

An Deck.

ATLANTIC
HOTEL Kiel

UNSERE HIGHLIGHTS IN KÜRZE

Whisky, Rum & Co.:
Neue Lust am gepflegten Genuss

Traumberuf Köchin –
Ausbildung im ATLANTIC Hotel Kiel

Ab in den Norden!
Entdeckungsreisen zum Schnäppchenpreis

Moin Kiel!

Kulinarische Events auf DECK 8 – die Bar sind mittlerweile beehrter Kult in Kiel. Im Frühjahr und Sommer 2018 erwarten Sie gleich drei Highlights, auf die sich insbesondere Whisky-, Rum- und Feuerwerksfans freuen können.

Vorher möchten wir Ihnen zu Ostern im Restaurant PIER 16 das vielfältige Langschläfer-Frühstück nahelegen. Mein Tipp: Reservieren Sie rechtzeitig! Brandneu ist unser Event „Whinner – Whisky trifft Dinner“, das wir Ihnen in Zusammenarbeit mit der Kieler Firma WHISKYLE im April anbieten. Im Juni, bei der diesjährigen Kieler Woche, einem der weltweit größten Segelsportereignisse, kommt das Beste zum Schluss: Genießen Sie ein 4-Gang Menü mit Blick auf das Feuerwerk. Ein absoluter Klassiker ist mittlerweile die Veranstaltung „Rum an die Wurst“, die im August in Zusammenarbeit mit EXTRAWÜRSTE 56 und WHISKYLE stattfindet.

Und wenn es Sie reizt, neue Gefilde zu entdecken, sollten Sie einmal eines der anderen ATLANTIC Hotels besuchen und dort zur Ferienzeit zu Sonderpreisen buchen – Stichwort „Ab in den Norden“! Viel Freude beim Lesen – wir freuen uns auf Sie!

*Ihre Birte Matthiessen
& das Team vom ATLANTIC Hotel Kiel*



Die Auszubildende Köchin Birte Matthiessen stellen wir Ihnen auf Seite 3 näher vor. Mit Leib und Seele, Fleiß – und großem Erfolg – ist sie in der kulinarischen Welt des ATLANTIC Hotel Kiel angekommen.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback:
andeck@atlantic-hotels.de

An Deck. AKTIONEN



WHINNER – WHISKY TRIFFT DINNER

4-Gang-Menü auf DECK 8 mit Begrüßungscocktail, Whiskyverkostung und fantastischem Fördeblick. Zu jedem Gang servieren wir Ihnen einen korrespondierenden Whisky!

Donnerstag, 19. April 2018, 19 Uhr. Preis pro Person EUR 59,00.
Erwerben Sie Ihre Eintrittskarten im Vorverkauf an der Rezeption.
Mehr Infos: gastronomie.ahk@atlantic-hotels.de oder Tel. 0431 37499 581

OSTER-FRÜHSTÜCK

Beginnen Sie die Osterfeiertage mit einem leckeren Langschläfer-Frühstück im Restaurant PIER 16.

Karfreitag, Ostersonntag und Ostermontag 2018, 7–14 Uhr.
Preis pro Person EUR 23,00. Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte, und die ganz Kleinen bis 6 Jahre sind eingeladen.
Reservierung: gastronomie.ahk@atlantic-hotels.de oder 0431 37499 595



DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Das Erlebnis mit Ausblick:
4-Gang-Menü auf DECK 8 zum Abschluss-Feuerwerk der Kieler Woche inklusive Begrüßungscocktail

Sonntag, 24. Juni 2018, 19 Uhr. Preis pro Person EUR 62,00.
Erwerben Sie Ihre Eintrittskarten im Vorverkauf an der Rezeption.
Mehr Infos: gastronomie.ahk@atlantic-hotels.de oder Tel. 0431 37499 581

RUM AN DIE WURST

Kiels bester Rum und leckerste Wurst in traumhafter Höhe!

4-Gang-Wurst-Menü auf DECK 8 – die Bar mit Begrüßungscocktail und Rumverkostung

Donnerstag, 16. August 2018, 19.00 Uhr. Preis pro Person EUR 56,00.
Erwerben Sie Ihre Eintrittskarten im Vorverkauf an der Rezeption.
Mehr Infos: gastronomie.ahk@atlantic-hotels.de oder Tel. 0431 37499 581





Birte Matthiessen wollte eigentlich Turnerreiterin werden. Zu ihrem Glück kam alles ganz anders, denn nun hat sie ihren Traumberuf gefunden: im ATLANTIC Hotel Kiel.

Mit Leib und Seele

„Koch ist ein schöner Beruf, der tolle Entwicklungsmöglichkeiten bietet“, begeistert sich Birte Matthiessen. Die Ausbildung im ATLANTIC Hotel Kiel bietet ihr eine solide Basis. Sie lernt nicht nur, aus hochwertigen Zutaten auf kreative Weise schmackhafte Speisen zuzubereiten. Sie erwirbt im Laufe Ihrer Ausbildung handwerklich perfekte Kochkunst. Ebenso werden ihre organisatorischen und planerischen Fähigkeiten geschult. Ein überaus spannendes und kreatives Berufsfeld mit vielfältigen Spezialisierungsmöglichkeiten.

Als Auszubildende im 2. Lehrjahr hat sie schon eine ganze Menge erlebt. Bereits im 1. Lehrjahr gewann sie Nachwuchspreise und in diesem Jahr erlangte sie einen Nachrückplatz bei dem Vorentscheid zu den Schleswig-Holsteiner Landesmeisterschaften in der Berufsausbildung Koch.

Stolz erzählt Birte Matthiessen, wie ihre Lehrzeit begann: Eigentlich wollte sie Profireiterin werden, verbrachte jede freie Minute im Stall, doch aus der erträumten Karriere als Turnerreiterin wurde nichts. Stattdessen wurde sie auf einer Berufsmesse von einer Mitarbeiterin des ATLANTIC Hotel Kiel, die damals selbst noch Kochauszubildende war, für ihren jetzigen Ausbildungsberuf gewonnen. Das war die Initialzündung für sie.

Mit großen Schritten ging es danach voran. Nach dem Vorstellungsgespräch wurde direkt ein Praktikum vereinbart. Drei Wochen lernte sie Anfang 2016 das Hotel und die Küche

des Restaurants PIER 16 kennen. Fortan häuften sich die Erfolgserlebnisse: Ihr wurde ein Ausbildungsplatz angeboten – und nicht nur das. Den Sommer über absolvierte sie ein Langzeitpraktikum. Dabei konnte sie ihre ersten Erfahrungen vertiefen. Am 1. September begann ihre Ausbildung.

Derzeit ist sie für die Beilagen und Suppen zuständig. Besonders schön findet sie, dass ihr nach und nach immer mehr Verantwortung übertragen wird. Sie war zuvor bereits für vier Wochen im Service tätig und durfte in der Kalten Küche arbeiten. Als nächstes wird sie eine weitere Küchenstation kennenlernen: Hier kocht sie kreativ mit Fisch und Fleisch, setzt beispielsweise auch Soßen an. Dass in der Küche des Hotels die Speisen beinahe ausnahmslos frisch zubereitet werden und soviel wie möglich hausgemacht wird, ist ihr sehr wichtig. An ihren Kollegen und Ausbildern schätzt sie, dass sie von deren Erfahrung profitieren kann und so gut in die Abläufe eingearbeitet wird. Sie arbeitet selbständig, wird gefördert und gefordert. Auf gegenseitigen Respekt wird in ihrem Team großen Wert gelegt, die Kollegen sind mit Spaß und Freude dabei.

Birte Matthiessen ist sich sicher, ihren Traumberuf gefunden zu haben: „Ich packe gerne mit an, liebe es, handwerklich zu arbeiten. Mit meinen Händen erschaffe ich kulinarische Freuden für andere.“ Einen Traum hat sie allerdings noch: „Nach meiner Ausbildung möchte ich reisen und noch mehr lukullische Inspirationen sammeln.“

An Deck. PERSÖNLICH



Kulinarischer Partner



Unter dem Namen „Whiskyle“ haben Jens Schlünzen und Marc-Björn Stock Ende 2017 ein Fachgeschäft für Whisky, Rum und Gin eröffnet. „Namensgeber war selbstverständlich unsere Lieblingsspirituose, in Verbindung mit dem alten Namen für Kiel, Kyle“, erklärt Marc-Björn Stock. Gäste des ATLANTIC Hotel Kiel schätzen Jens Schlünzens Beratung schon länger, er begleitet bereits seit 2013 fachmännisch die Veranstaltung „Rum an die Wurst!“ sowie 2018 erstmalig das neue Event „Whinner“. Im Kieler „Whiskyle“ wird nicht nur mit feinen geistigen Getränken gehandelt, die beiden Gründer bieten im Kronshagener Weg 10 auch Tastings und Seminare an. Termine finden sich unter: www.whiskyle.de



AB IN DEN NORDEN!

Buchen Sie zu den Ferienzeiten Ihren Urlaub zum Vorteilspreis: In den ATLANTIC Hotels bereits ab EUR 49,50 pro Person im Doppelzimmer inklusive Frühstück.

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit bei Nennung des Stichworts „Ab in den Norden“. Nicht gültig zur Kieler Woche.

Reservierung und Anfrage:

Tel. 01806 500 555*

und www.atlantic-hotels.de/angebote-und-arrangements

Mitarbeiter
des Jahres:
Latevi Lawson-Body
aus dem Set-up



Ein tolles Team – im ATLANTIC Hotel Kiel

Jeden Monat wird in unserem Hotel ein Mitarbeiter bzw. eine Mitarbeiterin des Monats gewählt, als Auszeichnung für außergewöhnliche Leistungen, großes Engagement und besondere Motivation.

Herzliche Glückwünsche an unsere strahlenden Kollegen:

Mitarbeiterin des Monats:

Januar – Kim Kristin Lahann – Housekeeping

Mitarbeiter des Jahres 2017:

Latevi Lawson-Body

Latevi Lawson-Body wurde im Zuge der diesjährigen internen „Kick-off Party“ zum Mitarbeiter des Jahres gewählt: „Ich bin seit 15 Jahren in Deutschland und arbeite nunmehr seit sieben Jahren im ATLANTIC Hotel Kiel. Mein Tätigkeitsfeld ist das Vorbereiten der Tagungsräume. Obwohl dies körperlich fordernd sein kann, macht es mir sehr viel Spaß und ich habe jeden Tag Freude daran, zur Arbeit zu kommen und mit meinen Kollegen zusammenzuarbeiten! Die Teamarbeit und die gegenseitige Unterstützung gefallen mir“, berichtet er strahlend.

Impressum

An Deck. – Magazin des ATLANTIC Hotel Kiel

Herausgeber und Redaktion:

ATLANTIC Hotel Kiel GmbH, Raiffeisenstraße 2, 24103 Kiel,

Tel. +49 (0) 431 37 499-0, Fax -500,

kiel@atlantic-hotels.de, www.atlantic-hotels.de/kiel

V. i. S. d. P.: Markus Griesenbeck, Redaktionsteam: Julia Reinkober,

Jennifer Sandermann, Sally Schottenheim, Marco Steinberg, Franziska Stuckenbrock

Gestaltung: designetcetera, Bremen **Fotos:** ATLANTIC Hotels; EXTRAWÜRSTE 56;

ExQuisine, Lsantilli, Marco2811, mari1408, RainLady, Ralf Zenker – alle fotolia.com