

03/10

ATLANTIC
HOTELS

törn

4-STERNE-SUPERIOR-KOMFORT IN LÜBECK, KIEL UND IN DER BREMER INNENSTADT:
WAS SIE IN DEN NEUEN HÄUSERN DER ATLANTIC HOTELS ERWARTET,
LESEN SIE AB S. 2

SCHLEMMEN IN BESONDEREM AMBIENTE: DAS RESTAURANT BLIXX, DER KULINARISCHE
KALENDER IM DERBY UND DAS RESTAURANT CAMPUS BIETEN GOURMET-KÜCHE MIT DER
BESONDEREN NOTE. MEHR DAZU AUF S. 4 UND 5

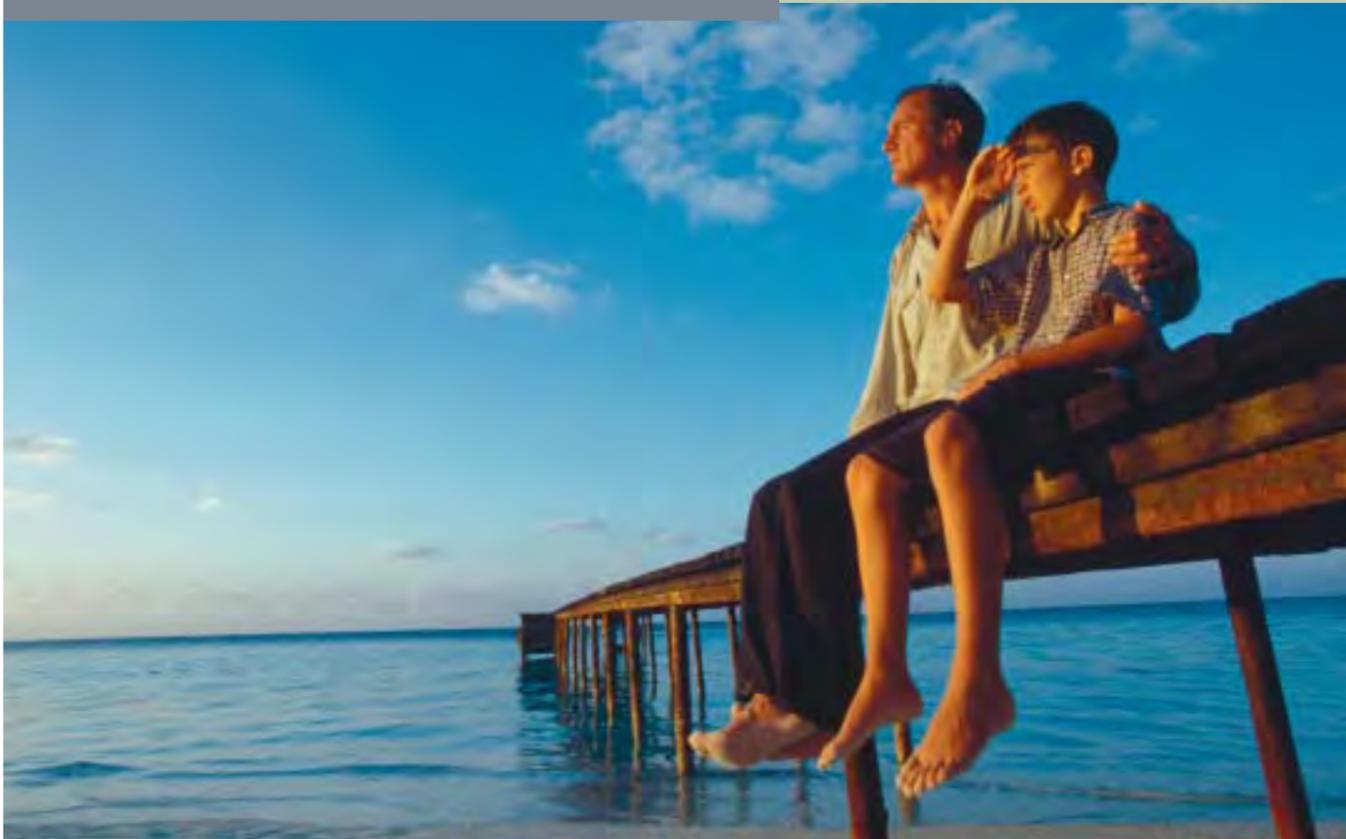
LIEBE LESERIN,
LIEBER LESER,

Schlag auf Schlag geht es in diesem Jahr mit den Eröffnungen weiterer ATLANTIC Hotels. Bereits im Januar öffnete das Congress Hotel Essen als Franchise-Partner der ATLANTIC-Familie seine Tore. Jetzt folgen mit Lübeck, Kiel und dem Grand Hotel Bremen die ATLANTIC-Häuser Nummer 7, 8 und 9. Ich denke, ich spreche für das gesamte Team, wenn ich sage: Darauf sind wir stolz, denn diese Entwicklung belegt nicht zuletzt die Beliebtheit, die die Marke ATLANTIC genießt.

Damit sich dieser Trend auch in unseren neuen Häusern fortsetzt, arbeiten wir kontinuierlich daran, unsere Servicequalität zu verbessern. Mehr zu unserer Qualitätsmanagement-Offensive lesen Sie in dieser Ausgabe der „törn“.

Außerdem lade ich Sie ein, sich auf den folgenden Seiten über Neuigkeiten, Projekte und Angebote rund um die ATLANTIC Hotels zu informieren. Vielleicht wecken wir bei Ihnen die Lust auf einen Ausflug nach Bremerhaven, einen Brunch am Renntag auf der Galopprennbahn oder auf das faszinierende Science Dinner, das im Universum® Bremen mit dem Catering-Service des Restaurants CAMPUS regelmäßig stattfindet.

Auf Wiedersehen und bis bald
Ihr Markus Griesenbeck



Stets neue Ziele im Blick

DIE ATLANTIC HOTELS EXPANDIEREN WEITER

Drei Eröffnungen innerhalb eines halben Jahres stehen 2010 auf der Agenda: Die ATLANTIC Hotels Lübeck und Kiel sowie das ATLANTIC Grand Hotel Bremen nehmen im Frühjahr und Sommer ihren Betrieb auf. Dadurch wird nicht nur die Betten-Kapazität, sondern auch die Mitarbeiteranzahl verdoppelt. Natürlich ist man stolz auf diese außerordentlich positive Entwicklung, die auch durch die Finanzkrise im vergangenen Jahr nicht aufgehalten wurde.

Dass während dieser kritischen Zeit sämtliche Bauarbeiten planmäßig weitergeführt werden konnten, ist der Weitsicht der Investoren Joachim J. Linnemann und Kurt Zech zu verdanken. Seit Jahren setzen sie auf nachhaltige Geschäftsstra-

tegien, anstatt auf kurzfristige Erfolge. Mehr als 70 Millionen Euro investierten sie in die drei neuen Hotels – und schaffen damit gleichzeitig über 200 neue Arbeitsplätze.

Die Leitung der Hotel-Familie stellen diese Entwicklungen indessen vor manche Herausforderung im operativen Geschäft. „So ein Wachstum hat natürlich massive Auswirkungen auf die gesamte Organisation“, erklärt Geschäftsführer Markus Griesenbeck, „da darf man die Kernkompetenz nicht aus dem Blick verlieren: Unser oberstes Ziel ist die Zufriedenheit unserer Gäste, die nur durch hoch qualifiziertes und motiviertes Personal gewährleistet werden kann.“ Logische Konsequenz dieser Erkenntnis stellt die Qualitätsmanagement-Offensive dar, auf die sich die Direktoren und Führungskräfte aller ATLANTIC Hotels kürzlich verständigt haben.

Eine positive Unternehmenskultur bestand bereits

Begleitet werden sie dabei von Unternehmensberater Markus Weidner, der rund 60 Führungskräfte geschult und mit ihnen die Grundlagen

des Qualitätsmanagements für die ATLANTIC-Familie erarbeitet hat. „Ich habe es selten erlebt, dass Mitarbeiter so kundenorientiert und motiviert in ein solches Projekt eingestiegen sind“,

LESEN SIE WEITER AUF S. 2



AUF DER HISTORISCHEN
HAFENINSEL LÜBECKS ERÖFFNET
IM APRIL 2010 EIN NEUES
ATLANTIC HOTEL

Stets neue Ziele im Blick
DIE ATLANTIC HOTELS EXPANDIEREN WEITER

konstatiert Weidner. Aus seiner Sicht spricht dies für die positive Unternehmenskultur, die bereits in den vergangenen zehn Jahren bei ATLANTIC entwickelt wurde.

Um die hohen Ansprüche an die Qualität in den Alltag zu integrieren, näherte man sich über die wiederkehrenden Prozesse in den Fachgruppen Empfang, Gastronomie, Housekeeping und Technik, Verkauf und Reservierung sowie Geschäftsführung. Für alle Bereiche wurden optimale Abläufe und Leistungsstandards entwickelt und beschrieben. Sie stehen jetzt als Schulungsunterlagen für die Mitarbeiter im Intranet zur Verfügung. Dies ermöglicht auch neuen Kolleginnen und Kollegen, sich schnell auf die Standards der ATLANTIC Hotels einzustellen.

Im Mittelpunkt steht die Zufriedenheit der Gäste

Darüber hinaus wird die Zufriedenheit der Gäste mithilfe eines Kennzahlensystems laufend überprüft. Auf diese Weise lassen sich Qualitätsmängel schnell aufdecken und abstellen. Zu den wichtigsten Erkenntnissen der Qualitätsmanagement-Offensive zählt, dass Qualitätssicherung ein kontinuierlicher Prozess ist, der niemals vollständig abgeschlossen sein kann – denn zu verbessern gibt es schließlich immer etwas. Die Aufgabe von Qualitätsmanager Michael Stüring besteht deshalb auch darin sicherzustellen, dass das Leistungsversprechen eines jeden ATLANTIC Hotels stets erfüllt wird.



Zukunftsorientiert – die Investoren Joachim J. Linnemann (l.) und Kurt Zech (r.) mit dem Geschäftsführer der ATLANTIC Hotels, Markus Griesenbeck

Qualifizierte und motivierte Mitarbeiter sind die Voraussetzung für Qualität

Der Dreh- und Angelpunkt der Bemühungen sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hotels. Mehr noch als in vielen anderen Dienstleistungsbranchen hängt die Qualität der Leistung von ihren Qualifikationen und ihrer Motivation ab. Daher lag der Fokus des Projekts auch auf der

Führungsphilosophie der ATLANTIC Hotels. „Mit Emotionalität und Individualität schaffen wir Raum für außergewöhnliche Serviceleistungen“, so heißt es in der Vision, die die Führungsriege gemeinsam erarbeitet hat. „Die ATLANTIC Hotels setzen Maßstäbe bei der Teamentwicklung; dies zeichnet uns als bevorzugten Arbeitgeber aus.“ Im Arbeitsalltag bedeutet dies unter anderem: Einbindung der Mitarbeiter in Entscheidungen, die sie betreffen, aktive Nachwuchsarbeit, Pflege des Dialogs mit dem Einzelnen, Gesundheitsförderung und nicht zuletzt die Anerkennung persönlichen Engagements – es gibt ein betriebliches Vorschlagswesen.

Auf eine kurze Formel gebracht heißt all dies: **Qualität, Respekt, Optimismus, Glaubwürdigkeit, Loyalität.**

Und damit diese Werte möglichst einfach im Gedächtnis bleiben, werden sie durch das neue Maskottchen verkörpert: ein freundliches Krokodil namens QROGL. +



Mehr Kiel geht nicht:
Das Zentrum im Zentrum

BESTE LAGE UND ERSTKLASSIGER KOMFORT



Freuen sich auf das neue Hotel zwischen Förde und City: stellvertretender Direktor Marco Steinberg, Verkaufsassistentin Katharina Burk, Hoteldirektor Frank Blasberg (v. l. n. r.)

Mit seinen 187 Zimmern, Studios und Suiten sowie Veranstaltungskapazitäten für bis zu 400 Personen ist es das größte Haus der Familie: Das ATLANTIC Hotel Kiel, das im Sommer 2010 seine ersten Gäste begrüßt. Neben der design-orientierten Ausstattung, die alle Häuser der ATLANTIC Hotels prägt, kann es mit zahlreichen weiteren Pfunden wuchern. An erster Stelle ist hier die einmalige Lage zu nennen: Zentral, in unmittelbarer Nachbarschaft des Hauptbahnhofs, und gleichzeitig mit dem fantastischen Ausblick auf die Kieler Förde verbindet das Haus urbane Lebendigkeit mit dem maritimen Flair der Stadt.

Durch die vielfältigen Möglichkeiten, die die sieben Veranstaltungsräume mit Größen von 35 bis 385 Quadratmetern bieten, hat das Hotel das Potenzial, zukünftig zu einem wichtigen Zentrum

für Meetings, Tagungen und Feierlichkeiten in der Region zu werden. Aufgrund seiner verkehrsgünstigen Lage stellt es nicht zuletzt für internationale Zusammenkünfte mit Teilnehmern aus Skandinavien und dem gesamten baltischen Raum eine hervorragende Adresse dar.

Ob geschäftlicher oder privater Aufenthalt – vom edlen Ambiente des Weintresors bis zum atemberaubenden Panorama, das die Roof Lounge im 8. Level des Hauses bietet, lassen Umgebung und Service keine Wünsche offen. Das Restaurant verwöhnt die Gäste mit kreativer, weltöffener Küche und für Entspannung sorgt ein Besuch im großzügigen Sauna- und Fitnessbereich. Wem all das noch nicht ausreicht, der findet das lebendige Treiben der City sowie zahlreiche Sehenswürdigkeiten der Landeshauptstadt direkt vor der Haustür. +

**VON KIEL IN DIE WELT:
MIT DER FÄHRE NACH SKANDINAVIEN,
RUSSLAND UND IN DIE BALTISCHEN STAATEN**

Die riesigen Fährschiffe, die täglich im Kieler Hafen ablegen und ankommen, gehören zur Stadt wie die Förde oder der THW. Sie bringen Menschen von hier aus nach Skandinavien, Russland und in die baltischen Staaten – und wecken bei manchem Besucher die Sehnsucht nach der großen weiten Welt. Ausgestattet mit allem Komfort, sind die Fähren nach Göteborg, Oslo, St. Petersburg oder ins litauische Klaipeda mittlerweile zu einer echten Alternative zum Kreuzfahrtschiff geworden.

Am Abend an Bord gehen, gutes Essen, Musik und den Sonnenuntergang auf See genießen, um am nächsten Morgen ausgeruht den Zielhafen zu erkunden ... Am Abend dann das Ganze retour – so lässt sich ein Besuch in der schleswig-holsteinischen Landeshauptstadt verlängern.

Linktipps für die Reiseplanung:
> www.goteborg.com und > www.visitoslo.com



Von Kiel aus Skandinavien entdecken: Skulpturenpark in Oslo und romantisches Hafenflair in Schweden

Die erste Adresse in Lübeck: Das ATLANTIC Hotel öffnet seine 135 Zimmertüren



**ECHTE HIGHLIGHTS: DER BLICK
VON DER ROOF LOUNGE AUF
LÜBECK UND EIN
EIGENER WEINKELLER**

**„LÜBECK HAUTNAH“
MIT ATTRAKTIVEN ARRANGEMENTS:
850 JAHRE LÜBECK AN EINEM WOCHENENDE**

2 00 Pfähle, die 30 Meter in den Boden gebohrt werden mussten, 520 Tonnen Stahl, 3.500 Kubikmeter Beton, 125.000 sandfarbene Klinkersteine. Unglaubliche Mengen an Material – und dabei ist das neue ATLANTIC Hotel Lübeck sogar noch viel mehr als die Summe seiner Bestandteile.

Nachdem in der Endphase bis zu 130 Arbeiter gleichzeitig am und im Gebäude schraubten und hämmerten, ist Lübeck nun um ein echtes architektonisches Schmuckstück reicher. Perfekt schmiegt es sich in die Biegung der Schmiedestraße. Edles Design in dunklen Brauntönen prägt das Haus der 4-Sterne-Superior-Kategorie, das nun seine 135 Zimmertüren für die ersten Gäste öffnet. „Auf einer Gesamtfläche von 11.200 Quadratmetern ist für alles gesorgt, was das Herz des Gastes begehrt“, freut sich Hoteldirektor Jens Schultz. Zu Recht ist er stolz auf das, was hier mit viel Liebe zum Detail entstanden ist und zukünftig 65 Mitarbeitern einen Arbeitsplatz in besonderer Umgebung bietet.

Ausblick auf ein fantastisches Altstadt-Panorama

Highlight im besten Wortsinn ist die Roof Lounge im obersten Geschoss des Gebäudes mit umlaufender Terrasse. Von dort aus bietet sich dem Besucher ein fantastisches Panorama auf die Altstadt: Die Türme der St. Petri-Kirche und des Doms zu Lübeck, das Holstentor und St. Marien – die wichtigsten Wahrzeichen der Hansestadt – sind zu sehen. Der Sauna- und Fitnessbereich gibt ebenfalls einen wunderschönen Blick auf die Trave frei – da lässt es sich gleich doppelt gut entspannen.

Die erste Adresse für Städtetouristen, geschäftliche Anlässe und Feierlichkeiten

Ein exklusives Ambiente finden jedoch nicht nur Städtetouristen vor, auch für geschäftliche und private Veranstaltungen bietet das Haus vielfältige Möglichkeiten. Bis zu 400 Personen finden in den hervorragend ausgestatteten Tagungsräumlichkeiten Platz. Je nach Anlass und Größe sind dafür Konferenzräume, die Roof Lounge oder der edle Weinkeller buchbar. Das Catering wird vom Hotelrestaurant SALIS übernommen, fragen Sie einfach nach den attraktiven Tagungspauschalen. +

Hansestadt, Literaturstadt und UNESCO Weltkulturerbe – Lübeck hat für seine Besucher spannende Geschichte, herausragende Architektur und literarische Schätze zu bieten. Wer all dies und mehr hautnah erleben möchte, sollte sich das attraktive Arrangement des ATLANTIC Hotel Lübeck auf keinen Fall entgehen lassen. Bei einer Stadtführung und dem Besuch verschiedener Museen werden Sie Lübeck kennen und lieben lernen.



Freut sich auf Ihren Besuch: Jens Schultz (2. v. r.) mit dem Team des neuen ATLANTIC Hotel Lübeck



Edles Interieur in Brauntönen prägt das Design der großzügigen Zimmer

Arrangement „Lübeck hautnah“

- > zwei Übernachtungen
 - > zweimal reichhaltiges Frühstücksbuffet
 - > Obst auf dem Zimmer
 - > Gutschein für eine Stadtführung
 - > Kombi-Karte „Trio“ für die Lübecker Museen
 - > ein Drei-Gang-Menü im Restaurant SALIS
 - > Nutzung des hauseigenen Sauna- und Fitnessbereiches
- | | |
|---------------------------------|----------|
| im Doppelzimmer | 177,00 € |
| im Studio (als Doppelzimmer) | 197,00 € |
| in der Suite (als Doppelzimmer) | 217,00 € |
| Zuschlag bei Einzelbelegung | 58,00 € |
- Preise pro Person, ganzjährig nach Verfügbarkeit buchbar
unter: > luebeck@atlantic-hotels.de

+++ VERBINDEN SIE IHREN BESUCH MIT EINEM KULTURELLEN EVENT: 10.07.–29.08.2010 SCHLESWIG-HOLSTEIN MUSIK FESTIVAL +++ 10.09.–12.09.2010 ALTSTADTFEST LÜBECK +++ 03.11.–07.11.2010 52. NORDISCHE FILMTAGE IN LÜBECK +++ 22.11.–30.12.2010 WEIHNACHTSMÄRKTE IN DER LÜBECKER ALTSTADT +++

„Einfach großartig: Das neue ATLANTIC Grand Hotel Bremen

Herzstück, Flaggschiff, Aushängeschild – so lauten die Bezeichnungen, die bereits seit einiger Zeit kursieren. Gemeint ist damit ein neues Haus der ATLANTIC Hotels, das im Sommer 2010 eröffnet werden soll: Das ATLANTIC Grand Hotel Bremen. Und tatsächlich erfüllt es alle Voraussetzungen, um zukünftig einen herausragenden Platz nicht nur innerhalb der ATLANTIC-Familie, sondern in der gesamten Hotellerie der Hansestadt Bremen einzunehmen.

Ein überzeugendes Argument ist bereits die prominente Lage: Mitten in der Bremer Altstadt, in unmittelbarer Nachbarschaft zur Böttcherstraße und zum Marktplatz, lässt sich Bremen von hier aus bestens erkunden. Ob Schnoor, City, Weser oder Kulturmeile – alles ist in wenigen Minuten fußläufig erreichbar. Und damit das Auto währenddessen gut und sicher steht, gibt es direkt unter dem Haus eine Tiefgarage für die Gäste.

Doch natürlich soll nicht nur das Umfeld stimmen, auch innerhalb des Hotels sollen die Besucher sich erstklassig versorgt fühlen. 4-Sterne-Superior-Kategorie – das drückt, ebenso wie der Name, bereits aus, dass man im Hause hohen Wert auf Ausstattung, Service und Gastronomie legt. Rund 27 Millionen Euro investiert ATLANTIC in das Grand Hotel Bremen. 138 stilvoll gestaltete Zimmer, Studios und Suiten sowie ein modern ausgestatteter Konferenzbereich mit flexiblen Räumlichkeiten für bis zu 300 Personen sind das Ergebnis.

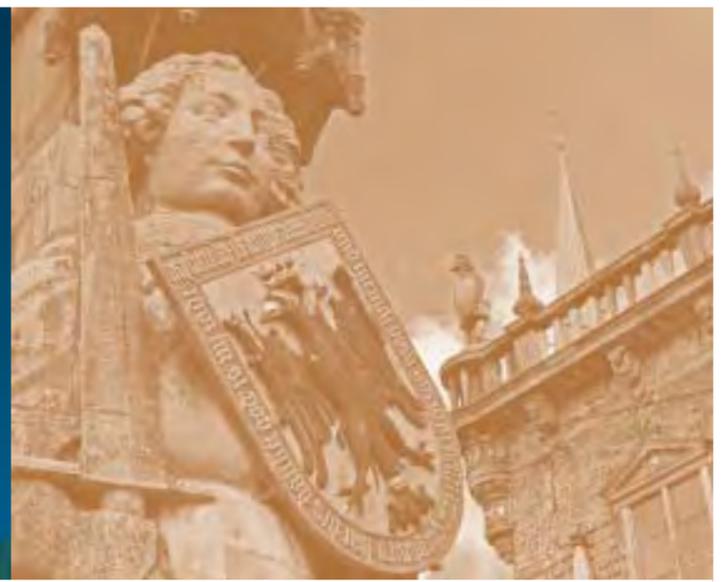
Ein Weinkeller, in dem so mancher edle Tropfen lagert, ein Restaurant mit Wintergarten sowie eine Bar mit Smoker's Lounge und Kamin lassen

auch in kulinarischer Hinsicht keine Wünsche offen. „Ich bin sicher, das ATLANTIC Grand Hotel Bremen wird sich in kürzester Zeit auch für Bremerinnen und Bremer zu einem beliebten Treffpunkt nach dem Stadtbummel oder vor dem Theaterbesuch entwickeln“, meint die Geschäftsführende Direktorin Ursula Carl, die den Eröffnungstag des Hauses kaum erwarten kann.

Und noch ein weiteres Highlight ist zu erwähnen, das in anderen ATLANTIC Hotels bereits zur Umsetzung kam: die Roof Lounge im obersten Stock des Gebäudes mit umlaufender Terrasse und Panorama-Blick auf die Stadt. Großartige Aussichten! Und was würde besser zu einem Grand Hotel passen? †

EIN GESAMTKUNSTWERK: DIE BREMER BÖTTCHERSTRASSE

Die Geschichte der Böttcherstraße lässt sich zurückverfolgen bis ins Mittelalter. Einst die wichtigste Verbindung der Böttcher und Kimker, also der Fass- und Zuberhersteller, ist die schmale Gasse heute architektonisches Prachtstück und Zentrum für Kunst und Kunsthandwerk in Bremen. Museen, Kunsthandwerkstätten, gepflegte Gastronomie und exklusive Geschäfte bilden hier eine eigene kleine Welt. Sehens- bzw. hörens- bzw. wert ist nicht zuletzt das Glockenspiel, das auf dem Dach zwischen dem Roselius-Haus und dem Haus des Glockenspiels angebracht ist.



**EXKLUSIVES FLAIR ZWISCHEN ROLAND UND SCHLACHTE:
WARME, ERDIGE FARBTÖNE BESTIMMEN DIE
INNENEINRICHTUNG DES NEUEN „GRAND HOTELS“**

Das Führungsteam bespricht letzte Details des Innenausbaus: Ursula Carl, Geschäftsführende Direktorin (2. v. r.), mit Sascha Füchtner und Clemens Hieber vom ATLANTIC Grand Hotel Bremen und Stephan Noth, ATLANTIC Hotel Airport (v. l. n. r.)



Frischer Wind am Flughafen!

Mit neuer Gestaltung und neuer Leitung geht das ATLANTIC Hotel Airport ins Jahr 2010

Den Ansprüchen der Gäste jederzeit gerecht zu werden, war schon immer ein Leitmotiv im ATLANTIC Hotel Airport, einem der ältesten Häuser der Hotel-Familie. Dass nach vielen Jahren und unzähligen Besuchern auch mal eine Komplett-Renovierung der Räumlichkeiten auf dem Programm steht, versteht sich da von selbst.

Nachdem inzwischen drei der insgesamt vier Etagen bereits vollständig neu gestaltet wurden, geht es jetzt in die Planung für die letzte Etage, die im Sommer ein neues Gesicht bekommen wird. Wenngleich es in der Wirtschaftskrise, die in vielen Unternehmen noch spürbar ist, nicht immer leicht fällt, hohe Investitionen zu beschließen, ist man sich im ATLANTIC Hotel Airport sicher: Das ist der richtige Weg, um für die Zukunft bestens aufgestellt zu sein.

Aber auch im Führungsteam des Hotels gibt es eine Neuerung: Die bisherige Direktorin Ursula Carl übernimmt die Leitung des ATLANTIC Grand Hotel Bremen, das im Sommer 2010 eröffnet wird. Während sie weiterhin Geschäftsführerin des

Hauses am Airport bleibt, tritt Stephan Noth als Hoteldirektor in ihre Fußstapfen. Seine Aufgaben umfassen das gesamte operative Geschäft. Erfahrung sammelte der gelernte Hotelkaufmann durchweg in Häusern der 4- und 5-Sterne-Kategorie in Baden-Baden, Berlin, Salzburg und Düsseldorf. Mit seinem hohen Qualitätsbewusstsein hat er sich zum Ziel gesetzt, die Servicequalität im ATLANTIC Hotel Airport noch weiter zu verbessern. †

Schlemmen am Airport

Das Restaurant BLIXX bietet viele attraktive Aktionen

Für die ganze Familie! Brunch Mediterran „plus“: Jeden ersten Sonntag im Monat verwöhnen wir die ganze Familie. Beim Family Brunch können Eltern, Freunde und Großeltern gemütlich den Cappuccino genießen, während die Kleinen sich in unserem Spielzimmer vergnügen. Und damit die Abwechslung nicht zu kurz kommt, haben wir ab sofort wechselnde Aktionsbuffets, zum Beispiel einen Sushi-Stand oder frisch zubereitete Deluxe-Burger.

Und für die Mittagspause: Lunch mit Ausblick! Unsere „TOP 5“ präsentieren wir Ihnen montags bis freitags zur Mittagszeit. Von 12 Uhr bis 14.30 Uhr finden Sie bei uns eine wöchentlich wechselnde Auswahl an Gerichten zu moderaten Preisen.

Außerdem bieten wir Ihnen wechselnde Themenwochen im BLIXX: Die LobsterWeeks im Januar und Februar sind mittlerweile zu einem Klassiker geworden. Der einmalige Ausblick auf das Rollfeld des Airport Bremen ist übrigens immer inklusive ... †
Reservierung unter: airport@atlantic-hotels.de

„All you need“

Tagungspauschalen für jeden Anspruch im ATLANTIC Hotel Galopprennbahn

All you need – so lässt sich mit wenigen Worten beschreiben, was Sie bei Ihrer Veranstaltung im ATLANTIC Hotel Galopprennbahn erwarten dürfen. Wir erfüllen Ihre Wünsche nicht nur rund um unsere flexiblen, kfz-befahrbaren Räumlichkeiten und modernste Tagungstechnik, sondern auch in kulinarischer Hinsicht. Mit unseren fünf neuen Tagungspauschalen sind Ihre Gäste stets bestens versorgt – vom leichten Pausensnack bis zum ganztägigen Gourmet-Genuss. Immer inklusive: Der einmalige Blick auf das weite Rund der Bremer Galopprennbahn und den 9-Loch-Golfplatz. Fragen Sie nach unseren Pauschalen für jeden Anspruch: „Simple“, „Classic“, „Summertime“, „Winterspaß“ und „All you need“.

+ Weitere Informationen unter: bankett.ahg@atlantic-hotels.de



DER NEUE KULINARISCHE KALENDER FÜRS DERBY IST DA!

Freuen Sie sich auf saisonale Köstlichkeiten und besondere Geschmackserlebnisse im Restaurant DERBY. Nach dem großen Erfolg im vergangenen Jahr hat unser Küchenchef auch für 2010 wieder einen exquisiten kulinarischen Kalender für Sie zusammengestellt. Probieren Sie die Vier-Elemente-Küche mit Kreationen zu Feuer, Wasser, Erde und Luft, oder lassen Sie sich zur Spargel-Saison von bewährten Klassikern und leckeren Neu-Interpretationen verwöhnen.

Während der Fußball-WM im Juni und Juli haben Sie Gelegenheit, exotische Delikatessen vom afrikanischen Kontinent kennenzulernen, wie z.B. Straußenfilet mit Chakalaka. Dazu reichen wir ausgesuchte südafrikanische Weine. Und natürlich zeigen wir alle Spiele der WM auf einer Großbildleinwand! Weitere Aktionen der Restaurants in den ATLANTIC Hotels finden Sie unter: > www.atlantic-hotels.de/aktionen

Schon jetzt reservieren:

Themen-Brunch zu den Rennterminen

Setzen Sie alles auf Sieg und profitieren Sie von unserem Arrangement für „törn“-Leser. Fiebern Sie mit, wenn traditionell am Karfreitag die Saison auf der Bremer Galopprennbahn eröffnet wird. An sieben Renntagen können Sie im Restaurant DERBY einen reichhaltigen Brunch genießen, den wir zu verschiedenen Themen für Sie

zusammenstellen. Den Auftakt bildet unser Themen-Brunch „Fisch und Meeresfrüchte“ am Karfreitag. Als Leser der „törn“ profitieren Sie zusätzlich von einem besonderen Angebot: Buchen Sie unser Arrangement, bestehend aus Übernachtung, Themen-Brunch und einer Eintrittskarte für das Renngeschehen für nur 87,- € pro Person im Doppelzimmer. Ihre Reservierung nehmen wir gern unter reservierung.ahg@atlantic-hotels.de entgegen. Stichwort „törn“ bitte nicht vergessen! +



Renntermine 2010

02. April
02. Mai
16. Mai
18. Juni
22. August
19. September
10. Oktober

_10 Jahre ATLANTIC Hotel Universum Happy Birthday!

AKTIONEN UND ATTRAKTIVE ANGEBOTE ZUM JUBILÄUM



Pünktlich zur Expo 2000 empfing das ATLANTIC Hotel Universum vor zehn Jahren seine ersten Besucher, eine Gruppe von 150 Personen auf Betriebsausflug. Was die Gäste nicht mitbekamen: Dass hinter den Kulissen noch auf Hochtouren vorbereitet und geschwitzt wurde. „Freitags war die Bauabnahme, bei der entschieden wurde, ob am nächsten Tag die ersten Besucher anreisen durften“, erinnert sich Direktorin Ariane Manako schmunzelnd an die turbulenten Zeiten. „Als die Gruppe eintraf, waren gefühlt mehr Handwerker als Gäste da, um die letzten Arbeiten zu erledigen. Die Besuchergruppe staunte dann auch nicht schlecht, als sie am Sonntagmorgen tatsächlich ein Restaurant vorfand, von dem tags zuvor noch jede Spur fehlte. Das gesamte Mobiliar wurde in der Nacht von Samstag auf Sonntag aufgebaut und eingeräumt!“

Seitdem hat die mediterran-asiatische Küche im Restaurant CAMPUS zahlreiche Anhänger gefunden, und auch das Conference Center mit seinen sechs Tagungsräumen etablierte sich gleich nach der Eröffnung sehr gut. Zu verdanken ist dies vor allem dem engagierten Team des Hotels,

das seit der Eröffnung fast unverändert geblieben ist.

Sein Jubiläumsjahr feiert das Hotel mit zahlreichen Angeboten, wie z.B. dem Jubiläumsarrangement, das Sie auch auf der Hotel-Homepage finden, und weiteren attraktiven Überraschungsaaktionen. Wir sagen: Happy Birthday, ATLANTIC Hotel Universum!

Science Dinner: Essen und staunen

Kann Wasser bei Raumtemperatur kochen? Wie gelingt das perfekte Rührei ohne jegliches Erhitzen? Und haben Sie schon einmal einen Latte Macchiato in Würfelform getrunken?

Wissenswertes über die ungewöhnliche Zubereitung von Speisen, über skurrile Kochirrtümer und mehr erfahren Sie beim Science Dinner im Universum® Bremen! Das Universum®, das Restaurant CAMPUS und die Biozoon Food Innovations GmbH präsentieren Ihnen an jedem vierten Freitag im Monat und an ausgewählten Zusatzterminen einen faszinierenden Abend mit großartigen Showeinlagen. Zur Einstimmung tauchen Sie ein in die Welt der Wissenschaft im

Universum®, anschließend genießen Sie ein exklusives 3-Gänge-Menü, einen Cocktail sowie Elemente aus der Molekularküche. +

Reservierung unter 0421-3346152 oder unter event@universum-bremen.de

Restaurant CAMPUS mit neuem Führungsteam

Mit einem neuen Führungsteam startete das ATLANTIC Hotel Universum ins Jahr 2010: Neuer Küchenchef ist Stefan Thiemann, der seine Aus-



Ungewöhnliche Texturen entdecken:
Science Dinner am Universum® Bremen

bildung im Park Hotel Bremen absolvierte und zuletzt im Restaurant DERBY an der Galopprennbahn tätig war. Neu im Team ist ebenfalls Food & Beverage-Manager Felipe Calvin, der zuvor zahlreiche Erfahrungen in Positionen im In- und Ausland gesammelt hat. Einen ersten Eindruck der Kochkunst von Stefan Thiemann erhalten Leser der „törn“ bereits heute, denn er präsentiert Ihnen – ganz exklusiv – sein Lieblingsgericht zum Nachkochen auf Seite 8. +

Ein neuer Nachbar mit großer Anziehungskraft

KLIMAHaus BREMERHAVEN 8° OST IN DEN „HAVENWELTEN“ ERÖFFNET

Seit der Eröffnung am 27. Juni 2009 pilgerten bis Jahresende bereits mehr als 450.000 Besucher in das Klimahaus Bremerhaven 8° Ost. In direkter Nachbarschaft zum ATLANTIC Hotel SAIL City setzt es einen weiteren markanten architektonischen Akzent am Bremerhavener Weserdeich.

Im Mittelpunkt des Erlebnismuseums steht ein Thema, das Wissenschaft, Gesellschaft und Politik in diesem Jahrhundert vor größte Herausforderungen stellt: das Klima auf dem Planeten

Erde. Vier Ausstellungsbereiche nähern sich dem Phänomen Klima, darunter als Hauptattraktion eine „Reise“ um die Welt entlang des achten östlichen Längengrads, auf dem auch Bremerhaven liegt. Auf ihrem Weg erleben die Besucher die unterschiedlichen Klimazonen am eigenen Leib: von erfrischender Kühle auf einer Schweizer Alm über die Gluthitze in der Sahelzone bis hin zur Eiskälte der Antarktis. Und natürlich nicht zu vergessen – die wechselhafte Witterung in Norddeutschland.

Dass ausgerechnet Bremerhaven Standort für diese spektakuläre Wissens- und Erlebniswelt wurde, ist nicht zuletzt der Präsenz des renommierten Alfred-Wegener-Instituts für Polar- und Meeresforschung zu verdanken. Man beschäftigt sich dort bereits seit Jahren mit der Klimawissenschaft und den Folgen, die Umwelteinflüsse hervorrufen. Und noch ein Aspekt spielte eine Rolle, wie Klimahaus-Geschäftsführer Arne Dunker erklärt: „Hier an der Nordseeküste sind Klimaphänomene besonders eindrucksvoll zu erleben.“ Auf rund 11.500 Quadratmetern erfahren die Besucher auch alles über die Möglichkeiten, selbst aktiv Klimaschutz zu betreiben.

Dass man den Klimaschutz hier jedoch keineswegs nur als interessantes Thema begreift, zeigt die Architektur des Gebäudes. Mit Technologien wie der Betonkernaktivierung, der Kraft-Wärme-Kopplung und natürlicher Belüftung setzten die Architekten Maßstäbe für das ökologische Bauen. Kein Wunder, dass das Klimahaus Bremerhaven 8° Ost bereits mehrere Auszeichnungen für sein nachhaltiges Konzept erhielt. +

AUSFLUGSTIPPS IM NORDEN

Aussichtsplattform im ATLANTIC Hotel SAIL City: geöffnet von April bis September täglich von 10 bis 20 Uhr und von Oktober bis März täglich von 11 bis 17 Uhr (letzte Auffahrt 30 Minuten vor Schließung). **Der Eintrittspreis beträgt für Erwachsene 3,- €, Kinder bis 12 Jahre, Schwerbehinderte und Gruppen ab 10 Personen zahlen 2,- €.**

BREMERHAVEN LÄDT EIN ZUR SAIL 2010

Vom 25. bis 29. August 2010 heißt es wieder „Mast- und Schotbruch“ in Bremerhaven, denn dann ist die ganze Stadt von der Leidenschaft für die Segelschiffahrt erfasst. Weit über 100 Segelschiffe aus aller Welt haben bereits ihr Einlaufen angekündigt, darunter zahlreiche historische Windjammer. Schirmherrin der SAIL ist in diesem Jahr Bundeskanzlerin Angela Merkel. **Mehr Informationen und das komplette Programm finden Sie unter: > www.sail-bremerhaven.de**

DAS FEST DER SCHÖNEN DINGE

Vom 29.04.-02.05.2010 im Vegesacker Stadtgarten – ein wahres Vergnügen für Liebhaber schöner Dinge: An über 130 Ständen gibt es auch in diesem Jahr wieder Kunsthandwerk, Feinschmecker-Produkte sowie alles rund um Haus, Garten und Lebensart. **> www.fest-der-schoenen-dinge.de**

VEGESACKER HAFENFEST

Jedes Jahr am ersten Juni-Wochenende (diesmal vom 04.-06.06.2010) feiern die Vegesacker ihr großes Hafenfest. Mit Musik auf vier Bühnen ist für jeden Musikgeschmack von Pop bis Shanty etwas dabei. Daneben gibt es ein Kinderfest, zahlreiche maritime Attraktionen sowie eine reiche Auswahl an Speisen und Getränken. Eben alles, was ein Fest zu einem tollen Erlebnis werden lässt. **Mehr unter: > www.hafen-vegesack.de**

Das Vegesacker Haus bietet seinen Gästen eine großzügige Terrasse – eine wunderbare Möglichkeit, bei guter Witterung im Freien zu frühstücken



ATLANTIC Hotel Vegesack – „frisch aus dem Trockendock“

VOLLSTÄNDIGE RENOVIERUNG IST ABGESCHLOSSEN

Das ATLANTIC Hotel Vegesack wurde Anfang der Neunziger als erstes Haus der Hotel-Familie eröffnet. Damals konnte sich wohl noch niemand vorstellen, wie sich die Marke ATLANTIC in den folgenden zwei Jahrzehnten entwickeln würde. Während in den neusten Häusern die Farbe gerade erst getrocknet ist, war es für das ATLANTIC Hotel Vegesack an der Zeit für eine Verjüngungskur.

Alle 86 Zimmer und Suiten erhielten eine frische, zeitgemäße Gestaltung: die maritime Farbgebung stellt eine direkte Verbindung zum Charakter des Standortes Vegesack her, das innovative Lampendesign schafft zusätzlich eine angenehme Atmosphäre. Daneben wurde das Hotel weitgehend mit neuen Bodenbelägen ausgestattet.

„Durch die schöne Neugestaltung muss unser Haus den Vergleich mit den jüngeren ATLANTIC Hotels keineswegs scheuen“, freut sich Direktorin

Heike Bode. „Unser Pluspunkt liegt sicher im familiären Charme, der dafür sorgt, dass die Gäste sich hier im besten Sinne des Wortes wie zu Hause fühlen.“

Abgestimmt auf diese Ausrichtung des Privathotels sind auch die Aktionen des Hauses. So gibt es etwa das Angebot „Vegesacker Kapitäns-patent“, das für Gruppen ab 25 Personen buchbar ist. Bei der spaßigen Aktion geht es darum, bei verschiedenen Aufgaben die maritime Tauglichkeit unter Beweis zu stellen. Neben Krabben pulen und Seestiefel-Weitwurf stehen u. a. Seemannsknoten binden und das Singen von Seemannskommandos auf dem Programm. Alles findet an der Weser und am historischen Vegesacker Hafen statt, auch für eine Stärkung zwischendurch ist gesorgt. Zum Schluss erhält jeder Teilnehmer eine Urkunde, eben das „Vegesacker Kapitäns-patent“. +



Essen setzt auf modernes Design und lichte Räume, die effektiv mit Pflanzen und natürlichen Farbtönen akzentuiert sind



Zuwachs in Essen

CONGRESS HOTEL AN DER GRUGAHALLE ERÖFFNET

Pünktlich zum Jahr der Kulturhauptstadt Europas 2010 ging am 7. Januar 2010 das ATLANTIC Congress Hotel in Essen an den Start. Der Hotelneubau befindet sich in hervorragender Lage neben der Grugahalle und dem Grugapark sowie in direkter Nachbarschaft zur Messe und zum Congress Center Essen. Auch die Anbindung an den Flughafen Düsseldorf ist ideal.

Einrichtung, Komfort und Service des 4-Sterne-Superior-Hauses entsprechen internationalen First-Class-Standards. Die 248 Zimmer und Suiten sind in exklusivem Design gestaltet und schaffen eine ruhige, entspannende Atmosphäre. Als Congress Hotel bietet das Essener Haus neun

großzügige, hochmodern ausgestattete Tagungsräume mit insgesamt 1.200 Quadratmetern, in denen bis zu 730 Personen Platz finden. Daneben sind weitere Hotel-Bereiche auf das Business-Klientel abgestimmt: Es gibt Private Dining Rooms sowie einen großen Fitness- und Wellnessbereich, den die Gäste nach anstrengenden Meetings und Tagungen gern zur Bewegung und Entspannung nutzen.

Für das kulinarische Wohl mit internationaler Küche sorgt der Gastronomiebereich „CUXX“, zu dem ein Restaurant, ein Bistro, eine Bar, eine Terrasse, die Smoker's Lounge und eine edle Vinothek gehören. Mehr unter: > www.atlantic-essen.de

„Aufbruch, Wanderung, Ankunft“

Ruhrtriennale: Mehr als 100 Aufführungen in interessanten Stätten der Industriekultur

Ein ungewöhnliches Konzept liegt der Ruhrtriennale zugrunde. Jeweils über drei Spielzeiten hinweg übernimmt ein Intendant die Leitung des Festivals und setzt thematische Schwerpunkte. Für die Jahre 2009, 2010 und 2011 hat Willy Decker das künstlerische Zepher in der Hand. Er entschied sich für eine Suche nach der Verbindung zwischen Religion und Kreativität.

Ging es in der vergangenen Spielzeit vor allem um künstlerisch-spirituelle Urthemen der jüdischen Kultur, wird diese Saison der islamische Kulturkreis im Fokus stehen. Dabei setzt das Festival vor allem auf eigene Kreationen und Uraufführungen in den Sparten Musiktheater, Tanz, Schauspiel und Konzert. Die außergewöhnlichen Konzerte der Reihe „Century of Song“ sind ebenfalls seit der Gründung der Ruhrtriennale fester Bestandteil des Programms. Insgesamt stehen 2010 zwischen dem 20. August und dem 10. Oktober über 100 Vorstellungen auf dem Spielplan, die teilweise in ungewöhnliche Stätten der Industriekultur im Ruhrgebiet einladen, so z. B. in das Salzlager der Kokerei Zollverein in Essen oder in die Jahrhunderthalle in Bochum. Eine zentrale Produktion widmet die Triennale dem Programm der Kulturhauptstadt RUHR.2010.

Die Ruhrtriennale hat den Ruf eines der renommiertesten Festivals Europas errungen: Selbst die New York Times sprach von einem „weltweit einmaligen Laboratorium für neue künstlerische Entwicklungen“. + Weitere Informationen und das Programm für 2010 gibt es unter: > www.ruhrtriennale.de

ARRANGEMENT RUHR.2010



Unser Beitrag zum Kulturhauptstadt-Jahr: ein attraktives Arrangement, mit dem Sie ein Wochenende lang Kunst und Kultur im Ruhrgebiet erkunden und genießen können. Folgende Leistungen sind im Arrangementpreis enthalten:

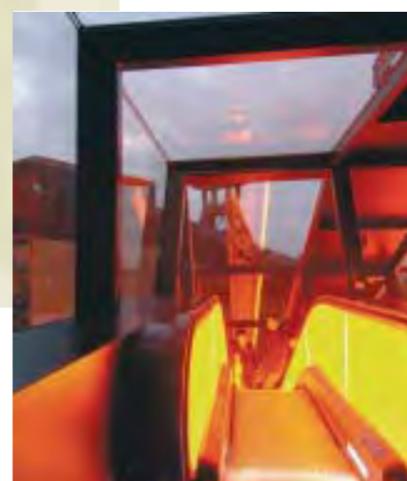
- > zwei Übernachtungen im Deluxe-Zimmer
- > zweimal reichhaltiges Frühstücksbuffet
- > freie Nutzung der hoteleigenen Saunaeinrichtung
- > Late Check-out
- > ein RUHR.2010-Guide pro Zimmer
- > ein Ticket RUHR.2010 für den öffentlichen Nahverkehr im Erlebnisareal Essen mit bis zu 30 % Vergünstigung für über 70 Attraktionen

Preis pro Person im Doppelzimmer:
119,00 € – nach Verfügbarkeit buchbar unter:
> www.atlantic-essen.de

RUHR.2010: ESSEN IST STELLVERTRETEND FÜR DAS RUHRGEBIET KULTURHAUPTSTADT EUROPAS

Mit einem schier überbordenden Programm startete die Stadt Essen und mit ihr das gesamte Ruhrgebiet in das Jahr als Kulturhauptstadt Europas. Die drei Leitthemen Mythos, Metropole und Europa durchziehen das Programm in den sechs Feldern Bilder, Theater, Musik, Sprache, Kreativwirtschaft und Feste.

Erzählt wird mit dem Gesamtprogramm die Geschichte des Wandels vom Mythos Ruhr. Wie erschafft sich eine Region, die noch bis vor wenigen Jahren von Kohle, Stahl und harter körperlicher Arbeit geprägt war, neu? Eine wichtige Rolle spielen dabei auch das Zusammenleben von Menschen aus 170 Nationen sowie der Fußball, der seit jeher ein identitätsstiftendes Moment im Ruhrgebiet darstellt. Unzählige Theateraufführungen, Konzerte, Lesungen, Filmvorführungen, Sportveranstaltungen, Partys und weitere Events kreisen um das Leitmotiv und verwandeln das Ruhrgebiet in ein 365 Tage währendes Festival. Mehr Informationen unter: > www.ruhr2010.de.



Eingang zum Besucherzentrum Ruhr in der ehemaligen Kohlenwäsche auf Zeche Zollverein



IMPRESSIONEN VON DER ERÖFFNUNGSFEIER DER KULTURHAUPTSTADT EUROPAS AUF DEM WELTERBE ZECHEN ZOLLVEREIN

BREMER ENGEL helfen kranken Kindern

DIE ATLANTIC HOTELS UNTERSTÜTZEN DIE ERIKA MÜLLER STIFTUNG

Seit fast 20 Jahren segeln die ATLANTIC Hotels nunmehr auf Erfolgskurs. Doch gerade wenn es gut läuft, so sieht es Geschäftsführer Markus Griesenbeck, trägt man auch eine soziale Verantwortung für diejenigen, die mit schwierigeren Bedingungen zurechtkommen müssen. Deshalb spenden die ATLANTIC Hotels regelmäßig für die BREMER ENGEL, eine Initiative zur Unterstützung schwerstkranker Kinder und ihrer Familien.

Wenn Kinder schwer erkranken, ist das für die Betroffenen und die Angehörigen nicht nur traurig und beängstigend, es stellt die Familien auch vor organisatorische, finanzielle und fachliche Herausforderungen. Solange das Kind noch stationär im Krankenhaus behandelt wird, ist für ausreichende Pflege und Betreuung gesorgt. Kommt es dann wieder zurück nach Hause, sind die Eltern mit der Situation häufig überfordert.

Die BREMER ENGEL schließen die Lücke zwischen Klinikaufenthalt und häuslicher Pflege. Sie helfen Familien mit schwerkranken Kindern, den Alltag zu organisieren und unterstützen bei den bürokratischen Vorgängen rund um Anträge und

Kommunikation mit Krankenkassen, sozialen Diensten und Behörden. Als ausgebildete Kinderkrankenschwestern kümmern sie sich aber auch um ganz konkrete pflegerische Belange.

Derzeit sind vier BREMER ENGEL in Bremen und der Region Nordwest unterwegs und betreuen rund 60 Familien. Finanziert werden sie allein aus den Erträgen der 2003 von Erika Müller gegründeten gleichnamigen Stiftung sowie aus Spendengeldern. Da der Bedarf in der sogenannten Brückenpflege deutlich größer ist, haben die BREMER ENGEL sich zum Ziel gesetzt, weitere Fachkräfte einzustellen. Deshalb bitten wir auch Sie herzlich um Ihre Unterstützung. +

Spendenkonto:
Die BREMER ENGEL, Sparkasse Bremen,
BLZ 290 501 01, Konto-Nr. 800 2222



ZU GAST IM ... ATLANTIC Hotel SAIL City

Auf seiner Reise anlässlich der Eröffnung des Klimahaus Bremerhaven 8° Ost durfte das Team des ATLANTIC Hotel SAIL City am 25.06.2009 den Musiker Bob Geldof begrüßen. Der Ire, der sich bereits seit Anfang der achtziger Jahre für Menschenrechte und Umweltschutz engagiert, hielt in seiner Eröffnungsrede ein eindringliches Plädoyer für den Klimaschutz. Tief beeindruckt von Architektur, Konzept und Ausstellung nannte er das Klimahaus Bremerhaven 8° Ost „einen Liebesbrief an unseren Planeten“. Aus seiner Suite im ATLANTIC Hotel SAIL City genoss er den weiten Blick über die Wesermündung.



IMPRESSUM

törn – die Zeitung der ATLANTIC Hotels

Herausgeber und Redaktion:

ATLANTIC Hotels
c/o ATLANTIC Hotel Rennbahn GmbH, Ludwig-Roselius-Allee 2,
28329 Bremen, Tel. (+49) 0421-3 33 00-0, Fax (+49) 0421-3 33 00-552
www.atlantic-hotels.de, toern@atlantic-hotels.de
Projektleitung: Susanne Bredehöft

V. i. S. d. P.: Markus Griesenbeck, Geschäftsführer

Nicht namentlich gekennzeichnete Texte: ATLANTIC Hotels

Gestaltung: designetcetera, Bremen Fotos: ATLANTIC Hotels; Martina Berg, Ced, Matthias Fährmann, Christian Jung, Tyler Olson, vision images – alle fotolia.com; Klimahaus Bremerhaven 8° Ost, Sebastian Lamotte; LTM Patrick de Jourdan; RUHR.2010, Jochen Knobloch, Rupert Oberhäuser, Manfred Vollmer



Mein Lieblingsgericht

Stefan Thiemann, Küchenchef Restaurant CAMPUS,
ATLANTIC Hotel Universum

Saltimbocca (röm. Dialekt, wörtlich: „Spring in den Mund“) von der Hähnchenbrust in Tomaten-Knoblauchsud auf Spaghettoni mit Basilikumpesto

Zutaten für vier Personen:

4 Stücke	Hähnchenbrust
8 Scheiben	Parmaschinken
8 Blätter	frischer Salbei
8	reife Tomaten
5	Knoblauchzehen
4	kleine Zwiebeln
200 ml	trockener Weißwein
200 ml	Hühnerbrühe
50 g	Butter
500 g	Spaghettoni
1 Bund	Basilikum
100 g	Pinienkerne
100 g	Parmesan
200 ml	natives Olivenöl
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

BASILIKUMPESTO

Basilikumblätter, Pinienkerne und Parmesan in einen schmalen, hohen Behälter geben. Das Olivenöl zugeben und alles mit einem Pürrierstab grob zerkleinern. Anschließend mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

TOMATEN-KNOBLAUCHSUD

Tomaten und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einen Topf geben und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Danach die Tomatenwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse zerkleinern und dazugeben. Zum Ende mit Weißwein ablöschen und mit Hühnerbrühe auffüllen. Auf kleiner Flamme etwas köcheln lassen.

SPAGHETTINI

Spaghettoni in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen und mit dem Pesto mischen.

SALTIMBOCCA-HÄHNCHENBRUST

Die Hähnchenbrüste der Länge nach halbieren und mit den Salbeiblättern belegen. Alle Stücke mit dem Parmaschinken fest umwickeln. Mit dem Würzen vorsichtig sein, da der Parmaschinken beim Garen schon sehr würzig wird. In einer heißen Pfanne die Stücke von allen Seiten kurz anbraten und im Ofen bei 160° ca. 6 bis 7 Minuten garen.

Alle Komponenten nach Belieben dekorativ auf einem Teller anrichten. Guten Appetit!