

ATLANTIC  
HOTELS

törn

04

BAYERISCHER LUXUS  
AM TEGERNSEE  
BAVARIAN LUXURY

07

KAFFEE ALS  
AUSHÄNGESCHILD  
CULINARY CALLING CARD

08

NEUES LEBEN  
IM TABAKQUARTIER  
NEW LEASE OF LIFE  
FOR HISTORICAL  
FACTORY BUILDINGSDIE  
ZUKUNFT  
IM BLICK*FUTURE FOCUS*

## INNOVATIVE KONZEPTE UND STETER WACHSTUMSKURS

*INNOVATIVE CONCEPTS AND CONSTANT GROWTH*

Nachdem die vergangenen Monate mit stürmischem Gegenwind Pläne durcheinandergewirbelt haben, richten die ATLANTIC Hotels erneut den Kompass Richtung Zukunft aus. Dabei bleibt die Hotelgruppe ihrem Erfolgskurs treu und stellt weiterhin den Gast in seiner Einzigartigkeit in den Mittelpunkt, zum Beispiel demnächst am Tegernsee.

LESEN SIE WEITER AUF S. 2  
ENGLISH TEXTS ON P. 3

## LIEBE GÄSTE UND FREUNDE!

Be unique! So titeln wir nicht nur für unsere neue Lifestyle-Hotelmarke, wir verstehen dies als Grundlage unserer Tätigkeit, bei der unsere Gäste in ihrer Einzigartigkeit im Mittelpunkt stehen.

Die Zukunft haben wir dabei stets im Blick, sei es bei den Bauvorhaben am Tegernsee oder in Heidelberg oder dem kommenden zweiten unique by ATLANTIC Hotels in Kiel, das wir im April 2022 eröffnen wollen.

Vorausschauend – und zugleich bewahrend – agieren wir ebenso im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven, das bereits seit Ende 2019 offizieller Partner des Nationalparks Niedersächsisches Wattenmeer ist. Apropos Küste: Das Severin\*s Resort & Spa auf Sylt möchten wir nicht nur, aber besonders Hundefreunden empfehlen. Bei einer frischen Brise mit Blick auf das Meer kann man dort herrlich entspannen – und neue Pläne schmieden.

Passen Sie in diesen Zeiten besonders gut auf sich auf und bleiben Sie gesund!

Herzlichst  
Ihr Markus Griesenbeck

## DEAR GUESTS AND FRIENDS!

*Be unique! That is not only the name of our new lifestyle hotel brand, but also the basis for our business, which revolves around the uniqueness of our guests.*

*We always have the future in mind, whether it's the construction projects at the Tegernsee lake and in Heidelberg or the upcoming second unique by ATLANTIC Hotels in Kiel, which we plan to open in April 2022.*

*We are also looking to the future – and at the same time conserving the present – at the ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven, which has been an official partner of the Lower Saxon Wadden Sea National Park since the end of 2019.*

*Speaking of the coast: we would like to recommend the Severin\*s Resort & Spa on the island of Sylt not only, but especially, to dog lovers. With a fresh breeze in the air and splendid views of the sea, it is the perfect place to relax – and make new plans.*

*Please take extra good care of yourselves in these unusual times and stay healthy!*

Yours,  
Markus Griesenbeck

# Be unique: Die Zukunft im Blick

## *Be unique: Future Focus*



*Sporty, urban, creative: the “unique by ATLANTIC Hotels” offerings are primarily, but not exclusively aimed at a young clientèle. The new lifestyle brand sets great store by modern design and digital communication channels.*

# m

it den unique by ATLANTIC Hotels wurde eine innovative Marke kreiert, die mit den Häusern im Bremer TABAKQUARTIER und in Kiel die Erfolgsgeschichte der ATLANTIC Hotelfamilie fortführt. Zielgruppe ist dabei vor allem, aber nicht ausschließlich, eine junge, urbane Klientel. Um deren Ansprüchen gerecht zu werden, setzt die neue Lifestylemarke auf modernes Design und digitale Kommunikationswege. Durch eine App, die ein problemloses Ein- und Auschecken sowie den Zimmerzugang ermöglicht, kann der Gast bereits das Ankommen an seine persönlichen Wünsche anpassen.

Bei der Kulinarik steht durch innovative Ansätze wie eine Self-Service Foodbar der individuelle Rhythmus der Gäste im Vordergrund. Die Innenarchitektur bezieht die Ideen von New Work mit seinen fluiden Grenzen von Privat- und Arbeitsleben mit ein. So bietet eine Etage des unique by ATLANTIC Hotels Kiel einen lichtdurchfluteten Raum mit Terrasse, Bistro und Bar zum Entspannen, aber auch eine Working Area. Die 119 Zimmer sowie 14 Studios mit Kitchenette haben Smart-TV – auch für die Nutzung des privaten Netflix- oder Prime-Accounts. Neben diesem ersten Konzepthotel von Architekt Giorgio Gullotta in Kiel entstand im Zentrum der historischen Tabakfabrik Brinkmann in Bremen ein weiteres Hotel. Vor dieser einmaligen Kulisse wird ein ganz neuer Stadtteil, das TABAKQUARTIER, mit Parks, Eventlocations und neuen Wohn- und Büroelementen geplant – mehr dazu lesen Sie auf S. 8.

**Sportlich, urban, kreativ: Die Zielgruppe der unique by ATLANTIC Hotels ist vor allem, aber nicht ausschließlich, eine junge Klientel. Die neue Lifestylemarke setzt auf modernes Design und digitale Kommunikationswege.**

TABAKQUARTIER Bremen: Ein Industriequartier erfindet sich neu als urbanes Zentrum und liefert kreative und kulturelle Impulse für den gesamten Stadtteil.

*The former industrial quarter is reinventing itself as an urban centre and providing creative and cultural impulses for the entire district.*



**Following months of stormy headwinds shaking up our plans, the ATLANTIC Hotels are once again setting the compass to the future. In doing so, the hotel group is staying true to its successful course and continuing to focus on the guests in their uniqueness, for example, with the Tegernsee lake location coming soon.**

Aber nicht nur in Norddeutschland wird gebaut, auch in Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg geht es mit den ATLANTIC Hotels Münster und Heidelberg voran. Das ATLANTIC Hotel Münster steht für Transparenz und eine Öffnung zur Stadt, die in der Architektur Ausdruck findet. Das gilt besonders für den Engelsaal im obersten Stockwerk, der einen einmaligen Ausblick über die Stadt freigibt. Daneben erwarten Sie Highlights wie eine hauseigene Kaffeeröstung und die Deli Lounge (siehe S. 7) sowie der ATLANTIC Grillroom. In Heidelberg setzt das ATLANTIC Hotel ebenfalls neue Akzente: Bei dem Großprojekt Europaplatz in unmittelbarer Nähe zur Messe wird das erste Hochhaus errichtet, das dem Baustandard Passivhaus entspricht. Dieser kommt durch eine herausragende Dämmung ohne klassische Heiz- und Klimaanlage aus und spart somit signifikant Energie.

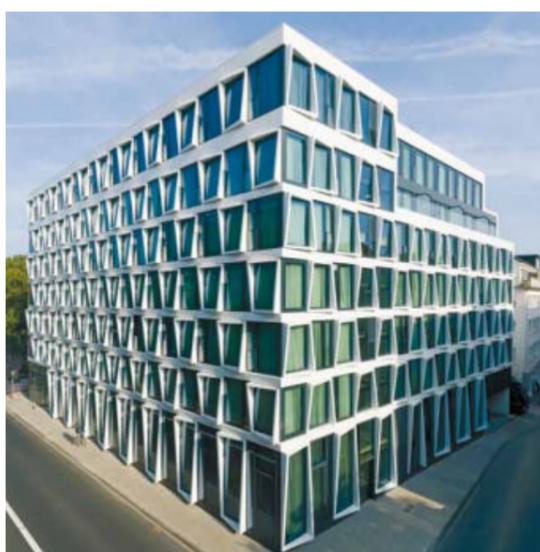
Trotz all dieser Projekte haben die ATLANTIC Hotels der dynamischen Pandemie-Situation Rechnung getragen und bei der Umsetzung von Konzepten die Sicherheit der Gäste und Mitarbeitenden immer an erste Stelle gestellt. Was dabei die größten Herausforderungen waren und wie es gelungen ist, lesen Sie auf S. 11. —

*With “unique by ATLANTIC Hotels”, we created an innovative brand which is now continuing the ATLANTIC Hotels family’s success story with new additions in Bremen’s TABAKQUARTIER and Kiel. The offering is primarily, but not exclusively, aimed at a young, urban clientèle. To meet their needs, the new lifestyle brand sets great store by modern design and digital communication channels. An app that enables problem-free check-in and check-out as well as room access allows guests to adapt elements to suit their personal requirements, starting right from their arrival.*

*From a culinary perspective, the focus is on the individual rhythm of the guests via innovative approaches such as a self-service food bar. The interior design incorporates the ideas of New Work with its fluid boundaries between work and private life. For example, one floor of the unique by ATLANTIC Hotel Kiel boasts a light-flooded space with a terrace, bistro and bar for relaxation, but also a co-working area. The 119 rooms and 14 studios with kitchenette are all equipped with a smart TV – also permitting use of private Netflix and Prime accounts. In addition to this first concept hotel by architect Giorgio Gullotta in Kiel, another hotel has been built in the centre of the historic Brinkmann tobacco factory in Bremen. In this unique setting, a whole new quarter – the TABAKQUARTIER – is being planned with parks, event locations and new residential and office spaces. You can find out more on p. 8.*

*However, construction is not only under way in Northern Germany: work is also progressing on the ATLANTIC Hotel Münster (North Rhine-Westphalia) and ATLANTIC Hotel Heidelberg (Baden-Württemberg), too. The ATLANTIC Hotel Münster stands for transparency and an opening to the city, which is expressed in its architecture. This is especially true of the Angel Hall on the top floor, which offers a unique view out over the city. In addition, there are also highlights such as an in-house coffee roasting facility and the Deli Lounge (see p. 7) as well as the ATLANTIC Grillroom restaurant awaiting you. Not only that – the ATLANTIC Hotel in Heidelberg is also reaching new heights: the first high-rise building, which complies with the passive house construction standard, is already under construction at the large-scale Europaplatz project in the immediate vicinity of the trade fair centre. Outstanding insulation means this standard does not require conventional heating and air-conditioning systems and thus saves a significant amount of energy.*

*Despite all these projects, the ATLANTIC Hotels have taken the dynamic pandemic situation into consideration and always put the safety of guests and employees first when implementing concepts. You can read about the greatest challenges and how they were successfully overcome on p. 11.*



**Das ATLANTIC Hotel Münster öffnet sich mit einer transparenten Architektur gegenüber der Stadt.**

*The ATLANTIC Hotel Münster opens itself up to the city with transparent architecture.*

## EINTAUCHEN IN Berg und Tal

IM SEVERIN\*S RESORT & SPA TEGERNSEE

IMMERSE YOURSELF IN MOUNTAINS AND VALLEYS AT SEVERIN\*S RESORT & SPA TEGERNSEE



**b**ayerischer Luxus! In Rottach-Egern, direkt am malerischen Tegernsee, beginnt im Frühjahr 2022 auf einem 6.000 qm Grundstück an der begehrten Seestraße der Bau eines neuen Severin\*s Resort & Spa. Die Expansion im 5-Sterne-Bereich ist als Haus mit 56 Zimmern und Suiten bis 70 qm geplant und wird in typisch alpinem Stil Tradition und Moderne perfekt verbinden. Ein Restaurant mit gehobener Kulinarik und eine Bar – jeweils mit großem Außenbereich und Blick auf den See und den Kurpark Kreuth mit seiner gepflegten Pflanzenwelt – sowie ein äußerst großzügiger Spa-Bereich mit Saunen, Ruheräumen und Pool mit Tageslicht lassen keine Verwöhn- und Wellnesswünsche offen. Drei Veranstaltungsräume für exklusive Events und Feierlichkeiten runden das Angebot an erstklassiger Gastlichkeit ab. Die Eröffnung ist für 2024 geplant.

> Mehr Info: [severins-tegernsee.de](http://severins-tegernsee.de)



Der Tegernsee bietet seinen Gästen zu jeder Jahreszeit ein beeindruckendes Schauspiel aus Licht und Farbe.

*The Tegernsee lake offers its guests an impressive spectacle of light and colour at any time of the year.*

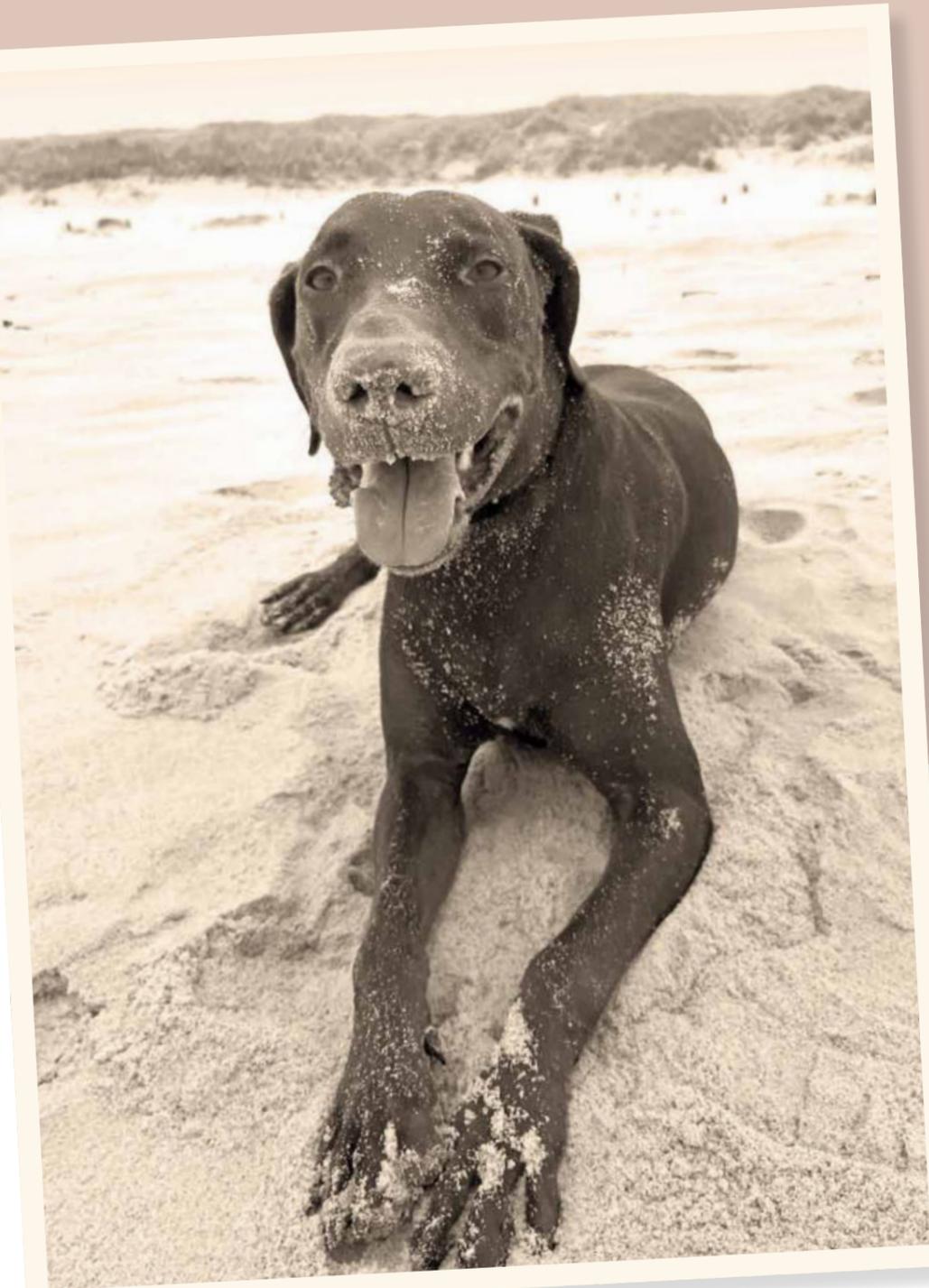
*Bavarian luxury! Work is set to begin in early 2022 on a new Severin\*s Resort & Spa occupying a 6,000 m<sup>2</sup> plot in the prime location Seestraße directly beside the picturesque Tegernsee lake in Rottach-Egern. The 5-star expansion will produce a hotel with 56 rooms and suites measuring up to 70 m<sup>2</sup> and bring together traditional and modern elements in typical Alpine style. A restaurant offering haute cuisine and a bar – both with extensive outdoor areas and views of the lake as well as the Kreuth spa gardens with their immaculately tended flora – plus an extremely spacious spa area with saunas, relaxation rooms and a pool with natural daylight will leave nothing to be desired when it comes to pampering and wellness. Three function rooms for exclusive events and celebrations will round off the first-rate hospitality offering. The opening is planned for 2024.*

> More info: [severins-tegernsee.de](http://severins-tegernsee.de)

# URLAUB MIT WAU-EFFEKT

NICHT NUR ZU DEN „HUNDSTAGEN“ DER IDEALE URLAUBSORT

*WITH WOOF EFFECT! THE IDEAL PLACE TO HOLIDAY – NOT JUST DURING THE “DOG DAYS”*



**h**unde sind im Severin\*s Resort & Spa Sylt herzlich willkommen. Das liegt unter anderem daran, dass viele der Mitarbeitenden selbst Hundebesitzer sind, wie Hoteldirektor Christian Siegling, dessen Labradordame Sissi vierbeinige Neuankömmlinge gerne persönlich begrüßt. Damit sich Hund und Frauchen im Urlaub wie zuhause fühlen, ist das Hunde-Package entstanden, das alle wichtigen Accessoires vom Napf bis zum Hundebett enthält. Von November bis März sind viele Sylter Strände für Hunde geöffnet. Zweimal jährlich finden die Wenningstedter Hundstage statt: eine Aktivwoche, die mit Sportangeboten, Workshops und Wanderungen für jeden ein passendes Programm bietet. Der nächste Termin ist der 6. bis 11. März 2022. Während dieses Zeitraums wohnt je ein Hund pro Zimmer kostenfrei im Severin\*s Resort & Spa. —

*Dogs are always welcome at Severin\*s Resort & Spa Sylt – not least because so many of our employees are dog owners themselves, like hotel manager Christian Siegling, whose labrador Sissi likes to welcome fourlegged new arrivals. To allow our guests to feel at home, we came up with the dog package. The all-inclusive deal includes all important accessories from bowls to beds. From November to March, Sylt's beaches are open for dogs. Twice a year, the Wenningstedt Dog Days are held. The activity week has something for everyone: from sport offerings to workshops and walking tours. The next Dog Days will be held from 6<sup>th</sup> to 11<sup>th</sup> March 2022. During this period, one dog per room stays free of charge at Severin\*s Resort & Spa.*



**Aktivwoche:** Im März 2022 treffen sich Hundebesitzer und ihre vierbeinigen Begleiter erneut auf der Insel zu spannenden Seminaren, Workshops und Ausflügen.



*Activity week: In March 2022, dog owners and their four-legged friends will gather together again on the island for a wide range of interesting seminars, workshops and excursions.*

Das Severin\*s Resort & Spa im idyllischen Kapitänsdorf Keitum liegt direkt am UNESCO Weltnaturerbe Norddeutsches Wattenmeer und wurde im Friesenhausstil mit typischem Reetdach gebaut.



*The Severin\*s Resort & Spa in the idyllic captain's village of Keitum is located directly alongside the North German Wadden Sea UNESCO World Natural Heritage site and was built in the style of a Frisian house with a typical thatched roof.*

# 06 CHEF'S DARLING

törn 19/22 | ATLANTIC-HOTELS.DE



Rucola, geröstete Kürbiskerne und Serrano-Schinken geben der Kreation von Küchenchef Marcel Munter (links) den Aroma-Kick



Rocket, toasted pumpkin seeds and Serrano ham fill head chef Marcel Munter's (left) creation with delicious flavours and aromas

## Orecchiette mit Kürbis-Tomatensugo

ORECCHIETTE WITH RED KURI SQUASH AND TOMATO SUGO

👤 4. HAUPTSPESIE MAIN DISH  
🕒 45 MINUTEN MINUTES



RESTAURANT BLIXX IM ATLANTIC HOTEL AIRPORT  
restaurant-blixx.de

Weltoffen: Ein internationales Team nimmt mit auf eine kulinarische Reise – mit Blick auf das Rollfeld des Bremer Flughafens.

*Cosmopolitan: An international team takes you on a culinary journey – with a view of the tarmac at Bremen Airport.*



### ZUTATEN

250 g Orecchiette Pasta  
1 großer Hokkaidokürbis  
(alternativ Butternut oder Muskatkürbis geschält)  
2 kleine Gemüsezwiebeln  
1 mittelgroße Karotte  
1 Knoblauchzehe  
2 kg Tomaten  
2 Bund Rucola  
50 g Kürbiskerne  
1 Glas Weißwein  
12 Scheiben Serrano-Schinken  
Öl, etwas Butter  
Salz, Pfeffer, Zucker

### ZUBEREITUNG

**Kürbissoße:** Den Hokkaidokürbis waschen, halbieren und mit einem großen Löffel von den Kernen befreien. ¼ des Kürbis, 1 Gemüsezwiebel und die geschälte Karotte in grobe Würfel schneiden, alles zusammen in heißem Öl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei niedriger Hitze ca. 5 Min. schmoren lassen, dann mit Wasser auffüllen, ca. 20 Min. köcheln lassen und im Anschluss fein pürieren.

**Kürbis-Tomatensugo:** Restlichen Kürbis, die geschälte andere Gemüsezwiebel und die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden, zusammen anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Glas Weißwein ablöschen. Je nach Würfelgröße 5–10 Min. schmoren lassen, bis der Kürbis weich ist, aber noch etwas Biss hat. Die Tomaten vom Strunk befreien, entkernen und in ca. 1-cm-große Würfel schneiden. Kurz vor Ende der Kürbis-Garzeit die Tomatenwürfel hinzugeben und mit der pürierten Kürbissoße auffüllen, sodass ein stückiges Sugo entsteht. Einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken, warmhalten. Zwischenzeitlich die Orecchiette nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, Rucola für das Topping waschen und putzen und Kürbiskerne ohne Öl anrösten. Die fertigen Orecchiette in einem kleinen Topf mit der Butter mischen.

**Finale:** Zum Anrichten das Kürbis-Tomatensugo auf die gebutterten Orecchiette geben, den Serrano-Schinken etwas eindrehen, auf der Pasta verteilen und mit Rucola und Kürbiskernen garnieren.

### INGREDIENTS

250 g orecchiette pasta  
1 large red kuri squash (butternut squash or peeled Musquée de Provence also tastes great)  
2 small onions  
1 medium-sized carrot  
1 clove of garlic  
2 kg tomatoes  
2 bunches of rocket  
50 g pumpkin seeds  
1 glass white wine  
12 slices Serrano ham  
oil, a little butter  
salt, pepper, sugar

### PREPARATION

**Red kuri squash sauce:** Wash and halve the squash before scooping out the seeds with a large spoon. Cut ¼ of the squash, 1 onion and the peeled carrot into large chunks, sweat all together in hot oil and season with salt and pepper. Braise over a low heat for approx. 5 min. then fill the pan up with water and allow to simmer for approx. 20 min. before blending to a fine consistency.

**Red kuri squash and tomato sugo:** Chop the remaining squash, the second onion and the garlic finely, sweat together in a pan, season with salt and pepper and then deglaze with the white wine. Depending on the size of the pieces, braise for 5-10 min. until the squash has softened but is still a little firm. Strip the tomatoes from the vine, wash and deseed them, then chop them into pieces approx. 1 cm in size. Just before the squash is done cooking, add the chopped tomato and the puréed squash sauce to create a chunky sugo. Bring to the boil, season with salt, pepper and a little sugar, then keep warm. In the meanwhile, cook the orecchiette in salted water in accordance with the instructions on the packet, wash the rocket for the garnish and toast the pumpkin seeds without oil. Mix the butter through the cooked orecchiette in a small pot.

**Finishing touches:** To serve, pour the red kuri squash and tomato sugo over the orecchiette, distribute the twisted Serrano ham over the pasta, garnish with the rocket and pumpkin seeds.

# Rrröstfrisch!

DAS KULINARISCHE AUSHÄNGESCHILD –  
NICHT NUR IN DER DELI LOUNGE

*FRESHLY ROASTED! OUR CULINARY CALLING CARD –  
NOT JUST IN THE DELI LOUNGE.*



*The coworking space is located beside the Deli Lounge.  
The sweet and savoury treats can also be enjoyed there too.*

Neben der Deli Lounge befindet sich der Coworking-Space. Auch hier können die herzhaften und süßen Köstlichkeiten verzehrt werden.

„Wir möchten den Menschen den guten Geschmack unseres Hauses näher bringen und haben vorab mit dem hauseigenen ATLANTIC Kaffeerad unseren Kaffee ausgeschenkt“, berichtet Sascha von Zabern, Hoteldirektor. Bereits im September 2021 haben Münsteraner Prominente die exklusive Mischung für das ATLANTIC Hotel Münster verkostet: sie sollten stellvertretend für alle Münsteraner bei einem sogenannten Cupping ihren Geschmack einbringen und den Kaffee damit zu einem „Heimatkaffee“ machen. Den aufwendigen Prozess von der rohen Bohne bis zum perfekt ausgewogenen Kaffee steuerte Christian Klatt, Inhaber der UNION Rösterei in Bremen. Begleitet wurden die prominenten Mitglieder der Geschmacksjury von Britta Heithoff, Kaffeeexpertin und Chefredakteurin des Münster!Magazin.

Die neue Hausmischung findet nicht nur großen Anklang bei den Gästen der Deli Lounge, wo von früh bis spät Kaffeespezialitäten wie beispielsweise Espresso Tonic und Cold Brew ausgeschenkt werden. Die dazu angebotenen süßen und herzhaften Köstlichkeiten werden täglich frisch zubereitet, Torten und Kuchen zaubert eine hauseigene Konditorin. Und damit nicht genug: Die aromatischen Kaffeebestandteile finden im Hotel sogar Anwendung in Körperpflegeprodukten. —

# FOOD & DRINKS 07



Titus Dittmann brachte sein Projekt skate-aid in das Cupping mit ein



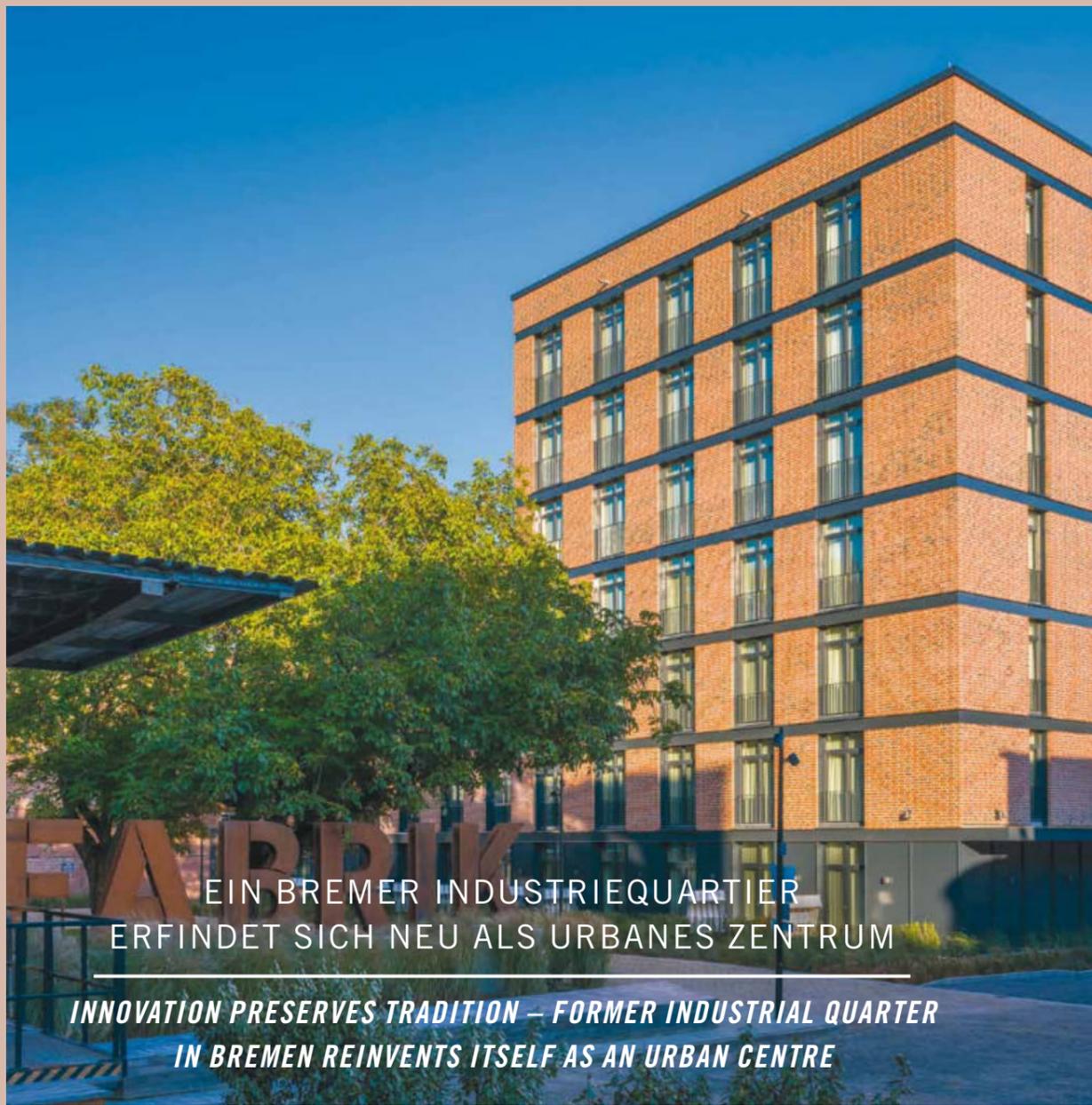
Steffi Stephan, Basslegende und Gründungsmitglied des Panikorchesters, beim professionellen Verkosten



*Titus Dittmann (top), who integrated his project skate-aid into the cupping, and Steffi Stephan, bass legend and founding member of the Panikorchester, during the professional tasting session.*

*“We want to get people to experience the great taste of our hotel and served up our coffee in advance with the hotel’s own ATLANTIC coffee bike,” reported Sascha von Zabern, hotel manager. In September 2021, Münster’s local celebrities were invited to taste the exclusive blend for the ATLANTIC Hotel Münster: they were to contribute their taste in what is known as a “cupping” on behalf of all Münster residents and thus make the coffee a “local coffee”. Christian Klatt, owner of the UNION Rösterei roasting house in Bremen, oversaw the entire intricate process from the raw beans to the perfectly balanced coffee. The select members of the taste panel were accompanied by Britta Heithoff, coffee expert and editor-in-chief of the Münster!Magazin.*

*The new house blend is a big hit and that not just with the guests in the Deli Lounge, where coffee specialties like Espresso Tonic and Cold Brew are served from the early hours to late at night. The sweet and savoury treats on offer to go with them are made fresh every day, with the cakes and gateaux being supplied by the in-house confectioner. In addition, the aromatic coffee components are even used in body care products in the hotel.*



## Innovation PFLEGT TRADITION

FABRIK  
EIN BREMER INDUSTRIEQUARTIER  
ERFINDET SICH NEU ALS URBANES ZENTRUM  
INNOVATION PRESERVES TRADITION – FORMER INDUSTRIAL QUARTER  
IN BREMEN REINVENTS ITSELF AS AN URBAN CENTRE



**b**remen blickt stolz auf eine lange Tradition als Handels- und Produktionsstandort. Im Zuge eines Stadtentwicklungsprojekts erfährt derzeit ein historisches Fabrikgebäude neuen Aufwind. Bis 2025 entsteht in Harmonie mit den denkmalgeschützten Gebäuden ein lebendiges Viertel auf dem Gelände der ehemaligen Zigarettenfabrik Martin Brinkmann in Woltmershausen. Neben Wohn-, Büro-, Veranstaltungs- und Gemeinschaftsflächen liegt der Fokus auf der Ansiedlung von Kulturinstitutionen. So ziehen die Bremer Philharmoniker und das Zentrum für Kunst in die 100 Jahre alten Produktionsgebäude ein. Einen weiteren kulturellen Mittelpunkt bildet das Boulevardtheater Bremen. Diese Veränderungen wirken in den Stadtteil hinein und verleihen ihm neue Anziehungskraft, ebenso wie die KITA und die Restaurants. Im Lauf der Entwicklung wird das Konzept um großzügige Außenbereiche ergänzt.

Im Herzen des Quartiers eröffnete im Herbst 2021 das erste unique by ATLANTIC Hotels: In dem siebengeschossigen Gebäude mit 68 Zimmern („Softpack“) sowie 29 Studios mit Kitchenette („Bigpack“) im Industrial Style dreht sich alles um den individuellen Komfort des Gastes. —

> Mehr zum neuen Hotelkonzept lesen Sie auf S. 2.

*Bremen can look back proudly on a long tradition as a trade and production hub. In the scope of an urban development project, a historical factory building is now being given a new lease of life. By 2025, the aim is to create a dynamic district in harmony with the existing listed buildings on the site of the former Martin Brinkmann cigarette factory in Woltmershausen. In addition to residential, office, event and community spaces, the focus is on attracting cultural institutions. For example, the Bremen Philharmonic Orchestra and the Centre for Art are set to move into the 100-year-old production buildings. The “Boulevard-theater Bremen” (Bremen Boulevard Theatre) is a further cultural focus. These developments will change the neighbourhood and increase its appeal, as will the nurseries and restaurants. Spacious outdoor areas will also be integrated into the concept in the course of the redevelopment.*

*The first “unique by ATLANTIC Hotels” opened in the heart of the quarter in autumn 2021: everything in the seven-storey design hotel with 68 rooms (“Softpack“) and 29 studios with kitchenette (“Bigpack“), all finished in an industrial style, revolves around the personal comfort of the guest.*

> Read more about the new hotel concept on p. 2.

Das Genießerquartier: Die Restaurants Foodbox (oben) und JUSTUS (unten) verwöhnen die Gäste mit Streetfood sowie alpenländisch-mediterraner Küche. Im Foyer des unique by ATLANTIC Hotels sorgt eine Filiale von „Müller & Egerer“ für ein entspanntes Frühstück, Snacks und feine Kuchen.

*The gourmet quarter: the Foodbox (top) and JUSTUS (bottom) restaurants pamper their guests with street food and Alpine-Mediterranean cuisine. A branch of the Müller & Egerer bakery in the foyer of the unique by ATLANTIC Hotels offers a variety of options for a relaxed breakfast, snacks and fine cakes*



**1 TANZCAFÉ ARLBERG** 03.-18.04.2022  
**LECH AM ARLBERG**

Das Tanzcafé Arlberg Music Festival – hier verwandelt sich ein ganzes Dorf in eine riesige Bühne! Alle Zeichen stehen dabei auf Livemusik internationaler Interpreten und vielfältigen Tanz. Feiern Sie zusammen mit anderen Besuchern zu angesagten Hits vor einzigartiger Bergkulisse. Die musikalische Bandbreite des Vintage-Music-Festivals reicht von Swing und Jazz über Rock 'n' Roll und Boogie Woogie bis hin zu Electro-Swing und Pop.

***Tanzcafé Arlberg** A whole village is transformed into a giant stage! All signs point to live music from international artists and a variety of dance styles. Party with other guests to popular hits against a unique mountain backdrop. The musical spectrum of the vintage music festival ranges from swing and jazz to rock & roll and boogie-woogie right up to electro-swing and pop.*



**2 RADREVIER RUHR** ganzjährig  
**RUHRGEBIET**

Vom ADFC als erste urbane RadReiseRegion Deutschlands zertifiziert: Über 1.200 km warten darauf, entdeckt und befahren zu werden, vorbei an beeindruckenden Industriedenkmalern. Ein neues Knotenpunktsystem, thematische RevierRouten und ein digitaler Planer helfen bei der Orientierung. Entlang der Strecken befinden sich viele Sehenswürdigkeiten, so dass sich zahlreiche Möglichkeiten bieten, die Ausflüge mit Kultur oder Shopping zu verbinden.

***radrevier.ruhr** Certified by the ADFC German cycling association as the first urban "RadReiseRegion" (cycling touring region) in Germany: there are over 1,200 km just waiting to be discovered and explored, taking cyclists past impressive industrial monuments. A new numbered-node system, themed cycling routes and a digital planner aid with orientation. The routes take in plenty of places of interest, offering numerous opportunities to combine rides with cultural highlights or shopping. All year round.*

**3 ADLER-SCHIFFE** buchbar für 2022  
**KIEL**

Am schönsten ist es, das Land zwischen den Meeren vom Wasser aus zu erleben! Die Reederei Adler-Schiffe mit ihrer Flotte aus derzeit 26 Fahrgastschiffen ist an der Nord- und Ostseeküste sowie in der Binnenschifffahrt auf Elbe, Eider und Nord-Ostsee-Kanal im Einsatz. Ob Kiel oder Hamburg, Schleswig-Holstein oder Mecklenburg-Vorpommern – steigen Sie ein und unternehmen Sie eine Mini-Kreuzfahrt mit der ganzen Familie.

***Adler-Schiffe** The most beautiful way to experience the land between the seas is from the water! The Adler-Schiffe shipping company with its fleet numbering 26 passenger ships at present operates along the North Sea and Baltic Sea coasts as well as inland on the River Elbe, River Eider and Kiel Canal. Be it in Kiel or Hamburg, Schleswig-Holstein or Mecklenburg-Western Pomerania – set sail with us and enjoy a mini cruise with the whole family. Bookable for 2022.*

**4 TWINGLE-MENÜ** buchbar für 2022  
**ATLANTIC HOTEL GALOPPENNBAHN**

We love Twingle! Dieses Menü ist ein fester Bestandteil des kulinarischen Angebots im Restaurant DERBY. Hinter dem Namen verbirgt sich ein hochwertiges 3-Gänge-Menü für 2 Personen mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert zum kleinen Preis von insgesamt nur € 45,50. Abgerundet wird das Ganze durch 1 Glas Wein p. P. (0,2 l, bereits im Preis enthalten). Buchbar für Gruppen bis max. 10 Personen – und auch als Gutschein erhältlich! Machen Sie Bekannten, Freunden oder Ihren Liebsten damit eine Freude.

***Twingle menu** We love Twingle! This menu is an integral part of the culinary offer in the DERBY restaurant. Behind the name is a luxury 3-course menu for 2 people with a starter, main course and dessert for the small price of € 45.50 in total. The offer is rounded off by 1 glass of wine p. p. (0.2 l, included in the price). Bookable for groups of up to 10 – and also available as a voucher! Perfect for treating friends, acquaintances or loved ones. Bookable for 2022.*

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

>> Vis-à-vis zum ATLANTIC Hotel Sail City! <<

**OUTLET BREMERHAVEN**

**Meins! OUTLET & SHOPPING-CENTER**

**VIELE HOCHWERTIGE MARKEN ZU OUTLET PREISEN!**

WWW.MEIN-OUTLET-SHOPPING.DE

## ATLANTIC HOTEL WILHELMSHAVEN IST NATIONALPARK-PARTNER

### A NATIONAL PARK PARTNER

**S**eit November 2019 ist das ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven offizieller Partner des Nationalparks Niedersächsisches Wattenmeer. Das Wattenmeer erstreckt sich von den Niederlanden über Deutschland bis nach Dänemark, ist seit 2009 UNESCO-Weltnaturerbe und beheimatet mehr als 10.000 Tier- und Pflanzenarten. Im Rahmen seiner Partnerschaft trägt das Hotel zum Erhalt dieser einzigartigen Landschaft und dieses besonderen Lebensraums bei.

Anhand ausgewählter Kriterien in den Bereichen Nachhaltigkeit und Umweltschutz und mithilfe von Informationen und Kooperationen entwickelt sich das Wilhelmshavener Hotel stetig weiter.

Vor allem die Sensibilisierung der Gäste steht im Fokus, denn das Wattenmeer soll erlebbar sein und begeistern. Im Restaurant HARBOUR VIEW geschieht dies beispielsweise kreativ auf den Tellern der Gäste: Das saisonal wechselnde „Watt'n Menü“ bietet Spezialitäten, die nur in dieser Region vorkommen. Zudem bietet das Hotel Ferngläser für die Vogelbeobachtung von den Zimmern aus an, verleiht Fahrräder zum Erkunden der Landschaft und unterstützt bei der Buchung von Wattwanderungen.

Die Vielzahl der Initiativen und Projekte, die zu einer positiven Entwicklung der Region beitragen, und die Lage direkt am Jadebusen, mitten im Nationalpark, machen das Hotel zu einem echten „Watt'n“-Partner! —

„Steife Brise von vorn, Sand unter den Füßen oder Salz auf den Lippen: Das Watt ist immer Balsam für die Seele!“ WATT MOOI!, UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer

“A stiff breeze in your face, sand beneath your feet or salt on your lips: the Wadden Sea is always balm for the soul!”

# Watt'n Partner!

WADDE' PARTNER!

## Weltnaturerbe Wattenmeer

Das Niedersächsische, das Hamburger und das Schleswig-Holsteiner Wattenmeer bilden gemeinsam das Wattenmeer Weltnaturerbe. Auch z. B. Strände, Sandbänke, Salzwiesen und Küstenheide gehören zu diesem einzigartigen Lebensraum.

### 345.000 Hektar

umfasst das Niedersächsische Wattenmeer

### 1986

Beginn des Schutzes als Nationalpark

### 8.000

Jahre „jung“ ist dieses Ökosystem

### Wadden Sea World Natural Heritage site

*The Lower Saxon, the Hamburg and the Schleswig-Holstein Wadden Sea together make up the Wadden Sea World Natural Heritage site. This unique habitat also encompasses beaches, sandbanks, salt marshes and coastal heaths.*

*The Lower Saxon Wadden Sea spans 345,000 hectares. It has enjoyed protection as a national park since 1986. This unique ecosystem is 8,000 years “young”.*

The ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven became an official partner of the Lower Saxon Wadden Sea National Park in November 2019. The Wadden Sea extends from the Netherlands along the German North Sea coast up to Denmark, was named a UNESCO World Natural Heritage site in 2009 and is home to more than 10,000 species of flora and fauna. As a partner, the hotel contributes to the preservation of this unique landscape and its special habitat. The hotel in Wilhelmshaven is also constantly evolving on the basis of selected criteria in the areas of sustainability and environmental protection as well as with the help of information and cooperations.

Above all, the focus is on raising the guests' awareness, as the Wadden Sea is a place which should be experienced and enjoyed. This is done in a creative manner on the guests' plates in the HARBOUR VIEW restaurant, for example: the seasonally changing “Watt'n Menü” (wadde' menu) features specialities only available in the region. In addition, the hotel also has binoculars available for birdwatching from the rooms, rents bikes for guests to explore the local countryside and offers assistance with the booking of mudflat hiking tours.

The variety of initiatives and projects which contribute to the positive development of the region and the hotel's location directly beside the Jade Bight, in the heart of the national park, are what make the hotel a true “Wadde' partner”!

**n**eugierig, wagemutig, erstklassig – so beschreiben Gäste und Kritiker Sebastian Kesting, den Chef-Sommelier der Restaurants des Severin\*s Resort & Spa Sylt „TIPKEN’S“ und „HOOG“. Diese Charaktereigenschaften prädestinieren Kesting für seine anspruchsvolle Aufgabe: aus den 1000 Flaschen an exquisiten Weinen und Spirituosen im atmosphärischen Weinkeller genau das richtige Exemplar für den jeweiligen Gast auszusuchen. Egal, ob bei der exklusiven Weinprobe in kleiner Runde im Gewölbekeller oder als klassische Essensbegleitung – Kesting ist immer daran gelegen, für jeden Gast ein individuelles Genusserlebnis zu kreieren. Dabei setzt er neben den großen Namen der Weinwelt vor allem auf innovative Winzer und seine persönlichen Neuentdeckungen. Als Gütesiegel dient ihm dabei seine umfangreiche Erfahrung als Restaurantleiter und

## Menschen IM HOTEL

### HOTEL PEOPLE SEBASTIAN KESTING

Sommelier in der Sternegastronomie: „Wein ist so ein spannendes Getränk, das in seiner Herstellung sehr anspruchsvoll ist. Die Wertschätzung hierfür zu vermitteln, ist mir als Sommelier eine besondere Herzensangelegenheit.“ Dass er diese Begeisterung leben und vermitteln kann, hat er schon früh unter Beweis gestellt. Bereits in seiner Zeit als Chef de Rang wurde sein Team als „Bestes Service-Team 1998“ von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ ausgezeichnet. Danach folgten für Kesting Stationen als Restaurantleiter in Nordrhein-Westfalen und Hessen, bei denen er sich in verschiedenen angesehenen Häusern einen Namen machte. 2009 verschlug es ihn nach Hamburg und 2016 zum Severin\*s Resort & Spa nach Sylt. Hier, zwischen seinen 700 Weinsorten, die die ganze Bandbreite des Weingenusses abbilden, fühlt er sich zuhause. Und wie sieht für ihn der perfekte Wein aus? „Animierend, fein und tiefgründig sollte er sein – nicht satt, sondern Lust auf mehr machen.“



PORTRAIT

*Curious, daring, first-rate – that's how guests and critics describe Sebastian Kesting, the head sommelier of the Severin\*s Resort & Spa Sylt restaurants "TIPKEN'S" and "HOOG". These character traits predestine Mr Kesting for his challenging task: selecting precisely the perfect candidate from the 1,000 bottles of exquisite wines and spirits in Severin\*s' atmospheric wine cellar for each and every guest. Whether as part of an exclusive wine tasting in a small group in the vaulted cellar or as a classic accompaniment to a meal – Mr Kesting is always keen to create a unique and enjoyable experience for each guest. In addition to the famous names of the wine world, he focuses primarily on innovative winemakers and his personal new discoveries. His extensive experience as a restaurant manager and sommelier in award-winning restaurants serves as his seal of approval: "Wine is such an interesting drink which is very sophisticated in its production. As a sommelier, conveying appreciation for it is a matter very close to my heart." And indeed, he proved early on that he was capable of embodying and communicating this enthusiasm. During his time as chef de rang, his team was named "Best Service Team 1998" by the "Der Feinschmecker" German gourmet magazine. This was followed by positions as a restaurant manager in North Rhine-Westphalia and Hesse, where Sebastian Kesting made a name for himself in various prestigious establishments. He moved to Hamburg in 2009 and then to Sylt in 2016 to work in the Severin\*s Resort & Spa. Here, he feels at home among his 700 varieties of wine spanning the entire spectrum of wine enjoyment. How would he describe the perfect wine? "It should be animating, fine and profound – not fill you but rather leave you thirsty for more."*



*Blicken wir nach vorn für ein hoffentlich unbeschwertes Jahr 2022 mit einem durchgängig geöffneten Haus – mutig und verantwortungsbewusst gegenüber uns selbst, unseren Lieben und allen Menschen um uns herum!*

*Das wünscht Ihnen Ihr Kay Plesse*

## Mehr als achtsam

### DER TRAVEMÜNDER HOTELDIREKTOR KAY PLESSE ÜBER DEN UMGANG MIT DER CORONA-PANDEMIE

#### ABOVE AND BEYOND – KAY PLESSE, MANAGER OF THE HOTEL IN TRAVEMÜNDE, REPORTS ON THE HANDLING OF THE COVID-19 PANDEMIC

**d**as Virus hat seit dem Jahr 2020 ohne Vorwarnung unser aller Leben auf den Kopf gestellt und große Unsicherheit verbreitet. Mittlerweile sind wir dank der Impfungen einen entscheidenden Schritt weiter und haben uns ein großes Stück Normalität zurückerobert. Wir haben entsprechend der jeweiligen Gesetzes- und Informationslage stets verantwortungsvoll den Schutz von Gästen und Mitarbeitenden in den Mittelpunkt gestellt. Manchmal über die Vorgaben hinaus: So trugen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiterhin Maske, trotz zwischenzeitlicher Aufhebung der Pflicht in Schleswig-Holstein. Auch viele Gäste trugen sie aus Solidarität und Respekt dem Personal gegenüber.

Ein Erfolgsmodell wurde unser eigenes Testzentrum in Zusammenarbeit mit den Johannitern: Kein anderes Hotel in Travemünde konnte Gäste und Personal zum Testen einfach nach nebenan schicken. Zu Spitzenzeiten wurden ca. 600 Tests pro Tag durchgeführt. Diese Kooperation möchten wir aufrecht erhalten.

Unser oberstes Ziel ist es, jedem Gast einen unbeschwerteten Aufenthalt zu ermöglichen. Dabei erleben wir aufgrund der coronabedingten schwierigen Personalsituation auch Herausforderungen, die wir offen ansprechen. Dafür erhalten wir viel Verständnis von unseren Gästen. Durch die Teilnahme an einer Studie zum sicheren Tourismus in Schleswig-Holstein und durch den Austausch mit Virologen waren wir stets auf dem neuesten Stand der medizinischen Erkenntnisse. Offene Kommunikation im Team und mit den Gästen, solidarisches Handeln und konstruktives Feedback haben uns durch die Krise geleitet.

*Since the year 2020, the coronavirus has turned all our lives upside-down without warning and it filled the whole world with great uncertainty.*

*Now, thanks to the vaccination programmes, we have made decisive progress and regained a great deal of normality. We have focused responsibly on the protection of guests and employees in accordance with the respective legal and information situation at all times. Sometimes even going above and beyond what was necessary: for example, our employees chose to continue to wear masks despite the obligation had been lifted in Schleswig-Holstein temporarily. Many guests also did so out of solidarity and respect for the team.*

*Our own test centre operated in cooperation with the "Die Johanniter" voluntary humanitarian organisation became a model of success: no other hotel in Travemünde was able simply to send guests and personnel next door for testing. At peak times, around 600 tests were being performed each day. We also aim to keep this collaboration going.*

*Our primary goal is to ensure each and every guest enjoys a carefree stay. When doing so, we are also faced with challenges resulting from the corona-related difficult personnel situation, which we address openly. We receive a lot of understanding from our guests for doing so. Participation in a study into safe tourism in Schleswig-Holstein and ongoing exchange with virologists allowed us to stay up to date with the latest medical findings and recommendations at all times. Open communication within the team and with our guests, solidarity and constructive feedback have steered us through this crisis.*

*Let's look ahead to what will hopefully be a carefree 2022 with a hotel open throughout – brave and responsible with regard to ourselves, our loved ones and everyone around us!*

*Best regards, Kay Plesse*

**d**ie drei Freunde Caspar von Bredow-Adickes alias DJ Cas Paris, Ann-Kristin Hitzemann und Jonas Klitzka haben gemeinsam mit dem Philharmonischen Orchester Bremerhaven ein in dieser Form weltweit einmaliges Musikprojekt mit Strahlkraft geschaffen – und das in 85 m Höhe.

Aus einer fixen „Corona-Idee“, so beschreiben es die jungen Macher, wurde ein einzigartiges Event mit rund 50 Akteuren, darunter 25 Musiker und Musikerinnen, ein DJ – und 15 Kameraleute, die alles aufzeichneten.

Unterstützung kam von der Wirtschaft vor Ort, u. a. vom ATLANTIC Hotel Sail City, der Tourismuszentrale „Erlebnis Bremerhaven“ und der WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH. Neun Monate haben die intensiven Vorbereitungen gedauert, die in letzter Minute beinahe durch eine Gewitterfront zunichte gemacht wurden. An Aufnahmen war nicht zu denken, die Technik hatte durch Regen gelitten. Es gab nur die Chance, auf den Folgetag auszuweichen. Am 10. August 2021 war es endlich soweit: Bei effektvoller Beleuchtung, hoch über der Stadt, gingen Electronic Dance Music und Klassik eine faszinierende Verbindung ein, bei der der DJ und Musikproduzent Cas Paris open air auf der Aussichtsplattform und die Musiker und Musikerinnen des Orchesters indoor live in der Captain's Lounge zusammen spielten.

Ein Gänsehaut-Erlebnis „made in Bremerhaven“, das sich ab dem 20. Februar 2022 filmisch auf dem YouTube Kanal von Cas Paris nacherleben lässt. Einen Vorgeschmack gibt es bei Instagram und Facebook auf den Kanälen von Cas Paris (@casparismusic). Um das finale Konzertvideo in größerem Rahmen zu veröffentlichen, werden noch weitere Fördernde gesucht.

> Mehr Info: [edm-meets-classic.com](http://edm-meets-classic.com)



## EDM meets Classic Musikwelten in luftiger Höhe

MUSICAL FUSION AT LOFTY HEIGHTS

Drei auf dem Weg nach oben:  
Ann-Kristin Hitzemann, Caspar von Bredow-Adickes und Jonas Klitzka (v. l. n. r.)

Three on their way to the top:  
Ann-Kristin Hitzemann,  
Caspar von Bredow-Adickes and  
Jonas Klitzka (from left to right)



Together with the Bremerhaven Philharmonic Orchestra, the three friends Caspar von Bredow-Adickes, alias DJ Cas Paris, Ann-Kristin Hitzemann and Jonas Klitzka came up with a dazzling music project that is unique worldwide – and that at a height of 85 metres.

A random “corona idea”, as the youngsters put it, developed into a unique event with around 50 participants including 25 musicians, one DJ – and 15 cameramen that recorded everything.

Support came from the local business community, including the ATLANTIC Hotel Sail City, the Erlebnis Bremerhaven tourism centre and the WFB Wirtschaftsförderung Bremen. The intensive preparations took nine months, but hopes were almost dashed at the last minute by the arrival of a thunderstorm. Recording was out of the question; the rain had disrupted the technology. Their only hope was for the following day. On 10<sup>th</sup> August 2021, everything came together perfectly: with striking lighting, towering above the city, electronic dance music (EDM) and classical music merged to produce a fascinating combination, with DJ and music producer Cas Paris out in the open air on the observation deck and the orchestra playing together live indoors in the Captain's Lounge.

An exhilarating “made in Bremerhaven” experience that will be possible to relive on YouTube as of 20<sup>th</sup> February 2022. Previews are available on both the Instagram and Facebook channel of Cas Paris. More sponsors are still needed to achieve the goal of publishing the final concert video on a larger scale. > More info: [edm-meets-classic.com](http://edm-meets-classic.com)

### Neue Direktion im LOUIS Hotel München

Mike Fuchs ist ein international erfahrener und renommierter Mann in der Gastronomie und Hotellerie. Zum 1. September 2021 hat der 47-jährige Diplom-Betriebswirt die Leitung des exklusiven Designhotels am Viktualienmarkt in der Bayerischen Landeshauptstadt übernommen. „Wir sind überzeugt, mit ihm den perfekten Gastgeber für die Leitung unseres luxuriösen Hauses in München stellen zu können und freuen uns über die Zusammenarbeit“, sagt ATLANTIC Hotels Geschäftsführer Markus Griesenbeck. Das LOUIS werden wir in einer kommenden Ausgabe näher vorstellen – seien Sie gespannt auf eine Ruhe-Oase, die mit 72 stilvoll gestalteten Zimmern zum Wohlfühlen einlädt.

### New management at LOUIS Hotel in Munich

Mike Fuchs has plenty of international experience and is a well-known face in the gastronomy and hotel sector. The 47-year-old graduate in business administration took over the management of the exclusive design hotel at the Viktualienmarkt in the Bavarian capital on 1<sup>st</sup> September 2021. “We are certain that we have found the perfect host for the management of our luxury hotel in Munich in him and are looking forward to working together,” said ATLANTIC Hotels Managing Director Markus Griesenbeck. We will be introducing the LOUIS in more detail in our next issue – for now, you can look forward to an oasis of tranquillity that invites you to relax with 72 stylish rooms.

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

Projektleitung Project management  
Wencke Bergmann, 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; Severin's Resort & Spa Sylt; Alfred Döpker GmbH & Co. KG Bauunternehmen; Thanh Ebert; EDM, Cas Paris, Jonas Klitzka; Foto-Studio Penz; Hendrik Ganseforth; Stefan Gerding; Steve Herud; HG Esch; Tom Kohler; Michael Magulski; Lutz Roefßler; RTG / Tönnissen; Sigurd Strangmann; Tegernseer Grund Immobilien GmbH; mitchFOTO; Nuria Kreuser – Shutterstock; ianbulowdc, Il Luminatore, Pexels, S. Bertsch, Stux, Vic Neo – Pixabay

Übersetzung Translation  
Synonym Translations, Bremen

### 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](mailto:info@atlantic-hotels.de) oder mündlich unter Telefon +49 (0)421 944888-0 widerrufen.

Data privacy: 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](mailto:info@atlantic-hotels.de) or verbally by calling +49 (0)421 944888-0.