

09/14

ATLANTIC
HOTELS

törn

EIN ORT MIT FANTASTISCHEN MÖGLICHKEITEN: DAS WEITLÄUFIGE AREAL AN DER BREMER GALOPPRENNBAHN REIZT EVENT-VERANSTALTER. MEHR DAZU AUF S. 3

FESTE FEIERN: OB IN LÜBECK, KIEL ODER IM ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN – DEN GAST ERWARTET EIN ERLEBNIS MIT ERINNERUNGSWERT. LESEN SIE MEHR AUF S. 6

LIEBE GÄSTE
UND FREUNDE,

im Herbst und Winter sehnen sich viele Menschen nach einer Auszeit und danach, sich etwas Luxus und Entspannung zu gönnen. Ein neues Reiseziel dafür ist das frisch eröffnete Severin*s Resort & Spa auf Sylt, für das die ATLANTIC Hotels das Management und die Betriebsführung übernommen haben. Durch die Einzigartigkeit und Exklusivität des Hauses sowie seine reizvolle Lage im Kapitänsdorf Keitum in der Inselmitte ist das Resort zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert. Flugverbindungen nach Sylt gibt es übrigens aus Berlin, München, Frankfurt, Düsseldorf, Hamburg und Bremen.

Doch nicht nur Wellness hat derzeit Hochsaison, sondern auch Firmenfeiern und Business Events. Die ATLANTIC Hotels bieten dafür an nunmehr zehn Standorten kreative Räume und neue Ideen. Lesen Sie in dieser Ausgabe der „törn“, wo es sich im Norden am schönsten feiern lässt, wo Sie individuelle Outdoor-Events realisieren können und was in den nächsten Monaten in unseren „Partnerstädten“ kulturell sowie sportlich auf dem Programm steht.

*Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit
und eine inspirierende Lektüre!*

*Ihr Markus Griesenbeck
und die ATLANTIC Hotel Teams*



_nordisch und nobel: Severin*s Resort & Spa

DAS NEUE 5-STERNE-SUPERIOR-ERLEBNIS AUF SYLT

Mit elegantem Design auf 30.000 Quadratmetern, 5-Sterne-Superior-Komfort, einem großzügigen Spa-Bereich und dem längsten zusammenhängenden Reetdach Europas sind nur einige Superlative des neuen Severin*s Resort & Spa genannt. Ab Dezember 2014 bietet es seinen Gästen auf der Nordseeinsel Sylt ein einzigartiges Urlaubserlebnis auf höchstem Niveau.

Die Entspannung beginnt bereits mit der Ankunft im beschaulichen Keitum, das zentral im grünen Herzen der Insel gelegen ist. Dort befindet sich das neu errichtete Severin*s Resort & Spa, das sich mit seiner authentischen Architektur perfekt in die nordfriesische Idylle einfügt. Taucht man ein in diese direkt am Wattenmeer gelegene

Erholungs- und Wellnessoase, erkennt man schnell: Hier ist es gelungen, die schönsten Sylter Urlaubstraditionen mit hochklassigen Gastronomie-, Wellness- und Freizeitangeboten zu zeitgemäßem Luxus zu verbinden.

62 Zimmer und Suiten sowie 27 Apartments zwischen 40 und 120 qm treffen die individuellen Ansprüche der Gäste, die Wert auf Exklusivität und familiären Service legen. Ob Familien, Paare oder Individualurlauber – wer hier ankommt, ist im besten Sinne reif für die Insel und kann die frische Nordseebrise, die langen Spaziergänge und die Badestrände aus vollem Herzen genießen. Die nahegelegenen Golfplätze bieten Golfbegeisterten die Möglichkeit, das eigene Handicap

zu verbessern, während andere Sportler beim Radfahren, Joggen oder im hochwertig ausgestatteten Fitnessbereich des Resorts auf ihre Kosten kommen. Kinder können die Inselwelt zudem im „Kids Club“ für sich erobern.

Neue Energie lässt sich zum einen in der 1.500 qm großen Spa-Oase tanken (siehe S. 2 unten), zum anderen verspricht die gastronomische Vielfalt des Resorts entspannte Stunden in gehobenem Ambiente. Kulinarische Kleinigkeiten, eine gute Tasse friesischen Tee oder das Kuchenstück aus der eigenen Patisserie findet sich im HOOG, das schon morgens zum Frühstück, mittags und abends mit regionalen Speisen lockt. Mit feinsten nordischer Küche wartet dagegen das

LESEN SIE WEITER AUF S. 2



_nordisch und nobel: Severin*s Resort & Spa FORTSETZUNG VON S. 1



Restaurant TIPKEN'S auf, das ebenfalls auf frische regionale Produkte setzt und sie mit Aromen aus aller Welt veredelt. Ergänzt werden die kulinarischen Hochgenüsse durch erlesene Tropfen aus dem Weinkeller. Nach dem Essen laden die Bar, das Kaminzimmer und die Smoker's Lounge mit ihrer Auswahl an Premium-Zigarren auf einen abendlichen Klönschnack ein.

„Unser Ziel war es, einen Ort der Wertigkeit, Authentizität und Privatsphäre zu schaffen, an dem die Gäste rundum zeitgemäßen Luxus genießen können“, erklärt Kurt Zech, der als Inhaber des Severin*s Resort & Spa maßgeblich an der Entwicklung des Gesamtkonzeptes beteiligt war. Das Management und die Betriebsführung übernehmen die ATLANTIC Hotels als Teil der Zech Group. „Wir sind sehr stolz darauf, dass Kurt Zech den ATLANTIC Hotels die Verantwortung für dieses einzigartige Superior-Resort auf Sylt übertragen hat“, freut sich Markus Griesenbeck, Geschäftsführer der ATLANTIC Hotels. „Ich bin fest davon überzeugt, dass sich das Severin*s Resort & Spa in kurzer Zeit zu einer der ersten Adressen auf der beliebten Nordseeinsel entwickeln wird.“ **➔ Mehr Info unter: > www.severins-sylt.de**

Selbstverständlich bildet all dies auch eine ideale Kulisse für Feiern, Tagungen und Events. Je nach Anforderungen sind kleinere hochexklusive Events bis 80 Personen und größere Veranstaltungen auf dem gesamten Resort möglich. Ob Ausflug zu einem der Sylter Golfcourses, Workout oder Spa-Treatment – die vielseitigen Rahmenprogramme werden auf Wunsch ganz individuell zusammengestellt.

Das neu errichtete Severin*s Resort & Spa fügt sich mit seiner authentischen Architektur perfekt in die nordfriesische Idylle ein.



Individualität und Liebe zum Detail spiegeln sich im Interieur der exklusiven Zimmer und Suiten sowie der großzügigen Apartments im Severin*s Resort & Spa wider.



SYLT-TIPPS

KEITUM: REETDACHHÄUSER, GRÜNE IDYLLE UND DIE GERMAN POLO MASTERS

Wer Ruhe und Entspannung sucht, ist in Keitum goldrichtig: Der Besucher findet hier einen der schönsten Plätze der Insel. Über 200 Jahre alte Reetdachhäuser, malerisch blühende Vorgärten und enge Gassen laden ein, die Insel einmal anders kennenzulernen. Die Geschichte des Ortes mit den ehrwürdigen Kapitänshäusern kündigt von vergangenen Zeiten. Idyllische Wege laden ein, das weitläufige grüne Herz der Insel zu erkunden.

KULTUR & HISTORIE

Die Museen widmen sich vor allem dem historischen Sylt. Das Altfriesische Haus und das Sylter Heimatmuseum sind zwei Beispiele, die einen Besuch wert sind.

AUSBLICK: SOMMERPOLO AUF DER WINTERWEIDE

Ein besonders exklusives Erlebnis sind die German Polo Masters Sylt, zu denen sich die internationalen Teilnehmer im Sommer treffen. Vom 24.7. bis zum 2.8.2015 ist es wieder soweit – dann wird aus einer Winterweide mitten in Keitum ein Polofeld! **➔**

Spa & Gesundheit im Severin*s
Ruhe, Zeit und Raum genießen

Zwischen all den wichtigen Dingen, die wir uns jeden Tag vornehmen, vergessen wir oft das Allerwichtigste: uns selbst. Aussteigen auf Zeit – das geht hervorragend im Severin*s Resort & Spa auf Sylt. Stillen Sie dabei die Sehnsucht nach Entspannung, gewinnen Sie neue Energie und spüren Sie sich wieder selbst.

Ruhe, Zeit und Raum entwickeln hier im Zusammenspiel mit der eindrucksvollen Sylter Naturkulisse ihre ganze Kraft. Der Spannungsbogen zwischen endlosen Dünen und Heidelandschaften, die intensive Leuchtkraft der Sonne und die Weiten der Nordsee sind Inspiration für die besonderen Anwendungen. Zur Bestimmung der individuellen Bedürfnisse wurde

im Resort ein „Sylter-Kräfte-Kompass“ entwickelt. Er ermöglicht, auf jeden Gast einzugehen und damit die Navigation für den idealen Behandlungskurs festzulegen.

Der Ort für das Glücksgefühl zwischendurch hat 1.500 Quadratmeter, eine einzigartige Wohlfühl-atmosphäre und ein Team, das mit feinfühligem Händen für individuelle Entspannung sorgt. Das Spa im Severin*s bringt Ihren Körper, Ihren Geist und Ihre Seele wieder in Balance: Mit vier traumhaften Themensaunen und separater Damensauna, zwölf Behandlungsräumen, einem lichtdurchfluteten Schwimmbad und dem SPA Café lädt es bei jedem Wetter zu einer ganz persönlichen Auszeit ein. **➔**

_(beinah) unendliche Möglichkeiten

AN DER BREMER GALOPPRENNBAHN



Stellen Sie sich vor, Sie planen eine Veranstaltung und Ihnen stünde für Ihr Event ein ungewöhnlich weitläufiges Areal zur Verfügung, inklusive der unterschiedlichsten Räumlichkeiten, ob Indoor oder Outdoor, die sich abwechslungsreich bespielen ließen. Ein rustikaler Biergarten, der jahreszeitenunabhängig Kulisse für einen Markt sein könnte, eine großzügige Grünfläche mit Spielplatz und eine besonders variable Wetthalle könnten Teil des Spielortes sein.

In der klassischen Turflounge wären die Wände mit Portraits der edelsten und schnellsten Vollblüter dekoriert und auf einem modernen Balkon und einer Terrasse ließe sich die Feier ganz einfach draußen weiterführen.

Der Außenbereich mit einer historischen Tribüne und einer weitläufigen Plattform gäbe einer Großveranstaltung ebenso wie einem Konzert oder Festival erst den passenden Rahmen ...

Die Bremer Galopprennbahn bietet all diese Möglichkeiten. Das Beste ist: Das Gelände liegt mitten in Bremen, umrundet von einer grünen Oase, in bester Erreichbarkeit von Autobahn und Innenstadt! Ihren Besuchern stehen zahlreiche Parkflächen zur Verfügung. Das angeschlossene ATLANTIC Hotel bietet 120 Zimmer im designorientierten Stil, so haben auch Gäste mit einer weiteren Anreise die Möglichkeit, entspannt ihre An- und Abreise zu planen.

Ein gelungenes Beispiel für eine Veranstaltung an der Rennbahn war übrigens das Public Viewing zur Fußball-WM 2014: Bis zu 5.000 Fans haben die Spiele auf einer über 40 Quadratmeter großen LED-Leinwand verfolgt. +

Mehr Infos zum Hotel finden Sie auch unter:

> www.atlantic-hotels.de/galopprennbahn

Anfragen senden Sie bitte an:

veranstaltung.ahg@atlantic-hotels.de

DRUCKFRISCH!

Die neue Veranstaltungsbroschüre „Alles im grünen Bereich“ präsentiert Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten für Veranstaltungen an der Bremer Galopprennbahn. +

Mehr Infos finden Sie auch unter:

> www.smart-tagen-und-feiern.de/galopprennbahn



VERLIEBT, VERLOBT, VERHEIRATET ODER SCHON IM SIEBTEN HIMMEL?

Hoch oben in der Bremer Fallturmspitze kann man auf 146 Metern den Bund fürs Leben schließen und dabei einen faszinierenden Blick genießen: über das Naturschutzgebiet Blockland, die Universität Bremen mit dem Technologiepark und über das Stadtgebiet. Der Fallturm ist ein europaweit einzigartiges Forschungslabor für Experimente unter Schwerelosigkeit und zugleich eines der markantesten Bauwerke in Bremen.

Die standesamtliche Trauzeremonie findet im Konferenzraum der Fallturmspitze statt, der neben dem Brautpaar elf weiteren Gästen Platz bietet. Im Anschluss an die Zeremonie kann die Hochzeitsgesellschaft das Brautpaar in der gläsernen Panorama-Lounge mit 360-Grad-Blick hochleben lassen.

TIPP



Für die Trauung stehen ausgewählte Termine – jeweils an Samstagen und Sonntagen – zur Verfügung. Terminreservierungen können direkt über den Bremer Fallturm vorgenommen werden: Gerne berät Lucie-Patrizia Arndt von der ZARM Fallturm-Betriebsgesellschaft Interessenten unter der Telefonnummer 0421 218-57817.

Für das passende Catering im Fallturm empfiehlt sich natürlich das ATLANTIC Hotel Universum mit Köstlichkeiten vom Restaurant CAMPUS. Die großzügigen Veranstaltungsräume vor Ort im Hotel bieten sich für die Feierlichkeiten im Anschluss an die standesamtliche Trauung an. Hier kann man mit Blick auf das Universum® Bremen feiern! +

Die Verkaufsabteilung im ATLANTIC Hotel Universum freut sich auf Ihre E-Mail an veranstaltung.ahu@atlantic-hotels.de und berät Sie ebenfalls gerne telefonisch unter 0421 2467-553. Mehr Infos unter: > www.atlantic-hotels.de/universum



ICH BIN MEIN EIGENER KAPITÄN

Stefan Fietz, Franchisepartner

NORDSEE

WERDEN AUCH SIE UNSER PARTNER.
JETZT BEWERBEN.

www.nordsee.com/franchise

+++ VERANSTALTUNGSTERMINE +++

BREMEN

10.10.2014–10.5.2015 **ENTSCHEIDEN – EINE AUSSTELLUNG ÜBER DAS LEBEN IM SUPERMARKT DER MÖGLICHKEITEN**

Ort: Schaubox, Universum® Bremen

11.10.2014–05.04.2015 **CHINA UNTER MAO**

Ort: Übersee Museum

Ein ganzheitlicher Blick auf die Person Mao – vom Revolutionsführer bis zur Pop-Ikone

TIPP

25.12.2014 **WEIHNACHTSLUNCH**

Ort: ATLANTIC Hotel Universum, 12–15.30 Uhr inkl. Aperitif, € 29,- pro Person.

27.11.–23.12.2014 **WEIHNACHTSMARKT UND SCHLACHTEZAUBER**

Orte: Innenstadt und Schlachte

6. + 10.12.2014 **DINNERKRIMI**

Ort: ATLANTIC Hotel Galopprennbahn

„CASINO Das Mafia-Dinner-Musical“ / € 79,- pro Person und „Der letzte Schrei“ / € 69,- pro Person

TIPP: Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

31.12.2014 **SILVESTERVERANSTALTUNGEN**

Ort: ATLANTIC Grand Hotel Bremen

THE GRAND FINAL in den Goldenen Sälen

LET'S SWING THE ROOF TOP – the Great Gatsby

APRÈS SKI PARTY in der Almhütte

Weitere Infos unter:

www.atlantic-hotels.de/grandhotel

TIPP

8.–13.1.2015 **BREMEN SIXDAYS**

Ort: OVB-Arena

Die Radsportveranstaltung mit Volksfeststimmung

BREMERHAVEN

14.7.2014–4.1.2015 **SONDERAUSSTELLUNG „DISPLACED PERSONS. ÜBERLEBENDE DES HOLOCAUST 1938–1951“**

Ort: Deutsches Auswandererhaus

Die Geschichte der „Displaced Persons“, die über Bremerhaven auswanderten, wird anhand von Filmen, Dokumenten und Schwarz-Weiß-Porträts des Fotografen Clemens Kalischer erzählt.

AUSBLICK: SAIL 2015 VOM 12.–16.8.2015

KIEL

23.11.2014–23.12.2014 **WEIHNACHTSMARKT**

Ort: Innenstadt

TIPP

31.12.14 **SILVESTER AUF DECK 8**

Ort: ATLANTIC Hotel Kiel

Verführerischer Hochgenuss in 8 Gängen für € 119,00 pro Person. Special: Übernachtung für € 119,00 im DZ!

LÜBECK

13.9.2014–6.1.2015 **AUGEN AUF! THOMAS MANN UND DIE BILDENDE KUNST**

Orte: Behnhaus Drägerhaus, Buddenbrookhaus
Einblicke in die Bildwelten Thomas Manns

24.11.2014–1.1.2015 **LÜBECKER WEIHNACHTSMÄRKTE**

Orte: Altstadt, Obertrave, Marienkirchhof, Sankt Petri, Heiligen-Geist-Hospital

25.12.2014–4.1.2015 **NEUJAHRSGARTEN**

Ort: Travemünde, Brügmanngarten

Der „Winterzauber am Meer“ lädt wieder zum Bummeln, Aufwärmen und Einkehren ein.

UNSERE ZENTRALE RESERVIERUNG INFORMIERT SIE GERN ÜBER SPEZIELLE ANGEBOTE AN DEN ATLANTIC HOTEL STANDORTEN. WIR SIND FÜR SIE ERREICHBAR UNTER: +49 (0)1806 500-555*



ATLANTIC KULINARISCH

Regional, nachhaltig und lecker!

Honig vom Dach des ATLANTIC Conference Centers

Häufig berichteten die Medien in den letzten Monaten darüber, dass es immer weniger Bienen gibt. Ihr Aussterben hätte immense Folgen für unser Ökosystem und die Ernährung der Menschen. Stadtimker Andreas Bredehorn (links im Bild) setzt dieser Entwicklung tatkräftig etwas entgegen: Er siedelt Bienenvölker auf geeigneten Gebäudedächern in Bremerhaven an – so auch auf dem Dach des Conference Centers am ATLANTIC Hotel SAIL City. Die rund 180.000 Bienen produzieren dort in einer Saison etwa 15 bis 20 kg Honig. Das leckere Naturprodukt wird anschließend geschleudert und unter dem Label „Seestadt-Honig“ im Bremerhavener Hotel verkauft.

Das Besondere daran ist zum einen der aromatische Geschmack, denn, so Bredehorn: „Bienen fühlen

sich im städtischen Umfeld richtig wohl. In Parks und Grünanlagen finden sie ein reichhaltigeres Nahrungsangebot als auf dem Land, wo oft Monokulturen mit Mais oder Raps verbreitet sind.“ Zum anderen stellt der Honig ein rundum nachhaltiges und regionales Produkt dar, das keinerlei künstliche Zusätze enthält. Sogar die Bienenkörbe werden vor Ort in den Werkstätten der Lebenshilfe gefertigt.

Hoteldirektor Tim Oberdieck (rechts), selbst ein großer Honigfan, empfiehlt: „Probieren Sie doch mal und nehmen Sie ein leckeres Souvenir mit nach Hause. Der Original Seestadt-Honig kann für € 5,90 pro Glas an der Rezeption des ATLANTIC Hotel SAIL City erworben werden.“

Mehr Infos unter: > www.seestadt-honig.de



DIE GANS ATLANTIC – GENUSS MIT TRADITION

Wussten Sie schon, dass der Brauch, am 11. November eine Martinsgans zu essen, bis ins 4. Jahrhundert zurückreicht? Der Legende nach soll das Volk darauf gedrängt haben, Martin von Tours zum Bischof zu weihen. Martin selbst hielt sich eines solchen Amtes für unwürdig und versteckte sich in einem Gänsestall. Die Gänse schnatterten angesichts des Besuchers jedoch so laut, dass Martin gefunden wurde und geweiht werden konnte.

Auch in den ATLANTIC Hotels wird die schöne Tradition des Martinsgans-Essens gepflegt. In Bremen, Bremerhaven, Kiel und Lübeck bieten die Restaurants eine Karte mit vorweihnachtlichen Gänsespezialitäten und ein feines Drei-Gang-Gänsemenu an. Die Aktion läuft vom 11.11. bis 23.12.2014. Infos und Reservierung unter: > www.gans.atlantic-hotels.de

HONIG-ZIMT-CUPCAKES VON ISABEL WIENBERG, BÄCKERIN IM ATLANTIC HOTEL SAIL CITY



Zutaten für den Teig:

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 200 ml Öl
- 100 g Honig
- 200 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt

Zutaten für das Frosting:

- 175 g Puderzucker
- 175 g weiche Butter
- 175 g Frischkäse
- 5 EL Honig

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Öl mit 100 g Honig verrühren und unter den Eizucker ziehen. Weizenmehl sieben und mit dem Backpulver und dem Zimt ebenfalls unterheben. Muffin-Förmchen zu 3/4 mit dem Teig befüllen, bei 180 °C 25 Minuten backen, erkalten lassen. Anschließend aus den übrigen Zutaten das Frosting herstellen und mit einem Spritzbeutel auf die Muffins geben. Nach Geschmack mit gehackten Mandeln, Zimt oder Zuckerstreuseln dekorieren. Kühl stellen. Guten Appetit!

*20 ct/Anruf aus dem deutschen Festnetz, 60 ct/Anruf aus dem deutschen Mobilfunknetz. Bei Anrufen aus dem Ausland beachten Sie bitte die Gebühren des jeweiligen Netzbetreibers.

Menschen im Hotel

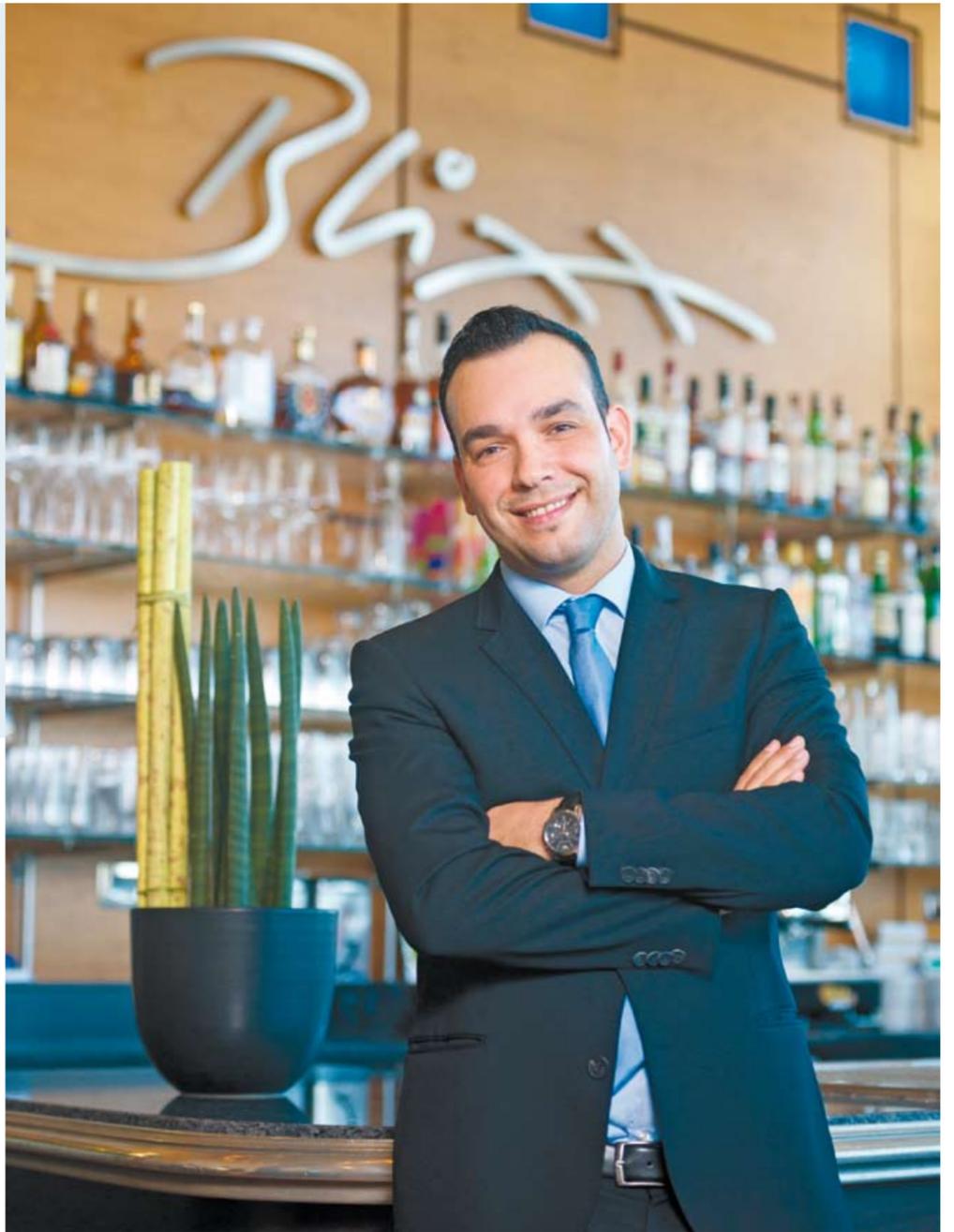
MANUEL ANTONIO DE SOUSA PEREIRA

Ins ATLANTIC Hotel Airport kommen jedes Jahr zahlreiche Gäste aus aller Welt. Genauso international setzt sich auch das Team des Hotels zusammen: Unter den Mitarbeitern sind 23 verschiedene Nationalitäten vertreten! Der Leiter des Restaurants BLIXX, Manuel Antonio de Sousa Pereira, stammt beispielsweise aus Portugal.

Bereits im Alter von acht Jahren kam Manuel Pereira mit seinen Eltern nach Bremen und fühlte sich in der Hansestadt sehr schnell wohl. So blieb er auch nach dem Schulabschluss hier, absolvierte eine Ausbildung zum Restaurantfachmann und wechselte anschließend ins ATLANTIC Hotel Airport. Dort ist er seit über sieben Jahren als sogenannter „Food and Beverage Service Operation Manager“ oder kurz „F&B Manager“ tätig. Das bedeutet, dass er für alle Abläufe im Restaurant und im Café Jacobs im Bremer City Airport zuständig ist, u. a. für die Führung des Servicepersonals, die Einweisung neuer Kollegen, die Erstellung von Dienstplänen und diverse kaufmännische Aufgaben. Auch die F&B-Betreuung des Konferenzbereiches gehört dazu.

Besondere Freude bereitet Manuel Pereira die Begegnung mit Menschen aus anderen Kulturen – und damit ist er im multikulturellen Team des Hotels genau richtig. Die Voraussetzungen für gute Teamfähigkeit bringt er nicht zuletzt durch seine persönliche Geschichte mit: Anpassungsfähigkeit, Menschenkenntnis und Respekt. Dass der interkulturelle Austausch im ATLANTIC Hotel Airport auch für die Gäste Vorteile hat, zeigt sich übrigens auf der Speisekarte des Restaurants BLIXX. Dort stehen immer wieder neue Gerichte, die aus den Herkunftsländern der Kolleginnen und Kollegen inspiriert sind, darunter ein laotischer Salat mit Rinderhackfleisch oder ein Kürbis-Mais-Chowder mit Majoran-Speck und Sauerrahm aus Louisiana.

Wenn es den Gästen dann schmeckt und der Service im Restaurant keinerlei Wünsche offen lässt, gehen auch Manuel Pereira und sein Team zufrieden nach Hause, denn das ist es, was sie jeden Tag aufs Neue antreibt: Menschen durch das besondere i-Tüpfelchen glücklich zu machen. †



Praktikant Undercover

TILL RUNTE, GESCHÄFTSFÜHRER VDR-HOTELZERTIFIZIERUNG
ÜBER SEINEN EINSATZ IN BREMERHAVEN

Wie gehen die Mitarbeiter eines Hotels mit den Kriterien der Hotelzertifizierung um? Werden sie gelebt oder macht der stressige Alltag die Einhaltung unmöglich? – Diesen Fragen wollte ich nachgehen, als ich mich um einen „Praktikumsplatz“ im ATLANTIC Hotel SAIL City beworben habe.

Am Sonntag, den 8. Dezember 2013, war es dann soweit. Meine Einsatzbereiche waren vielfältig: Bankett, Housekeeping, Verkauf und Direktion. Die Vorgehensweise im Verkauf ist absolut strukturiert, alle wesentlichen Punkte werden sofort im Softwaresystem vermerkt und relevante Details hinterfragt. Somit werden auch alle bei uns geforderten Kriterien perfekt erfüllt.

Spannend war auch meine Zeit im Housekeeping. Morgens führt die Hausdame ein kurzes Briefing durch, sodass alle Zimmermädchen genau wissen, was an diesem Tag zu tun ist. Dann das Mitlaufen mit der Hausdame. Meine Güte, wie viele Kilometer sie täglich zurücklegt – und in welchem Tempo! An die 50 Zimmer checkt sie an einem Tag. Aber: die Damen erledigen ihren Job mit einem Lächeln – beeindruckend!

Das Resümee aus Zertifizierungssicht: Die meisten unserer Kriterien werden auch im Alltag



erfüllt, manche besonders gut, einige nicht ganz so intensiv. Hier müssen wir selbst wohl aktiver werden und zum Beispiel besseres Informationsmaterial für die Hotelmitarbeiter anbieten oder Schulungsangebote erstellen.

Das Team im ATLANTIC Hotel Sail City hat mich mit offenen Armen empfangen, das war eine spannende und wertvolle Erfahrung. Es ist wichtig, auch einmal die Seiten zu wechseln und selbstkritisch die eigenen Vorgaben zu hinterfragen. Das bringt uns alle weiter! †

ATLANTIC HOTEL SAIL CITY: ÖKOLOGISCH, SOZIAL, ZUKUNFTSORIENTIERT

Das Bremerhavener Hotel hat den Anspruch auf nachhaltiges Handeln fest in seiner Firmenphilosophie verankert: In der Rubrik GREEN SAIL auf der Website des Hotels erfährt man, welche Maßnahmen auf dem Weg zum „bewussteren“ Hotel bereits umgesetzt wurden und welche zukünftig noch folgen sollen. Ebenso wird im Conference Center des ATLANTIC Hotel SAIL City eine Ausstellung eingerichtet, die die unterschiedlichen Handlungsbereiche aufzeigt und anschaulich bebildert.

Was können unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Arbeitsalltag dazu beitragen, weniger Spuren in ihrer Umwelt zu verursachen? Auch diese Frage haben sich Direktor Tim Oberdieck und die hoteleigene Klimaschutzbeauftragte, die stellvertretende Direktorin Anja Wagner, gestellt. Die unterschiedlichen Abteilungen haben dafür Ideen miteingebracht und ausgewählte Portraits stellen die Personen und Beispiele aus ihren Tätigkeitsbereichen vor, etwa den Grünen Service, die Verwendung von regionalen Lebensmitteln, die Vermeidung von unnötigen Abfällen oder die Nutzung umweltfreundlicher Druckmaterialien.

Das Modellunternehmen nutzt zudem das regelmäßige Weiterbildungsangebot der energiekonsens klima:akademie.

Die Strategie des Hotels trägt schon jetzt im wahren Sinne des Wortes Früchte: Im Alten Land in der Elbmarsch wurde die Patenschaft von vier Apfelbäumen übernommen und im Herbst 2014 fuhren die Mitarbeiter auf einen ersten gemeinsamen Ernteausflug. †

Details zu GREEN SAIL und weitere Informationen finden Sie unter: > www.atlantic-hotels.de/sailcity und > www.green-transformation.net



Authentisch, zünftig und urgemütlich – in der Almhütte am ATLANTIC Grand Hotel Bremen lässt es sich rustikal feiern.

_lieber zünftig oder glamourös?

FESTE FEIERN IM ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

Im Herbst und in der Vorweihnachtszeit haben Firmen- und Familienfeiern Hochsaison. Da ist es manchmal gar nicht so einfach, das passende Ambiente für den Anlass zu finden. Nicht nur besonders originell, sondern auch absolut original feiert man in diesem Jahr wieder in der Almhütte im Innenhof des ATLANTIC Grand Hotel Bremen. Mitten in der Bremer Altstadt werden die Besucher bereits in der dritten Saison in die urgemütliche Welt der Alpen versetzt. In dem authentisch alpenländischen Bauernhaus genießt man neben der außergewöhnlichen Atmosphäre natürlich auch die unverfälschte rustikale Küche des Alpenraums. Von Kleinigkeiten wie frisch gebackenen Brez'n und Würstlpfanne bis hin zu Leckereien wie knuspriger Schweinshaxn mit Rahmsauerkraut hat Küchenchef Daniel Otto alles im Angebot, was das alpenländische Genießerherz begehrt.

Besonders zünftig geht es in der Almhütte auch am Silvesterabend zu. Nach dem Vier-Gang-Menü mit Brotzeitplatten, Käsefondue und vielem mehr dreht DJ Frank Hinz für die Après-Ski-Party so richtig auf und rockt die Hütte ins neue Jahr.

Wer es zum Jahreswechsel lieber etwas exklusiver mag, ist dagegen bei **THE GRAND FINAL** bestens aufgehoben. In der edlen Kulisse der Goldenen Säle liefern DJ Jan Helmerding und DJ Choco die besten Beats für tanzfreudige Gäste. In einer zweiten Area steht zudem kein geringerer als DJ Sebastian LPC hinter den Decks und liefert seinen bekannten „THE GRAND TERRACE“ Sound aus groovigem House und chilligem Ibizaflair.

Last but not least kommen auch Freunde des Swing im ATLANTIC Grand Hotel Bremen an Silvester voll auf ihre Kosten. Unter dem Motto **THE GREAT GATSBY** erwartet die Besucher ein erlesenes Sechs-Gang-Gala-Menü. Durch den Abend führt zunächst das Bremer Metropol-Ensemble mit weltbekannten Jazzklassikern, bevor ab Mitternacht DJane Fräulein Glamour stilvoll das neue Jahr mit Soul und Disco-Classics einläutet. +

Infos zu den Events finden Sie unter:

> www.atlantic-hotels.de und

> www.almhuetten-bremen.de

sowie auf unserer Facebook-Seite:

> www.facebook.com/ATLANTIC.Grand.Hotel.Bremen

Rechtzeitige Reservierung wird empfohlen!



FEIERN ÜBER DEN DÄCHERN KIELS – AUF DECK 8 !

Ein absolutes Novum: in diesem Jahr kann man die wohl schönste Bar Schleswig-Holsteins, DECK 8 im ATLANTIC Hotel Kiel, exklusiv für das eigene Event zu einem Pauschalpreis mieten.

Das Top-Angebot für Firmen- und private Feierlichkeiten für 50–80 Personen ist buchbar ab dem 24.11.2014 von Sonntag bis Mittwoch. Der Preis für ein weihnachtliches Buffet beträgt € 41,- pro Person, Raummiete inklusive! +

Feiern in traumhafter Höhe – Reservierungen unter: veranstaltung.ahk@atlantic-hotels.de.

PS: Auch an Silvester wird auf DECK 8 – die Bar Besonderes geboten. Mehr Infos unter: > www.deck8-kiel.de



Mehr als Glühwein, Bratwurst und gebrannte Mandeln: Lübeck in der Vorweihnachts- und Weihnachtszeit

Lübecker Weihnachtsmärkte

Weihnachtsspaß für Jung & Alt

Lübeck ist seit jeher bekannt dafür, seinen Besuchern auch in der Adventszeit einiges zu bieten: Bereits 1648 wurde der Weihnachtsmarkt erstmals urkundlich erwähnt.

Heute lockt das Weihnachtswunderland an der Obertrave kleine Besucher mit einem Abenteuerspielplatz, dem Wichtelwald und sogar einer Eisbahn. Bis Neujahr ist Gelegenheit für einen Besuch.

An maritime Traditionen knüpft man mit dem Markt am Koberg im Nordwesten der Altstadtinsel an. In historischer Umgebung und mit authentischer Hafentmosphäre gibt es auch hier vieles zu entdecken. Auf den Kunsthandwerkmärkten Heiligen-Geist-Hospital und St. Petri sowie auf dem Markt am Marienkirchhof kann man sich von tollen Geschenkideen inspirieren lassen. Start der Märkte ist ab dem 24.11. + Mehr Infos zu allen Märkten und Öffnungszeiten unter: > www.luebeck-tourismus.de



AIS
Airlines

+31 (0) 320 268 799

@ bookings@aisairlines.com



WEEKEND FLIGHTS:

Bremen - Sylt

Sylt - Bremen

WWW.AISAIRLINES.COM



_einzigartige Freizeitevents

UNIQUE VERBINDET ERSTKLASSIGE GASTRONOMIE MIT FRISCHEN IDEEN

Die Tage, an die man sich noch lange erinnert, sind diejenigen, an denen man etwas Besonderes erlebt hat. Genau das ist das Ziel der Veranstaltungsreihe Unique, in der die ATLANTIC Hotels bereits seit 2011 einzigartige Erlebnisse für Geschäftskunden und private Gäste kreieren.

Zu den Highlights des Sommers gehörten beispielsweise die tour de fisch im Bremerhavener Fischereihafen und das 9-Loch-Menü mit Golf-Turnier auf dem Grün am ATLANTIC Hotel Galopprennbahn. Für das Winterhalbjahr bietet sich dann ein Besuch im ATLANTIC Grand Hotel Bremen an, wo man von Oktober 2014 bis Januar 2015 in der Almhütte urgemütliches Alpenflair genießen kann. Das Arrangement „Almhütte“ umfasst unter anderem zwei Übernachtungen im Comfort-Doppelzimmer und natürlich ein original alpenländisches Vier-Gang-Menü für € 200,- pro Person. Ein besonderes Angebot gibt es zudem an Silvester (siehe gegenüberliegende Seite), wenn Küchenchef Daniel Otto mit einem winterlichen Vier-Gang-Menü mit Käsefondue aufwartet und DJ Frank Hinz anschließend die Hütte zünftig ins neue Jahr rockt.



Den Abschluss der aktuellen Unique-Reihe bildet dann das sweet-valentine-Arrangement im ATLANTIC Hotel Lübeck, das den 14. Februar 2015 für Verliebte zu einem unvergesslich romantischen Tag werden lässt. Überraschen Sie Ihren Schatz mit einem Bummel durch die verträumte Lübecker Altstadt, einem Vier-Gang-Candlelight-Dinner, Sekt auf dem Zimmer und einem Erinnerungsfoto über den Dächern der Stadt. †
Mehr Infos unter: > www.atlantic-unique.de



_Biken rund um Bremen-Nord

ERLEBNISTOUREN 2015 VOM ATLANTIC HOTEL VEGESACK STARTEN!

Mit dem Wind im Rücken am Wasser entlang: Echte Fahrradfans wissen schon lange, dass die Weser eine wunderbare Kulisse für sommerliche Radtouren hergibt. Jetzt haben die Bremer Touristikzentrale (BTZ) und Bremen Bike it! eine neue Route zusammengestellt, für die das ATLANTIC Hotel Vegesack den perfekten Ausgangspunkt bildet. Der Titel „Berg und Wal“ ist dabei Programm: Für Bremer Verhältnisse geht es auf der Tour rund um Vegesack durchaus hügelig und abwechslungsreich zu – und zu den zahlreichen Sehenswürdigkeiten an der Strecke zählt auch der beeindruckende Walkiefer am Utkiek vor dem Havenhaus.

Insgesamt neun spannende Stationen passiert man auf der 37 km langen Route, darunter den Vegesacker Hafen, das Schloss Schönebeck und Knoops Park. Den „Fahrplan“ gibt es unter www.bremen.de/bike-it und sogar als BikeCityGuide App unter

www.bremen.de/app. Dort findet man zudem weitere lohnenswerte Touren wie die Blockland-Runde mit dem Motto „Kuh, Knipp und Kult“ sowie die Weser-Runde „Schlachte, Werder, Übersee“, die sich um die Bremer City, die Altstadt und die Überseestadt im ehemaligen Hafengebiet dreht.

Das ATLANTIC Hotel Vegesack bietet nicht nur attraktive Arrangements für Radfahrer an, sondern organisiert auch Leihfahrräder und stellt für alle Drahtesel einen sicheren und trockenen Platz in der Tiefgarage bereit. Gruppen werden auf Wunsch direkt am Hotel von einem eigenen Fahrradguide abgeholt und begleitet. †
Planen Sie schon jetzt Ihre Frühjahrstour! Buchung und Anfrage unter Telefon 0421 6605-0 oder per E-Mail an: vegesack@atlantic-hotels.de

Sylt hat immer Saison!

Abwechslungsreiche Events auf der Insel

Unverfrorene Schwimmer kreisen sich diesen Termin im Kalender ein: Am 26.12.14 findet wie in jedem Jahr das traditionelle Weihnachtsbaden in der eiskalten Brandung vor Sylt statt. Anmeldung am Veranstaltungstag ab 13.00 Uhr, Galerie am Meer, Westerland, Beginn des Events um 14.30 Uhr.

Die größte Party des Jahres steigt an Silvester in Westerland, wenn die DJs dem Publikum ordentlich einheizen und das neue Jahr bei Wind und Wetter begrüßt wird.

Ganzjährig dienstags, im Sommer auch donnerstags, kann man ab 10.30 Uhr das Kapitänsdorf Keitum erwandern und neue Einblicke gewinnen. Ortsführung, Dauer: 2 Stunden, Treffpunkt: Touristinformation Keitum.

Licht ins winterliche Dunkel bringt das Biikebrennen am 21.2.15, das in fast allen Sylter Dörfern gefeiert wird. Erst ziehen die Fackelzüge durch den Ort, anschließend wird auf einem großen Scheiterhaufen symbolisch der Winter verbrannt. Dazu gibt's traditionell Grünkohl und natürlich den einen oder anderen Punsch.

Spannend wird es am 23. und 24.5.15 am Oststrand, wenn beim Julius Bär Beach Polo World Cup sechs Poloteams mit Spielern aus vier verschiedenen Nationen antreten. Mehr Infos unter: www.polosylt.de



„MITTENMANG“: ERHOLSAME INSELTAGE ZUM ENTSPANNEN UND AUFTANKEN

Buchstäblich mittendrin im Inselleben sind Sie mit diesem Arrangement des Severin*s Resort & Spa auf Sylt. Fünf Inseltage mit vier Übernachtungen geben Gelegenheit, sich ausgiebig zu erholen, gut durchzuatmen und neue Energie zu tanken! Lassen Sie den Alltag ein paar Tage hinter sich, um die reizvolle Umgebung rund um Keitum und die nordfriesische Insel mit ihren Besonderheiten und Traditionen näher kennenzulernen. Nehmen Sie sich die Zeit, gewohnte Wege zu verlassen und wandeln Sie auf malerischen Pfaden durch das grüne Herz der Insel – oder entdecken Sie Ihre sportliche Seite neu.

Im Angebot enthalten sind pro Übernachtung außer dem reichhaltigen Frühstücksbuffet je ein Mittag- oder Abendessen als Drei-Gang-Menü im Restaurant TIPKEN'S auf dem Resort und einmal Teatime im Kaminzimmer sowie die Nutzung von Leihfahrrädern für einen Tag nach Wahl. Preis: ab € 680,- pro Person. Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit direkt im Severin*s Resort & Spa, Tel. 04651 46 06-60 oder per E-Mail an: info@severins-sylt.de. †

Zeit für eine Schönheitskur

RENOVIERUNGEN IN DEN ATLANTIC HOTELS UNIVERSUM UND AIRPORT

Gutes Design zeichnet sich auch dadurch aus, dass es lange attraktiv und zeitgemäß wirkt. Nachdem das ATLANTIC Hotel Universum vor 14 Jahren eröffnet hatte, wurde das vom Designbüro Rahe+Rahe ausgestattete Haus mit dem red dot award und dem Contractworld Award ausgezeichnet. Kein Wunder also, dass viele Gäste heute erstaunt sind, wie lange es das Hotel an der Universität schon gibt, denn es strahlt immer noch Modernität und Zeitgeist aus, berichtet Direktorin Ariane Manako.

Dennoch war es im Frühjahr und Sommer 2014 an der Zeit für eine Frischekur: In zwei Etappen wurden alle Zimmer und Flure der dritten und vierten Etage renoviert – unter anderem mit insgesamt 2.000 qm Teppichboden und 168 neuen Komfortmatratzen. „Wir investieren fortlaufend in die Erhaltung des Hotels und achten darauf, dass die Renovierungsarbeiten für die Gäste so unauffällig wie möglich erfolgen“, so Ariane Manako, „denn bei uns soll sich jeder Gast jederzeit wohlfühlen und erholen können.“



Im Einsatz: Ariane Manako (links) und Helena Nadolski vom ATLANTIC Hotel Universum



EIN NEUES VERANSTALTUNGSAMBIENTE, DAS BEFLÜGELT

Auch im ATLANTIC Hotel Airport wird gerade fleißig verschönert: Charles Lindbergh, Hugo Junkers oder Claude Dornier – es sind die ganz großen Namen der Flugkunst, deren Pioniergeist künftig noch stärker im Hotel spürbar sein soll. Als besonderer Glanzpunkt werden großformatige Bilder in den Veranstaltungsräumen und auf dem Flur die Geschichte der Luftfahrt und des Bremer Flughafens widerspiegeln und der 8. Etage den Charakter einer spannenden Zeitreise verleihen.

Neben der allgemeinen Renovierung erhielten die Veranstaltungsräume neue Vorhänge und wurden mit fest installierten Beamern ausgestattet. Zusätzlich zum WLAN können die Gäste jetzt ebenfalls eine schnelle LAN-Verbindung nutzen. Nachdem die Renovierung der Veranstaltungsräume im Herbst 2014 abgeschlossen wurde, folgt im Januar 2015 die Generalüberholung des Restaurants: Unter anderem erhält das BLIXX ein neues Interieur und ein modernes, LED-basiertes Beleuchtungskonzept. Freuen Sie sich auf frische Eindrücke aus dem ATLANTIC Hotel Airport in der nächsten Ausgabe der „törn“! †

ATLANTIC HOTELS SIND „DQS BEST“

Seit 2013 haben die ATLANTIC Hotels ein zertifiziertes Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 9001:2008. Jetzt hat die Deutsche Gesellschaft zur Zertifizierung von Managementsystemen (DQS) die Umsetzung erneut überprüft und für positiv befunden. Die Bewertung erfolgte anhand von elf Kriterien. Mit einem Durchschnittswert von 6,5 wurde den ATLANTIC Hotels ein fortgeschrittenes, reifes System bescheinigt. Sie liegen damit unter den besten 20 Prozent der getesteten Unternehmen. Ein sehr gutes Ergebnis und ein Ansporn für weitere Verbesserungen! †



Fotos: Fotos: ATLANTIC Hotels; Gaby Ahnert; aceshot, bofotolux, fotogestoeber, gomixer, He2, Jenny Sturm, just83in, lesniewski, Monkey Business scusi, starserfer, Werner Hilpert – alle fotolia.com; Patricia Hansen; LTM – Lübeck und Travemünde Marketing GmbH; Jens Koenig; Redeleit und Junker GmbH; Antje Schimanke

Datenschutz: Liebe Leserinnen und Leser, 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 0421-33300-0 widerrufen.

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) 0421-33300-0, Fax (+49) 0421-33300-552
www.atlantic-hotels.de, toern@atlantic-hotels.de
Projektleitung: Nikola Kristin Wegener

V. i. S. d. P.: Markus Griesenbeck, Geschäftsführer
Nicht namentlich gekennzeichnete Texte: ATLANTIC Hotels
Konzeption und Gestaltung: designetcetera, Bremen



Mein Lieblingsgericht

Daniel Reese, Küchenchef und F&B Manager im Severin*s Resort & Spa auf Sylt, schwärmt für Crème Brûlée.

Köstliche
Sylter Crème Brûlée
mit Früchten der Saison

Zutaten für 6 Personen:

500 g Sahne
6 Eigelb
125 g Zucker
1 Vanilleschote
Rohrzucker zum Karamellisieren
Bunsenbrenner

ZUBEREITUNG

Sahne, Eigelb, Zucker und das ausgeschabte Mark der Vanilleschote zusammen in einen Becher geben. Ohne Luft unterarbeiten und so lange glattmixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und in tiefe Teller oder kleine Förmchen füllen. Ein Backblech ca. 1 cm hoch mit heißem Wasser füllen, die Teller oder Förmchen hineinstellen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 120 °C ca. 50 Minuten stocken lassen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und danach mit Rohrzucker bestreuen. Die Oberfläche mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Tipp: Die Oberfläche darf nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt die Crème bitter!

ZUM SERVIEREN

Die Crème Brûlée leicht erwärmt mit ein paar Beeren der Saison servieren. In der Winterzeit eignet sich dafür auch ein Pflaumenkompott wunderbar. Guten Appetit!

Norddeutsches Savoir Vivre

„Die Crème Brûlée ist mein absolutes Lieblingsdessert“, meint Daniel Reese. „Sie ist zwar nicht wirklich nordisch, passt aber dennoch wunderbar zu der Insel und der hier gepflegten Lebensart.“

Sylt ist bekannt für vorzügliche Gaumenfreuden: Frischer Fisch und Meeresfrüchte, wie beispielsweise die Auster „Sylter Royal“, Nordseekrabben oder Fleischspezialitäten wie Deichlamm oder Wildente gehören dazu. Die feine Küche mit regionaler Betonung – ergänzt durch die Aromen der Welt – ist das Konzept im Restaurant TIPKEN'S des Severin*s Resort & Spa. So finden sich auf der Speisekarte neben Kaisergranat, Nordsee-Taschenkrebs und Sylter Meeräsche nicht nur Fleisch vom Galloway-Rind, sondern auch Wildkräutersalat sowie Ravioli vom Keitumer Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade, Salbei und Parmesanschaum. †

Mehr Infos über die Restaurants TIPKEN'S und HOOG sowie das Severin*s Resort & Spa finden Sie unter:
> www.severins-sylt.de