

IHR
PERSÖNLICHES
EXEMPLAR

törn

AUF ZU NEUEN UFERN

SETTING SAIL FOR NEW SHORES

03

DER TRAINER DES
THW KIEL IM INTERVIEW
*INTERVIEW WITH
HANDBALL COACH*

04

HOCHZEITEN IN DEN
ATLANTIC HOTELS
WEDDINGS

10

FAIR UNTERWEGS –
DIE NACHHALTIGKEITS-
STRATEGIE
*GOING GREEN –
SUSTAINABILITY STRATEGY*

KIEL: MARITIME METROPOLE

KIEL: MARITIME METROPOLIS

Kiel war lange unterschätzt, doch der Wind dreht sich. Immer mehr Touristen entdecken, was Einheimische schon lange wissen: Deutschlands nördlichste Landeshauptstadt hat einiges zu bieten. Wie vielseitig die entspannte Großstadt am Meer ist, erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

LESEN SIE WEITER AUF S. 2
ENGLISH TEXTS ON P. 2

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE!

Auf Tradition gegründet, den Blick auf die Zukunft gerichtet: Unter diesem Leitmotiv arbeiten wir kontinuierlich daran, unsere Marke ATLANTIC Hotels bis 2022 mit insgesamt 20 Häusern deutschlandweit zu etablieren.

Da wir uns unseren maritimen Wurzeln stets verpflichtet fühlen, wird Kiel als wichtiger Standort ausgebaut: Neben den schon bestehenden Häusern entsteht hier die neue Lifestyle-Marke „unique by ATLANTIC Hotels“. Geplant ist ein Budget- und Designhotel mit innovativem, urbanem Gesamtkonzept für junge und junggebliebene Gäste, das unter anderem durch offene Lobbygestaltung Raum für kommunikative Erlebnisse schafft.

Auch in unserem Traditions-Haus Hotel Kieler Yacht Club hält der Fortschritt Einzug – der Bauantrag für eine 55-Zimmer-Erweiterung wurde eingereicht.

Ebenfalls in Richtung Zukunft gehen wir in Bezug auf E-Mobilität: Schon jetzt sind in sechs unserer Hotels E-Tankstellen installiert und bis Ende des nächsten Jahres werden alle Häuser damit ausgestattet sein.

Herzlichst
Ihr Markus Griesenbeck

DEAR GUESTS AND FRIENDS!

Built on tradition, focussing on the future: with this guiding principle in mind, we are striving to establish our ATLANTIC Hotels brand across the whole of Germany with a total of 20 hotels by 2022.

As we feel a deep commitment to our maritime heritage, Kiel will be developed as an important site: in addition to the existing facilities, it will also be home to the new lifestyle brand “unique by ATLANTIC Hotels”. The plan revolves around a budget and design hotel with an innovative, urban overall concept for guests who are young and young at heart and offering space for communicative experiences with its open lobby layout among other highlights. Expansion is on the cards in our traditional base too, the Hotel Kieler Yacht Club – the building application for a further 55 rooms has already been submitted.

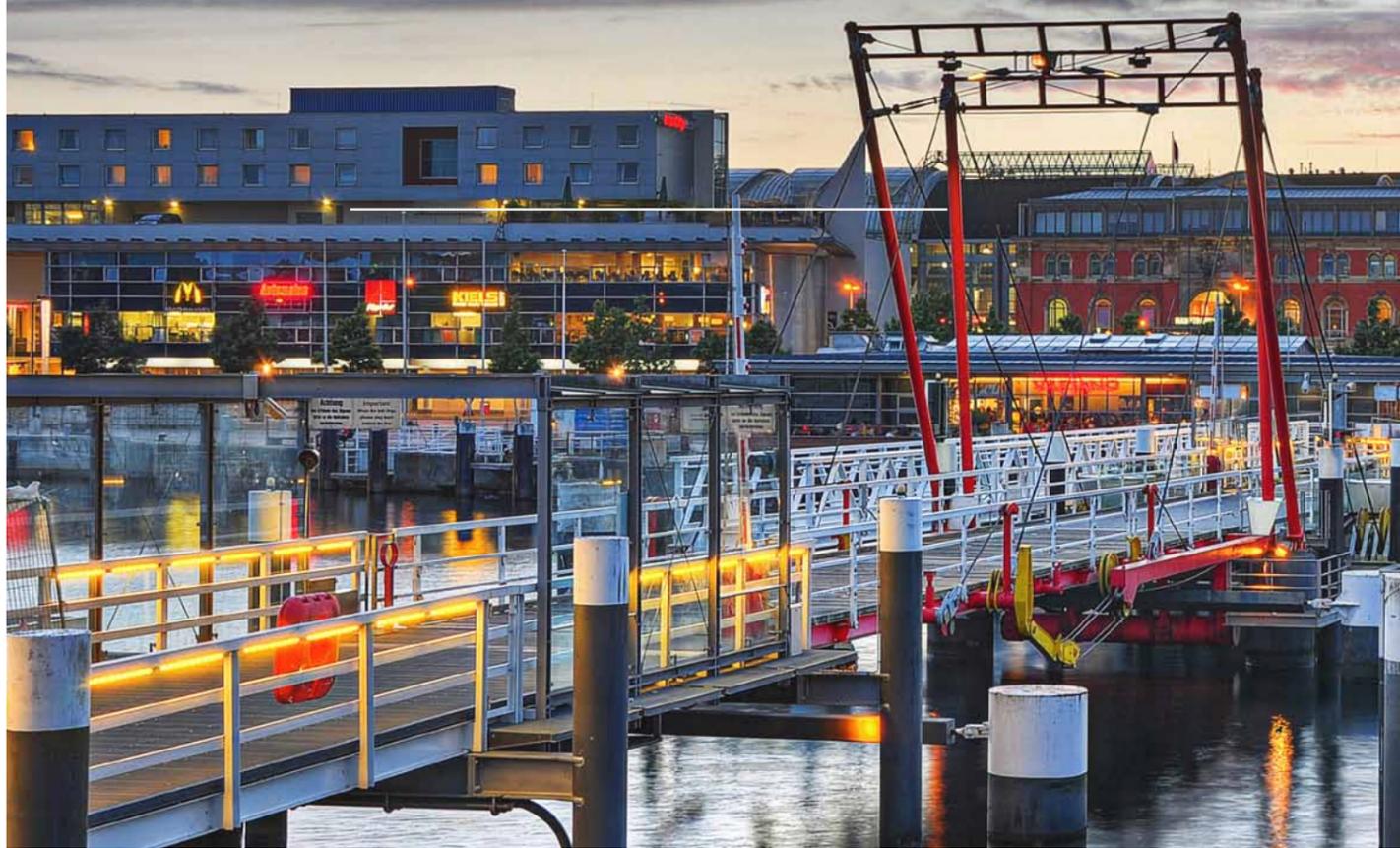
Furthermore, we are also making good progress in terms of our commitment to electric vehicles: charging stations are already available at six of our hotels and all of our sites should be equipped by the end of next year.

Yours,
Markus Griesenbeck

FÖRDEFIEBER

ERFOLGREICHER ZUKUNFTSKURS IN KIEL

FJORD FEVER – KIEL ON A COURSE FOR A SUCCESSFUL FUTURE



Maritime flair: the 17-km-long fjord stretches right into the heart of Kiel.

Wer das Wasser und den Norden liebt, kommt an Kiel nicht vorbei. Diese Liebe packt immer mehr Menschen: Seit mehr als 20 Jahren verzeichnet Kiel steigende Zahlen im Tourismus. So besuchten im letzten Jahr mehr als drei Millionen Menschen aus über 70 Nationen die nördlichste Landeshauptstadt. Neben den hanseatischen Herrenhäusern, Schlössern und der Sternwarte locken die Besucher vor allem das Meer und die Schifffahrt. Und auch die Kieler Woche, während der 2.000 Segelschiffe aus über 50 Ländern anreisen, bricht jedes Jahr Besucherrekorde. Daneben beflügelt die wachsende Beliebtheit des Kreuzfahrttourismus die Kieler Wirtschaft. Zahlreiche Touren starten von Kiel aus in skandinavische Metropolen.

Die Kieler lieben an ihrer Heimat vor allem die einzigartige maritime Atmosphäre und ihre Lebendigkeit. Die Begeisterung für ihre Heimatstadt drücken sie auch im Sport aus. Und das wirkt: Der THW ist der erfolgreichste Handballverein Deutschlands. Man munkelt, die Dauerkarten für die Bundesligaspiele werden mittlerweile nur noch weitervererbt.

Bei so vielen guten Aussichten für die Zukunft ist es für die ATLANTIC Hotels selbstverständlich, dass auch sie auf Kiel als Standort setzen. Mit dem ATLANTIC Hotel Kiel, dem Hotel Kieler Yacht Club und dem neuen Lifestyle-Hotel am ZOB sind sie in der Stadt bereits stark vertreten. „Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Hotelmarke deutschlandweit zu etablieren. Dabei wollen wir unsere maritimen Wurzeln nicht vergessen und fühlen uns den norddeutschen Standorten, insbesondere Kiel, eng verbunden,“ erläutert Markus Griesenbeck, Geschäftsführer bei den ATLANTIC Hotels. So plane man, sich am Standort Kiel zum marktführenden Gastgeber zu entwickeln.

Kiel has always been a popular port of call for those who love the water and the North. And this passion is attracting more and more people: the number of visitors to Kiel has been growing continuously for more than 20 years now. For example, over three million people from more than 70 different countries visited the northernmost state capital in Germany last year alone. Alongside the Hanseatic mansions, castles and observatory, it is the sea and sailing which primarily attract visitors. The Kiel Week, which sees 2,000 ships from more than 50 countries sail into the city, breaks its existing visitor record year after year. In addition, the growing popularity of cruise tourism is also wind beneath the sails of Kiel's economy. A great many cruises depart from Kiel to visit the Scandinavian metropolises.

The inhabitants of Kiel love their home city for its unique, maritime atmosphere and vitality. They pour this enthusiasm for their roots into their sporting activities too. And that very effectively: THW Kiel is the most successful handball team in the whole of Germany. Rumour has it, the only way to get your hands on a season ticket for the league games nowadays is to inherit one.

With so many great prospects for the future, investing in Kiel as a location went without saying for ATLANTIC Hotels. They are already well represented in the city with the ATLANTIC Hotel Kiel, the Hotel Kieler Yacht Club and the new lifestyle hotel by the central bus station. “We are continuously working on establishing our hotel brand throughout Germany. In doing so, we don't want to forget our maritime roots, and we feel a close connection to the North and to Kiel in particular,” explained Markus Griesenbeck, Manager of ATLANTIC Hotels. As such, the plan is to become the market leader in hospitality in the city of Kiel.

Maritimes Flair:
Die 17 km lange Förde reicht
bis in die Stadtmitte Kiels.



Frank Blasberg (links) im Gespräch mit Filip Jícha, der an seiner Wahlheimat Kiel vor allem das Meer liebt.

Frank Blasberg (left) speaking with Filip Jícha, whose favourite thing about his adopted city is the sea.

STILVOLL UNTERWEGS

AB KIEL | RADDAMPFER „FREYA“

Bahnhofskai / direkt gegenüber vom ATLANTIC Hotel Kiel

GASTRONOMIE AN BORD!

- 🚢 NORD-OSTSEE-KANALFAHRTEN
- 🚢 BRUNCHFAHRTEN
- 🚢 FAHRTEN IN DER WEIHNACHTSZEIT & SILVESTER

ADLER-SCHIFFE

www.adler-schiffe.de | Tel. 04651 / 9870888

KIEL ERLEBEN 03

INTERVIEW

FILIP JÍCHA, TRAINER DES THW KIEL IM GESPRÄCH

MIT FRANK BLASBERG, DIREKTOR DES ATLANTIC HOTEL KIEL

Herr Jícha, seit der Saison 2018/19 hatten Sie das Co-Traineramt beim THW Kiel inne, jetzt sind Sie neuer Chefcoach der „besten deutschen Handballmannschaft“. Was waren bisher Ihre schönsten Siege in Kiel?

Ich habe in meiner Karriere als aktiver Spieler das Glück gehabt, in Kiel eine einmalige Ära erleben zu dürfen. Besonders gern blicke ich auf die Saison zurück, in der wir die Meisterschaft mit nur zwei Toren Unterschied gewonnen haben. Das war einfach phänomenal!

Sie sind bekannt dafür, gern neue Wege zu beschreiten. Wie motivieren Sie sich, stets neue Herausforderungen, wie jetzt als Chefcoach, zu suchen?

Jeder Mensch ist täglich vielen verschiedenen Impulsen ausgesetzt. Ich versuche, diese Impulse für mich zu modifizieren und in meine Sportart, auf meinem Weg und auch in meinen Lebensstil einzubringen. Dabei versuche ich nicht nur die positiven, sondern auch die negativen Impulse wahrzunehmen, um auch daraus zu lernen und mir zu sagen: Das will ich auf meinem Weg vermeiden. Wer mit offenen Augen und reflektiert durchs Leben geht, kann jeden Tag etwas Wertvolles lernen.

Wer langfristig erfolgreich bleiben will, muss auch an die nächste Generation denken.

Wie bereiten Sie bzw. der THW sich auf die Nachwuchsförderung im Verein vor?

Ich glaube, es ist essenziell, dass wir in unserer Gesellschaft lernen, junge Menschen für den Sport – nicht nur für den Handball – zu begeistern. Das heißt oft auch, dass wir die Eltern mitnehmen müssen und ihnen zeigen, dass sie keine Angst um ihre Kinder haben müssen. Die Erwachsenen müssen erkennen können, welchen Mehrwert Sport ihren Kindern bietet. Wenn dieser Sport dann der Handball ist, umso besser.

Kiel ist nicht nur für erfolgreichen Handball bekannt, sondern hat auch einen guten Ruf als Kreuzfahrthafen. Können Sie sich vorstellen, von hier aus in See zu stechen oder haben Sie ganz andere Vorstellungen von Urlaub?

Meine Familie und ich brauchen im Urlaub Wärme und Wasser. Unsere Kinder sind beide sportlich begeistert und immer aktiv. Im letzten Urlaub haben wir es mit einer Wandertour in den Pyrenäen probiert. Das war superschön, doch am Ende des Urlaubs waren wir wieder an der Küste am Atlantik. Das Wasser zieht uns einfach magisch an. Deshalb sind wir auch so dankbar, dass wir am Wasser leben dürfen – das ist etwas ganz Besonderes. Ich mag die Schreie der Möwen und diese ganz einzigartige Atmosphäre am Meer. Das schätzen wir so an Kiel und deshalb leben wir sehr gern hier.

Vielen Dank für das Interview, Herr Jícha.

FILIP JÍCHA, THE THW KIEL TRAINER,

SPEAKING WITH FRANK BLASBERG, DIRECTOR OF THE ATLANTIC HOTEL KIEL

Mr Jícha, you were the co-trainer at THW Kiel in the 2018/19 season and this season became the new head coach of the “best German handball team”. What have been your greatest victories in Kiel so far?

In my career as an active player I had the chance to experience Kiel during a unique time. I remember the season in which we won the championship by a margin of just two goals particularly fondly. That was simply brilliant!

You're known for striking out in new directions. What motivates you to take on new challenges like this one of being head coach time and time again?

We are all exposed to a range of different stimuli every day. I try to tailor these to me and to integrate them into my sport, my journey and my lifestyle. At the same time, I try to consider not just the positive but also the negative stimuli, to learn from them and to say to myself: that's not a stop I want on my journey. If you go through life with open eyes and truly reflect, you can learn something valuable every day.

If you want to be successful in the long term, you also need to think about the next generation. What youth development schemes do you, or rather the THW, promote?

I think it's essential that we as a society learn to nurture children's and young people's passion for sports – and not just handball. That often also means that we need to win over parents too and show them that they do not need to worry about their children. The grown-ups need to realise how much their children can gain from sport. If that sport happens to be handball, even better.

Kiel isn't just known for successful handball, but also enjoys an excellent reputation for cruises. Can you imagine setting sail from here or is your ideal holiday something completely different?

My family and I need both water and warmth on our holidays. Our children are both really sporty and always on the go. For our last holiday, we took a hiking tour through the Pyrenees. It was absolutely beautiful, but at the end of the holiday we ended up at the Atlantic coast. The water seems to attract us as if by magic. That's why I'm so pleased that we can live next to the water – it's truly something really special. I love the cries of the seagulls and the completely unique atmosphere at the seaside. That's what we find so amazing about Kiel and why we like living here.

Thank you for the interview, Mr Jícha!

Heiraten über den Dächern Bremens – nur eine von vielen reizvollen Möglichkeiten für den schönsten Tag.

Tie the knot gazing out over the rooftops of Bremen – just one of many wonderful options for celebrating your perfect day.

VON DER TRAUUNG BIS ZUR TORTE

HOCHZEITEN IN DEN ATLANTIC HOTELS

**FROM THE CEREMONY TO THE CAKE –
WEDDINGS AT THE ATLANTIC HOTELS**

Zu zweit vor der einsamen Sylter Wattlandschaft, mit engsten Freunden stilvoll in der Bremer City oder in ganz großer Runde mit Blick auf die Kieler Förde – die eigene Traumhochzeit malt sich jedes Paar anders aus. Damit Sie Ihren Ehrentag so entspannt wie möglich verbringen können, übernehmen unsere kompetenten Veranstaltungsplaner gern die Organisation für Sie. Vom originellen Junggesellenabschied über die geschmackvolle Tischdekoration bis hin zum ausgewählten Dinner sorgen wir für einen perfekten Ablauf.

Wussten Sie schon, dass Sie sich in den ATLANTIC Hotels trauen lassen können? Zum Beispiel DECK 8 – die Bar mit Dachterrasse des ATLANTIC Hotel Kiel bietet dafür ein unvergessliches Flair.

Just the two of you against the backdrop of the secluded landscape of Sylt, a stylish celebration with your nearest and dearest in the heart of Bremen or a huge get-together with views out over the Kiel Fjord – every couple has a different vision of their dream wedding. To ensure you enjoy the best day of your life to the greatest extent possible, our specialised event planners will be happy to handle all of the organisation for you. From original stag and hen party concepts to tasteful table decorations and a specially selected menu, we guarantee everything goes without a hitch. Did you know that you can get married at the ATLANTIC hotels? For example, in DECK 8 – the bar with the roof terrace at the ATLANTIC Hotel Kiel is a location offering unforgettable flair.

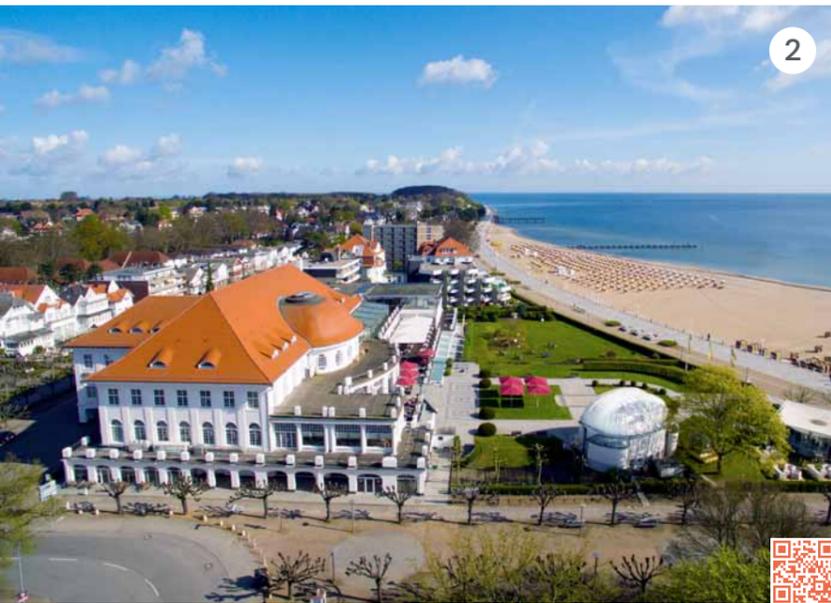
1 SAIL 2020

August 2020

BREMERHAVEN

Vom 19. bis 23. August 2020 ist es wieder soweit: In Bremerhaven findet die SAIL statt. Beim größten Windjammerfestival an der deutschen Nordseeküste lassen sich die „Königinnen der Meere“ aus nächster Nähe erleben. In diesem Jahr werden mehr als 250 Schiffe aus 20 Nationen in Bremerhaven ankern. Ein Muss für alle, deren Herz für moderne und historische Schifffahrt schlägt. Die Schirmherrschaft wird 2020 Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier innehaben.

SAIL 2020 From 19th to 23rd August 2020, Bremerhaven will again play host to SAIL. The largest windjammer festival on the North Sea coast offers visitors the chance to experience the “queens of the sea” up close and in person. Over 250 ships from 20 countries will drop anchor in Bremerhaven, so it's a must for everyone who lives and breathes modern and historical sailing. The patronage in 2020 has been assumed by Federal President Frank-Walter Steinmeier.



2 VIER FÜR DREI

buchbar für 2019

ATLANTIC GRAND HOTEL TRAVEMÜNDE

Urlaub verfliegt immer viel zu schnell. Deshalb schenkt Ihnen das ATLANTIC Grand Hotel Travemünde jetzt einen Urlaubstag: Das 4-für-3-Special enthält vier Übernachtungen und 15 % Nachlass auf alle Beauty-Anwendungen. Lassen Sie es sich richtig gut gehen, genießen Sie das reichhaltige Frühstücksbuffet und den gesamten Wellnessbereich mit Schwimmbad, Saunen, Dampfbädern und vielem mehr. Preis ab € 306,00 pro Person im Doppelzimmer.

Four for the price of three Holidays always fly by too fast, so the ATLANTIC Grand Hotel Travemünde thinks it's only fair you should stay an extra day: the 4-for-3 special includes four overnight stays and a 15% discount on all beauty treatments. Simply relax to the full and enjoy the splendid breakfast buffet and extensive spa area featuring a swimming pool, saunas, steam baths and much more. Prices start at € 306.00 per person sharing a double room. Bookable for 2019.

3 FÖRDE GARNELEN

ab sofort

RESTAURANTS DER KIELER ATLANTIC HOTELS

Die Restaurants der Kieler ATLANTIC Hotels verarbeiten in Ihren Küchen gerne die marine Garnelen-Art „White Tiger“ des Unternehmens FÖRDE GARNELEN. Diese überzeugen mit einer nachhaltigen und artgerechten Produktion ohne Einsatz von Medikamenten. Herangezogen werden die Garnelen an der Kieler Förde in deutscher Aquakultur. Die Zucht ist lückenlos dokumentiert und landet fangfrisch auf Ihrem Teller. Sie werden den Unterschied schmecken!

Fjord prawns The restaurants at the ATLANTIC Hotels in Kiel simply love cooking with the “White Tiger” marine prawns supplied by the company FÖRDE GARNELEN. The prawns are the impressive result of sustainable, species-appropriate production methods which do not involve any pharmaceuticals. They are farmed in a German aquaculture facility in the Kiel Fjord, with the entire process being documented seamlessly and every prawn reaching your plate freshly caught. You'll definitely taste the difference. Available now.



5 ROMANTISCH AUF SYLT

buchbar für 2019

LANDHAUS SEVERIN*S

Zeit zu zweit! Mit diesem Angebot buchen Sie zwei Übernachtungen im Doppelzimmer, das Landhaus-Frühstück und ein 4-Gang-Menü. Auf Ihrem Zimmer erwarten Sie eine kleine Flasche Champagner und Blumen. Ein Picknickkorb voller Köstlichkeiten sowie Leihfahrräder garantieren einen romantischen Ausflug. Zum Entspannen stehen Ihnen der hoteleigene Wellnessbereich und das Spa im Severin*s Resort & Spa zur Verfügung. Ab € 240,00 pro Person.

Romantic side of Sylt Just the two of you! This special offer gets you two overnight stays in a double room, the Landhaus breakfast and a four-course menu. There is also a bottle of Champagne and a bouquet of flowers waiting for you in your room upon arrival, plus a picnic hamper of delicious goodies and bicycles to borrow, which are perfect for a romantic outing. Those wanting to relax need look no further than the hotel's own spa area or the spa at the Severin*s Resort & Spa. From € 240.00 per night. Bookable for 2019.



4 FAMILY SPECIAL

buchbar für 2019

ATLANTIC HOTEL AIRPORT BREMEN

Das Family Special im ATLANTIC Hotel Airport enthält eine Übernachtung in der neuen First Class Suite mit einmaligem Komfort und original Bremer Himmel für zwei Erwachsene und zwei Kinder bis einschließlich 13 Jahre. Auch ein Willkommensgeschenk für die Kleinen ist inklusive. Durch die direkte Anbindung sind Bremer Attraktionen wie die Stadtmusikanten innerhalb von nur 10 Fahrminuten erreichbar. Ab € 179,00 pro Nacht.

Family Special The family special in the ATLANTIC Hotel Airport includes an overnight stay in the new First Class Suite with unrivalled comfort and a view of the original Bremen sky for two adults and two children up to 13 years of age. It also includes a welcome gift for the little ones. Direct transport connections mean all of Bremen's top attractions like the Town Musicians are just a short, 10-minute tram ride away. From € 179.00 per night. Bookable for 2019.

6 M01N START-UP CAMP

26.-27. März 2020

BREMEN

Eine Mischung aus Messe und Kongress von Gründern für Gründer in lockerer Atmosphäre – das beschreibt das M01N Start-up Camp, das erstmalig 2019 in Bremen stattfand und 2020 fortgesetzt wird. Gründer haben hier die Möglichkeit, Investoren von ihrer Idee zu überzeugen und profitieren von deren Erfahrungen. Die ATLANTIC Hotels unterstützen diese erfolgreiche Plattform zum Netzwerken, bei der im März etwa 3.000 Teilnehmer erwartet werden.

M01N Startup Camp A blend of trade fair and conference for start-up founders in a relaxed atmosphere – that's the description of the M01N Startup Camp, which was held in Bremen for the first time in 2019 and will be repeated in 2020. Founders have the chance to convince investors of their concepts and benefit from their knowledge and experience. ATLANTIC Hotels will be supporting this successful networking platform, which is expected to be attended by around 3,000 participants in March 2020.

Alle Angebote auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.
Upon request and according to availability.

ZITRONENGRASHÄHNCHEN

AUF MALAYSISCHE ART

MALAYSIAN-STYLE LEMONGRASS CHICKEN

 4, HAUPTSPEISE MAIN DISH, SERVES 4
 40 MINUTEN 40 MINUTES



RESTAURANT ALTO, BREMEN
www.restaurant-alto.de

Bei Küchenchef Daniel Otto finden sich Gerichte der regionalen Küche neben fernöstlichen Köstlichkeiten auf der Karte.

In addition to regional dishes, chef Daniel Otto's restaurant menu also features Asian delicacies.



ZUTATEN

2 Hähnchenbrustfilets	2 Schalotten
1 EL grüne Currypaste	1 Knoblauchzehe
200 gr Phô Nudeln (Reisnudeln)	200 ml Erdnussöl
200 ml Hähnchenfond	frischer Koriander (nach Belieben)
1 EL Galangalpaste	
200 ml ungesüßte Kokosmilch	Für die Hähnchen-Panade:
2 Limonenblätter	Panko (asiatische Brotkrumen)
50 gr Soja-Sprossen	Zitronengraspulver
12 Zuckerschoten	Abrieb von frischem Ingwer
1 Bund Frühlingslauch	1 Ei
4 Pak Choi	etwas Mehl
4 EL Austernsoße	

ZUBEREITUNG

Die Schalotten und die Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf die Schalotten und die Limonenblätter glasig schwitzen, nun die Curry- und Galangalpaste sowie etwas vom Knoblauch hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Hähnchenfond, Kokosmilch und Austernsoße ablöschen. Den ganzen Sud ein wenig reduzieren lassen.

Die Hähnchenbrust in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Das Mehl mit dem Zitronengraspulver vermengen und darin das Hähnchen wälzen, das Ei mit dem Ingwerabrieb mixen und das bemehlte Hähnchen hineingeben. Zum Schluss das Hähnchen in Panko wenden und im Erdnussöl ausbacken, bis es innen durch und außen knusprig ist.

In den vorbereiteten Sud die Phô Nudeln geben und etwa 3-4 Minuten köcheln lassen, bis sie gar sind. Den Pak Choi längs halbieren und die Zuckerschoten in Rauten schneiden. Beides zusammen mit dem kleingeschnittenen Frühlingslauch in einer Pfanne in etwas Erdnussöl andünsten und auf kleiner Flamme fertig garen. Zum Schluss die Soja-Sprossen und den restlichen Knoblauch hinzugeben.

Auf einen Teller die Nudeln und das Gemüse geben, darüber den warmen Currysud gießen und mit dem Hähnchen ausgarnieren. Nach Belieben noch etwas frisch gehackten Koriander dazu geben. Als Beilage passt Basmati-Reis.

INGREDIENTS

2 chicken breast fillets	4 tbsp oyster sauce
1 tbsp green curry paste	2 shallots
200 g pho noodles (rice noodles)	1 clove of garlic
200 ml chicken stock	200 ml peanut oil
1 tbsp galangal paste	Fresh coriander (to taste)
200 ml unsweetened coconut milk	
2 lime leaves	For the chicken coating:
50 g bean sprouts	Panko (Asian breadcrumbs)
12 mangetout	Lemongrass powder
1 bunch of spring onions	Freshly grated ginger
4 pak choi	1 egg
	A little flour

PREPARATION

Cut the shallots and garlic into small cubes. Sweat the shallots and lime leaves until translucent in a small pan, then add the curry and galangal pastes and some of the garlic before frying briefly. Deglaze with the chicken stock, coconut milk and oyster sauce. Allow the mixture to reduce a little.

Cut the chicken breasts into cubes measuring approx. 3 x 3 cm. Combine the flour with the lemongrass powder and coat the chicken in the mixture. Mix the egg and the grated ginger before adding the chicken. Finally, coat the chicken with the panko and cook in the peanut oil until cooked through and crispy on the outside.

Add the pho noodles to the prepared sauce and allow to simmer for 3-4 minutes until cooked. Halve the pak choi lengthways and cut the mangetout into diagonal strips. Sauté both along with the thinly chopped spring onion in a pan with a little peanut oil and then cook through over a low heat. Finally, add the bean sprouts and the remaining garlic. Arrange the noodles and vegetables on a plate, cover with the warm curry sauce and top with the chicken.

Sprinkle over a little freshly chopped coriander to taste. Basmati rice makes the perfect accompaniment.



BESTES AUS REGION UND ÜBERSEE

WEINKONTOR & CAFÉ IN DER BREMER ALTSTADT

THE BEST OF LOCAL AND IMPORTED PRODUCE – THE WEINKONTOR WINE SHOP & CAFÉ



Neben Wein und Kaffee gibt es weitere Spezialitäten – wie die „Piekfeinen Brände“ aus der Bremer Destillerie von Birgitta Rust.

Alongside wine and coffee, there are also other specialities such as the “Piekfeinen Brände” liqueurs from Birgitta Rust’s local distillery in Bremen.

Der Handel mit hochwertigen Lebensmitteln gehört fest zur hanseatischen Geschichte. Das neu eröffnete Weinkontor & Café des ATLANTIC Grand Hotel Bremen in der Böttcherstraße greift diese Tradition auf. Die beachtliche Auswahl an feinen Weinen an diesem Ort des exquisiten Geschmacks stellt der erfahrene Sommelier und Genussmensch Marco Maniglia zusammen.

Im stilvollen Ambiente des Kontors sowie im angrenzenden idyllischen Hofgarten können die edlen Tropfen direkt genossen werden. Wenn der Magen knurrt: Kleine Köstlichkeiten werden passend zum Wein gereicht. Auch bei Kaffee und Tee kommen nur beste Bremer Produkte von kleinen Manufakturen in die Tasse.

Trading in high-quality foodstuffs has been a central theme in Hanseatic history for centuries. The ATLANTIC Grand Hotel Bremen’s newly opened Weinkontor wine shop & café in Böttcherstraße is continuing this tradition. The man responsible for selecting the remarkable array of fine wines in this locale of exquisite taste is the experienced sommelier and connoisseur Marco Maniglia.

The tipples can be enjoyed both in the stylish atmosphere of the wine shop itself and in the adjacent, idyllic courtyard. And when the stomachs are rumbling, there is also a range of delicious snacks available to accompany the fine wines. If you prefer tea and coffee, you can also rest assured that only the very best products from small businesses in Bremen make it into your cups.

REVANCHE!

„LIEBLINGSINSELN“ – MALLORCA MEETS SYLT
GEHT IN DIE ZWEITE RUNDE

ROUND TWO! "FAVOURITE ISLANDS" –
MAJORCA MEETS SYLT FOR THE SECOND TIME



Normen Eller hat im Restaurant
Tipken's das innovative Shared-
Dining-Konzept etabliert.

*Normen Eller established the innovative
shared-dining concept at the Tipken's restaurant.*

V

or einem Jahr reiste das Küchenteam des Severin's Resort & Spa ins Castell Son Claret auf Mallorca, in dem der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Fernando Pérez Arellano das Restaurant Zaranda leitet. Gemeinsam kreierte sie für die Gäste ein kombiniertes Menü aus norddeutscher und mediterraner Küche. Nun folgte im Oktober der Gegenbesuch: Normen Eller empfing seinen spanischen Kollegen auf Sylt. Höhepunkt des Treffens war das „Vier-Hand-Menü“ der beiden Küchenkünstler, bei dem sie den Gästen eine Kombination ihrer „Signature-Dishes“ präsentierten.

Normen Eller und Gourmetkoch Pérez Arellano verbinden gleich mehrere Dinge: die Liebe zu „ihrer“ Insel und deren Zutaten, das Fokussieren auf die Emotionen ihrer Gäste und die Lust daran, diese zu überraschen. All das ist ihnen an diesem Abend zweifellos erneut gelungen.



Gebürtiger Madrilene,
Gourmetkoch der Balearen:
Fernando Pérez Arellano

*Born in Madrid, now a gourmet chef in
the Balearic Islands: Fernando Pérez Arellano*

A year ago, the Severin's Resort & Spa kitchen staff travelled to Castell Son Claret on the island of Majorca, where Fernando Pérez Arellano, who has two Michelin stars to his name, runs the Zaranda restaurant. Together, they created a menu combining the best of North German and Mediterranean cuisine for the guests. The return visit took place in October 2019, when Normen Eller welcomed his Spanish colleague to Sylt. The highlight of the stay was the two culinary artists' "four-hand menu", offering the guests a combination of their signature dishes. Normen Eller and gourmet chef Fernando Pérez Arellano are united by a number of things: the love for "their" island and its ingredients as well as the focus on their guests' emotions and the eagerness to surprise them. There's no doubt that they were successful on all counts that evening.



Offensichtlich eine gute Zeit auf Sylt hatte Lena Meckel, Darstellerin aus der ZDF-Serie „Rote Rosen“.

Lena Meckel from the German TV series "Rote Rosen" clearly enjoyed her stay on Sylt.



Follow @severinshotels on Instagram



MENSCHEN IM HOTEL

PORTRAIT

HOTEL PEOPLE CECILY GREUSSING

Für die gebürtige Vorarlbergerin Cecily Greussing, Gastgeberin im Severin*^s The Alpine Retreat in Lech, ist der Beruf Berufung: Mit Freundlichkeit, Kompetenz und Fingerspitzengefühl betreut sie die Gäste von der Buchung bis zur Abreise. Oberstes Ziel ist dabei immer, dass sich die Gäste rundum wohl fühlen. Nicht umsonst schloss Greussing ihr Studium der Wirtschaftswissenschaften mit Schwerpunkt Tourismus in Innsbruck mit Auszeichnung ab. Durch ihre langjährige Erfahrung in der Hotel- und Tourismusbranche beherrscht sie die Aufgaben einer Gastgeberin aus dem Effeff. Dazu zählen neben der Gästebetreuung auch Personalplanung, Eventmanagement, Marketing, Einkauf und Logistik.

Gerade in dieser Vielfalt liegt für Cecily Greussing der Reiz ihres Berufs. Zentrale Voraussetzung, um als professionelle Gastgeberin erfolgreich zu sein, ist aber vor allem die Freude daran, mit Menschen zu kommunizieren und jederzeit besten Service bieten zu wollen. Darüber hinaus sind gute Umgangsformen genauso gefragt wie ein ansprechendes Erscheinungsbild. Cecily Greussing weiß: „Ich bin das Gesicht des Hotels – und es gibt kein zweites Mal für einen guten ersten Eindruck!“

Um bei der Arbeit im Hotelgewerbe stets das Beste für Gäste und Team erreichen zu können, ist für Cecily Greussing der Ausgleich in der Freizeit unabdingbar. Das bedeutet für sie vor allem Sport – beim Skifahren, Surfen oder auch beim Yoga erholt sie sich erst richtig. Am liebsten ist sie dabei in der herrlichen Vorarlberger Natur, die sie seit ihrer Kindheit kennt und liebt. An Lech schätzt sie dabei vor allem, wie unterschiedlich die Landschaft in den vier Jahreszeiten wirkt: „Besuchen Sie uns am besten und machen Sie sich ein eigenes Bild,“ lacht sie.



Independently minded



For Cecily Greussing, a native of Vorarlberg, Austria, working as a host in SEVERIN^s The Alpine Retreat in Lech is more than just a job: it's a passion. She looks after guests with friendliness, expertise and sensitivity from the moment they book until the time comes for them to leave again. Her top priority at all times is ensuring her guests feel at home. So it's hardly surprising that she completed her degree in economic sciences majoring in tourism in Innsbruck with flying colours. Thanks to her many years of experience in the hotel and tourism sector, she can handle her duties as a host with her eyes closed. In addition to looking after guests, these tasks also include personnel planning, event management, marketing, procurement and logistics.*

And it is precisely because of this diversity that Cecily Greussing loves her job. The key component to being a successful professional host is, first and foremost, enjoying communicating with people and a desire to offer the best possible service at all times. Beyond this, good manners and a friendly appearance are also essential. Cecily Greussing is well aware: "I'm the face of the hotel – and you never get a second chance to make a good first impression!"

In order to achieve only the very best for guests and the team in her work in the hotel industry, Cecily Greussing sets great store by relaxing in her free time. She does this primarily through sport. For her, the best ways to wind down are skiing, surfing and yoga. She is most happy when in the beautiful surrounds of Vorarlberg, which she has known and loved from a young age. What she values most of all about Lech is how the landscape changes so much over the four seasons: "But don't just take my word for it, come and see for yourself," she said with a smile.

Fair unterwegs!

UNSERE NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE

GOING GREEN – OUR SUSTAINABILITY STRATEGY

Nachhaltigkeit hat viele Facetten. Die ATLANTIC Hotels sind ständig auf der Suche nach kreativen Antworten, um die diversen Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft zu lösen. Dabei verfolgen sie einen ganzheitlichen Ansatz, der sowohl ökologische und soziale als auch regionale Interessen mit einbezieht.

GRÜN SCHMECKT GUT!

Qualität schmeckt man. Daher verwenden die Köche der ATLANTIC Hotels ausschließlich hochwertige, überwiegend regionale und verpackungsfreie Produkte. Zusammen mit dem Verbund UNITED AGAINST WASTE testen sie stetig neue Systeme, die möglichst wenig Lebensmittel vergeuden. Um dem besorgniserregenden Rückgang an Bienenvölkern entgegenzuwirken, beherbergen immer mehr ATLANTIC Hotels ihr eigenes Bienenvolk. Zu verdanken ist das – neben vielen privaten Imkern – auch der Initiative BEE-RENT, die mit einem professionellen Imkerteam bei der Aufstellung der Bienenstöcke und der Ernte hilft.

GRÜN FÄHRT BESSER!

Seit Ende 2018 haben die ATLANTIC Hotels E-Tankstellen an verschiedenen Hotelstandorten installiert und gehen so einen weiteren Schritt in Richtung emissionsfreie Zukunft. Bis Ende 2020 sollen alle Hotels mit E-Tankstellen ausgestattet sein. Diese können von Hotelgästen zu vergünstigten Preisen genutzt werden. Auch die hoteleigenen Fahrzeuge werden nach und nach auf Elektromobilität umgestellt.

SPORT VERBINDET!

Den ATLANTIC Hotels ist es wichtig, an Ihren Standorten nicht nur als guter Arbeitgeber, sondern auch als starker Partner für die Region präsent zu sein. Dabei spielen besonders die Kooperation mit und das Sponsoring von verschiedenen Sportvereinen eine wichtige Rolle. Die Unterstützung von Profimannschaften wie der Basketballmannschaft Eisbären Bremerhaven und des THW Kiel wird dabei genauso verfolgt wie die Förderung von Jugendvereinen. Dass Sport auch Zusammenhalt und Teamgeist im Arbeitsalltag stärkt, zeigt sich am ATLANTIC Hotels Fußballteam, das regelmäßig an Firmenturnieren teilnimmt. Daneben gehört die betriebliche Gesundheitsförderung mit regelmäßigen hausinternen Gesundheitstagen seit Jahren fest zur ATLANTIC Hotels Firmenphilosophie. —

Sustainability is multifaceted. The ATLANTIC Hotels are always on the lookout for creative answers to solve the challenges of today and tomorrow. To this end, they pursue a holistic approach which takes ecological, social and regional interests into account.

GREEN TASTES GREAT! You can taste quality. That's why the chefs at the ATLANTIC Hotels only use high-quality, predominantly regional and packaging-free produce. Together with the UNITED AGAINST WASTE association, they are continually testing new systems with the aim of minimising food waste. In order to counter the worrying drop in bee populations, an increasing number of ATLANTIC Hotels are also establishing their own bee colonies. In addition to numerous private beekeepers, this development is also thanks to the BEE-RENT initiative, which, together with a professional team of beekeepers, helps to set up the beehives and also assists with harvesting.

GREEN IS A BETTER DRIVE! Since the end of 2018, the ATLANTIC Hotels have had electric charge points at various hotel locations in a further step towards ensuring an emission-free future. The goal is to install electric charge points at all hotels by the end of 2020. These can be used by hotel guests at discounted rates. The hotels' own fleets are also gradually switching over to electric vehicles.

SPORT – BRINGING PEOPLE TOGETHER! The ATLANTIC Hotels set great store by not only being a great employer at their sites but also a strong partner for the region. Cooperation with and sponsoring of various sports clubs plays a central role here. This not only involves supporting professional teams such as the Eisbären Bremerhaven basketball team and the THW Kiel handball team, but also the promotion of youth associations. The ATLANTIC Hotels football team, which regularly participates in company tournaments, is proof that sport is able to boost solidarity and team spirit in the workplace. Workplace health promotion initiatives comprising regular, in-house health days have been an integral part of the ATLANTIC Hotels company philosophy for many years.



Imker Marten Carstensen (rechts), Mitglied im Imkerverein Bremen von 1875 e.V., und Hoteldirektor Stefan Kohlhasse betrachten die erste Ernte von insgesamt 130 kg Honig am ATLANTIC Hotel Galopprennbahn.

Beekeeper Marten Carstensen (right), member of the local Imkerverein Bremen von 1875 e.V. beekeeping association, and Hotel Manager Stefan Kohlhasse admire the first harvest of 130 kg of honey in total at the ATLANTIC Hotel Galopprennbahn.



Sportsponsoring und die Förderung von Gesundheitsprojekten sind ebenso Teil der ATLANTIC Hotels Strategie wie die Verwendung regionaler Lebensmittel.

Sports sponsorships and the support of health projects are just as key a part of the ATLANTIC Hotels' strategy as the use of regional produce.

Sein Elektroauto bequem vor dem Hotel aufzuladen, ist bereits in sechs Häusern der ATLANTIC Hotels möglich.

There are now charging stations for electric vehicles directly in front of six ATLANTIC hotels.





ALLES ANDERE ALS NORMAL

ANYTHING BUT ORDINARY

Mit dem uniqueKiel by ATLANTIC Hotels führt die ATLANTIC Hotel Gruppe eine neue designorientierte Lifestyle-Marke ein, die den Gast in seiner Einzigartigkeit in den Mittelpunkt stellt. Das von den Giorgio Gullotta Architekten entworfene markante Gebäude wird 174 Zimmer haben. Ausstattung und Service des Hotels mit der Lage unmittelbar am Wasser werden den Gästen individuelle Gestaltungsmöglichkeiten für ihren Aufenthalt bieten. So werden es beispielsweise ein individualisierbares Sportangebot und eine eigene App ermöglichen, den Aufenthalt ganz nach dem persönlichen Geschmack zu verbringen.

> Mehr Infos: unique.atlantic-hotels.de

In uniqueKiel by ATLANTIC Hotels, the ATLANTIC Hotel Group is launching a new design-oriented lifestyle brand that celebrates the uniqueness of every guest.

The striking building, designed by Giorgio Gullotta architects, will have 174 rooms. Located directly on the waterfront, the hotel's facilities and services will offer guests individual options to personalise their stay. For example, a customisable range of sports and a private app will enable guests to design their stay to suit their own personal preferences.

> More information: unique.atlantic-hotels.de



Das neue Lifestyle-Hotel unique by ATLANTIC Hotels richtet sich an aktive, junge und junggebliebene Städtereisende und ist bereits das dritte Haus der Hotelgruppe in Kiel.

unique

by ATLANTIC HOTELS

The new lifestyle hotel unique by ATLANTIC Hotels is aimed at active, young and young-at-heart city travellers and is the group's third hotel in Kiel.



IMPRESSUM IMPRINT

törn – die Zeitung der ATLANTIC Hotels
törn – the ATLANTIC Hotels magazine

Herausgeber und Redaktion *Publisher and editors*

ATLANTIC Hotels Management GmbH,
Ludwig-Roselius-Allee 2, 28329 Bremen,
Tel. +49 (0)421 944888-0, Fax +49 (0)421 944888-552
www.atlantic-hotels.de, toern@atlantic-hotels.de

Projektleitung *Project management*
Alina Schneider

V. i. S. d. P. *Responsible according to press laws*
Markus Griesenbeck,
Geschäftsführer *Managing Director*

Nicht namentlich gekennzeichnete Texte *Texts not identified by name*
ATLANTIC Hotels

Konzeption und Gestaltung *Concept and design*
designetcetera, Bremen

Fotos *Photos*

ATLANTIC Hotels; gaby ahnert fotografie; Castell son Claret, Restaurant Zaranda; Felix Fallner; Tom Kohler; Ismail Gök; Michael Groeger; Giorgio Gullotta Architekten; Michael Magulski; Oliver Pracht; Wolhard Scheer, Erlebnis Bremerhaven; Stadel Photo; Axel Steinbach www.tiefenschaerfe-sylt.de; Tobias Trapp; Sebastian Weimar; Jonny Wen; Anna Om, alicja neumiler, karandae, Marco2811, matimix, Photographee.eu, polack – alle Adobe Stock; Artem Varnitsin, shutterstock

Übersetzung *Translation*
Synonym Translations, Bremen

Klimaneutral gedruckt. *Printed climate-neutrally.*

Datenschutz *Data privacy*

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 +49 (0)421 944888-0 widerrufen.

Dear readers, the ATLANTIC Hotels save and process personal data and earmark it for self-promotion in line with data privacy laws. Due to this data storage, you receive our magazine for your information. If you do not wish to receive "törn" or do not agree with your personal data being saved, you may revoke your consent at any time in writing by sending an e-mail to info@atlantic-hotels.de or verbally by calling +49 (0)421 944888-0.