

06/12

ATLANTIC  
HOTELS

## törn

LUST AUF KULTUR? DAS AUSWANDERERHAUS BREMERHAVEN WURDE ERWEITERT UND LÜBECK IST „STADT DER WISSENSCHAFT 2012“. MEHR DAZU AUF S. 3 UND S. 6

DIE ATLANTIC HOTELS SETZEN AUF NACHWUCHSFÖRDERUNG: LESEN SIE MEHR ÜBER UNSER JUGENDSPONSORING UND UNSERE AUSBILDUNGSINITIATIVE AUF S. 5 UND S. 7

LIEBE LESERIN,  
LIEBER LESER,

**GLÜCK** bedeutet, sich zum richtigen Zeitpunkt eine Auszeit zu nehmen und die Seele baumeln zu lassen. Zum Beispiel auf den stimmungsvoll gestalteten Terrassen der ATLANTIC Hotels.

**LACHEN** ist nicht nur gesund, sondern auch ansteckend. Deshalb werden Sie bei uns stets mit einem freundlichen Lächeln empfangen.

**FREUDE** vermehrt sich, wenn Menschen sich für andere einsetzen, etwa bei der Benefizaktion „Kinder laufen für Kinder“, die von uns unterstützt wird.

Ein **ZAUBER** geht von Dingen aus, die durch Schönheit und Kunstfertigkeit viele Generationen überdauern. Dazu gehört die Lübecker Altstadt, inmitten der 2010 ein ATLANTIC Hotel eröffnet wurde, ebenso wie die Werke von Friedensreich Hundertwasser, die ab Oktober in der Kunsthalle Bremen zu sehen sein werden.

**ERFOLG** entsteht, wenn alle mit **KRAFT** ihr Bestes geben, um die Wünsche unserer Gäste zu erfüllen. In den ATLANTIC Hotels stimmen wir bereits die Auszubildenden darauf ein, die jedes Jahr ab Herbst unser Team verstärken.

*Einen Sommer mit **LEBENS**werten Momenten und **LIEBENS**werten Begegnungen wünscht Ihnen*

*Ihr Markus Griesenbeck*



## \_Beste Aussichten

MIT DEN ATLANTIC HOTELS DEN SOMMER IM FREIEN GENIESSEN

**S**tellen Sie sich vor, Sie sind mitten in der Stadt, aber Sie hören nur Vogelgezwitscher und das Rauschen der Bäume im Wind. Vor sich sehen Sie nichts als die grünen Weiten der Bremer Galopprennbahn, während Sie in aller Ruhe ein leckeres Menü von Küchenchef Matthias Röper genießen. Die Terrasse des Restaurants DERBY im ATLANTIC Hotel Galopprennbahn ist das perfekte Ziel für einen besonderen Sonntagsausflug. Und an den Renntagen sitzen Sie dort sogar in der ersten Reihe, um Ihren Favoriten anzufeuern und das Genussvolle mit dem Spannenden zu verbinden.

Doch die Terrasse des DERBY ist noch lange nicht das einzige Highlight, das die ATLANTIC

Hotels zur Freiluftsaison zu bieten haben. Bereits bei der Planung hatten die Investoren Joachim J. Linnemann und Kurt Zech sowie der ATLANTIC Hotels Geschäftsführer Markus Griesenbeck ein besonderes Augenmerk auf die Gestaltung der Außenbereiche für die warme Jahreszeit gelegt. So sind die Restaurants der ATLANTIC Hotels nicht nur für Hotelgäste, sondern auch für Einheimische im Sommer ein beliebter Anziehungspunkt.

Das ATLANTIC Hotel Kiel lädt beispielsweise zu einem entspannten Tag in der Roof Lounge Bar DECK 8 ein. Dort stehen neben Tischen zum Speisen auch Lounge-Möbel und Sonnenliegen für die Gäste bereit. Sonnensegel, Heizstrahler und eine stimmungsvolle Beleuchtung sorgen für exklu-

siven Komfort bei jedem Wetter und zu jeder Tageszeit. Kein Wunder, dass DECK 8 zu den angesagtesten Locations der schleswig-holsteinischen Landeshauptstadt zählt.

Mit einer großflächigen Dachterrasse kann übrigens auch das ATLANTIC Grand Hotel Bremen punkten. Einer der schönsten Plätze Bremens, um mit Blick auf den Dom und die Bremer Stadtmusikanten einen Aperitif einzunehmen. Neben dem hochwertigen Lounge-Möbel sind hier die originellen Tische aus alten Bootsplanken ein echter Hingucker. Wer nicht ganz so hoch hinaus möchte, findet im Sommer aber auch im historisch gestalteten Innenhof des ATLANTIC Grand Hotel Bremen stets ein schattiges Plätzchen, ob

LESEN SIE WEITER AUF S. 2



**\_Beste  
Aussichten**

**SURF & TURF AUF DECK 8 –  
EINE EMPFEHLUNG AUS KIEL  
VON REBECCA ROSENTHAL**

Zutaten / Einkaufsliste (für 10 Spieße)

**FÜR DIE SPIESSE:**

- 500 g Rinderfilet
- 20 Garnelen
- 3 rote Zwiebeln
- je 1 rote und gelbe Paprika
- 10 kleine Kartoffeln
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- Pfeffer, Salz und Olivenöl

**ZUBEREITUNG:**

Für die Spieße zuerst die Kartoffeln waschen und halbieren. Etwas Olivenöl und je einen Zweig Rosmarin und Thymian auf ein Backblech geben und die halbierten Kartoffeln darauf legen. Die Kartoffeln im Ofen bei 180 °C ca. 20 Min. garen. Geschälte Zwiebeln, gewaschene und geputzte Paprika und das Rinderfilet in ca. 5 x 5 cm große Stücke schneiden. Je zwei Stücke Zwiebel, Kartoffel, Rinderfilet, Garnelen und je ein Stück rote und ein Stück gelbe Paprika bunt gemischt auf lange Schaschlikspieße aufspießen. Die fertigen Spieße auf dem Grill oder in der Pfanne, von jeder Seite ca. 3 Min. garen.

**FÜR DIE KRÄUTERMARINADE:**

- 250 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- je 5 Zweige Thymian und Rosmarin

**ZUBEREITUNG:**

Knoblauch schälen, Thymian- und Rosmarinblätter von den Stielen abzupfen und mit dem Olivenöl in ein tiefes Gefäß geben und pürieren. Marinade über die fertigen Spieße geben und mit frischem Brot genießen.

**FÜR DIE CURRYMARINADE:**

- 100 ml Mayonnaise
- 50 ml Schmand
- 4 EL Currypulver
- 60 ml Ananassaft
- 40 ml Mangosaft
- Pfeffer, Salz, Butter
- etwas Zitronensaft

**ZUBEREITUNG:**

Currypulver in etwas Butter anschwitzen und die Säfte dazugeben. Die Curry-Saft-Mischung abkühlen lassen und mit der Mayonnaise und dem Schmand vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nach Geschmack mit Zitronensaft und Cayennepfeffer würzen.



Den Sommer vor einzigartiger Kulisse genießen: im historisch gestalteten Innenhof des ATLANTIC Grand Hotel Bremen (links) oder auf der Dachterrasse des ATLANTIC Hotel Kiel mit Blick auf die Kieler Förde

zum Barbecue@alto, für Kaffee und Kuchen oder für ein ausgedehntes Abendessen.

Urlaubsstimmung mit Mowengeschrei und fantastischen Sonnenuntergängen im Zentrum der Havenwelten verspricht dagegen die große Terrasse des ATLANTIC Hotel SAIL City in Bremerhaven. Dort speisen Sie bei windstillem Wetter mit Panoramablick auf die von sattgrünen Deichen umgebene Wesermündung.

Apropos grün: Ein Ausflug in den Bremer Bürgerpark, an den Stadtwaldsee oder ins Universum Science Center beschließt man am schönsten mit einem Besuch der Terrasse des Restaurants CAMPUS im ATLANTIC Hotel Universum. Dort verwöhnt das Gastronomieteam

Sie nicht nur mit kühlen Getränken, sondern auch mit frischen Gerichten aus der Kräuter- und Gewürzküche von Küchenchef Stefan Thiemann.

Ein beliebtes Ausflugsziel ist überdies der Bremer Norden, wo das ATLANTIC Hotel Vegesack seine Gäste gern auf der Sonnenterrasse zum Frühstück begrüßt – ein entspannter und genussvoller Start in einen sonnigen Urlaubstag.

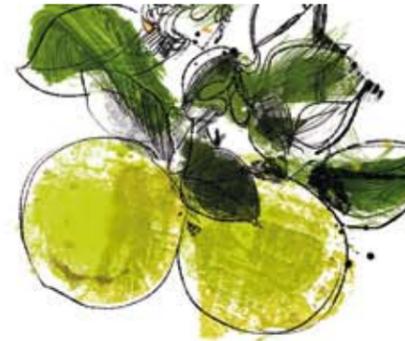
Und last but not least hat im April 2012 nun auch das ATLANTIC Hotel Lübeck im Herzen der Altstadt die Freiluftsaison eröffnet, damit auch dort niemand mehr auf Sommerfeeling verzichten muss.

Wo auch immer Sie uns besuchen – genießen Sie die Zeit im Freien! †

**Die Campari Aperitivo-Lounge**  
Kühle Drinks und leckere Häppchen

**W**ie lässt sich der Feierabend noch stimmungsvoller einläuten? Die Italiener machen es uns vor: Man trifft sich zum Aperitif mit kühlen Drinks und köstlichen Häppchen. Der Aperitivo ist die perfekte Gelegenheit, sich mal wieder zu verabreden, zu entspannen oder neue Bekanntschaften zu schließen.

In Kooperation mit der Firma Campari haben wir das erfolgreiche Aperitivo-Konzept nach Bremen geholt! Von 18 bis 22 Uhr bieten wir Ihnen ausgewählte Cocktails wie Aperol Spritz, Italian Mojito oder den Raspberry Mint Spritz mit den passenden Antipasti als Begleitung an. Die leckeren Variationen mit Oliven, Schinken oder Käse offerieren wir auf einer kleinen Etagere. Genießen Sie die italienische Lebensart auf der Roof Lounge des ATLANTIC Grand Hotel Bremen! †



**LILLET**  
Maison fondée en 1872

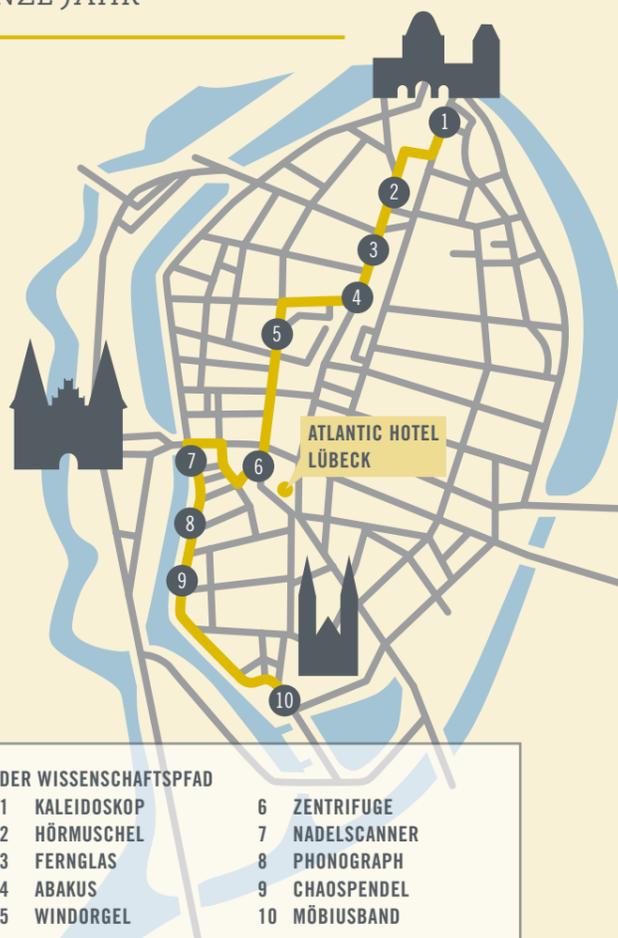
# Lübeck – Stadt der Wissenschaften

SPANNENDES PROGRAMM ÜBER DAS GANZE JAHR

**M**it einem schlüssigen Konzept und einem „Feuerwerk an geplanten Aktivitäten“ überzeugte Lübeck die Jury und errang so den Titel „Stadt der Wissenschaft 2012“, der für dieses Jahr letztmalig vom Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft vergeben wurde. Unter dem Motto „Hanse trifft Humboldt“ setzte sich die schleswig-holsteinische Hansestadt in dem mit 250.000 Euro dotierten Wettbewerb gegen die Kontrahenten Regensburg und Halle durch. Die verbindenden Elemente zwischen dem Geist der Hanse, dem Bildungsideal Wilhelm von Humboldts sowie dem Forscherdrang Alexander von Humboldts sind Weltoffenheit und Wagemut. So entstehen Freiräume für experimentelles Denken, für neue Begegnungen und schöpferische Fähigkeiten.

Während sich die Stadt durch den Titel auch Impulse für Wissenschaft, Wirtschaft und Wachstum erhofft, können Lübeckbesucher das ganze Jahr selbst Teil eines spannenden Experiments werden. Mit dem Wissenschaftspfad holen die Organisatoren Wissenschaft aus den Hochschulen und Laboren direkt in die Lübecker Innenstadt. Auf diese Weise werden naturwissenschaftliche Phänomene, die uns im Alltag oft gar nicht bewusst sind, unmittelbar erlebbar.

Getreu dem Motto „Hanse trifft Humboldt“ führt der Wissenschaftspfad vom naturwissenschaftlichen Museum zu dem in der Entstehung begriffenen Hansemuseum. Auf dem Weg liegen zehn Experimentierstationen, deren Partnerexponate in



ganz Lübeck jeweils zu Beginn eines Monats über das Jahr hinweg mit einem vielfältigen Rahmenprogramm eröffnet werden. Ein besonderes Event für Wissensdurstige ist außerdem der Tag der Wissenschaft, der am 27. Oktober in der St. Petri Kirche stattfindet. + Mehr Infos unter: [www.hanse-trifft-humboldt.de](http://www.hanse-trifft-humboldt.de) und [www.buergerakademie.luebeck.de](http://www.buergerakademie.luebeck.de)

## wunnerland\* und Wasserspaß

Freizeitaktivitäten in Kiel für die ganze Familie

**I**m wunnerland\* Schleswig-Holstein werden Kinderträume wahr! Dahinter verbergen sich zertifizierte Angebote der Touristinformation Kiel-Marketing speziell für Familien mit Kindern. Entdecken Sie mit Ihrer Familie das wunnerland\* zum Beispiel auf einer Nachtwanderung mit der „Taschenlampen-Bande in Kiel“. Unter fachkundiger Leitung werden dabei das Wildgehege erkundet, Stockbrot am Lagerfeuer gebacken und es gibt viel Spannendes zu entdecken.

Wasserspaß für alle gibt es im Camp 24/7 – einem bundesweit einmaligen sozialen, nicht-kommerziellen Projekt. Es hat die Zielsetzung, insbesondere Kindern, Jugendlichen und Familien den Spaß am Wassersport zu vermitteln. Die Landeshauptstadt Kiel, die Kiel-Marketing GmbH und die Stadtwerke Kiel AG haben dieses beispielhafte Projekt mit über 90 weiteren Partnern ins Leben gerufen. In der Sommersaison von Mai bis September findet das Camp 24/7 an sieben Tagen in der Woche statt! Vom Schnuppertörn mit dem Kutter, über Optimisten- und Jollensegelkurse für Kinder bis hin zum After-Work-Segeln für Firmen wird ein Riesensprogramm angeboten, bei dem auch das Beachvolleyball-Turnier an Land nicht fehlt. + Mehr Infos über das wunnerland\* Schleswig-Holstein finden Sie unter: [www.sh-tourismus.de](http://www.sh-tourismus.de)  
Das Programm vom Camp 24/7 und mehr finden Sie unter: [www.camp24-7.de](http://www.camp24-7.de)

## DAS RESTAURANT PIER 16 IM ATLANTIC HOTEL KIEL IST FEINHEIMISCH!

Das Restaurant PIER 16 im ATLANTIC Hotel Kiel ist jetzt Mitglied bei „FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“. Der Anspruch der Vereinigung ist es, regionale Speisen in höchster Qualität in Verbindung mit handwerklicher Kochkunst auch über die Landesgrenzen hinaus bekannter zu machen. Die beteiligten Betriebe des Vereins verpflichten sich unter anderem, mindestens 60% des Wareneinkaufs über Qualitätsprodukte aus Schleswig-Holstein zu decken und verzichten auf industrielle Fertigprodukte. + Mehr Infos unter: [www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)



**FEINHEIMISCH**

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

### BREMEN

6.–8.7.2012 SOMMER IN LESMONA

Ort: Bremen-Nord, Knoops Park  
Ein exklusives Konzertwochenende der Deutschen Kammerphilharmonie Bremen im Knoops Park an den Ufern der Lesum.

11.–15.7.2012 BREMINALE

Ort: Osterdeich, Weser  
Live-Musik in Zirkuszelten, Jongleure, Gaukler und fantasievolle Kinderspiele.

3.–5.8.2012 FESTIVAL MARITIM

Ort: Vegesack, Hafen

1.–22.9.2012 MUSIKFEST BREMEN

Ort: Bremen, verschiedene Veranstaltungsorte  
Der Auftakt zum Musikfest rund um den illuminierten Marktplatz ist besonders reizvoll. Eine der Eröffnungsfeiern findet außerdem im Innenhof des ATLANTIC Grand Hotel Bremen statt.

19.10.–4.11.2012 977. BREMER FREIMARKT

Ort: Bürgerweide

### BREMERHAVEN

3.6.–15.7.2012 HAVENWELTEN-SOMMER:

3.6. KINDERWELTEN

9.–10.6. DRACHENWELTEN

16.–17.6. SEGELWELTEN

14.–15.7. MUSIKWELTEN

25.–29.7.2012 38. BREMERHAVENER FESTWOCHE

Ort: Alter und Neuer Hafen  
Unter dem Motto „Spezialisten“ zeigt Bremerhaven die Vielfalt der maritimen Wirtschaft und lädt zum Bummeln ein. Hier kommt jeder auf seine Kosten – ob auf dem Wasser oder an der Kaje.

### KIEL

16.–24.6.2012 KIELER WOCHE

Ort: Kiel, Förde

17.–26.8.2012 DUCKSTEIN-FESTIVAL

Ort: Quer-Hörn-Kai, Kai-City  
Kunst, Kultur & Kulinarisches – die Fläche an der Hörn verwandelt sich in einen Platz der Begegnung. Comedy, Luft-Artistik, Musik und internationales Straßentheater erwarten die Besucher des Festivals.

### LÜBECK & UMGEBUNG

6.–8.7.2012 BIG BAND WEEKEND

Ort: Brügmanngarten, Travemünde  
Von Big-Band-Sound bis zu Soul, Pop und Rock. Gastronomie aus der Region sorgt in Pagodenzelten für ein umfangreiches lukullisches Angebot.

25.8.2012 12. LÜBECKER MUSEUMSNACHT

Ort: 30 Museen in Lübeck  
Vom Buddenbrookhaus bis zur Völkerkundesammlung – Altbekanntes neu entdecken und Neues erkunden.

31.10.–4.11.2012 54. NORDISCHE FILMTAGE

Präsentiert werden Filme aus den skandinavischen und baltischen Ländern sowie aus Norddeutschland – Spielfilme, Dokumentationen, Jugendfilme.

### SCHLESWIG-HOLSTEIN

7.7.–26.8.2012 SCHLESWIG-HOLSTEIN MUSIK FESTIVAL

»SHMF – Im Jahr des Drachen« heißt es beim 27. Schleswig-Holstein Musik Festival (SHMF). China steht als Kulturnation im Fokus des Programms.

UNSERE ZENTRALE RESERVIERUNG INFORMIERT SIE GERN ÜBER SPEZIELLE ANGEBOTE AN DEN ATLANTIC HOTEL STANDORTEN. HOTLINE +49 (0)180 5106-555\* – WIR SIND FÜR SIE ERREICHBAR!

\*14 ct/Min. aus dem deutschen Festnetz, höchstens 42 ct/Min. aus Mobilfunknetzen.

## Menschen im Hotel

JULIANE URBAT

**J**uliane Urvat ist Leiterin der zentralen Reservierung der ATLANTIC Hotels. Für den ersten Eindruck gibt es keine zweite Chance – das weiß auch Juliane Urvat, die seit einem Jahr die zentrale Reservierung der ATLANTIC Hotels leitet. In ihrer Abteilung kommen die meisten Gäste erstmalig mit den ATLANTIC Hotels in Kontakt. Deshalb ist es besonders wichtig, dass der persönliche Service stimmt: Von der Freundlichkeit und Kompetenz des Reservierungsteams hängt es häufig ab, ob ein Gast sich für eine Buchung in den ATLANTIC Hotels entscheidet.

Neben dem Aufbau von schlanken Abläufen, der Koordinierung des Teams und der fortlaufenden Aktualisierung der Zimmerraten gehört auch die Pflege des Reservierungssystems zu Juliane Urbats Aufgaben. „Da muss man für Neuerungen stets offen sein, denn nicht nur das Unternehmen, sondern auch die Technik entwickelt sich permanent weiter.“ Für die Reservierungsleiterin stellt das aber kein Problem dar – im Gegenteil: An ihrem Beruf gefällt ihr besonders, dass der Alltag abwechslungsreich ist und auch mal unvorhergesehene Situationen eintreten. „So sind meine Arbeitstage oft spannend und erlebnisreich.“

Dass die Reservierung für die ATLANTIC Häuser zentral über das Büro im ATLANTIC Hotel Galopprennbahn erfolgt, ist noch relativ neu, bietet jedoch zahlreiche Vorteile. Der Gast profitiert beispielsweise von längeren Servicezeiten und erhält sofort eine Alternative, falls das gewünschte Hotel einmal ausgebucht sein sollte. Außerdem lassen sich Arbeitsabläufe optimieren, was sich letztlich positiv auf die Servicequalität in der Reservierung auswirkt.

Begonnen hat Juliane Urbats berufliche Laufbahn 2002 im Renaissance Hotel Hamburg, wo sie eine Ausbildung zur Hotelfachfrau absolvierte. Über Stationen in London, Bahrain und Dubai gelangte sie schließlich zu den ATLANTIC Hotels nach Bremen. „Ich war von Anfang an von der Freundlichkeit und der guten Organisation überwältigt und habe mich sofort zugehörig gefühlt“, erzählt sie begeistert von ihrem Start in der Hansestadt. „Die Mischung aus Zukunftsorientierung, Wachstum und familiärer Atmosphäre gefällt mir hier besonders gut.“ ✦

### KULTUR HAUTNAH: FRIEDENSREICH HUNDERTWASSER IN DER BREMER KUNSTHALLE

Die Kunsthalle Bremen wirft einen frischen Blick auf den österreichischen Künstler. Vom 20. Oktober 2012 bis 17. Februar 2013 präsentiert die Kunsthalle Bremen die große Sonderausstellung „Friedensreich Hundertwasser: Gegen den Strich. Werke 1949–1970“. Mit einer beeindruckenden Auswahl wenig bekannter Arbeiten aus den späten 1940er und 1950er Jahren sowie klassischen Meisterwerken werden neue Perspektiven auf das Werk des Künstlers eröffnet. Gleichwohl einer der bekanntesten Künstler des 20. Jahrhunderts, wurde Hundertwasser aber auch oft missverstanden und unterschätzt. Die Ausstellung zeigt den Künstler als wichtiges Mitglied der internationalen Avantgarde. ✦ Weitere Infos unter: > [www.kunsthalle-bremen.de](http://www.kunsthalle-bremen.de)



Friedensreich Hundertwasser  
„Der Garten der glücklichen Toten“, 1953  
© 2012 Namida AG, Glarus/Schweiz



### Mitten im Grünen

Lust auf neue deutsche Küche im DERBY

**I**m DERBY genießen Sie nicht nur die außergewöhnlichen Kreationen des jungen Küchenteams rund um das Thema neue deutsche Küche, sondern auch den einzigartigen Panoramablick auf das Grün der Galopprennbahn.

„Natürlich DERBY“ – das bedeutet frische und authentische Speisen und Getränke passend zur jeweiligen Saison. Ein besonderes Highlight im DERBY ist das reichhaltige Frühstücksbuffet, das unter dem Motto „Gutes Frühstück – guter Tag“ mit frischen Waffeln und Eierspeisen, Kaffeespezialitäten und einer vielfältigen Wurst-, Käse- und Fischauswahl begeistert. Ab dem 1. Juni gibt es dieses Frühstücksvergnügen sonntags immer bis 14 Uhr. ✦ Zum Saisonstart im Grünen präsentiert sich das Restaurant im ATLANTIC Hotel Galopprennbahn auch mit einer runderneuterten Internetpräsenz: > [www.restaurant-derby.de](http://www.restaurant-derby.de)



### ALTBIER-BREEZER – DER DERBY-BIERCOCKTAIL ZUM NACHMIXEN

Zutaten für einen Cocktail:

- 2 Kumquats
- 10 g Rohrzucker
- 3 cl Havana Club Rum Añejo Especial
- 2 cl Cointreau
- Diebels Alt

Zubereitung:

Die halbierten Kumquats in ein großes Caipirinha-Glas geben, 1 Esslöffel Rohrzucker dazu geben und das Ganze mit einem Stößel leicht andrücken. Das Glas zu 3/4 mit crushed Eis füllen, 3 cl Havana Club und 2 cl Cointreau dazugeben. Anschließend das Glas bis zum Rand mit Altbier auffüllen und servieren.

Zum Wohl!

# You'll never walk alone!

SPONSORING VON JUGENDMANNSCHAFTEN



„Die Unterstützung der Jugendvereine ist uns wichtig. Sport ist eine gesunde und sinnvolle Freizeitbeschäftigung und fördert das soziale Miteinander.“

ULRICH PONTY, DIREKTOR VERKAUF & MARKETING  
ATLANTIC HOTELS

Sportlich, sportlich: Die ATLANTIC Hotels unterstützen die Jugendmannschaften lokaler Sportvereine und Initiativen, wie zum Beispiel den Bremer Sportgarten. So kommt es, dass sich im Laufe der Jahre schon etliche junge Sportler unter anderem über neue Trikots oder Pullover im ATLANTIC-Look freuen konnten. +

Gemeinsam stark: Die Jungs vom U15-Team des Blumenthaler SV

## Kinder laufen für Kinder

Großes Finale auf der Bremer Galopprennbahn

**A**uch in diesem Jahr findet die große Abschlussveranstaltung von „Kinder laufen für Kinder“ wieder auf der Galopprennbahn Bremen statt. Die Benefizaktion, bei der sich bundesweit Kinder für Kinder engagieren, wird 2012 bereits zum zehnten Mal durchgeführt. Für jeden gelaufenen Kilometer erhalten die SOS-Kinderdörfer Geld von Sponsoren – das können neben großen Unternehmen auch Verwandte, Freunde oder der Bäcker um die Ecke sein. Insgesamt konnten bisher bereits über 4,5 Mio. Euro für den guten Zweck gesammelt werden und mehr als 420.000 Kinder sind schon mitgelaufen.

Wer die kleinen Helden zum Abschluss in Bremen noch einmal so richtig anfeuern möchte, ist am 23. September 2012 bei der öffentlichen Veranstaltung herzlich willkommen. +

Mehr Informationen zum großen Spendenlauf und die Online-Anmeldung finden Sie unter: > [www.kinder-laufen-fuer-Kinder.de](http://www.kinder-laufen-fuer-Kinder.de)



FOTO: HORNING

Stolz auf die neuen Trikots: die Mannschaft von Concordia Schönkirchen mit ihrem Trainer Ingo Ulbrich (links im Bild) und Frank Blasberg auf der Roof Lounge im ATLANTIC Hotel Kiel. Concordia Schönkirchen spielt erfolgreich in der Kreisklasse: Jüngst haben „unsere“ Kicker wieder einen Pokal geholt (siehe oben)!

„Fußball ist ein Mannschaftssport, bei dem die Kids viel fürs Leben lernen.“

FRANK BLASBERG, DIREKTOR ATLANTIC HOTEL KIEL

# Neues aus den Havenwelten

## ERWEITERUNGSBAU DES DEUTSCHEN AUSWANDERERHAUSES ERÖFFNET

**G**eschichten, die berühren. Das Deutsche Auswandererhaus präsentiert seit dem 22. April 2012 auch 300 Jahre Einwanderungsgeschichte.

Endete die Zeitreise für die Museumsbesucher bislang mit der Ankunft der deutschen Auswanderer in der Neuen Welt, reisen sie nun weiter in das Landesinnere der USA. In einem imposanten Raum, der dem New Yorker Bahnhof Grand Central Terminal nachempfunden ist, erfahren die Besucher, wie sich die Auswanderer als Einwanderer in ihrer neuen Heimat einlebten, sich ein neues Zuhause schufen und wo sie Arbeit fanden.

Über eine Brücke gelangen die Gäste in den Erweiterungsbau und befinden sich plötzlich in der Bundesrepublik Deutschland im Jahr 1973. Inmitten einer Ladenpassage begeben sie sich auf Spurensuche und lernen dabei 15 bewegende Familiengeschichten von Einwanderern kennen, die selbst oder deren Vorfahren seit dem 17. Jahrhundert nach Deutschland gekommen sind.

➔ Öffnungszeiten: täglich 10–18 Uhr, von November bis Februar bis 17 Uhr geöffnet, am 24. Dezember geschlossen. Der Eintritt zur Dauerausstellung beträgt für Erwachsene € 12,30, für Kinder bis 16 Jahre € 6,90. Familientickets sind ebenfalls erhältlich. ➔ [www.dah-bremerhaven.de](http://www.dah-bremerhaven.de)



Ob Zeitungskiosk, Reisebüro oder Kaufhaus: Die historischen Magazintitel und Erfrischungsgetränke, die bunten Plakate und Leuchtreklamen lassen die Alltagswelt der Siebzigerjahre wieder aufleben. Die Erinnerungsstücke von 15 Einwandererfamilien geben tiefe Einblicke in Alltag, Arbeitswelt und Glauben der Einwanderer in Deutschland.

### Sightseeing mal ganz anders Segway-Tour im Bremer Norden

**D**as ist die neue Art, sich rollend durch Vegesack zu bewegen! Die einfache Steuerung des Gefährts ist ohne lange Einführung möglich und schon nach wenigen Minuten lässt sich der Roller intuitiv und sicher bedienen – die Abenteuerreise kann beginnen! So „erfahren“ Sie die Sehenswürdigkeiten an Weser, Hafen und Lesum ohne jede Anstrengung. Entdecken Sie die schönsten Plätze mit dem Fahrzeug der Zukunft. Die lautlosen, strombetriebenen Spaßfahrzeuge auf zwei Rädern werden bis zu 30 Stundenkilometer schnell. ➔

Unser Arrangement beinhaltet außer einer Übernachtung im Comfort-Zimmer des ATLANTIC Hotel Vegesack eine einstündige, geführte Segway-Tour sowie ein Abendessen mit maritimen Spezialitäten. Buchbar ist die Kurzreise von April bis Oktober 2012 ab € 95,00 im Doppelzimmer pro Person.

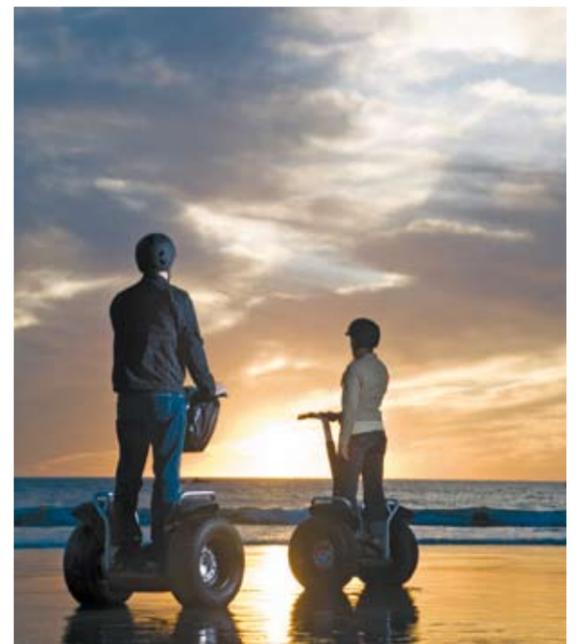


FOTO: SEGRACE – SEGWAY POINT BREMEN

### TOUR DE FISCH – EIN MARITIMER AUSFLUG

Wer Fisch mag, wird dieses Event lieben! Entdecken Sie am 2. August 2012 im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Unique“ die kulinarische Vielfalt, die die Nordsee zu bieten hat. Die erste Etappe des Ausflugs führt durch die „Deutsche See“-Manufaktur, im Anschluss gibt es einen Fischimbiss. Nach dem Krabbenpulen und der Erkundung des Schaufensters Fischereihafen findet zum Finale die Zubereitung eines maritimen Drei-Gang-Menüs im ATLANTIC Hotel SAIL City unter Leitung von Küchenchef Dominik Flettner statt. ➔ **Buchung und weitere Informationen unter:** ➔ [www.atlantic-unique.de](http://www.atlantic-unique.de)

### DAS HELGOLAND-ARRANGEMENT: STECHEN SIE MIT UNS IN SEE!

Helgoland bietet mehr als rote Felsen, Sonne und Wind. Besuchen Sie die einzige deutsche Hochseeinsel mit dem besonderen Klima und verbinden Sie den 4-Sterne-Komfort des ATLANTIC Hotel SAIL City mit einem Ausflug vor die Nordseeküste! Bestandteil des Arrangements sind nicht nur zwei Übernachtungen im modernen Doppel- bzw. Einzelzimmer und ein Drei-Gang-Menü im Restaurant STROM, sondern auch die Überfahrt nach Helgoland mit der MS „Fair Lady“. Mit unserem Lunchpaket sind Sie bestens für einen erfrischenden Tag auf See und auf der Insel gerüstet. Buchbar ist unser Angebot vom 28. April bis zum 30. September, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Ab € 199,00 pro Person können Sie dabei sein! ➔ **Weitere Informationen finden Sie auch unter:** ➔ [www.atlantic-hotels.de/sailcity](http://www.atlantic-hotels.de/sailcity)

Smiledesigner-Lounge SailCity:

## Implantate? Wir helfen auch am Wochenende!

**Termine (Kasse und Privat)  
unter Telefon (0471) 95 20 95 - 20.**



**Ein Implantat ist oft die bessere Lösung als eine Brücke oder Krone. Die Behandlung ist aber auch aufwändiger und muss gut kontrolliert werden. Darum haben wir uns was einfallen lassen – das Implantat-Wochenende im ATLANTIC Hotel SAIL City in Bremerhaven.**

Sie reisen dazu zum Beispiel am Freitag an und übernachten bis Sonntag zu Sonderkonditionen im ATLANTIC Hotel SAIL City\*). Am Samstag werden die Implantate gesetzt (auf Wunsch auch

unter Vollnarkose) – die zahnmedizinische Betreuung gewährleistet das ganze Wochenende über unser qualifiziertes Praxisteam.

Dabei können Sie auf unsere zahnmedizinische Erfahrung vertrauen: Mehr als tausendmal im Jahr verhelfen wir unseren Patienten bereits zu mehr Lebensqualität durch ein Implantat. In den Smiledesigner-Praxen in Bremerhaven und Langen engagieren sich dafür rund 14 Zahnärzte sowie 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Weitere Informationen über unsere Praxen finden Sie im Internet.



Smiledesigner-Lounge SailCity  
Am Strom 2 · 10. Obergeschoss  
27568 Bremerhaven  
Telefon (0471) 95 20 95-20  
Internet: [www.smiledesigner.de](http://www.smiledesigner.de)

## Zahnarztpraxis Dr. Linneweber & Partner

\*) Die Konditionen nennen wir Ihnen gerne am Telefon oder direkt bei uns in der Smiledesigner-Lounge.

## Erstklassig vorbereitet

MIT DEN ATLANTIC HOTELS IN DIE BERUFLICHE ZUKUNFT STARTEN

In den acht ATLANTIC Hotels werden derzeit insgesamt 102 junge Menschen zu Hotelfachleuten, Restaurantfachleuten sowie zu Köchen und Köchinnen ausgebildet. Für die ATLANTIC Hotels ist das Grund genug, diesem Bereich besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Denn was die meisten nicht wissen: Gerade im Gastgewerbe können zahlreiche Ausbildungsplätze nicht besetzt werden, weil sich keine geeigneten Bewerber finden.

„Unser Ansatz basiert vor allem auf Qualität und Offenheit“, erklärt ATLANTIC-Personalverantwortliche Julia Heumann. „Uns ist bewusst, dass nicht nur die jungen Menschen, sondern auch das Unternehmen von einer exzellenten Ausbildung profitieren.“

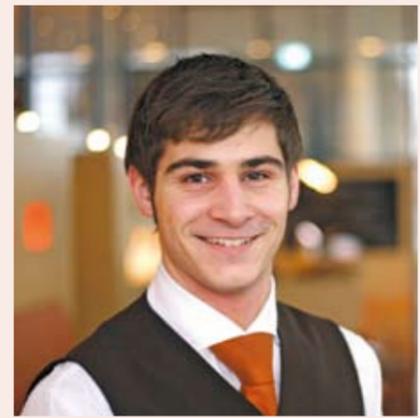
Daher werben die ATLANTIC Hotels auf Messen und anderen Plattformen um motivierte Jugendliche, die sich für einen Ausbildungsplatz in Hotellerie oder Gastronomie interessieren.

Neben einer fundierten Ausbildung in einer Zukunftsbranche und einer freundlichen, wertschätzenden Arbeitsatmosphäre steht jedem Auszubildenden vom ersten Tag an ein Pate mit Rat und Tat zur Seite. Darüber hinaus bieten die ATLANTIC Hotels zusätzlich eine finanzielle

Starthilfe und eine übertarifliche Vergütung ab dem zweiten Ausbildungsjahr. Zudem garantieren die ATLANTIC Hotels bei guter Leistung eine Übernahme nach Ausbildungsabschluss.

Das ATLANTIC Hotel Kiel erklärte sich sogar als erster Ausbildungsbetrieb bereit, eine Selbstverpflichtung zu unterzeichnen, die gemeinsam von der schleswig-holsteinischen Industrie- und Handelskammer (IHK) sowie dem deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) entwickelt wurde. Die Initiative zielt darauf ab, die Ausbildungsqualität im Gastgewerbe zu sichern. Dazu gehört beispielsweise, dass die Betriebe sich an Ausbildungspläne und Jugendarbeitschutzgesetze halten. Außerdem sollen ein respektvoller, offener Umgang sowie eine planbare Freizeitgestaltung gefördert werden. Bei hohen zeitlichen Belastungen wird ein Ausgleich angestrebt.

„Wir haben die Selbstverpflichtung gern unterzeichnet“, so Marco Steinberg, stellvertretender Direktor im ATLANTIC Hotel Kiel, „denn die dort beschriebenen Anforderungen sind bei uns bereits gelebter Alltag. Die Ausbildung stellt für uns eines der wichtigsten Instrumente der Personalentwicklung dar.“ +



Verstärken als Auszubildende den ATLANTIC Service: Fabio Cabiele Della Ragione (oben) und Lea Karlin Neben

### SEIT MAI 2012: DIE ATLANTIC HOTELS AUSBILDUNGSMOZILLIATIVE

Ansprechpartnerin für eine Ausbildung in den ATLANTIC Hotels ist

Frau Julia Heumann  
Personalabteilung ATLANTIC Hotels  
Ludwig-Roselius-Allee 2, 28329 Bremen  
E-Mail: bewerbung@atlantic-hotels.de

Ausführliche Informationen mit Checkliste und Tipps für die Bewerbung finden Sie unter:  
> [www.atlantic-hotels.de/ausbildung](http://www.atlantic-hotels.de/ausbildung)



Mmmh, lecker!  
Während Vithusa Thirunavukarasu und David Lenz im Restaurant BLIXX für appetitlich dekorierte Antipasti-Platten sorgten (Foto oben links, l. u. r.), halfen Laura Bädcker und Jule Langhorst beim Eindecken der Tische (Foto oben rechts, l. u. r.).

### Blick hinter die Kulissen Zukunftstag im ATLANTIC Hotel Airport

Bisher hieß er „Girl's Day“, jetzt heißt er „Zukunftstag“ und richtet sich gleichermaßen an Mädchen und Jungen: An einem Tag im Jahr haben Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, in die Berufswelt hineinzuschnuppern. Ein besonderer Fokus liegt dabei auf dem Gendergedanken. So sollen Mädchen die Gelegenheit erhalten, typische Männerberufe kennenzulernen; Jungen sollen eine Vorstellung von einem klassischen Frauenberuf bekommen.

In diesem Rahmen waren am 26. April 2012 acht Schülerinnen und Schüler zu Gast, um einen Blick hinter die Kulissen des Hotelgewerbes zu werfen. Beeindruckt zeigten sie sich von der großen Hotelküche und hatten besonderen Spaß daran, Servietten kunstvoll zu falten und Antipasti-Platten appetitlich zu dekorieren. +

Schöne Autos  
und gute Taten

„Tradition meets Style“ – am 5. Mai starteten 130 Teilnehmer mit 66 Fahrzeugen zur zweiten Ausfahrt der Bremer Charity-Oldtimer-Tour. Ausgerichtet wurde die Veranstaltung auch diesmal wieder vom Juniorenkreis der Handelskammer Bremen und dem Organisator der Bremen Oldtimer Classics, Olaf Mönch. Die ATLANTIC Hotels gehörten ein weiteres Mal zu den Sponsoren der Tour. Während der Erlös im vergangenen Jahr den „Bremer Engeln“ zugute kam, wurde in diesem Jahr das Bremer Reitprojekt „Starke Kids durch Pferdestärken“ der Schule Am Wasser unterstützt.

Oldtimer-Fans kamen überdies Anfang Juni in Bremerhaven auf ihre Kosten. Dort veranstalteten der Porsche Stammtisch Bremerhaven und das Büro Bremerhaven-Werbung im Rahmen der Autowelt am Meer ein großes Oldtimertreffen aller Marken und Modelle. Dort gab es auch einige historische Motorräder zu bestaunen. Ein besonderes Erlebnis für Oldtimerfahrer und Zuschauer war der Korso mit zahlreichen Oldtimern durch die „Bürger“. Weitere Termine für den Oldtimer-Frühshoppen auf dem Havenplatz vor dem „Lloyds“ sind der 24. Juni und der 8. Juli 2012, jeweils ab 11 Uhr.

Und natürlich sollten Liebhaber alter Autos auch die 15. Bremen Oldtimer Classics nicht verpassen, die am 30. Juni mit Unterstützung der Bremer Zech Group durchgeführt werden. Nach der gemeinsamen Ausfahrt werden zahlreiche Oldtimer die Bremer Innenstadt wieder in ein „automobiles Freilichtmuseum“ verwandeln. Gegründet wurde die Veranstaltung 1998 in Vegesack, inzwischen ist das Event auf ein Teilnehmerfeld mit bis zu 160 Fahrzeugen gewachsen. +



Unser Lieblingsgericht

Matthias Röper (links), Küchenchef im Restaurant DERBY im ATLANTIC Hotel an der Galopprennbahn, kocht diesmal gemeinsam mit Fabian Kühn, Küchenchef aus dem Restaurant SALIS im ATLANTIC Hotel Lübeck.

**R**ib-Eye-Steak  
mit Chili-Schalotten  
in Portweinsauce

RIB-EYE-STEAKS

Zutaten für vier Personen:

880 g Rib-Eye-Steak (portioniert à 220 g)  
Salz, Pfeffer (gestoßen oder Steak-Pfeffer), Pflanzenöl

Als Beilage können Sie zum Beispiel saisonales Marktgemüse (Kohlrabi, Karotten, Spargel oder Zuckerschoten) und Rosmarinkartoffeln reichen. Man rechnet dann mit je etwa 80-100 g pro Person.

Die Steaks von beiden Seiten kurz und scharf in etwas Öl anbraten und danach mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend das Fleisch bei 180 °C im Ofen fertig garen (je nach gewünschtem Garpunkt zwischen ca. 4 Minuten für „rare“ und 12-15 Minuten für „well done“). Die Steaks einen Moment ruhen lassen. Parallel die Chili-Schalotten in Portweinsauce sowie das Marktgemüse erwärmen bzw. fertigstellen.

CHILI-SCHALOTTEN

(gut vorzubereiten)

Zutaten für ca. 1 l (100-150 ml pro Person):

500 g Schalotten (gepellt und, je nach Größe, geviertelt oder halbiert)  
200 ml Jus (Fleischfond oder Bratensaft, alternativ Brühe)  
20 g Honig  
1-2 Chili (je nach Schärfe), fein geschnitten  
Salz, Pfeffer, Zucker, Pflanzenöl  
etwas Portwein

Die Schalotten mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen, Chili hinzugeben, mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Jus hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Honig und Zucker abschmecken. Ca. 10 Min. köcheln lassen (evtl. ein wenig abbinden). Erneut abschmecken und in einem passenden Gefäß abkühlen lassen. Die ausgekühlten Schalotten können mit Folie abgedeckt und im Kühlschrank gelagert einige Tage aufbewahrt werden.

ZUM SERVIEREN

geben Sie das Gemüse in die Tellermitte und richten das Rib-Eye-Steak daran bzw. darauf an. Gießen Sie eine Portion Chili-Schalotten an das Fleisch und ziehen Sie die Soße kreisförmig um das Steak herum. Die restliche Sauce können Sie in einer angewärmten Sauciere dazu servieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

ZU GAST IM ...  
ATLANTIC Hotel Kiel



Mit einem bunten Blumenstrauß empfing Direktor Frank Blasberg Bundeskanzlerin Angela Merkel im ATLANTIC Hotel Kiel. Dort fand Anfang des Jahres die Klausurtagung des Bundesvorstandes der CDU statt.

Neben Angela Merkel waren der schleswig-holsteinische Ministerpräsident Peter Harry Carstensen sowie zahlreiche weitere Kabinettsmitglieder im ATLANTIC Hotel Kiel zu Gast.

**Dr. Angela Merkel**  
BUNDESKANZLERIN

DIREKTBUCHEN – 10% GENIESSER-RABATT SICHERN!

Online zu buchen lohnt sich für die Gäste der ATLANTIC Hotels: Wenn Sie Ihren Aufenthalt in einem der Häuser in Bremen, Bremerhaven, Kiel oder Lübeck auf unserer Homepage [www.atlantic-hotels.de](http://www.atlantic-hotels.de) buchen, erhalten Sie einmalig einen Preisnachlass von 10% bei einem Besuch des jeweiligen Restaurants während Ihres Aufenthalts. Die Restaurants in den ATLANTIC Hotels zeichnen sich durch Individualität, exzellenten Service sowie saisonale Aktionen aus. Erleben Sie die Gastlichkeit im „alto“, BLIXX, CAMPUS und DERBY in Bremen, im Kieler PIER 16, im STROM in Bremerhaven oder im Lübecker SALIS. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Die allgemeine Buchungshotline für telefonische Reservierungen und Anfragen ist für Sie erreichbar: +49 (0)180 5106-555. +

14 ct/Min. aus dem deutschen Festnetz, höchstens 42 ct/Min. aus Mobilfunknetzen.

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](http://www.atlantic-hotels.de), [toern@atlantic-hotels.de](mailto:toern@atlantic-hotels.de)  
Projektleitung: Susanne Bredehöft

V. i. S. d. P.: Markus Griesenbeck, Geschäftsführer  
Nicht namentlich gekennzeichnete Texte: ATLANTIC Hotels  
Gestaltung und Textredaktion: designetecetera, Bremen  
Fotos: ATLANTIC Hotels; Grand Central Terminal, Ladenpassage, Kiosk (alle S. 6) – Deutsches Auswandererhaus; alex, Franz Metepec, Nejrion Photo, Sigtrix, tmivit – alle fotolia.com; Sven Hornung; Initiative „Kinder laufen für Kinder“; Kunsthalle Bremen; Antje Schimanke; Segrace – Segway Point Bremen; Martin Vahlbruch

Datenschutz

Liebe Leserinnen und Leser, personenbezogene Daten werden bei den ATLANTIC Hotels gemäß Datenschutzgesetz gespeichert, verarbeitet und zweckgebunden für Eigenwerbung genutzt. Auf Grund 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](mailto:info@atlantic-hotels.de) oder mündlich unter Telefon 0421-3 33 00-0 widerrufen.