungsräumen bis zu 250 Gästen Platz zu bieten. Ebenso ist das Panorama-Restaurant BLIXX mit spektakulärem Blick auf das Rollfeld exklusiv buchbar. Allerdings kann eine spontane Bewirtung von 200 Personen durchaus anspruchsvoll werden. „Und es wurde noch sportlicher“, schmunzelt Nele Grauenhorst, „denn die Gäste sollten schon innerhalb einer Stunde bei uns eintreffen“

Nach kurzer Absprache mit dem Küchen- und Serviceteam galt: Herausforderung angenommen! Schnell stand ein Team parat, um den Kuchen zu organisieren. Die innenstadtnahe Lage des Hotels war für das Vorhaben ein echter Pluspunkt.

Mit diszipliniertem Chaos, Improvisation und perfektem Teamwork der 57 Mitarbeitenden aus 25 Ländern und einer Menge Kuchen- und Tortenstücken gelang es, die Gäste glücklich zu machen. Der Ausblick auf das Rollfeld des Flughafens und das herzliche Team des Restaurants BLIXX begeisterten die Runde so sehr, dass die Zusammenkunft auf ein spontanes Abendessen ausgeweitet wurde. An diesem Abend sind wohl alle müde, aber sehr zufrieden ins Bett gefallen, manche „Kuchengäste“ sogar unter dem Foto des original Bremer Himmels an ihrer Zimmerdecke. Denn der Vorteil, im ATLANTIC Hotel Airport zu feiern, ob spontan oder mit sorgfältiger Vorbereitung durch das Team des Veranstaltungsverkaufs, ist: Die Zimmer im Aviation-Style sind immer nur eine Aufzugfahrt entfernt! —

“It was a completely normal day,” recalled Nele Grauenhorst, who has been at the hotel since the year it opened and is now manager of the full-service 4-star hotel at Bremen Airport. “Or at least that’s what we thought. Until the phone rang...” It was a lady from a shipping company asking if we could accommodate 200 guests for coffee and cake at short notice. Of course, the ATLANTIC Hotel Airport is well equipped for such enquiries with its eight function rooms for up to 250 guests. It is also possible to book the BLIXX panorama restaurant with its spectacular views of the runway for private events. However, catering for 200 guests at short notice is not without its challenges. “And this time it was even more demanding,” said Nele Grauenhorst with a grin, “because these guests were due to arrive within the hour!”

After a quick meeting with the kitchen and service team, the response was: challenge accepted! A team was quickly assembled to organise the cakes. The hotel’s location close to the city centre proved to be a real asset.

With organised chaos, some improvisation, perfect teamwork among the 57 employees from 25 countries and a great many slices of cake and gâteau, we were able to make sure the guests were happy. In fact, they were so taken with the view of the airport’s runway and the warm hospitality of the team in the BLIXX restaurant that the afternoon gathering turned into a spontaneous evening meal in the hotel. That night, everybody went to bed tired but very satisfied – some of the “cake guests” even under the photo of the original Bremen sky in their hotel rooms. After all, the advantage of hosting an event at the ATLANTIC Hotel Airport – be it spontaneously or with careful preparation by the event sales team – is that the rooms in aviation style are always just a quick lift ride away!



Best Practice:

Mancher Tag in den
vergangenen 30 Jahren hielt eine
Überraschung für das Team bereit,
erzählt Nele Grauenhorst.

**CONGRATULATIONS!
THREE COSMOPOLITAN DECADES
UNDER THE SKIES OF BREMEN**

**BEST PRACTICE: SOME DAYS IN THE PAST 30 YEARS
HAD QUITE A SURPRISE IN STORE FOR THE TEAM,
EXPLAINED NELE GRAUENHORST.**

5 Jahre & 5 Sinne

Angekommen in der Westfalenmetropole

Seit 2021 verbindet das ATLANTIC Hotel Münster moderne Architektur mit gelebter Gastfreundschaft und einem feinen Gespür für besondere Momente. Das fünfjährige Jubiläum steht 2026 unter dem Motto „5 Jahre – 5 Sinne, 1 Augenblick“. In der lichtdurchfluteten Lobby laden Sinnes-Stationen dazu ein, innezuhalten, die eigene Wahrnehmung zu schärfen und sich an den kleinen Momenten des Genusses zu erfreuen. Alle zwei Monate rückt einer der fünf Sinne in den Mittelpunkt. Den Auftakt bildeten im Januar und Februar die Themen Düfte und Aromen. Frisch geröstete Kaffeebohnen aus der hauseigenen Röstung oder Cocktailzutaten weckten Vorfreude auf geschmackvolle Erlebnisse. Im März und April stand das Fühlen im Fokus: Es ging um Emotionen, die auf liebevoll gestalteten Postkarten festgehalten werden konnten. Im Laufe des Jahres sollen weitere Sinneseindrücke die Gäste überraschen.

Erste internationale Anerkennung erhielt das direkt an der Promenade gelegene Hotel bereits 2022. Die Jury der Designplattform LOOP würdigte das urbane Design, die markante Außenfassade und die hochwertige Ausstattung mit einer Auszeichnung. Zusätzlich gewann das Haus den LOOP People's Choice Award.

Auch kulinarisch hat sich das Hotel einen herausragenden Namen gemacht. Im ATLANTIC Grillroom, ausgezeichnet als „Newcomer des Jahres“ 2021, stehen Spezialitäten vom Lavasteingrill im Mittelpunkt. Als „ATLANTIC Signatures – Best of 5 Years“ erinnern Gerichte wie Auster 2.0 mit Champagnervinaigrette oder Tatar vom Rind mit Meerrettich an prägende Genussmomente der letzten Jahre. Ein besonderer Treffpunkt ist seit Eröffnung die bereits zweifach als „Bar des Jahres“ prämierte ATLANTIC Skybar über den Dächern der Stadt. Hier versteht man ebenfalls zu feiern: z. B. am 18. Juli mit dem „Daiquiri Day“ oder am 8. August mit der „Patron Tequila Terrace“.

> Mehr Info online: atlantic-hotels.de/hotel-muenster/wir-feiern-5-jahre-atlantic-hotel-muenster/



5 YEARS & 5 SENSES – AT HOME IN THE HEART OF WESTPHALIA

Since 2021, the ATLANTIC Hotel Münster has combined modern architecture with authentic hospitality and a talent for creating memorable guest experiences. In 2026, the hotel is celebrating its fifth anniversary under the theme “5 years – 5 senses, 1 moment”. Interactive sensory stations in the lobby filled with natural light invite guests to take a break, engage their senses and savour life's small moments of enjoyment. The focus is on a different one of the five senses every two months. For example, the series began in January and February with scents and aromas. Freshly roasted beans of the coffee blend created by the hotel and cocktail ingredients had guests looking forward to flavourful experiences. In March and April, the focus changed to touch, but not in a physical way: it was all about touching emotions captured on beautifully crafted postcards. Further sensory experiences will continue to surprise and delight guests over the course of the year.

The hotel located directly by the promenade already received its first international recognition in 2022, when the LOOP design platform jury was impressed by the hotel's urban design, striking façade and high-quality interior furnishings. In addition, it won the LOOP People's Choice Award.

Furthermore, it has also earned an outstanding reputation for its culinary expertise. The speciality of the ATLANTIC Grillroom, crowned “Newcomer of the Year” in 2021, are dishes prepared on a lava stone grill. As part of “ATLANTIC Signatures – Best of 5 Years”, creations such as oysters 2.0 with champagne vinaigrette and steak tartare with horseradish are a reminder of the culinary highlights in recent years. The ATLANTIC Skybar set high above the city's rooftops has been a popular place to meet ever since the hotel opened and has already been named “Bar of the Year” twice. They also know how to celebrate here: for example, with Daiquiri Day on 18th July and Patron Tequila Terrace on 8th August.

ATLANTIC SKYBAR



ATLANTIC HOTEL MÜNSTER

SINNES-STATION



das Severin*s Resort & Spa auf Sylt steht seit 2024 unter einem besonderen Stern: Das Gourmetrestaurant TIPKEN'S by Nils Henkel wurde bereits ein Jahr nach Einführung seines neuen Konzeptes mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Die Jury würdigte damit die unverwechselbare Flora & Fauna-Küche, für die Patron Nils Henkel seit vielen Jahren steht – und die Küchenchef René Verse gemeinsam mit seinem Team auf Sylt zeitgemäß weiterentwickelt.

Ein Michelin-Stern gilt als Symbol für kulinarische Exzellenz. Er steht für Kreativität, handwerkliche Präzision, Nachhaltigkeit und den Einsatz hochwertiger Zutaten. Ebenso fließen Originalität, die Handschrift der Küchenchefs sowie die konstante Qualität des gesamten Angebots in die Bewertung ein. Genau hier setzt das TIPKEN'S an: Die Küche verbindet nordische Produkte mit internationalen Aromenwelten und schafft so ein Geschmackserlebnis, das gleichermaßen überrascht und begeistert.

René Verse und sein Team bringen langjährige Erfahrung und spürbare Leidenschaft ein. Neben fein komponierten Fisch- und Fleischgerichten entstehen außergewöhnliche vegetarische und vegane Kreationen, geprägt von wilden Kräutern, wiederentdeckten Gemüsesorten und einer modernen Interpretation der Flora & Fauna-Philosophie. Trotz der hohen kulinarischen Ansprüche bleibt die Atmosphäre im TIPKEN'S by Nils Henkel bewusst entspannt und leger. Die Kombination aus nordischer Eleganz, moderner Gourmetküche und einer warmen, unprätentiösen Gastlichkeit macht das Restaurant zu einem Ort, an dem Genuss auf natürliche Weise im Mittelpunkt steht.

In diesem Jahr wurde das **ÖSCH NOIR** im Severin*s Resort & Spa Öschberghof ebenfalls erneut ausgezeichnet und führt nun in Folge zwei Michelin-Sterne – eindrucksvoller Beleg für die Spitzenleistung von Küchenchef Manuel Ulrich und seinem Team. Mehr zum Resort lesen Sie auf Seite 14–16.



NILS HENKEL (R.) & RENÉ VERSE

„Natürlich haben wir gehofft, das TIPKEN'S mit diesem Konzept zu einem kulinarischen Magneten zu machen, aber im dritten Jahr in Folge diese Auszeichnung zu erhalten, ist eine ganz besondere Freude!“
Max Westphal, General Manager

“Naturally, we were always hoping that this concept would make TIPKEN's a culinary attraction, but to receive the honour three years in a row is something we are incredibly proud of!”
Max Westphal, General Manager

*The Severin*s Resort & Spa on Sylt has been shining under a special star since 2024: the gourmet restaurant TIPKEN'S by Nils Henkel was awarded a Michelin star just one year after its new concept was introduced. The honour recognises the restaurant's unmistakable flora & fauna cuisine, which has been associated with patron Nils Henkel for many years and is being further developed with a contemporary approach by head chef René Verse and his team on Sylt.*

A Michelin star is an international symbol for culinary excellence: it represents creativity, culinary skill, sustainability and the use of exceptional ingredients. In addition, the star also takes originality, the head chef's signature style and the consistent quality of the overall dining experience into consideration. This is exactly where TIPKEN's excels: its cuisine combines Nordic products with international flavours to create a dining experience that both surprises and enchants guests.

René Verse and his team have many years of experience and a genuine passion for their work. In addition to expertly composed fish and meat dishes, they also produce exceptional vegetarian and vegan creations, all featuring wild herbs, rediscovered vegetable varieties and a modern interpretation of the flora & fauna philosophy. Despite the haute cuisine standards, the atmosphere in TIPKEN'S by Nils Henkel is consciously kept relaxed and informal. The combination of Nordic elegance, contemporary gourmet cuisine and inviting, unpretentious hospitality makes the restaurant a place where enjoyment takes centre stage naturally.

*The **ÖSCH NOIR** restaurant at the Severin*s Resort & Spa Öschberghof was also honoured again this year and proudly boasts two Michelin stars – an impressive testament to the consistent high standards of head chef Manuel Ulrich and his team. You can read more about the resort on pages 14–16.*



CULINARY
STAR QUALITY

Sternstunden

ÜBER DAS SEVERIN*S RESORT & SPA, KEITUM

Das Resort bietet 62 Zimmer und Suiten, 22 Studios und Appartements, begleitet von fünf Villen im friesischen Stil. Ergänzt wird das Angebot durch einen 2.000-qm-Spa-Bereich mit Pool, Saunen und Hamam sowie die Restaurants HOOG und TIPKEN'S by Nils Henkel.

365 Tage Sylt

ABOUT THE SEVERIN*S RESORT & SPA, KEITUM

The resort offers 62 rooms and suites, 22 studios and apartments, accompanied by five villas in the traditional Frisian style. The offering is complemented by a 2,000 m² spa area with pool, saunas and hammam (Turkish bath), plus the HOOG and TIPKEN'S by Nils Henkel restaurants.

herr Westphal, Sie sind seit einem Jahr nach mehreren Stationen in der internationalen Spitzenhotellerie der neue Gastgeber im Severin*s Resort & Spa Sylt. Wie erleben Sie die Insel?

Max Westphal: Die Insel, die Sylter, unser Team und die vielen Stammgäste haben mir das Ankommen unglaublich leicht gemacht. Sylt ist für mich einzigartig – vielfältig in Natur, Gastronomie und Kultur – genau das schätzen unsere Gäste. Auch privat erfüllt die Insel alles, was sie verspricht. Besonders genieße ich die Wintersaison mit dem speziellen Licht, der Ruhe und dem echten Sylter Leben.

Was hat Sie persönlich im Vorfeld an der Aufgabe auf Sylt gereizt – und was begeistert Sie heute am meisten an Ihrem Alltag hier?

M. W.: Der Reiz war und ist, das Severin*s Resort & Spa Sylt stets relevant zu halten und weiterzuentwickeln. Das gelungene Zusammenspiel von engagiertem Eigentümer mit Vision, Betreiber und dem gesamten Hotelteam ist vermutlich nicht einzigartig, aber selten. Ebenso begeistert mich die großartige Loyalität unseres Teams und der Stammgäste zum Resort.

Apropos Zusammenspiel – welche Rolle spielt die besondere Sylter Atmosphäre für das Resort und für Sie als Gastgeber?

M. W.: Die Insel ist für viele Menschen aus ganz unterschiedlichen Gründen so beliebt – jede*r findet hier seine eigene Atmosphäre, ob Kultur, Ruhe im Norden, Sport oder Genuss. Die vielen Betriebe und die besondere Natur prägen dieses einzigartige Gefühl. Ich bin stolz, das Severin*s vor Ort und darüber hinaus zu vertreten.

Verraten Sie den Leser*innen Ihren Lieblingsort oder -platz auf der Insel?

M. W.: Meine Lieblingsplätze variieren mit der Jahreszeit. Ich empfehle aber unbedingt, eine morgendliche Rad- oder Laufrunde von Keitum aus in Richtung Morsum und am Kliff entlang zu starten, bei Westwind am Strand zwischen Kampen und List sich in den Wind zu stellen und auf das Meer zu schauen oder bei fallendem Laub einen Herbstspaziergang zu machen und sich anschließend bei Tee und Friesentorte wieder aufzuwärmen! —

365 DAYS ON SYLT

*Mr Westphal, after several positions in the international luxury hospitality industry, you have been General Manager of Severin*s Resort & Spa Sylt for a year now. What do you think of life on the island?*

Max Westphal: *The island, the people of Sylt, our team and the many regular guests have made settling in incredibly easy for me. Sylt is truly unique in my eyes: its nature, gastronomy and culture are so remarkably diverse – and that's exactly what our guests appreciate too. The island also lives up to everything it promises when you live here. I particularly enjoy the winter season with the special light, tranquillity and authentic island way of life.*

What about the role on Sylt initially appealed to you – and what do you enjoy most about your day-to-day life here now?

M. W.: *The appeal was and remains the opportunity to keep the Severin*s Resort & Spa Sylt relevant and further develop it. The successful collaboration between a committed owner with a vision, the hotel operator and the whole hotel team is probably not one of a kind, but definitely rare. I am also deeply impressed by the tremendous loyalty shown by our team and our regular guests to the resort.*

Speaking of collaboration: what role does Sylt's distinctive atmosphere play for the resort and for you personally as General Manager?

M. W.: *The island is so popular with many people for a whole host of different reasons – there is something for everyone here, whether they are looking for culture, the tranquillity of the north, sporting activities or gourmet experiences. The many local businesses and the island's unique natural surroundings contribute to this special atmosphere. I am proud to represent Severin*s both on the island and beyond.*

Would you mind sharing your favourite place(s) on the island with our readers?

M. W.: *My favourite places change with the seasons. However, I can definitely recommend going for a morning bike ride or run from Keitum towards Morsum along the cliffs, standing on the beach between Kampen and List with a westerly wind blowing in from the sea and gazing out at the waves or taking an autumn stroll as the leaves fall around you and enjoying a cup of tea with a slice of Frisian cream cake to warm up again afterwards.*

08 LIVING



Ein TAG ... in Lübeck

HANSE & HAFEN

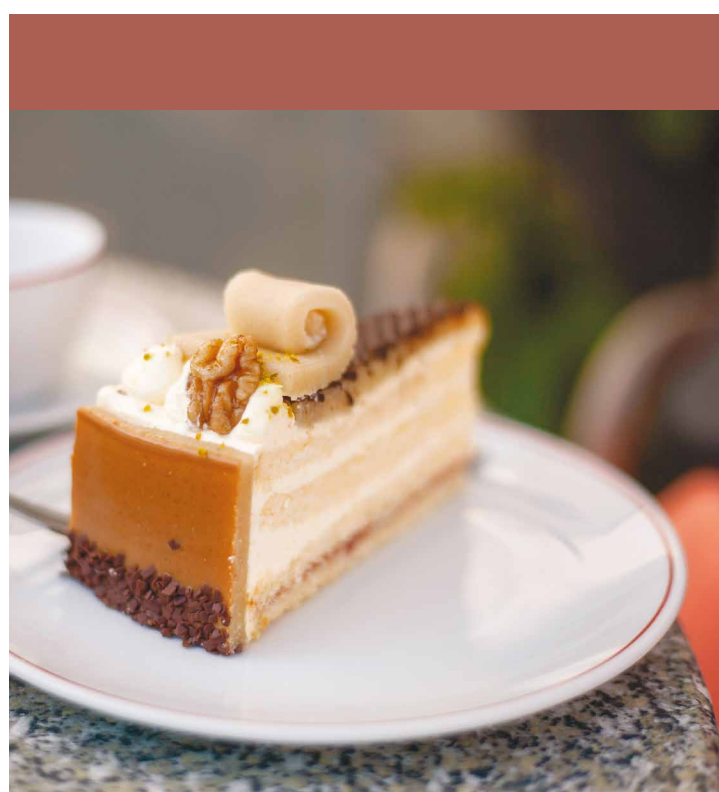
Lübeck's historisches Herz mit Bauten im Stil der Backsteingotik aus der Hansezeit wurde 1987 zum UNESCO Welterbe ernannt. Weltbekannt ist das Holstentor mit der markanten Backsteinfassade, das im Jahr 1478 vollendet wurde und dazu diente, die auf einer Insel gelegene Altstadt abzusichern. Ganze sieben Kirchtürme prägen die berühmte Silhouette und rund die Hälfte der einst 180 bewohnten verwinkelten Gänge und wunderschönen Stiftshöfe gibt es heute noch zu entdecken. Der malerische Museumshafen am nordwestlichen Rand der Altstadtinsel lockt mit liebevoll restaurierten Traditionseglern.

HANSEATIC HISTORY & HARBOUR
Lübeck's historic centre with its buildings in the Brick Gothic style from the Hanseatic period was designated a UNESCO World Heritage Site in 1987. Famous around the world, the Holstentor gate with its striking brick façade was completed in 1478 and helped protect the Old Town located on an island. No fewer than seven church towers shape the city's famous skyline and around half of the 180 winding alleyways and charming courtyards that were once home to local residents can still be explored today. The picturesque museum harbour on the northwestern tip of the Old Town island attracts visitors with lovingly restored historic sailing ships.

GRÜNE AUSZEIT

Nicht wenige der mittelalterlichen Höfe sind verborgene grüne Oasen. Der Drägerpark, im Stadtteil Marli direkt am Fluss Wakenitz gelegen, ist ein Ort der Erholung mit Naturfreibad, weitläufigem Kinderspielplatz und Altstadtblick. Die Wakenitz, ein Nebenfluss der Trave, gilt wegen ihrer Idylle und Urwüchsigkeit auch als Lübeck's „kleiner Amazonas“. Auf dem Fluss werden Boots- und Kanutouren angeboten.

UNWIND SURROUNDED BY NATURE
Many of the medieval courtyards are hidden green oases. The Drägerpark, located in the Marli neighbourhood right beside the River Wakenitz, is a great place to relax, with a natural outdoor pool, large children's play area and views of the Old Town. The Wakenitz, a tributary of the Trave, is known as Lübeck's "little Amazon" for its unspoilt, idyllic landscape. Boat and canoe tours are available on the river.



KAFFEEPAUSE

Ein Stück Marzipantorte im Café NIEDEREGGER im Herzen der Stadt sollte man sich nicht entgehen lassen. Das im Jahr 1806 gegründete Stammhaus präsentiert im zweiten Obergeschoss außerdem ein Marzipanmuseum, in dem sich alles um die edle weltberühmte Mandelspezialität dreht. Vom Frühjahr bis zum Herbst wird das KAFFEEHÄUSCHEN im botanischen Schulgarten an der Wakenitz ein ruhiger Platz zur genussvollen Einkehr mit Kaffeespezialitäten, Erfrischungen, Kuchen, Panini und mehr.

A DAY ...IN LÜBECK

COFFEE BREAK

You simply can't visit Lübeck without enjoying a piece of marzipan cake in the famous Café Niederegger. Founded in the heart of the city in 1806, the original headquarters also feature a marzipan museum on the second floor, celebrating the almond speciality for which Lübeck is famous the world over. From spring to autumn, the quaint café Kaffeehäuschen in the botanical gardens by the Wakenitz offers a relaxing atmosphere for enjoying coffee specialities, refreshments, cakes, paninis and much more.



LÜBECK KULINARISCH

Wer gerne typisch regional essen möchte, sollte auch nach diesen Spezialitäten Ausschau halten:

FISCH ALLER ART

Fischbrötchen, Aal in Dillsauce oder Hornhecht, Hering und Flunder – die letztgenannten drei werden mit dem zunehmenden Salzgehalt der Trave sogar im Bereich der Hansestadt geangelt

LÜBECKER MARZIPAN

ist ganzjährig ein perfektes Mitbringsel

LÜBECKER ROTSPON

im Eichenfass aus Frankreich importierter Rotwein, der die Stadt auf dem Seeweg erreicht und dort bis zur Flaschenreife lagert

ÜBRIGENS:

2025 wurde Lübeck im Wettbewerb „Hauptstadt des Fairen Handels“ in der Kategorie „Große Kommunen“ ausgezeichnet. Der erste Platz würdigt das langjährige und kreative Engagement der Stadt, die den fairen Handel fest in ihren Strukturen verankert hat.

A TASTE OF LÜBECK

Visitors who like to try traditional regional fare should keep an eye out for these local specialities:

ALL KINDS OF FISH

From fish sandwiches and eel in dill sauce to garfish, herring and flounder – the latter three are even caught around the Hanseatic city thanks to the increasing salt content in the River Trave.

LÜBECK MARZIPAN

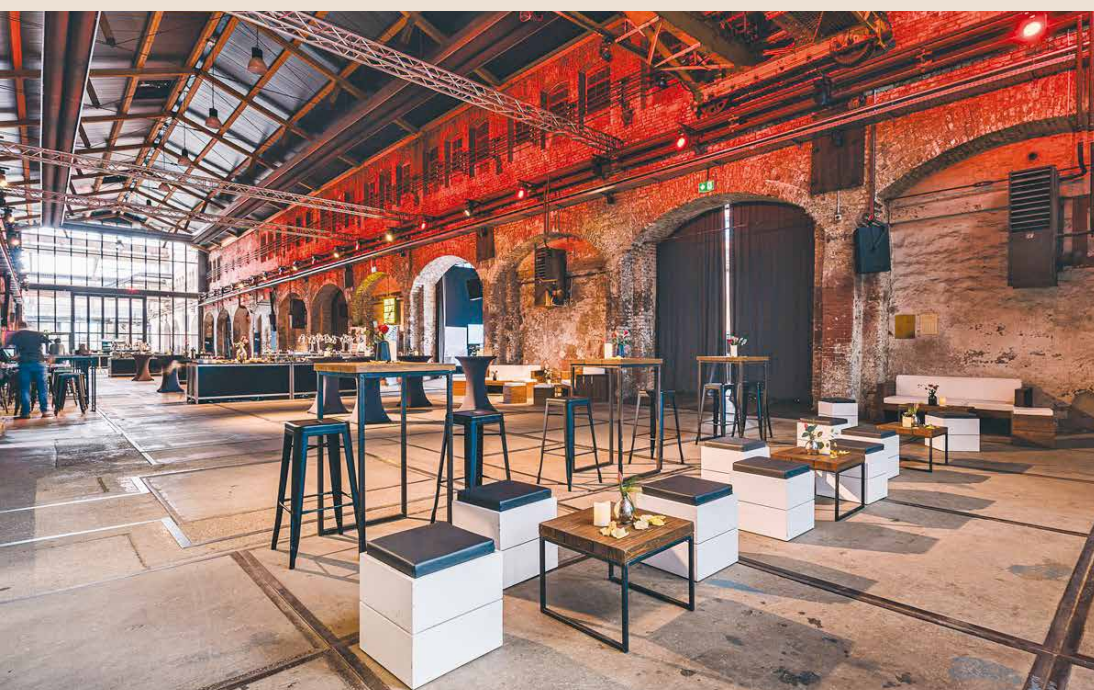
The perfect gift all year round!

LÜBECKER ROTSPON

This red wine imported from France in oak barrels reaches the city by sea and is stored here until it is ready to be bottled and sold.

BY THE WAY:

In 2025, Lübeck won first place in the “Large municipalities” category of the Capital City of Fair Trade competition. The award honours the city’s long-term and creative commitment to making fair trade an integral part of civic life and municipal policy.



ABENDUNTERHALTUNG

„Lübeck Off Course“ ist eine Initiative, die abseits der bekannten Attraktionen die alternative Kulturszene der Stadt beleuchtet. Das Programm vereint Kunst, Musik, Film und Theater an zahlreichen Veranstaltungsorten, in Galerien und Studios. Events finden u. a. auf dem Theaterschiff Lübeck, in der Kulturwerft Gollan (oben) oder in der Kulturkirche St. Petri statt. Heimat gleich dreier Spielstätten in einem historischen Gebäude ist das Theater Lübeck.

EVENING ENTERTAINMENT

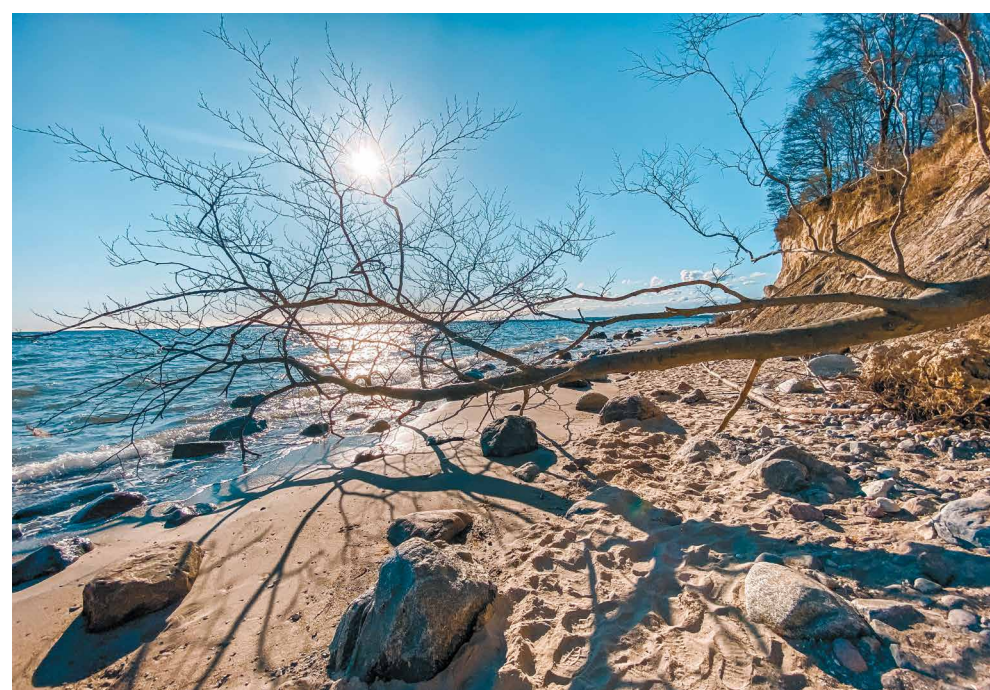
Lübeck Off Course is an initiative that highlights the city’s alternative cultural scene beyond the well-known attractions. The programme brings together art, music, film and theatre at a wide range of venues, including galleries and studios. For example, events are held on the Theaterschiff Lübeck, at the Kulturwerft Gollan (above) and in St. Peter’s Church among other locations. The Theater Lübeck is home to three performance venues housed within a single historic building.

HANSESTADT MIT EIGENEM STRAND

Das Ostseebad Travemünde, offizieller Stadtteil der Hansestadt, ist in nur 20 Minuten mit dem Zug zu erreichen. Dort warten Meeresbrise, feine Sandstrände und eine breite Promenade mit Flair. Strandkörbe können gemietet werden und „große Pötte“ lassen sich beobachten. Auf einem Steg wandert man aufs Meer hinaus und lässt sich den Wind um die Nase wehen. Ein Kontrastprogramm bietet das Brodtener Steilufer (unten), ein Naturerlebnis an der Lübecker Bucht, das sich von Travemünde bis Niendorf erstreckt.

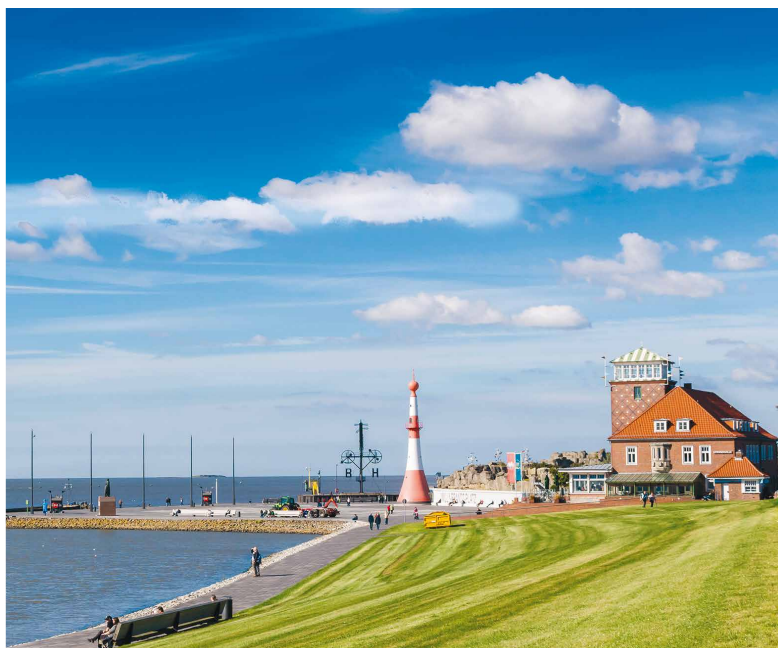
HANSEATIC CITY WITH ITS OWN BEACH

Travemünde, an official district of the Hanseatic City of Lübeck, is a Baltic seaside resort just a 20-minute train ride away offering fresh sea breezes, fine sandy beaches and a sweeping promenade with a maritime flair. Sit back and relax in beach chairs as you watch the big ships sail across the horizon or take a walk down the pier and out to sea to feel the wind on your face. For something a little different, the steep cliffs of Brodten (below) are a natural wonder along the Bay of Lübeck stretching from Travemünde to Niendorf.



BELIEBT UND BEKANNT: ENTLANG WESER UND WÜMME UND VIA EUROVELO-ROUTE

Der Weser-Radweg vom Weserbergland bis zur Nordsee gilt als die beliebteste Radroute Deutschlands. An der Strecke liegen unsere Bremer Hotels und das ATLANTIC Hotel Sail City in Bremerhaven. In ca. fünfeinhalb Stunden lässt sich die Seestadt von Bremen aus erreichen. Der Wümme-Radweg verbindet Bremen mit der Lüneburger Heide. Bei Lilienthal verläuft die Südroute auf den Deichen der Flüsse Wümme und Lesum, die Nordroute führt bis zur Wümmemündung direkt hinter dem Deich. Für ganz Sportliche geht es von Münster über Bremen und Hamburg bis nach Schleswig-Holstein über einen Teil der EuroVelo-Route 3.



WELL-KNOWN AND WELL-LOVED: ALONG THE WESER AND WÜMME AND VIA THE EUROVELO 3

The Weser Cycle Route extends from the Weser Uplands to the North Sea and is one of Germany's most popular cycling routes. Along its course lie our hotels in Bremen and the ATLANTIC Hotel Sail City in Bremerhaven. The city by the sea can be reached from Bremen by bike in around five-and-a-half hours. The Wümme Cycle Route connects Bremen with the Lüneburg Heath. Near Lilienthal, the southern route follows the dykes along the River Wümme and Lesum, while the northern route leads to the mouth of the Wümme directly behind the dyke. Particularly ambitious cyclists can even follow part of EuroVelo 3 from Münster past Bremen and Hamburg all the way to Schleswig-Holstein.

Unterwegs auf zwei Rädern

Ideen für aktive Auszeiten

EXPLORING GERMANY ON TWO WHEELS

IDEAS FOR ACTIVE BREAKS AWAY



DER WEG IST DAS ZIEL: URLAUB MIT DEM RAD

Viele der ATLANTIC Hotels sind Bett+Bike zertifiziert*: Das Qualitätssiegel für fahrradfreundliche Unterkünfte wurde nach Kriterien des ADFC entwickelt. Hotels mit diesem Service haben häufig ein eigenes Leih- oder Mietradangebot – teils von E-Bikes. Zusätzlich zu den Pflichtstandards punkten zertifizierte Betriebe oft mit Annehmlichkeiten wie einer kostenlosen Lademöglichkeit für E-Bikes oder Pedelecs oder einem Pannendienst fürs Zweirad. Mit kostenfreiem W-LAN (für die Routenplanung) und Lunchpaket starten Sie gut vorbereitet in Ihr Freiluft-Abenteuer.

*ATLANTIC Hotel Sail City in Bremerhaven; Bremens ATLANTIC Hotels Vegesack, Universum, Galopprennbahn, Landgut Horn; unique by ATLANTIC Hotels Bremen, plus ATLANTIC Hotels Wilhelmshaven, Kiel, Münster

THE JOURNEY IS THE DESTINATION: CYCLING HOLIDAYS

Many of our ATLANTIC Hotels* are Bett+Bike-certified: the quality certificate for bike-friendly accommodation was developed in accordance with criteria established by the German Cyclists' Association (ADFC). Certified hotels often have bicycles available for guests to borrow or rent – including e-bikes in some cases. In addition to satisfying the mandatory standards, certified companies often go the extra mile with amenities such as free charging facilities for e-bikes and pedelecs or bicycle repair and roadside assistance services. With free Wi-Fi (for route planning) and a packed lunch provided, you'll be well prepared to set off on your outdoor adventure.



PRAKTISCH: HOTELEIGENE LEIHRÄDER

Kein Rad dabei? Mit uns läuft es trotzdem! In den meisten ATLANTIC Hotels können Sie ein Fahrrad für Tagesausflüge in die Regionen leihen. In Bremen lockt z. B. die Blockland-Runde, perfekt erreichbar vom ATLANTIC Hotel Universum oder ATLANTIC Hotel Landgut Horn aus. Die landwirtschaftlich geprägte Gegend bietet mit dem Marschland auch seltenen Tieren und Pflanzen Lebensraum. Inline-skater*innen und Spaziergänger*innen schätzen das stadtnahe Ausflugsziel ebenfalls. An der Kieler Förde ist die maritime Radtour reizvoll, es gibt eine kürzere Runde über 21 km und eine längere über 43 km. An gekennzeichneten Punkten finden sich Stelen, die die schönsten und wichtigsten Plätze der Landeshauptstadt und der direkten Umgebung markieren.

CONVENIENT: HOTEL BIKES TO BORROW

No bike with you? Not a problem here! At the majority of ATLANTIC Hotels, it is possible to borrow or rent a bike for day excursions. For example, the Blockland circuit in Bremen is an attractive option and easily accessible from the ATLANTIC Hotel Universum and ATLANTIC Hotel Landgut Horn. This predominantly agricultural area with its marshland landscape also provides habitats for rare animals and plants. Located close to the city, the destination is also popular with inline skaters and walkers. Visitors to the Kiel Fjord are sure to enjoy the maritime bike tour: there is both a short route covering 21 km and a longer version over 43 km. Selected points are marked by information pillars displaying the most beautiful and important places in the state capital and surrounding area.



CHEF'S DARLING 11

PALOMA 0,0

RAMAZZOTTI APERITIVO ARANCIA

ZUTATEN

für 1 Longdrinkglas

50 ml Ramazzotti Arancia 0,0

50 ml frischer Grapefruitsaft

50 ml Limettensaft

20 ml Zuckersirup

60 ml Sprudelwasser

ZUBEREITUNG

Ramazotti Arancia 0,0 mit Grapefruit- und Limettensaft und dem Zuckersirup mischen, auf viel Eis mit dem Sprudelwasser aufgießen. Nach Belieben mit einer Orangenspalte garnieren und servieren.

Salute wünscht das Team des 15 High im ATLANTIC Hotel Heidelberg!

INGREDIENTS

for 1 long drink glass

50 ml Ramazzotti Arancia 0.0

50 ml fresh grapefruit juice

50 ml lime juice

20 ml sugar syrup

60 ml sparkling water

Unser Video
zur
Zubereitung



PREPARATION

Mix the Ramazzotti Arancia 0.0 with the grapefruit juice, lime juice and sugar syrup, pour over plenty of ice and top up with sparkling water. Garnish with an optional orange wedge and serve. Salute! from the 15 High team at the ATLANTIC Hotel Heidelberg!

ANZEIGE

RAMAZZOTTI

APERITIVO

ARANCIA 0.0

RAMAZZOTTI

ARANCIA 0.0% & TONIC

Ramazotti
Aperitivo Arancia 0.0%
Thomas Henry Tonic Water
Orangenscheibe
Minze
Eis

**JETZT AN DER
HOTELBAR
PROBIEREN!**

NEU

alkoholfrei,
erfrischend,
orangig

ramazzotti1815.com/de

GENUSS-MIT-VERANTWORTUNG.DE

12 NEWS & EVENTS

1 MOIN LIEBLINGSMENSCH!

Termine in 2026

ATLANTIC HOTEL UNIVERSUM

Zeit für Erlebnisse mit Ihrem Lieblingsmenschen: Entdecken, genießen und entspannen Sie in Bremen. Enthalten sind zwei Übernachtungen mit Frühstück, der Eintritt ins Universum® Bremen inklusive der Sonderausstellung „LIEBE“, ein 3-Gang-Menü im CAMPUS am Anreisetag sowie die Bremen CARD für einen Tag, um die Hansestadt in eigenem Tempo zu erkunden. Ab € 212,50 pro Person.

Hello, favourite person! Spend some time with your favourite person: discover, enjoy and relax in Bremen. Comprises two overnight stays with breakfast, admission to the Universum® Bremen science museum including the “LOVE” special exhibition, a three-course meal in the CAMPUS restaurant on the day of your arrival and the Bremen CARD for one day to discover the Hanseatic city at your own pace. From €212.50 per person.

2 TOLLWOOD FESTIVAL

19.06.–19.7.2026

MÜNCHEN / MUNICH, OLYMPIAPARK SÜD

Einen ganzen Monat lang lockt das jährlich stattfindende Festival. „Mit Gefühl statt nur dabei – Rückeroberung der Empathie“ ist das Motto in 2026. Seit über 35 Jahren vereint das Forum für Kultur und Umweltaktivitäten Theater, Musik und Performances mit einem „Markt der Ideen“, Kunsthandwerk und Bio-Gastronomie. „Kultur für alle“ – 90 % der Angebote sowie der Eintritt zum Gelände sind kostenfrei.

Tollwood Festival This popular festival attracts visitors to the Olympiapark Süd for a whole month and the motto this year is “With feeling, not just presence – Reclaiming empathy”. The Panel for Cultural and Ecological Activities has been bringing together theatre, music and performances with a “Market of Ideas”, handicrafts and organic food for over 35 years. “Culture for everyone” – 90% of the events and admission to the festival grounds are free of charge!



4 ERBE DER PIRATEN

flexibel, 24/7

KIEL, INNENSTADT / CITY CENTRE

Die Stadtrallye „Das vergessene Erbe der Piraten“ führt durch das historische Kiel zwischen Hanse, Hafen und Legenden. Rätsel, nautische Hinweise und versteckte Zeichen lenken durch Schlossgarten und Innenstadt bis zur Spur eines versunkenen Schatzes. Die Smartphone-Tour verbindet Spaß und Abenteuer. Geeignet für Familien und Freundesgruppen, Dauer ca. 120 Minuten, ab € 29,00 / 2 Personen.

Legacy of the pirates “The forgotten legacy of the pirates” is a city rally adventure taking you through historic Kiel with its Hanseatic history, port and local legends. Puzzles, nautical clues and hidden symbols guide players through the Schlossgarten park and city centre on the hunt for a sunken treasure. This smartphone tour combines fun and adventure. Suitable for families and groups of friends, duration approx. 120 minutes, from €29.00 for 2 players.

3 FEEL THE BREEZE

ab / from 02.07.2026

ATLANTIC HOTEL SAIL CITY, AUSSICHTSPLATTFORM / VIEWING PLATFORM

In rund 86 Metern Höhe schwingt die High Swing über dem Weserdeich und bietet beeindruckende Ausblicke auf die Wesermündung sowie die Havenwelten. Besonders in den Abendstunden entsteht eine außergewöhnliche Atmosphäre mit weitem Panorama über Bremerhaven. Die einzigartige Anlage ist die höchste Schaukel im Norden und verbindet Nervenkitzel mit dem besonderen Ausblick. Sicherheit selbstverständlich inklusive! Die neue Seestadt-Attraktion startet pünktlich zu Ferienbeginn, gleichzeitig beginnt auch der Online-Ticketverkauf. Bereits am 27.06. und 28.06.2026 findet ein Soft-Opening statt, dafür sind die Karten direkt vor Ort erhältlich. Während der Sommerferien wird von Donnerstag bis Sonntag geöffnet sein, danach „swingen“ Sie von Freitag bis Sonntag. Aktion geplant bis Oktober, Änderungen vorbehalten.

Feel the Breeze The High Swing Bremerhaven extends out over the Weser dyke at a height of around 86 metres, offering spectacular views of the Weser estuary and the Havenwelten. The atmosphere with panoramic views over the rooftops of Bremerhaven is particularly special in the evening. The swing is among the highest in northern Germany and combines an adrenaline rush with wonderful views. Of course, complete safety is also included! The launch of the new attraction in the city by the sea will coincide with the school holidays – the swing will officially open on 2nd July, with online ticket sales starting the same day. A soft opening will be held the weekend before on 27-28th June 2026, with tickets available directly on site. Open from Thursday to Sunday during the summer holidays, then swinging from Friday through to Sunday after that. Offer planned until October, subject to change.

NEWS & EVENTS 13



5 THE GRAND TERRACE Termine Mai – Aug. ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

Der After-Work-Klassiker im Bremer Sommer! Bereits im 15. Jahr erwarten wir Sie zu ausgewählten Drinks, feinen Aperitifs und Snacks mit Blick über die Innenstadt, begleitet von relaxten DJ-Sounds. Der Eintritt ist frei! Unser Tipp: bei einem vorangehenden Besuch im Restaurant „alto“ mit einem Mindestverzehr von € 35,00 erhalten Sie bevorzugten Einlass ohne Warteschlange (07.05., 11.06., 02.07. und 13.08.2026, jeweils 18–23 Uhr).

The Grand Terrace The classic after-work event of summer in Bremen! For the 15th year in a row, we invite you to enjoy carefully selected drinks, fine aperitifs and snacks with a wonderful view of the city centre and chilled sounds provided by resident DJs. Our tip: Dine in our alto restaurant beforehand and spend at least €35.00 for priority admission (7th May, 11th June, 2nd July and 13th August 2026, from 6 p.m. to 11 p.m.).



6 CHAMPAGNERFESTIVAL 10.10.2026 ATLANTIC HOTEL HEIDELBERG

Zum 2. Mal wird über den Dächern Heidelbergs ein besonderer Abend zelebriert, wenn das 15 High X Champagner Club Festival Genießer*innen zusammenbringt. Winzerinnen und Winzer werden vor Ort sein und Ihnen ihre prickelnden Köstlichkeiten vorstellen. Das 15 High Restaurant & Bar sorgt dabei wieder für eine kulinarische Begleitung der Extraklasse. Ab € 199,00 pro Person, Übernachtung auf Anfrage.

Champagne festival For the second year in a row, a special evening will be celebrated above the rooftops of Heidelberg when the 15 High X Champagner Club Festival brings together lovers of sparkling wines. Selected winegrowers will be at the event offering you the chance to sample their sparkling specialties, while the 15 High Restaurant & Bar provides the perfect culinary accompaniment. From €199.00 per person, overnight stay available on request.



7 ENTDECKERTAGE Termine in 2026 ATLANTIC HOTEL WILHELMSHAVEN

Lernen Sie die Highlights der Hafen- und Marinestadt kennen! Freuen Sie sich auf ein köstliches 3-Gang-Menü, ein Museumserlebnis, eine Fahrradtour entlang der Nordseeküste, Wellness und viele Extras, die im Rundumpaket für einen unvergesslichen Kurzurlaub enthalten sind. 2 Übernachtungen inkl. Teilnahme am reichhaltigen Frühstücksbuffet, Nutzung des Wellnessbereichs, ab € 292,50 pro Person im Comfort Doppelzimmer.

Discovery days Discover the highlights of the port and naval city! Look forward to a three-course menu, a museum experience, a bike tour along the North Sea coast, wellness and many extras included in an all-inclusive package for an unforgettable city break. Two overnight stays including generous breakfast buffet and use of the spa area – from €292.50 per person in a Comfort double room.



8 KONZERTSOMMER Termine im Juli 2026 ATLANTIC HOTEL GALOPPRENNBAHN

Checken Sie für Ihr perfektes Konzertereignis in unmittelbarer Nähe ein! Für 2 Open-Air-Konzerte (am 09.07.26 Mark Forster und am 11.07.26 Michael Patrick Kelly) direkt an der Bremer Galopprennbahn haben Sie die Möglichkeit, ein exklusives Konzertzimmer-Package mit Teilnahme am Buffet vor dem Konzert und Getränken in der Minibar während der Show zu buchen. 1 Übernachtung inkl. Teilnahme am reichhaltigen Frühstücksbuffet, ab € 635,00 für 2 Personen im Superior-Doppelzimmer.

Summer concerts Check in for the perfect concert experience nearby! You can now book an exclusive concert room package with included buffet before the concert and drinks in the mini bar during the show for the two open-air concerts planned directly at the former racecourse in Bremen (Mark Forster on 9th July and Michael Patrick Kelly on 11th July). One overnight stay in a Superior double room including generous breakfast buffet – from €635.00 for two people.

Alle Angebote auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.
All offers upon request and according to availability.

ANZEIGE

—

53°N

—

NORDSEE
MOIN

FREIHEIT 53°N

Entdecke die
niedersächsische
Nordsee mit dem
digitalen Reiseführer
nordsee53grad.de

Foto © Moritz Kaufmann



LEGERER
LUXUS IM
SCHWARZWALD

Willkommen, ÖSCHBERGHOF

Der Öschberghof in Donaueschingen verstärkt künftig das Hotelportfolio der Zech Group und ergänzt es um eine weitere exklusive Resortdestination im Süden Deutschlands. Unter dem neuen Namen Severin*s Resort & Spa Öschberghof kommt eine der profiliertesten Adressen im Süden Deutschlands zur Marke Severin*s. Das großzügige Resort & Spa bleibt unter seinen Werten, seiner Philosophie und seinem etablierten Namen bestehen und wird zugleich Teil einer Hotelgruppe, die für Individualität, höchste Servicekultur und ein klar definiertes Verständnis von Luxus steht. Michael Artner wird das Haus auch künftig führen und in seiner Rolle als Gastgeber innerhalb der Severin*s Hotels & Resorts weiterentwickeln.

Was diesen Ort so besonders macht, ist die seltene Verbindung aus Größe, Ruhe und Persönlichkeit. Mit 128 Zimmern und Suiten, einer 45-Loch-Golfanlage auf drei Plätzen, einem 5.500 qm großen Spa- und Fitnessbereich, fünf Restaurants, darunter das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete ÖSCH NOIR sowie einem eigenen Tagungszentrum vereint der Öschberghof Golf, Wellness, Kulinarik und Business auf außergewöhnlichem Niveau.

”

UNSER ZIEL IST ES,
DIE PHILOSOPHIE
DES ÖSCHBERGHOF
ZU BEWAHREN
UND ZUGLEICH DIE
GEMEINSAMEN WERTE
UND DEN QUALITÄTS-
ANSPRUCH INNERHALB
DER GRUPPE WEITER
ZU STÄRKEN.“

KURT ZECH

*The Öschberghof in Donaueschingen is being integrated into the Zech Group's hotel portfolio, adding another exclusive resort destination in southern Germany. Already one of the most distinguished addresses in the region, it will be joining the Severin*s brand under the new name Severin*s Resort & Spa Öschberghof. The spacious resort & spa will retain its established name, values and philosophy while becoming part of a hotel group renowned for its individuality, exceptional service culture and a clearly defined approach to luxury. Michael Artner will continue to manage the Öschberghof and further develop it in his role as General Manager in the Severin*s Hotels & Resorts.*

What makes this place so special is its rare combination of size, tranquillity and personality. With 128 rooms and suites, three golf courses with 45 holes in total, a 5,500 m² spa and gym area, five restaurants – including the two-Michelin-starred ÖSCH NOIR – and a spacious conference centre, the Öschberghof brings golf, wellness, fine dining and business facilities together at an extraordinary level.



LOBBY

ÜBER DIE SEVERIN*S HOTELS & RESORTS

Für die Qualität der Marke steht das vielfach ausgezeichnete Severin*s Resort & Spa auf Sylt: Das Luxusresort wurde 2026 als „101 Luxury Waterside Hotel of the Year“ gewürdigt und mit zwei Michelin-Keys ausgezeichnet sowie einem Michelin-Stern für das Restaurant TIPKEN’S by Nils Henkel. Die Verbindung aus Exzellenz, Eigenständigkeit und internationaler Sichtbarkeit prägt die Marke Severin*s und macht den Öschberghof zu einer konsequenten Ergänzung des Portfolios.

A BLACK FOREST Jewel

ABOUT SEVERIN*S HOTELS & RESORTS

*The brand's quality is epitomised by the multi-award-winning Severin*s Resort & Spa on Sylt: the luxury resort was named 101 Luxury Waterside Hotel of the Year and awarded two Michelin Keys as well as a Michelin star for the TIPKEN'S by Nils Henkel restaurant in 2026. The Severin*s brand is characterised by excellence, independence and international visibility, making the Öschberghof a natural addition to the portfolio.*

INFINITY POOL

Zwei Michelin-Keys und die Auszeichnung als „Luxury Golf Resort of the Year 2026“ im Ranking der „101 besten Hotels Deutschlands“ unterstreichen den hohen Anspruch des Resorts.

Die Erweiterung der Severin*s Hotels & Resorts um den Öschberghof folgt einer klaren Haltung: Die Marke steht für individuelle Destinationen mit eigener Handschrift und besonderer Ausstrahlung. Wie die bestehenden Standorte auf Sylt, in Lech und künftig am Tegernsee verbindet auch der Öschberghof architektonischen Anspruch, persönliche Gastlichkeit und ein Angebot, das weit über die klassische Hotellerie hinausgeht.

„Der Öschberghof bringt alles mit, wofür die Severin*s Hotels & Resorts stehen: Exzellenz, Gastfreundschaft und einen außergewöhnlich hohen Qualitätsanspruch. Für uns ist er nicht einfach ein weiteres Hotel im Portfolio, sondern eine Destination, die die Marke Severin*s Hotels & Resorts auf sehr natürliche Weise erweitert“, sagt Kurt Zech, Vorstandsvorsitzender der Zech Group. Der Erwerb von Grundstück und Immobilie ist zugleich ein klares Bekenntnis zum Standort Donaueschingen und zur langfristigen Entwicklung des Severin*s Resort & Spa Öschberghof.

“

**WE AIM TO PRESERVE
THE ÖSCHBERGHOF'S
UNIQUE PHILOSOPHY
WHILE FURTHER
REINFORCING THE
GROUP'S SHARED
VALUES AND
COMMITMENT TO
QUALITY”**

KURT ZECH

The resort's premium standard is underscored by two Michelin Keys and the title of Luxury Golf Resort of the Year 2026 in the 101 Best Hotels in Germany ranking.

*The addition of the Öschberghof to the portfolio of the Severin*s Hotels & Resorts follows a clear philosophy: the brand stands for unique destinations, each with their own signature and special charm. Like the existing resorts on Sylt and in Lech as well as the planned Severin*s by the Tegernsee lake, the Öschberghof combines premium architecture, personalised hospitality and an offering going far beyond a traditional hotel experience.*

*“The Öschberghof offers everything that Severin*s Hotels & Resorts stands for: excellence, hospitality and exceptionally high standards. It is not merely another hotel in our portfolio but rather a destination that complements the Severin*s Hotels & Resorts brand perfectly,” said Kurt Zech, Chairman of the Zech Group. The acquisition of the land and the property also represents a clear commitment to the location and the longterm development of the Severin*s Resort & Spa Öschberghof.*



ESSZIMMER

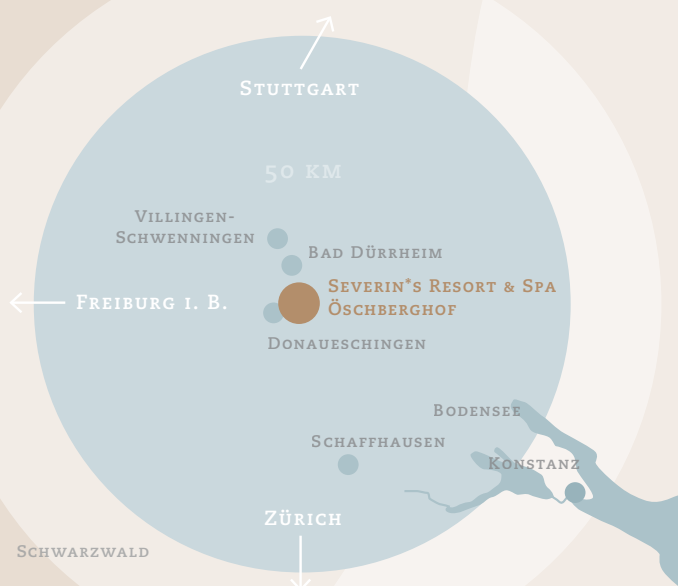
**CASUAL LUXURY
IN THE HEART
OF THE
BLACK FOREST**

16 PLACES & PEOPLE

Juwel IM SCHWARZ- WALD

Im Herzen des Schwarzwaldes bietet das Severin*s Resort & Spa Öschberghof eine außergewöhnliche Verbindung aus Größe, Ruhe und individueller Gastlichkeit auf höchstem Niveau. Die Gäste finden unzählige Möglichkeiten, eine Auszeit zu verbringen. Sei es ganz entspannt in der 5.000 qm großen Spa-Welt, sportlich auf der 45-Loch Golfanlage oder genussvoll in einem der gleich fünf Restaurants. Direkt vor der Tür erstrecken sich malerische Landschaften: Wald, Berge, Seen und idyllische Wege prägen die Region. Die besten Voraussetzungen für einzigartige Ausflugsmöglichkeiten und Aktivitäten. Erkunden lässt sich die Gegend auf zwei Rädern oder zu Fuß – der beste Ausgangspunkt dafür ist das bei Donaueschingen gelegene Resort.

*Nestled in the heart of the Black Forest, the Severin*s Resort & Spa Öschberghof offers an extraordinary combination of size, peace and personalised hospitality of the highest calibre. There are also countless opportunities available for guests to enjoy their break away. For example, by relaxing in the 5,000 m² spa area, playing a round of golf at the 45-hole facilities or savouring delicious dishes in one of the five restaurants. The region is famous for its picturesque landscapes and the resort is surrounded by forests, mountains, lakes and scenic trails – ideal conditions for unforgettable excursions and activities. Located close to Donaueschingen, the resort is the perfect starting point for exploring the surrounding area on bike or foot.*



SEVERIN'S
RESORT & SPA
ÖSCHBERGHOF

GASTLICHKEIT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

- 128 Zimmer und Suiten
- 45-Loch Golfanlage auf 3 Plätzen
- 5.500 qm Spa- und Fitnessbereich
- 5 Restaurants
- Bar mit Wohnzimmer und Tagesbar
- Tagungszentrum
- 2 Michelin-Keys
- 2 Michelin-Sterne
- „Luxury Golf Resort of the Year 2026“

IMPRESSUM IMPRINT

törn – die Zeitung der ATLANTIC Hotels
törn – the ATLANTIC Hotels magazine

Herausgeber und Redaktion Publisher and editors

ATLANTIC Hotels Management GmbH,
Ludwig-Roselius-Allee 2, 28329 Bremen,
Tel. +49 (0)421 944888-0, Fax +49 (0)421 944888-552
www.atlantic-hotels.de, toern@atlantic-hotels.de

Projektleitung Project management
Alina Schneider, Wencke Bergmann

V. i. S. d. P. Responsible according to press laws
Markus Griesenbeck,
Geschäftsführer Managing Director

Nicht namentlich gekennzeichnete Texte Texts not identified by name
ATLANTIC Hotels

Konzeption und Gestaltung Concept and design
designetcetera, Bremen

Fotos Photos
ATLANTIC Hotels; Landhaus Severin*s Morsum Kliff; Severin*s Resort & Spa Sylt;
Severin*s Resort & Spa Öschberghof; Gaby Ahnert; Wonge Bergmann; Daniel Bürgy;
bungee.de; Champagner Club – Dirk Jürgensen; Egotrips; H.G. Esch; Fabian Feldmann;
Steve Herud; Kirchgasser Photography; Kulturwerft Gollan – Caroline Dreyer/Guido Kollmeier;
LTM Lübeck und Travemünde Marketing GmbH; Spotlight Studio; Axel Steinbach;
Stefan von Stengel; Studio Moin – Marc Wolek; Tollwood München – INGMAR WEIN,
Universum® Bremen; achimf, frankdr66, Kieran, nordseher, sinousxl – pixabay.com;
moofushi, ontronix, Paitoon, uliab – stock.adobe.com

Übersetzung Translation
Synonym Translations, Reutte in Tirol

Gedruckt auf Recyclingpapier Circle Offset Premium White.

Datenschutz Data privacy

Liebe Leser*innen, personenbezogene Daten werden bei den ATLANTIC Hotels gemäß Datenschutzgesetz gespeichert, verarbeitet und zweckgebunden für Eigenwerbung genutzt. Aufgrund dieser Speicherung erhalten Sie unsere Zeitung zur Information. Sollten Sie die „törn“ nicht erhalten wollen oder der Speicherung Ihrer personenbezogenen Daten nicht zustimmen, können Sie Ihr Einverständnis jederzeit schriftlich per E-Mail an info@atlantic-hotels.de oder mündlich unter Telefon +49 (0)421 944888-0 widerrufen.

Data privacy: Dear readers, the ATLANTIC Hotels save and process personal data and earmark it for self-promotion in line with data privacy laws. Due to this data storage, you receive our magazine for your information. If you do not wish to receive „törn“ or do not agree with your personal data being saved, you may revoke your consent at any time in writing by sending an e-mail to info@atlantic-hotels.de or verbally by calling +49 (0)421 944888-0.

KULINARIK

DELUXE-ZIMMER