

04/11

ATLANTIC
HOTELS

törn

NOCH BESSER GENIESSEN: VON DEN GASTRONOMISCHEN INNOVATIONEN IN DEN ATLANTIC HOTELS BERICHTET GASTRONOMIE-DIREKTOR MARC ROHE IN EINEM INTERVIEW AUF S. 2

SPEISEN, SPIEL UND SPANNUNG: MIT DINNERKRIMI BIETET DAS ATLANTIC HOTEL GALOPPENNBAHN EVENT-GASTRONOMIE VOM FEINSTEN. MEHR DAZU AUF S. 5



LIEBE LESERIN,
LIEBER LESER,

2010 gab es viele gute Gründe zum Feiern – etwa die Eröffnungen der ATLANTIC Hotels in Lübeck und Kiel sowie des Grand Hotel Bremen. Auch in den neuen Häusern bleiben wir unserem Erfolgskurs treu: So ist die individuelle hauseigene Gastronomie ein wichtiger Teil unseres Gesamtkonzepts. Mehr über unsere Restaurants und Bars lesen Sie in dieser „törn“.

Die Bar DECK 8 im ATLANTIC Hotel Kiel hat sich übrigens innerhalb von kürzester Zeit zu einem echten Insider-Tipp entwickelt. Mit fantastischem Blick auf die Kieler Förde genießen Sie hier die Cocktails von Barkeeperin Aislin Gruschow (siehe Foto links) und unserem Barchef Ravindra Anuraj Silva.

Neu sind auch zwei gastronomische Initiativen, die wir hotelübergreifend eingeführt haben: das Buffetkonzept „Gutes Frühstück – guter Tag“ und die ATLANTIC Weinwelt. Damit gelingt es uns, unsere Angebote noch näher an Ihren Wünschen zu orientieren.

Auch auf Ihre Anregungen sind wir gespannt, zum Beispiel zu dieser Ausgabe der „törn“. Nutzen Sie dazu einfach die beiliegende Karte.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen
und viel Vergnügen beim Lesen

Ihr Markus Griesenbeck

Individueller Genuss statt Einheitsgastronomie

DIE RESTAURANTS UND BARS DER ATLANTIC HOTELS

Wenn die ATLANTIC Hotels im kommenden Jahr ihren 20. Geburtstag feiern, dürfen die Investoren Kurt Zech und Joachim Linnemann auf eine höchst zufriedenstellende Entwicklung zurückblicken. Eine Verbindung aus erstklassigem Standard und individueller Ausrichtung – so lässt sich das Erfolgsgeheimnis der Hotel-Familie mit wenigen Worten umschreiben.

Ein wichtiger Bestandteil dieser Formel ist das Gastronomie-Konzept, das auf abwechslungsreiche Spezialitätenküche statt auf eintönige Einheitsgastronomie setzt. So hat jedes der acht Hotelrestaurants sein eigenes Profil – von international inspirierter Küche im Restaurant CUXX

in Essen über die mit erlesenen Salzen gewürzten Spezialitäten im SALIS in Lübeck bis hin zu nordischen Köstlichkeiten im PIER 16 in Kiel, um nur einige Beispiele zu nennen.

Allein in Bremen lässt sich anhand der ATLANTIC Restaurants eine kleine kulinarische Weltreise unternehmen: Das DERBY im Hotel Galopprennbahn lockt mit moderner deutscher Küche, das ALTO im Grand Hotel Bremen entführt seine Gäste mit Grillspezialitäten beispielsweise nach Argentinien. Im Restaurant CAMPUS im ATLANTIC Hotel Universum haben Besucher die Wahl zwischen einem Feinschmecker-Ausflug in asiatische oder mediterrane Gefilde und im BLIXX am Airport warten – wie könnte es an die-

sem Standort anders sein – internationale Spezialitäten auf die Gäste. Ein Abstecher nach Bremerhaven belohnt außerdem mit neuer deutscher Küche und einem Schwerpunkt auf Köstlichkeiten aus dem Meer.

„Mit der individuellen Ausrichtung der Gastronomie in unseren Häusern haben wir sicher einen sehr ungewöhnlichen Weg eingeschlagen“, resümiert ATLANTIC Hotels Geschäftsführer Markus Griesenbeck, „doch der Erfolg gibt uns Recht. Unsere Restaurants und Bars werden nicht nur von den Hotelgästen sehr gut frequentiert, sondern sind auch bei Einheimischen beliebt, die exzellente Küche in angenehmer Atmosphäre genießen möchten.“

Und damit es den Gästen geschmacklich nie langweilig wird, setzen die Küchenchefs der einzelnen Häuser je nach Saison und Anlass besondere Akzente. So bietet etwa das PIER 16 in Kiel einen täglich wechselnden Business Lunch an, während es im DERBY mit dem „Twingle“ ein monatlich wechselndes Menü-Angebot für zwei Personen gibt. Alle ATLANTIC Restaurants locken mit saisonal ausgerichteten Aktionen, so stehen

LESEN SIE WEITER AUF S. 2

ATLANTIC HOTELS

**_Individueller Genuss
STATT EINHEITSGASTRONOMIE****VIER FRAGEN AN MARC ROHE,
GASTRONOMIE-DIREKTOR ATLANTIC HOTELS**

Was dürfen die Gäste von der Gastronomie in den ATLANTIC Hotels erwarten?

Hohe Qualität, freundlichen Service, vielfältige Konzepte und Innovationen. In allen Häusern bieten wir eine große Weinauswahl, eins der besten Frühstücksbuffets der Stadt und für die Kinder eine spezielle ATLANTIC Kinderkarte.

Was ist das Besondere an den Frühstücksbuffets in den ATLANTIC Häusern?

Wir servieren jedem Gast einen „ATLANTIC Morning Shot“ als kleine Einstimmung in den Tag. Bei unseren Produkten achten wir auf regionale Herkunft und biologischen Anbau. Dazu gibt es kleine Info-Schildchen am Buffet. Außerdem geben wir Hinweise auf „aktive & vitale“ Speisen, die morgens besonders wertvoll sind. Kaffee und Teespezialitäten gehören natürlich auch dazu, hier gibt es hohe Qualität in großer Auswahl – vom schwarzen Tee bis zum Latte Macchiato.

Seit einiger Zeit gibt es die ATLANTIC Weinwelt. Was ist das genau?

Hier haben wir uns zum Ziel gesetzt, dem Hotelgast in allen Häusern eine großartige Weinauswahl zu bieten. Diese Weine werden von einem Gremium, bestehend aus Sommeliers, Hoteldirektoren, Fachleuten und Gästen, ausgesucht und dann in allen Hotels auch glasweise angeboten. Die ATLANTIC Weinwelt ist lebendig und entwickelt sich jedes Jahr weiter.

Die Restaurants der ATLANTIC Hotels setzen mit ihren Konzepten und kulinarischen Aktionen immer wieder Maßstäbe. Was dürfen die Leser der „törn“ in Zukunft an Highlights erwarten?

Wir haben noch viel vor mit unseren Restaurants. Einige bewährte Konzepte werden wir im neuen Jahr neu erfinden – so bereiten wir momentan ein neues gastronomisches Konzept für das ATLANTIC Hotel Universum vor.

Desweiteren wird es eine Eventreihe in den ATLANTIC Hotels geben, die sicherlich interessant und überraschend wird. Und es wird in unseren Weinkellern in den Häusern in Bremen, Kiel und Lübeck Verkostungen mit Raritäten geben, die so in Deutschland nur selten zu sehen bzw. zu schmecken sind. †

**_Glanzvoller
Auftakt****OFFIZIELLE ERÖFFNUNGSFEIERN**

Es waren rauschende Feste, die die ATLANTIC Hotels im Sommer 2010 gegeben haben. Die Rede ist von den Eröffnungsfeiern im Grand Hotel Bremen sowie in den neuen Häusern in Lübeck und Kiel.

Den Anfang machte am 2. Juli das ATLANTIC Hotel Lübeck, das im wahrsten Sinne des Wortes mit Pauken und Trompeten seine Türen öffnete – es spielte die Brass-Band „Men in Blech“. Doch das war bei weitem nicht das einzige Highlight, das Hoteldirektor Jens Schultz und sein Team an diesem Abend zu bieten hatten. Der Einladung folgten denn auch alle, die in Lübeck Rang und Namen haben, und sie zeigten sich beeindruckt von der schönen Gestaltung des Hauses.

z.B. zu Weihnachten besondere Menüs und Buffets auf dem Programm – und die Gäste dürfen sich auf Köstlichkeiten unter dem Motto „Gans ATLANTIC“ freuen. „Allen Restaurants gemeinsam sind natürlich die hochwertige Auswahl der Zutaten und die tagesfrische Zubereitung der Speisen“, erklärt Marc Rohe, Gastronomie-Direktor der ATLANTIC Hotels. „Außerdem haben wir mit der ATLANTIC Hotels Weinwelt eine neue Idee umgesetzt, die alle Häuser verbindet.“

Die Weinwelt umfasst ausgewählte Weine im offenen Ausschank, die von einem Kompetenzteam zusammengestellt wurden. Auf diese Weise kommen die Gäste nicht nur in den Genuss besonders guter Tropfen, sondern dürfen in jedem Haus der Hotel-Familie ein gleichbleibend hohes Angebotsniveau erwarten. Zu erkennen sind die Weinwelt-Weine an dem eigens dafür entwickelten Logo in der Weinkarte.

Doch selbstverständlich kommen auch Bier- und Cocktailfreunde sowie Liebhaber edler Weinbrände auf ihre Kosten. Echte Geheimtipps sind die Bar „DECK 8“ im ATLANTIC Hotel Kiel sowie die ATLANTIC BAR im Grand Hotel Bremen.

All das genießt man in den ATLANTIC Häusern stets in einem gepflegten, modern gestalte-



Im Gespräch über neue Ideen und Trends in den Restaurants: Markus Griesenbeck (l.), Geschäftsführer, und Marc Rohe, Gastronomie-Direktor ATLANTIC Hotels

ten Ambiente, das auch für das Auge etwas Besonderes bietet. So hat man im BLIXX beispielsweise eine fantastische Aussicht auf das Rollfeld des Bremer Flughafens, vom DERBY schaut man direkt auf das Renngeschehen der Bremer Galopprennbahn und im STROM im ATLANTIC Hotel SAIL City können die Gäste den Blick über die Außenweser schweifen lassen. Viele der Restaurants verfügen außerdem über eine Sommerterrasse, für Feste und Veranstaltungen sind in einigen Häusern auch der Weinkeller und die Roof Lounge buchbar. †

**FEIERLICHE ERÖFFNUNGEN IN DEN ATLANTIC HOTELS**

Oben links: das Kieler Führungsteam und die Investoren Joachim Linnemann und Kurt Zech (v. l. n. r.) mit dem Stadtoberhaupt Torsten Albig (2. v. r.)

Oben rechts: Symbolische Schlüsselübergabe an Direktorin Ursula Carl mit Bürgermeister Jens Börnsen und Joachim Linnemann im ATLANTIC Grand Hotel Bremen (v. l. n. r.)

Unten links: Jens Schultz, Markus Griesenbeck (r.) und Kurt Zech (l.) gemeinsam mit Bürgermeister Bernd Sachse (2. v. l.) im Weinkeller des neuen ATLANTIC Hotel Lübeck

Nicht weniger glamourös ging es am 20. August bei der Eröffnungsfeier des ATLANTIC Grand Hotel Bremen zu. Höhepunkt des Abends war sicherlich die Präsentation eines riesigen Eisblocks. Daraus wurde in einer dramatisch inszenierten Zeremonie ein Schlüssel gesägt, der Hoteldirektorin Ursula Carl feierlich überreicht wurde. Für Gesprächsstoff sorgten außerdem die Führungen, denn einige Zimmer waren offenbar bereits gebucht: Charmant wurden die Besichtigungen auf diese Weise mit kleinen Theater- szenen verbunden. Großen Anklang fand auch die illuminierte Innenhof-Terrasse, die in diesem Sommer somit bereits zwei Mal als festliche Kulisse diente. Hier wurde ganz in alter Tradition

das Nachbarschaftsfest der Böttcherstraße veranstaltet, an dem sich diesmal auch das Grand Hotel beteiligte.

Den Abschluss der Eröffnungstrilogie bildete schließlich am 17. September das ATLANTIC Hotel Kiel. Hier wurden die Gäste auf einem roten Teppich empfangen. Symbolisch stellten Hoteldirektor Frank Blasberg und sein Stellvertreter Marco Steinberg den Maschinentelegraphen auf volle Fahrt, den das ATLANTIC Hotel Vegesack aus diesem Anlass an die Kieler Kollegen verliehen hatte. Gut Fahrt aufgenommen hat das Kieler Haus jedoch ohnehin bereits: Schon zum Soft Opening zur Kieler Woche im Juni wurde es von den Kiel-Besuchern sehr gut angenommen. †

Kultur hautnah

ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN LÄDT EIN ZUR STADTERKUNDUNG

Kein anderer Standort bietet so viele kulturelle Highlights in unmittelbarer Umgebung wie das im Sommer 2010 eröffnete ATLANTIC Grand Hotel Bremen. Schon die umgebenden Gemäuer erzählen von der jahrhundertealten Kultur der Bremer Altstadt. So lässt sich die Geschichte der bekannten Böttcherstraße bis ins Mittelalter zurückverfolgen, an deren Rückseite sich das Grand Hotel Bremen befindet. Heute stellt die Böttcherstraße ein architektonisches Gesamtkunstwerk dar, zu dem u. a. das Paula-Becker-Modersohn-Haus gehört.

Auch rund um den nahegelegenen Marktplatz versammeln sich viele hundert Jahre Bremer Stadtgeschichte, darunter das Rathaus mit dem berühmten Ratskeller, der Bremer Roland, der Schütting, Unser Lieben Frauen Kirche, der St. Petri-Dom und natürlich das weltbekannte Wahrzeichen – die Bremer Stadtmusikanten.

Vom Alltagsleben im Mittelalter erzählt außerdem das sehenswerte Schnoorviertel. Hier lebten Handwerker, Gewerbetreibende und Fischer dicht an dicht in kleinen Häusern, die sich wie

auf eine Schnur aufgezogen aneinanderreihen. Daher stammt auch der Name des Quartiers, in dem die meisten Häuser heute unter Denkmalschutz stehen und zahlreiche exklusive Geschäfte und Gastronomiebetriebe beherbergen.

Wenige Meter vom malerischen Schnoorviertel entfernt beginnt die Bremer Kulturmeile. Neben dem Theater am Goetheplatz, dem Wilhelm Wagenfeld Haus und der Villa Ichon befindet sich hier u. a. die Bremer Kunsthalle, die zurzeit um zwei Flügelbauten erweitert wird. Im Juni 2011 wird sie nach zweijähriger Bauzeit die Türen wieder öffnen und kurz darauf einen Höhepunkt expressionistischer Kunst zeigen: „Edvard Munch – Rätsel hinter der Leinwand“ heißt die Sonderausstellung, die vom

15.10.2011 bis 16.01.2012 wieder Besucher aus ganz Europa anziehen wird. Es lohnt sich also, schon jetzt ein Zimmer im ATLANTIC Grand Hotel Bremen zu reservieren. +

Informationen unter: > www.kunsthalle-bremen.de



Erstrahlt demnächst in neuem Glanz: die Bremer Kunsthalle

Herausgeputzt!

Lübecker Schmiedestraße mit neuem Gesicht

Nach mehrmonatigen Bauarbeiten wird die Erneuerung der Schmiedestraße vor dem ATLANTIC Hotel Lübeck in Kürze abgeschlossen sein. Dann steht das Straßenbild der edlen Innengestaltung des Hauses in nichts nach: Denn das neue Pflaster und die Gehwegplatten bestehen aus rötlichem chinesischem Granit und sind nicht nur leicht begehbar, sondern setzen auch optisch neue Akzente. Eine Begrünung mit niedrigwüchsigen Eichen rundet das Erscheinungsbild der Straße ab, die nunmehr eine verkehrsberuhigte Zone darstellt. Die Zufahrt zur Hotelgarage ist von der Verkehrsberuhigung nicht betroffen, auch das Ein- und Aussteigen vor dem Haupteingang bleibt weiterhin möglich. +



METROPOLE DES MARZIPANS: LÜBECK HAT FEINSCHMECKERN VIEL ZU BIETEN

Kaum ein anderes Unternehmen hat einen solchen Wahrzeichen-Charakter wie das Traditionshaus Niederegger für Lübeck. Nicht nur zur Weihnachtszeit gehört ein Besuch des Café Niederegger auf das Programm für jeden Hansestadt-Besucher. Und besonders Genussfreudige dürfen sich schon jetzt wieder auf echtes Highlight freuen: In einem Abendseminar bietet Niederegger in Kooperation mit dem Weinhaus von Melle die Gelegenheit, das Wechselspiel der Aromen von Wein und Marzipan zu erkunden. Das Seminar findet im Frühjahr 2011 statt. + Informationen unter: > www.niederegger.de und unter www.von-melle.de

Schnell wie die Feuerwehr

Team des ATLANTIC Hotel Lübeck beim 3. Stadtwerke Lübeck Marathon

Teamgeist und Durchhaltevermögen bewiesen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des ATLANTIC Hotel Lübeck am 24.10.2010 beim 3. Stadtwerke Lübeck Marathon. Zehn Läuferinnen und Läufer waren zur Marathon-Staffel angetreten, bei der jeder schnellstmöglich 4,2 Kilometer zu überwinden hatte. Zwar boten

Dauerregen und starker Wind nicht gerade die besten Bedingungen, doch dem Ehrgeiz und Spaß des ATLANTIC Teams konnte das keinen Abbruch tun. Breite Unterstützung erfuhren die Sportler auch durch ihre Kolleginnen und Kollegen, die sie trotz der ungemütlichen Temperaturen vom Straßenrand aus anfeuerten. Mit einer Gesamtzeit von 3:33:54 h belegte das ATLANTIC Team Platz 39 von 94 – lediglich zweieinhalb Minuten nach dem Team der Berufsfeuerwehr Lübeck! +

TRIEB AN ZU GROSSEN SPRÜNGEN: DER SELBSTGESTALTETE STAFFELSTAB DES ATLANTIC HOTEL TEAMS BEIM 3. STADTWERKE LÜBECK MARATHON



+++ VERBINDEN SIE IHREN BESUCH MIT EINEM KULTURELLEN ODER SPORTLICHEN EVENT:
 18.-23.1.2011 „STOMP“ IM MUSICAL THEATER BREMEN +++ 22.4.2011 SAISONERÖFFNUNG GALOPPENNBAHN BREMEN +++ 6.-8.5.2011 96. INTERNATIONALE HÜGELREGATTA ESSEN +++ 18.-26.6.2011 KIELER WOCHE +++



Menschen im Hotel

MUSBAH KALASSINA IST NIGHT AUDITOR

Bis vor kurzem gehörte die Position des Nachtportiers zu den typischen Berufen im Hotel. Heute erfüllt der sogenannte Night Auditor diese Aufgabe – und noch viele weitere. Während der Nachtportier lediglich auf die spät anreisenden Gäste wartete, um ihnen die Zimmerschlüssel auszuhändigen, stiegen mit dem technischen Fortschritt auch die Anforderungen an das bei Nacht tätige Empfangspersonal.

Im ATLANTIC Hotel Universum ist Musbah Kalassina seit 2002 als Night Auditor tätig. Als kaufmännisch geschulter Mitarbeiter übernimmt er nicht nur die nächtlichen Empfangsaufgaben, sondern er kümmert sich in der hotelspezifischen EDV auch um den buchhalterischen Tagesabschluss und die Eröffnung des Folgetages. Daneben gehören die Auswertung von Statistiken sowie Controlling-Tätigkeiten zu seinen Aufgaben, denn in der Nacht hat er, anders als seine Kolleginnen und Kollegen von der Tagesschicht, die nötige Ruhe dafür. Ebenso wie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus anderen Abteilungen besucht Musbah Kalassina außerdem regelmäßig Notfall-Schulungen, damit die Sicherheit der Gäste 24 Stunden am Tag gewährleistet ist.

„In den meisten Nächten geht es am Empfang recht ruhig zu“, erzählt der erfahrene Night Auditor, „es kommt aber schon mal vor, dass ich mich um hungrig anreisende Gäste kümmern muss. Auch Schlafwandler sind mir bereits mehrfach begegnet.“ Kalassina kann so etwas jedoch nicht aus dem Konzept bringen, vielmehr seien solche besonderen Begebenheiten das „Salz in der Suppe“ seines Berufes. Aufmerksam und mit viel Feingefühl widmet er sich dann den Gästen.

Viele Menschen würden die ungewöhnlichen Arbeitszeiten als Nachteil betrachten, meint Kalassina weiter, er sehe es jedoch als Vorteil an, dass er sich tagsüber umso besser um seine Familie kümmern kann.

Eine eigene Ausbildung für die Tätigkeit als Night Auditor gibt es bislang nicht, eine Hotelfach-Ausbildung erleichtert den Einstieg. Zusätzliche kaufmännische Kenntnisse sind von Vorteil. †



AUSGEZEICHNET FRÜHSTÜCKEN: ATLANTIC HOTEL UNIVERSUM ERHÄLT AWARD

Nichts bringt uns so gut in den Tag wie ein gesundes, vielfältiges Frühstück. Dass das ATLANTIC Hotel Universum auch in dieser Hinsicht eine exzellente Wahl ist, wurde jetzt von offizieller Seite bestätigt. Aufgrund der großen Vielfalt, der hohen Qualität und der ansprechenden Präsentation qualifizierte sich das Hotel für den Best Breakfast Award, der als Gütesiegel für Frühstücksbuffets von Kellogg's vergeben wird.

Die feierliche Verleihung fand am 28.10.2010 im ATLANTIC Hotel Universum statt. Ziel der Best Breakfast Initiative ist es, zeitgemäße Qualitätsstandards zu etablieren und den Gästen eine Orientierungshilfe bei der Hotelauswahl zu bieten. †

Freuen sich gemeinsam über die Auszeichnung:
F&B-Manager Bastian Engelhaus und die
stellvertretende Küchenchefin Eleonore Ziembra

Energy Island

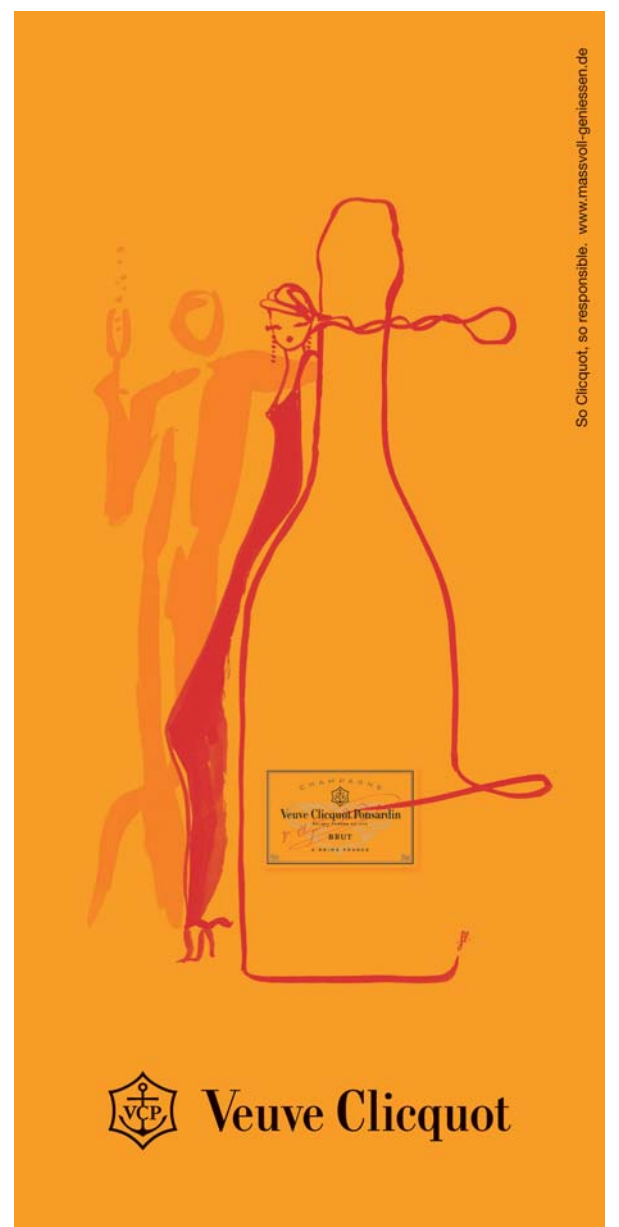
Erneuerbare Energien im Universum® Bremen

Den Energiequellen Wasser, Wind, Sonne, Biomasse und Geothermie widmet sich die Sonderausstellung „Energy Island – Erneuerbare Energien entdecken“, die noch bis zum 31.01.2011 im Universum® Bremen zu sehen ist. Die komplexen Zusammenhänge aus meteorologischen Gegebenheiten und Energiegewinnung werden den Besuchern im wahrsten Sinne des Wortes spielerisch vermittelt: Im Inselfeld erproben sie sich als Energie-Manager einer Insel. Wo sind die besten Standorte für Windräder? Wie

lässt sich die Erdwärme am besten nutzen? Drei Level umfasst das Spiel insgesamt.

Daneben können sich die Ausstellungsbesucher in fünf Bereichen über jede Energieform ausführlich informieren und auch zahlreiche Exponate ausprobieren: Wie viele Rotorblätter treiben ein Windrad am besten an? Wie funktioniert ein Algen-Reaktor?

Entwickelt wurde die Ausstellung in Kooperation mit acht Partnern im Rahmen des EU-Projektes SCICOM. Bremen ist der einzige deutsche Ausstellungsort. Der Besuch der Sonderausstellung ist im Preis von 16,- €/erm. 11,- € für den Eintritt ins Universum Bremen® enthalten. †



BREMEN

VIER GÄNGE
EIN MORD

Prädikat: kriminell köstlich!

DINNERKRIMI IN VIER GÄNGEN IM DERBY AN DER GALOPPRENNBAHN



Die Teilnahme am DinnerKrimi beinhaltet die Eintrittskarte zur Veranstaltung, einen Aperitif sowie ein Vier-Gänge-Menü zum Preis von 69,- €. Dauer: ca. 3,5 Stunden

Termine:

MORD AN BORD, MYLORD!

12.12.2010, Einlass um 17.30 Uhr,

Beginn um 18.00 Uhr

29.01.2011, Einlass um 18.30 Uhr,

Beginn um 19.00 Uhr

BEI VERLOBUNG: MORD!

11.03.2011, Einlass um 18.30 Uhr,

Beginn um 19.00 Uhr

14.05.2011, Einlass um 18.30 Uhr,

Beginn um 19.00 Uhr

Eintrittskarten gibt es an der Rezeption des ATLANTIC Hotel Galopprennbahn und telefonisch unter 0421/3 33 00 0 oder per E-Mail unter rennbahn@atlantic-hotels.de

Was würden Sie tun, wenn Sie auf dem Royal Navy Dinner von Lord Reginald Bromstroke zu Gast wären und just vor der Vorspeise ein Mord passiert? Einfach mal schauen, was nun geschieht? Aktiv an den Ermittlungen teilnehmen? Oder sich gar nicht aus der Ruhe bringen lassen und das opulente Mahl genießen?

Sie halten das alles für ziemlich unwahrscheinlich? Dann haben Sie wahrscheinlich noch nichts von „DinnerKrimi“ gehört. Mit zwei Stücken gastieren die Profis für kulinarisches Krimitheater an vier Terminen im Restaurant DERBY im ATLANTIC Hotel Galopprennbahn. Bei Aperitif und anschließendem Vier-Gänge-Menü erwartet die Gäste ein höchst spannender Abend, an dem sie selbst als Ermittler aktiv werden können oder die Aufklärung des Mordes als stiller Augenzeuge verfolgen. Das Faszinierende am DinnerKrimi: Es gibt keine Bühne. Das Publikum befindet sich nicht nur mitten im Geschehen, es ist als Festgesellschaft sogar Teil des Stücks und wird von den Schauspielern direkt in die Handlung einbezogen.

In „Mord an Bord, Mylord!“ sind Sie Gast beim Royal-Navy-Dinner, das Lord Reginald Bromstroke auf seinem Anwesen Oakernshore Manor gibt. Der ebenso exzentrische wie patriotische Hausherr führt seinen Haushalt wie ein Schlachtschiff. Darunter leiden nicht nur Familienmitglieder und Angestellte – auch Sie haben sich als

seine Gäste dem strengen nautischen Regiment zu fügen. Dennoch gilt eine Einladung auf Oakernshore Manor als Auszeichnung. Dieses Mal, so kündigte Lord Reginald bereits an, erwarte die Gäste eine ganz besondere Überraschung. Doch kurz bevor er das Geheimnis enthüllt, geschieht ein Mord.

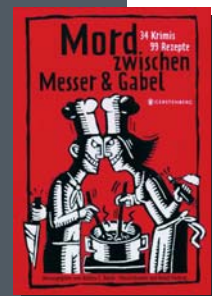
Alle scheinen auf eigenartige Weise in den Fall verwickelt. Als sich die Anspannung ins Unermessliche zu steigern droht, taucht glücklicherweise der berühmte französische Detektiv Achille Pernod auf. Er deckt merkwürdige Zusammenhänge und mögliche Motive auf, aber um die verzwickte Situation zu lösen, benötigt Pernod dringend Ihre Hilfe!

In „Bei Verlobung: Mord!“ tauchen Sie dagegen in die Welt einer schottischen Lady ein. Als Hausherrin von Coolroy Castle lädt sie zur Verlobungsfeier ihrer lange totgeglaubten Tochter Felicity. Felicity, die nach vielen Jahren plötzlich wieder vor dem Schlosstor aufgetaucht war, hat, um das Glück ihrer Mutter perfekt zu machen, ihren Gatten in spe, Andrew S. Morton, gleich mitgebracht. Er ist der Sohn eines bedeutenden Lords und natürlich eine gute Partie. Als das Fest in vollem Schwung ist, erheben die Gäste ihre Champagnergläser auf das junge Glück. Kurz darauf taumelt einer der Schlossbewohner zu Boden. Der sofort herbeigeeilte Arzt stellt die schockierende Todesursache fest: Mord! Wie konnte das geschehen – und vor allem: Wer ist der Täter? +

DINNERKRIMI MAL ANDERS: BUCHEMPFEHLUNGEN ZUR EINSTIMMUNG UND „NACHBEREITUNG“

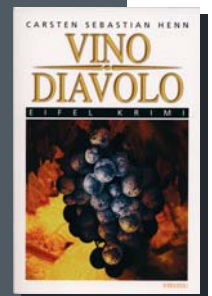
Andrea C. Busch (Hrsg.): Mord zwischen Messer und Gabel, 34 Krimis und 99 Rezepte

Diese Sammlung mörderischer Kurzgeschichten ist nicht nur inhaltlich originell, sondern in der gebundenen Ausgabe auch fantastisch illustriert von Bengt Fosshag. Das Spektrum der Storys und der zugehörigen Gerichte reicht von verhängnisvollen Vorspeisen über Pasta Mortale und höllische Hauptgänge bis hin zu süßen Sünden und tödlichen Törtchen. Die beigefügten Rezepte sind natürlich um das Tödliche entschärft ... Als Taschenbuch 2009 bei Blanvalet erschienen, 7,95 €. Außerdem in der gleichen Reihe erschienen: **Mord im Weinkeller**.



Carsten Sebastian Henn: Vino Diavolo

Nachdem der Spitzenkoch Julius Eichendorff sich in den Krimis von Carsten Sebastian Henn bereits als fähiger Hobby-Ermittler profiliert hat, gerät er im fünften Fall selbst in Verdacht. Angeblich soll er nach einer Reihe unerklärlicher Zwischenfälle einen Konkurrenten aus dem Weg geräumt haben. Dabei ist er eigentlich mit seinen eigenen Hochzeitsvorbereitungen inklusive einem selbst kreierten Hochzeitsmenü ausreichend beschäftigt. Virtuos verbindet Henn eine mitreißende Krimihandlung mit Witz und kulinarischer Sachkenntnis. Ganz nebenbei erfährt man viel Wissenswertes rund um Weine, Winzer und Gourmets. Emons, 9,90 €.



Wolfgang Zdral: Tartufo

Der Trüffelsucher Matteo Gobetti wird tot aufgefunden. Während die Ermittlungsbehörden an einen Unfall glauben, ist Leonardo, das Trüffelschwein des Verblichenen, auf einer anderen Fährte. Schließlich war Gobetti im Besitz einer wertvollen Landkarte, auf der die besten Fundorte für die edlen Pilze verzeichnet sind – und eben diese Karte ist nach Gobettis Tod nicht auffindbar. Die verschollene Trüffelkarte sorgt für einige Aufregung, denn nicht nur Matteos Sohn hegt Ansprüche darauf. Trüffelschwein Leonardo macht sich mit befreundeten Artgenossen an die Aufklärung des Falls, denn der ermittelnde Commissario erweist sich als atemberaubend unfähig. Heyne, 8,95 €.



Generation Zukunft

Für die ATLANTIC Hotels hat Ausbildung einen hohen Stellenwert



Alle ATLANTIC Hotels legen großen Wert auf eine gute Ausbildung ihrer Mitarbeiter. Umso besser, wenn der Nachwuchs aus dem eigenen Haus kommt. Im ATLANTIC Hotel an der Galopprennbahn wird Katharina Dammeyer nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau fest in das Empfangsteam übernommen.

„Mit Rückenwind auf dem Weserdeich

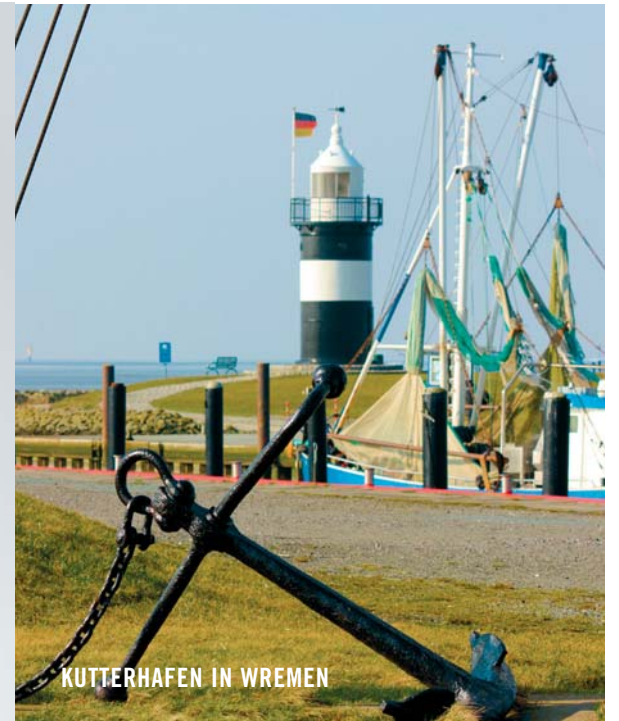
AUF DEM RAD RUND UM BREMERHAVEN UNTERWEGS

Viele Wege führen nach Bremerhaven – unter anderem der Weser-Radweg, der in Umfragen des Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Clubs (ADFC) bereits mehrfach zum beliebtesten Radwanderweg in Deutschland gewählt wurde. Kein Wunder, denn entlang der Weser ist die Landschaft nicht nur flach, sondern auch besonders reizvoll. Bereits ab Bremen ist die erste Meeresbrise spürbar und die Möwen weisen den Radlern den Weg in Richtung Nordsee.

Zu einer ausgedehnten Rast lädt natürlich die Seestadt Bremerhaven mit ihren zahlreichen kulturellen und von der maritimen Lage geprägten Attraktionen ein. Hier bietet das ATLANTIC Hotel SAIL City übrigens ein eigens auf Liebhaber des Radwanderns zugeschnittenes Angebot. Müde Beine werden den Komfort des 4-Sterne-Superior-Hauses besonders zu schätzen wissen – spätestens nach einem Besuch des Wellness-Berei-

ches mit Panoramasauna ist man bestens erholt. Urlaubern, die nicht alle 510 Kilometer des Weser-Radwegs bereisen möchten, sondern eher Tagesausflüge rund um Bremerhaven planen, stehen im Rahmen des Radfahrer-Arrangements sogar Leihfahräder zur Verfügung. Ausgerüstet mit Fitness-Lunch und Kartenmaterial für Bremerhaven und Umgebung steht der Aktiverholung dann nichts mehr im Wege.

Interessante Ziele für kürzere und längere Tagestouren sind die Örtchen Wremen und Dorum mit den Kutterhäfen sowie das Steubenhöft in Cuxhaven. An dieser historischen Anlegestelle brachen zu Beginn des Jahrhunderts Millionen Auswanderer in ihr neues Leben in Übersee auf. Auch die Hallen der Hapag-Reederei, die den direkten Übergang vom Zug auf das Schiff ermöglichen, sind im Rahmen einer Führung zu besichtigen. †



KUTTERHAFFEN IN WREMEN



BEI EINER PAUSE DEN AUSBlick
UND DIE FRISCHE BRISE GENIEßEN



HANNES JAENICKE: BUCHPRÄSENTATION „WUT ALLEIN REICHT NICHT“ IM KLIMAHaus® 8° OST

Von seinem Engagement gegen den Klimawandel und für die Erhaltung der Lebensräume von Tieren sprach der Schauspieler Hannes Jaenicke Ende November im Klimahaus® Bremerhaven 8° Ost. Anlass war die Veröffentlichung seines Buches „Wut allein reicht nicht“. Darin berichtet er von seinen Reisen und Erlebnissen rund um die Dokumentationen „Im Einsatz für ...“, die mit großem Erfolg im ZDF ausgestrahlt wurden.

Viele Menschen wissen gar nicht, dass Tiere wie Orang-Utan, Eisbär, Wolf, Hai, Gorilla, Delfin oder Kuckuck akut vom Aussterben bedroht sind. Das Buch, so Jaenicke, könnte die letzte Gelegenheit sein, sie kennenzulernen. Damit die Tiere jedoch nicht nur auf dem Papier, sondern auch in der Natur weiterhin zu finden sind, zeigt Jaenicke einfache Wege auf, sich im Alltag für den Klimaschutz und damit auch für die Tiere einzusetzen. Den Abend moderierte Arne Dunker, Vorstand der Deutschen Klimastiftung, der auch der Erlös der Veranstaltung zugute kam. †

BREMER LOGISTIKTAG AM 31.3. UND 1.4.2011 IM CONFERENCE CENTER BREMERHAVEN

Unter dem Motto „Häfen treffen Hinterland“ findet der 6. Bremer Logistiktage im direkt an das ATLANTIC Hotel SAIL City angeschlossenen Conference Center statt. Zweiter Schwerpunkt neben dem Ausbau der Verbindungen zum diesjährigen Gastland Österreich sind die besonderen Anforderungen der Offshore-Windenergie an die Logistik. †

Mehr unter: > www.bremer-logistiktag.de

KUNST, KULTUR UND KULINARISCHES IN NORDDEUTSCHLAND

Jeden Sommer verwandeln sich viele Plätze in norddeutschen Städten in ganz besondere Orte: Zehn Tage lang herrscht in Hamburg, Lübeck, Kiel, Binz und in Bremens Überseestadt eine einzigartige Atmosphäre. Besucher des Duckstein-Festivals werden von internationalen Künstlern und Artisten empfangen und auf den Bühnen spielen Musiker aus aller Welt. In Zelten verwöhnen Top-Gastronomen die Besucher, Stände mit ausgewählten Objekten und schönem Kunsthandwerk runden das Angebot ab. †

Termine 2011
Bremen Europahafen / Überseestadt
3.–12. Juni 2011
Lübeck Traveufer
5.–14. August 2011
Kiel Kai City
19.–28. August 2011

Mehr unter: > www.duckstein.de

Heiraten auf der „Schulschiff Deutschland“ Das besondere Ambiente fürs Ja-Wort

Zu Gast im Kapitänssalon eines Großseglers zu sein, ist ohnehin etwas Besonderes. Wenn man an diesem Ort aber den Bund fürs Leben besiegelt, wird es wohl nicht nur dem Brautpaar, sondern auch allen Gästen für immer in Erinnerung bleiben. Auf der „Schulschiff Deutschland“ in Vegesack, dem maritimsten Stadtteil der Hansestadt Bremen, wird dieser Traum Wirklichkeit. Rund 20 Personen dürfen im geschmückten Salon dabei sein, wenn der Standesbeamte die feierliche Zeremonie abhält. Auch für einen Sektempfang stehen Räumlichkeiten zur Verfügung. † Weitere Informationen erhalten Sie unter > www.schulschiff-deutschland.de

NOCH EIN TIPP FÜR DEN NORDEN: DAS VEGESACKER HAFENFEST

Jedes Jahr am ersten Juni-Wochenende (diesmal vom 03.–05.06.2011) feiern die Vegesacker ihr großes Hafenfest. Mit Musik auf vier Bühnen ist für jeden Musikgeschmack von Pop bis Shanty etwas dabei. Daneben laden zahlreiche maritime Attraktionen, eine reiche Auswahl an Speisen und Getränken sowie ein Kinderfest zum Flanieren und Mitfeiern ein. Mehr unter: > www.hafen-vegesack.de



Lobsterweeks

im Restaurant BLIXX am City Airport Bremen

Kenner tragen sich diesen Termin bereits Monate im Voraus in ihren Kalender ein: Die jährlich wiederkehrenden Lobsterweeks im Restaurant des ATLANTIC Hotel Airport sind einmalig in der Bremer Gastronomie-Landschaft und erfreuen sich größter Beliebtheit unter Feinschmeckern. Auch 2011 servieren Küchenchef Jörg Horstmann und sein Team wieder klassische und exotische Hummer-Spezialitäten, begleitet von passenden Weinen aus der ATLANTIC Weinwelt. So genießt man dort beispielsweise einen ganzen gekochten Hummer mit marinierten Blattsalaten und dreierlei Dips für 38,50 €, dazu wird gern ein Grauburgunder oder ein Riesling gereicht. Für „Einsteiger“ gibt es selbstverständlich auch Vorspeisen und Kleinigkeiten mit Hummer, die zum Probieren einladen.

Die Lobsterweeks 2011 finden vom 17.01. bis 28.02. im Restaurant BLIXX statt. †

WELCHER WEIN PASST ZUM HUMMER?

Marc Rohe, Gastronomie-Direktor der ATLANTIC Hotels, empfiehlt Weißweine mit vollem Aroma, zum Beispiel Grauburgunder oder Riesling:

Oberbergener Baßgeige, Grauburgunder von Franz Keller
Herkunft: Deutschland, Baden
 Harmonisch mit kräftiger, wohlschmeckender Burgunderfrucht und belebender Frische. Ein Grauburgunder mit dezemtem Bukett und einer feinrassigen Säure. Passt hervorragend zu Hummer sowie zu gebratenem Fisch, Geflügelgerichten und zu mediterraner Küche.

Krieger Riesling QbA trocken, vom Weingut Ludwig & Thorsten Krieger
Herkunft: Deutschland, Pfalz
 Hellgelb in der Farbe mit Pfirsich- und Apfelduft, lebendige Säure im Geschmack. Passt zu Hummer und zu asiatischer Küche.

Beide Weine sind im Rahmen der ATLANTIC Weinwelt in allen ATLANTIC Restaurants im offenen Ausschank erhältlich.

Frisch ins neue Jahr

Renovierung am Airport abgeschlossen

Rundum aufgefrischt geht das ATLANTIC Hotel Airport ins Jahr 2011: mit einem harmonischen Farbkonzept, neuen Bezugsstoffen und Teppichen sowie mit hochwertigen Matratzen der Manufaktur Sleep&Dreamhotel. Zusätzlich wurden alle Zimmer mit neuen Flat-screen-TVs ausgestattet. Damit ist die bereits im vergangenen Jahr begonnene Renovierung nun vollständig abgeschlossen. „Im ATLANTIC Hotel Airport finden zahlreiche Tagungen statt“, so Hoteldirektor Stephan Noth, „und gerade für Gäste, die sich den ganzen Tag im Hotel aufhalten, ist eine schöne Gestaltung der Räumlichkeiten doch besonders wichtig.“ †



Wischhofstr. 1-3 • 24148 Kiel • Telefon: (04 31) 72 99 86 5

www.hotelbetten.com

_Edle Auslese

EINMALIGE WEINSAMMLUNG IN DER VINOHEK IN ESSEN

Wem die Namen Napa-Cabernet, Chateau Montelena oder Premier Crus des Pauliac etwas sagen, der wird beurteilen können, dass die Vinothek des ATLANTIC Hotel Essen eine der erlesensten Weinsammlungen der Region zu bieten hat. Im Untergeschoss des Hauses bietet sie in 13 Klimaschränken nicht nur feinste französische und italienische Tropfen, sondern auch australische Weine und eine einzigartige Auswahl seltener kalifornischer Gewächse, die bis in das Jahr 1961 zurückreicht.

Eine Verkostung dieser edlen Rebensäfte darf denn auch als besonderes Event gelten, denn eine Gelegenheit, die hier gelagerten Weine zu genießen, gibt es nicht alle Tage. Zur mehrere tausend Flaschen umfassenden Sammlung gehören beispielsweise Abreus Weine, die Pinot Noirs von Marcassins und der 1990er Hermitage „La Chapelle“ von Jaboulet Ainé. Viele Weine im Bestand der Vinothek wurden vom renommierten Wein-

kritiker Robert Parker mit 100 Punkten als geradezu perfekt bewertet.

Eine exklusive Weinverkostung im ATLANTIC Hotel Essen ist für private und geschäftliche Anlässe buchbar. †

WEINTASTING „AUS SCHLÖSSERN UND GARAGEN“

Wer geht als Sieger aus dem harten Konkurrenzkampf zwischen Bordeaux und Napa Valley hervor? Ihr Geschmack entscheidet bei einer Verkostung der feinsten Weine aus beiden Regionen. Es erwartet Sie ein Wechselspiel der großen Namen beidseits des Atlantiks. Ob Traditionsweingut oder ehemaliger „Garagen-Winzer“ – hier zählt allein die Qualität. Verkosten Sie sechs Top-Weine aus einem Jahrgang. Inbegriffen sind ein Aperitif, Weintasting, je zwei korrespondierende Speisen pro Wein, Mineralwasser und die Beratung durch unseren Sommelier sowie begleitende Unterlagen. Preis: € 280,- pro Person, Buchung unter: 0201-96428-822

Erlesene Weine in besonderer Umgebung: Blick in den Weinkeller des ATLANTIC Hotel Essen



Schlafen „Made in Kiel“

Neue Matratzen in den ATLANTIC Hotels stammen aus einer norddeutschen Manufaktur

Wie man sich bettet, so schläft man – das weiß jeder, der schon mal eine Nacht auf einer unbequemen Lagerstatt verbracht hat. Und schließlich möchte man auch auf Geschäftsreisen oder im Urlaub auf Schlafkomfort nicht verzichten. Den meisten Hoteliers ist es daher wichtig, ihren Gästen qualitativ hochwertige und bequeme Betten anzubieten.

Genau diese Ansprüche erfüllt das Kieler Familienunternehmen „Sleep & Dreamhotel Polsterbetten-Manufaktur GmbH“. Das Unternehmen ist spezialisiert auf die Produktion hochwertiger Hotelbetten und Matratzen für Pensionen, Hotels und Rehakliniken. Aber auch als Privatperson kann man sich ein Bett nach Maß fertigen lassen.

Deutschland- und europaweit werden die Betten geliefert. Auf der Internetseite des Unternehmens findet man alles rund ums gute Schlafen: Einzel- und Doppelbetten, Mobilklappbetten, Lattenroste, Matratzen und Kopfteile – natürlich „made in Kiel“. Eine Besonderheit, die es nur bei Sleep & Dreamhotel gibt, sind die mobilen Schlafsysteme, die in dem gleichen eleganten Design daher kommen wie ein hochwertiges Hotelbett, aber platzsparend zusammengeklappt in einer Kammer verschwinden können.

Besonders stolz ist die Kieler Manufaktur auf die Ausstattung der in diesem Jahr neu eröffneten ATLANTIC Hotels in Bremen, Lübeck und Kiel mit insgesamt über 1000 Betten. +

> www.hotelbetten.com

FAMILY@ATLANTIC: KLEINE GÄSTE SIND HERZLICH WILLKOMMEN

Wir überraschen Ihre Kinder mit einem Willkommensgruß auf dem Zimmer und verwöhnen sie in unseren Restaurants mit leckeren Kindergerichten. Und damit die Wartezeit auf das Essen nicht zu langweilig wird, gibt es spannende Tischsets im Seeräuberlook mit Rätseln, Ausmalbild und mehr.

Als kleine Belohnung für ein richtig gelöstes Rätsel wartet außerdem die tolle Spielbox von „Kids-Stuff“ auf die kleinen Abenteurer. Gefüllt mit hochwertigen Spielmaterialien für Jungen und Mädchen von vier bis neun Jahren, verspricht die Box Unterhaltung und Spaß während des ganzen Aufenthalts.

Aber auch die Eltern sollen nicht zu kurz kommen: Neben den attraktiven Konditionen für Familienzimmer mit Verbindungstür stellen wir bei Bedarf gern ein Babybett und ein Babyphone zur Verfügung. So können Sie den Abend entspannt in Bar, Restaurant oder Weinkeller genießen, während die Kinder auf dem Zimmer ruhig und sicher schlafen. +



ZU GAST IM ... ATLANTIC Hotel Kiel



Anlässlich der Kieler Woche 2010 durfte das Team des ATLANTIC Hotel Kiel die Band Silbermond begrüßen. Am 24. Juni erfreute eine der erfolgreichsten deutschen Bands das Kieler Publikum mit Hits wie „Das Beste“, „Irgendwas bleibt“ und „Krieger des Lichts“.

Unser Foto zeigt Mitglieder der Band rund um Sängerin Stefanie Kloß gemeinsam mit dem stellvertretenden Direktor des ATLANTIC Hotel Kiel, Marco Steinberg, und dem Kieler Team.

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 und Textredaktion: designetcetera, Bremen Fotos: ATLANTIC Hotels; Brigitte Bohnhorst, Herbie, Liv Friis-Larsen, Barbara Pheby, Julian Witte, Yantra, – alle fotolia.com; Kids-Stuff, Kunsthalle Bremen, Literaturtest



Mein Lieblingsgericht

Lars Fister, Küchenchef Restaurant PIER 16,
ATLANTIC Hotel Kiel, empfiehlt:

Ente Kiel: hausgeräucherte Entenbrust auf buntem Wurzelgemüse mit Rosmarinkartoffeln und Rotsponjus

Zutaten für vier Personen:

4 Stücke	französische Flugentenbrust, mit Haut
ca. 100 g	Räuchermehl
3	Wacholderbeeren
1	Nelke
15 g	Grüner Tee, lose
800 g	Heidekartoffeln, mittel
	Meersalz
	Pfeffer, weiß ganz
1 Zweig	Rosmarin
200 g	Karotten
200 g	Steckrüben
200 g	Sellerie
200 g	Staudensellerie
1/2	Paket Küstenbutter
	Olivöl
1 Schuss	Weißwein
1 Schuss	Hamburger Rotspon (Rotwein)
1 l	Kalbsjus
1 Schuss	Gemüsebrühe

ENTE

Die Entenbrüste trockentupfen und anbraten. Das Räuchermehl mit dem Tee, den Nelken und den Wacholderbeeren vermischen und in einen ausrangierten Topf geben. Den Topf auf den Herd stellen, um das Räuchermehl zu erhitzen. Sobald das Räuchermehl anfängt zu rauchen, die angebratenen Entenbrüste in einem Dünst-Einsatz in den Topf stellen und mit einem Deckel abdecken. Den Topf vom Herd nehmen und die Entenbrüste ca. 15 Minuten im Rauch ziehen lassen. Anschließend für ca. 15 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Ofen garen. Während der ganzen Zeit die Dunstabzugshaube auf höchster Stufe laufen lassen. Alternativ kann auch auf das Räuchern verzichtet werden, wenn man die Geruchsbildung vermeiden möchte.

WURZELGEMÜSE UND KARTOFFELN

Das Gemüse in Streifen schneiden, in etwas Küstenbutter anschwitzen, mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln waschen, in Schiffchen schneiden, mit Olivenöl, Meersalz, Rosmarin und Pfeffer aus der Mühle vermischen und im Ofen garen.

KALBSJUS

Die Kalbsjus aufkochen, mit dem Hamburger Rotspon verfeinern und mit Küstenbutter aufmontieren.

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