

14/17

ATLANTIC  
HOTELS

törrn

DAS ATLANTIC HOTEL VEGESACK UND WIE VOR 25 JAHREN ALLES BEGANN  
EIN RUNDBLICK ÜBER GEGENWART UND ZUKUNFTSVISIONEN AUF S. 1 UND S. 2GELEBTE VIELFALT – DIVERSITY MANAGEMENT ALS TEIL DER UNTERNEHMENS-  
KULTUR. MEHR LESEN SIE IM TITELTHEMA UND AUF S. 7

25

JAHRE  
ATLANTIC  
HOTELS

## Happy Birthday, Vegesack!

25 JAHRE ATLANTIC HOTELS:  
ERFOLGSKURS VON BREMEN BIS VORARLBERG

Im September 1992 wurde in Bremen-Nord das ATLANTIC Hotel Vegesack eröffnet – ein Haus mit 170 Betten und nordischem Flair. „Individueller Service und persönliche Note – damit will sich unser Haus ganz bewusst gegenüber dem standardisierten Angebot von Großhotelketten abgrenzen“, hieß es zur Eröffnung.

Dieses Leitmotiv gilt bis heute und ist ein wichtiges Element der nunmehr 25-jährigen Erfolgsgeschichte. Im September 2017 wird der Geburtstag des ersten Hauses der Hotelgruppe gefeiert und der Jubilar präsentiert sich nach umfangreicher Renovierung in neuem Glanz. Es wurden Mobiliar und Materialien aktualisiert, aber auch

Bewährtes übernommen und behutsam umgearbeitet. Die Fassade erstrahlt nun in drei Blauabstufungen, die den maritimen Charakter des Hauses unterstreichen, liegt es doch nur einen Steinwurf vom Vegesacker Hafen und der Weser entfernt. Der Lobby-Bereich wurde durch zeitgemäßen Teppichboden sowie Lounge-Bestuhlung modernisiert und im Frühstücksrestaurant setzen rote Stühle farbige Akzente. In den heute 86 Zimmern sind moderne Teppiche und Vorhangstoffe, die Kombination von warmem Holz mit Grau sowie Designer-Lampen die Hingucker.

Das eigentliche Herzstück des Hauses sind aber nach wie vor die Mitarbeiter. Hoteldirektorin Heike Bode, die die Geschicke des Hotels seit

## LIEBE GÄSTE UND FREUNDE, LIEBE HOTEL-TEAMS,

ein Vierteljahrhundert ATLANTIC Hotels –  
Anlass Geburtstag zu feiern,  
Resümee zu ziehen und Danke zu sagen!

Sie alle tragen mit unermüdlichem Einsatz zur Fortschreibung der Erfolgsgeschichte der ATLANTIC Hotels Familie bei, die allein in den letzten zwei Jahren um vier neue Häuser gewachsen ist. Besonders möchte ich in diesem Zusammenhang unserer Vegesacker Hotel-direktorin Heike Bode für ihre langjährige Loyalität und ihren Einsatz in unserem ersten ATLANTIC Hotel danken.

Unsere Philosophie ist nicht allein auf wirtschaftliche Aspekte ausgerichtet: Vielfalt, Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung sind Werte, denen wir uns verpflichtet fühlen und die im Interesse der Gäste und Mitarbeiter das tägliche Handeln bestimmen. Das zeigt auch die im Juni erneut ausgestellte ISO-Zertifizierung und das damit verbundene Qualitätsversprechen an unsere Gäste.

Die Zukunft beginnt heute – freuen Sie sich mit uns darauf und lassen Sie sich von bewährten ebenso wie von neuen Projekten begeistern!

Ihr Markus Griesenbeck

seiner Gründung erfolgreich lenkt, ist überzeugt: „Das ATLANTIC Hotel Vegesack kann auf großartige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählen, die mit ihrer Gastlichkeit zur einzigartigen Wohlfühlatmosphäre beitragen.“

### Entwicklung der Hotelgruppe

Ein Blick auf die Gegenwart der ATLANTIC Hotels macht die Dynamik der Erfolgsgeschichte seit 1992 deutlich. Unter den Markennamen ATLANTIC Hotels und Severin\*s umfasst die Gruppe inzwischen 14 Häuser im 4-5-Sterne-Segment mit über 1.600 Zimmern, verteilt von der Insel Sylt bis nach Vorarlberg in Österreich. Der Erfolg der Kombination von besonderem Ambiente und individuellem Service wird durch mittlerweile hunderttausende Übernachtungen jährlich deutlich. Die Gruppe beschäftigt aktuell mehr als 1.100 Mitarbeiter in 40 Tätigkeitsfeldern. Das Team der ATLANTIC Hotels bildet eine große Familie mit über 50 verschiedenen Nationalitäten. Vielfalt wird bewusst als Chance und Bereicherung gesehen und aktiv gefördert.

### Zukunftsorientierung und Perspektiven

Das Fundament für jede erfolgreiche Zukunft wird in der Gegenwart gelegt. Deswegen engagieren sich die ATLANTIC Hotels ganz bewusst in der Nachwuchsarbeit. Die Ausbildungsinitiative unterstützt Berufseinsteiger und garantiert die Übernahme in ein festes Arbeitsverhältnis nach erfolgreicher Ausbildung. Außerdem sind die



Seit Sommer 2017 erstrahlt die Vegesacker Fassade wieder frisch in maritimem Glanz.



**DAS WACHSTUM DER GRUPPE  
IST EINE CHANCE –  
SOWOHL FÜR DIE MITARBEITER  
ALS AUCH FÜR UNSERE GÄSTE  
AUS ALLER WELT.  
DEREN WOHL STEHT STETS  
AN ERSTER STELLE.“**  
MARKUS GRIESENBECK



## PLÖTZLICH 30: UNESCO WELTERBE-STADT LÜBECK FEIERT

1987 war für die Lübecker ein ganz besonderes Jahr, als mit ihrer Altstadt erstmals in Nordeuropa ein ganzer Stadtkern von der UNESCO zum Welterbe erklärt wurde. Die unverwechselbare Silhouette der alten Hansestadt mit ihren sieben Türmen, der planmäßig angelegte Stadtgrundriss sowie die originale historische Bausubstanz in den unzerstörten Altstadtbereichen gaben den Ausschlag für diese Auszeichnung. Sie jährt sich nun zum 30. Mal – Grund genug für die Lübecker, diesen besonderen Geburtstag unter dem Motto „Plötzlich 30“ mit zahlreichen kulturellen und touristischen Aktivitäten zu würdigen. Ob in Kirchen, Museen oder Marzipanmanufakturen – Art und Ort der Überraschungen sind so vielfältig wie Lübeck selbst. Einen optimalen Ausgangspunkt zum Entdecken dieser phantastischen Stadt bietet das 4-Sterne ATLANTIC Hotel Lübeck. Mitten im historischen Stadtkern gelegen, lassen sich von hier aus all die alten und neuen Schätze der Hansestadt ideal erkunden. + Mehr Infos unter:  
> [www.atlantic-hotels.de/hotel-luebeck](http://www.atlantic-hotels.de/hotel-luebeck)



Im Bremer Norden an Bord – Hoteldirektorin Heike Bode und ein Großteil ihres Teams: Irmtraut Klawitter, Vanessa Brosig, Heidi Rohard, Susy Strzelczyk, Azize Celik, Annette Blömer (v. l. n. r.) auf der Gartenterrasse in Vegesack

ATLANTIC Hotels Praxispartner im Rahmen eines dualen Studiums. Für das Recruiting wird auch auf ungewöhnliche Maßnahmen gesetzt. So gibt es beim nächsten Bremer Freimarkt einen Freimarktsumzugs-Wagen, der passend zum Jubiläum die Nummer 25 trägt und besonders junge Leute auf die ATLANTIC Hotels aufmerksam machen soll.

Verantwortungsbewusstsein hat in den ATLANTIC Hotels einen großen Stellenwert. Es gibt bereits seit einigen Jahren die Initiative Green SAIL im ATLANTIC Hotel SAIL City in Bremerhaven, die nachhaltiges Handeln für Mensch und Umwelt fest in der Firmenphilosophie verankert hat. Gegenseitiger Respekt,

Qualitätsbewusstsein, Loyalität und Optimismus sind Werte, die von allen Mitarbeitern im Interesse der Gäste und des Unternehmens täglich gelebt werden.

Genauso werden Familienfreundlichkeit und Gesundheitsförderung für die Mitarbeiter in den ATLANTIC Hotels besonders unterstützt. So fand beispielsweise am 2. Mai 2017 im ATLANTIC Hotel Galopprennbahn ein in Kooperation mit der hkk veranstalteter Gesundheitstag statt, der neben Yoga und Ernährungsberatung viel Wissenswertes zum Thema Gesundheit bot. Ein weiteres Beispiel ist das in Zusammenarbeit mit den ATLANTIC Hotels betriebene Restaurant „gottlieb“ im Mercedes-Benz Kundencenter in Bremen. Regionale und saisonale Produkte, möglichst aus ökologischer Erzeugung, sorgen hier für gesunde Gaumenfreuden.

Neben Nachhaltigkeit zeichnen innovative Marketingkonzepte die Hotelkooperation aus. So gibt es in diesem Jahr außer der mobilen Almhütte ein eigenes ATLANTIC Hotel Kochbuch und die „Tour de Gourmet“ mit dem Gourmetkoch Stephan Kriegelstein (siehe S. 4).

### Vier neue Bauvorhaben in Planung bis 2020

Und man blickt optimistisch in die Zukunft – sind doch in den letzten zwei Jahren vier neue Häuser hinzugekommen. Neben einem Budgethotel in Kiel und einem Haus in Münster stehen mit dem Erweiterungsanbau um 100 Zimmer des ATLANTIC Grand Hotel Bremen und einem Neubau in Heidelberg weitere spannende Projekte auf der Planungsliste des Entwicklungsteams. Das Wachstum der Gruppe ist dabei sowohl für die Mitarbeiter als auch für die Gäste aus aller Welt eine Chance – steht doch ihr Wohl stets an erster Stelle. + > [www.atlantic-hotels.de](http://www.atlantic-hotels.de)



## HEARTSELLING STATT HARDESELLING

Die Zentrale Zimmerreservierung (v. l. n. r.): Deirdre Siebrand, Susanne Bredehöft, Corinna Höppner, Kirsten Sander, Pia Barghop, Katharina Krüger und Svea Reimann

**D**ie ATLANTIC Hotels als kunden- und wachstumsorientierte Marke sind dafür bekannt, ihren Gästen stets ein Höchstmaß an Kompetenz und Verlässlichkeit zu bieten.

Aus diesem Grunde ist die Zentrale Zimmerreservierung ein Herzstück des Unternehmens. Egal ob Einzel- oder Gruppenbuchungen – hauptsächlich in den Bremer ATLANTIC Hotels – oder Tischreservierungen in den Restaurants dieser Hotels: Die Mitarbeiterinnen mit Sitz in der Zentrale der ATLANTIC Hotels in Bremen, im ATLANTIC Hotel Galopprennbahn, sind stets freundlich und kompetent zur Stelle, wenn es um Anfragen, Angebotserstellung, Änderungswünsche oder Bear-

beitung von Kostenübernahmeerklärungen geht. Bei Bedarf gehört die Unterstützung der anderen ATLANTIC Hotels ebenso zu den Aufgaben dieses zentralen Reservierungsteams. Damit vervollständigen die Ansprechpartnerinnen die umfangreichen Dienstleistungsangebote der einzelnen Häuser.

### Flexibilität und Fingerspitzengefühl sind gefragt

Derzeit sind neben Leiterin Svea Reimann und Teamkoordinatorin Deirdre Siebrand weitere sieben Mitarbeiterinnen für die Zentrale Zimmerreservierung verantwortlich – vier Kolleginnen in Elternzeit nicht mitgezählt.

Dass bei der Vielfältigkeit der Aufgaben neben Sachkenntnis und Freundlichkeit sehr viel Flexibilität und Fingerspitzengefühl nötig sind, schätzt Svea Reimann an ihrem Aufgabengebiet besonders. „Man muss schon ein Multi-Tasking-Talent und ein ausgesprochener Teamplayer sein, um diesen Job gut machen zu können“, sagt sie. Eine fundierte Ausbildung sowie gute Sprachkenntnisse und eine schnelle Auffassungsgabe sind ebenso unerlässlich. „Am besten wissen wir schon vor dem Gast, was er gerne möchte – dann können meine Kolleginnen und ich statt Hardselling perfektes Heartselling betreiben!“ bringt ihre Kollegin Deirdre Siebrand diese Einstellung lächelnd auf den Punkt. +

### INITIATIVE „MITKIDS“

EISBÄREN BREMERHAVEN BEGEISTERN KINDER

**F**ür Kinder da sein und Freude verschenken“ ist das Motto der ehrenamtlichen Helfer des Projektes MitKids der Ehlerding-Stiftung, die Kindern aus belasteten familiären Situationen regelmäßig Zeit und Zuwendung schenken. Neben dem Bremerhavener MitKids-Paten Michael Guttrof ist auch Direktor Tim Oberdieck vom ATLANTIC Hotel SAIL City von den Aktivpatenschaften überzeugt. „Sport verbindet und soziales Engagement ist uns eine Herzensangelegenheit!“ sagt er und hofft, dass sich noch viele weitere Bremerhavener für diese gute Idee begeistern werden.

Für fünf Kinder war es ein ganz besonderer Tag: Im Rahmen des Projektes und in Zusammenarbeit mit dem ATLANTIC Hotel SAIL City besuchten sie das Basketball-Bundesligaspiel der Eisbären Bremerhaven gegen die Fraport Skyliners aus Frankfurt und bejubelten schließlich den 86:79 Heimsieg. Außerdem gab es für die Kids ein Überraschungspaket sowie als absoluten Höhepunkt ein Treffen mit den Eisbären-Profis und deren Maskottchen. +



## Green SAIL & Green Meetings

ATLANTIC HOTEL SAIL CITY AUF KURS NACHHALTIGKEIT

**D**as ATLANTIC Hotel SAIL City hat sich aus Überzeugung auf den grünen Weg gemacht und übernimmt Verantwortung für Mensch und Umwelt.

Als Klimabotschafter steht das Hotel wegweisend für konsequent umweltverträgliches Wirtschaften in Bremerhaven. Ob Ressourcen- und Energieeffizienz, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, familienfreundliche Personalpolitik oder der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck: in allen Themen- und Prozessfeldern belegen messbare positive Auswirkungen den Nutzen – ökologisch, ökonomisch und sozial.

Bremerhaven ist zugleich innovativer Wirtschafts- und Wissenschaftsstandort und ein begehrtes Reiseziel. Maritime Traditionen und die Nähe zum UNESCO-Weltkulturerbe Wattenmeer prägen die Region seit Jahrhunderten. Nicht zuletzt aus diesen Gründen ist Bremerhaven ein wichtiger Kongress- und Tagungsort. Das ATLANTIC Hotel SAIL City ist einer der größten Veranstaltungsorte der Region und als Certified Green Hotel® und Certified Business Hotel® gelistet. Mit dem Angebot Green SAIL Meetings setzt das Hotel seine Nachhaltigkeitsstrategie Green SAIL auch im Veranstaltungsbereich konsequent fort. Green SAIL Meetings stellen den Aspekt der Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt und ermöglichen eine umweltbewusste und ressourcenschonende Durchführung von Veranstaltungen, die den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Events so gering wie möglich halten. Das wirkt sich unmittelbar auf jeden Nachhaltigkeits-

bericht positiv aus – ohne „Green Washing“. Erreicht wird dies beispielsweise durch modernste energieeffiziente Tagungstechnik, E-Ladesäulen im Parkhaus, Verwendung regionaler und saisonaler Produkte oder auch die umweltschonende Zimmerreinigung.

Nachhaltige Veranstaltungsformate wie das „Resteessen“, Kochkurse oder grüne Hausführungen ergänzen die zukunftsorientierte Ausrichtung des Hotels, welches zudem Initiativen wie United Against Waste e.V., Fair Trade und Rain Forest Alliance unterstützt. +





#### DAS MENÜ.

**GÄNSELEBER**  
Bircher Müsli

**FJORDFORELLE**

Rettich / Mohn / Vanille / knusprige Hühnchenhaut

**IBERICO**

Bio Landei / Romana Spinat / Cassis

**HEILBUTT**

und die Geister Balis

**WAGYU**

Rhabarber / Purple Curry / Senfkohl / Kartoffel

**HONIG**

Pistazie / Gurke / Holunder

6-Gänge-Menü zu € 129,00 pro Person  
exkl. Getränke



ES GEHT NICHT DARUM,  
IMMER AUF DER SUCHE NACH  
ETWAS NOCH NIE DAGEWESENEM ZU  
SEIN. AUCH NICHT UM REGIONALE,  
INTERNATIONALE, ASIATISCHE ODER  
FRANZÖSISCHE KÜCHE – ES GEHT  
DARUM, ÜBER GRENZEN HINAUS ZU  
BEGEISTERN! SEI NICHT KREATIV,  
SEI FREI!“

STEPHAN KRIEGELSTEIN

Mit Liebe zum Detail:

Für die kulinarischen Teams in den Restaurants war die Rezeptauswahl und Konzeption des Kochbuches eine reizvolle Herausforderung.



## Die Tour de Gourmet – Severin\*s Lech meets you FROM AUSTRIA WITH LOVE – DIESE KULINARISCHE REISE DER SPITZENKLASSE „ROCKT“

**R**egional, kreativ, leidenschaftlich: Stephan Kriegelsteins Kulinarik im „Severin\*s – The Alpine Retreat“ in Lech gehört in Österreich zu den TOP 8. Während der Sommerpause des Hotels gastiert der Gourmetkoch mit seinem Team erstmals in Norddeutschland. Spielorte sind die ATLANTIC Hotels in Wilhelmshaven, in Travemünde und vom 14.–26.08. das ATLANTIC Grand Hotel Bremen sowie die luxuriösen Severin\*s Standorte auf Sylt (18.09.–02.10.). Eine weitere Tourneestation ist vom 04.–16.09. „The Rock!“, der einzigartige Geländewagen-Parcours am Mercedes-Benz Kundencenter in Bremen.

Freuen Sie sich auf ein fulminantes 6-Gänge-Menü und exklusive Einblicke in die gehobene Weltküche, die Verbindungen schaffen zwischen den regional-typischen Spezialitäten Vorarlbergs und der internationalen Kochkunst mit Aromen aus aller Welt. Besonderen Wert legt das Team außerdem auf die Verwendung hochwertiger lokaler Zutaten.

Bei dieser kulinarischen Reise darf der Gast eine neue Gastronomie-Erfahrung der gehobenen Art erwarten: Der „Falstaff Österreich“ schreibt über Kriegelstein: „Ein neuer Fixstern in Europas Gourmet-dorf.“ + Bis 2.10.2017. Termine: > [www.tour-de-gourmet.de](http://www.tour-de-gourmet.de)



## CHEFSACHE!

DAS ERSTE ATLANTIC HOTELS KOCHBUCH



kochen aufgeschrieben. Die abwechslungsreiche Auswahl gliedert sich in Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts und reicht von norddeutschen Traditionsgerichten bis hin zu international inspirierten Kompositionen.

#### Raffiniert und vielfältig

Ob „Matjes nach Hausfrauenart“, „Zweierlei vom Eidertaler Auerochsen“ oder „Chai-Tea Panna Cotta“: Freunde aufwändiger Fleisch- und Fischgerichte kommen hier genauso auf den Geschmack wie Vegetarier und Liebhaber exotischer Leckereien. Insgesamt 14 Restaurant-Teams der Hotelgruppe überraschen mit ebenso beeindruckenden wie alltagstauglichen Kreationen. Neben Zutatenlisten, ausführlichen Koch- und Zubereitungsanweisungen sowie vielen praktischen Küchentipps laden zahlreiche Fotos schon vorab zum Appetitanregen ein.

Beim Blättern in der Rezeptsammlung bekommt möglicherweise so manches langjährige Leibgericht überraschend Konkurrenz. Und neben der eigenen Kochlust wird auch die Neugierde auf die beteiligten Restaurants geweckt, um sich von deren Teams beim nächsten Besuch ganz einfach „live vor Ort“ verwöhnen zu lassen. +

„Chefsache“, 66 Seiten, erhältlich für € 15,00 am Empfang der ATLANTIC und Severin\*s Hotels

**G**äste rundum auf höchstem Niveau zu verwöhnen, ist für alle ATLANTIC und Severin\*s Hotels oberstes Ziel und somit Chefsache. Eine herausragende Rolle nehmen dabei die Küchenchefs der Restaurants mit ihren Teams ein.

Für dieses neue Projekt haben sie deshalb die Topfdeckel (und so manches Geheimnis) gelüftet, den Kochlöffel gegen den Stift eingetauscht und ihre jeweiligen Lieblingsrezepte zum Nach-

## Köstliche Weine – „vom Keller bis unters Dach“

EREIGNISREICHE WEINRALLYE IM ESSENER ATLANTIC HOTEL

**D**as ATLANTIC Congress Hotel Essen hat sich für diesen Spätherbst eine besondere Aktion ausgedacht: die für Gruppen mit 20 Personen buchbare „Weinrallye“. Erste Station der etwa dreistündigen Veranstaltung ist die Dachterrasse mit einem einzigartigen Blick über die Metropole Ruhr – für alle Wettereventualitäten mit ausfahrbarem Regenschutz. Hier wird die Sommeliere des Hotels den Gästen bei einem Glas Feuerzangenbowle am offenen Feuer die Weinreise erklären. Danach geht es über den exklusiven Boardroom mit Verkostung deutscher Weine und leckerer Häppchen in die Clublounge. Dort wird den Gästen kalifornischer und französischer Wein nebst weiteren kleinen Köstlichkeiten serviert. Als nächste Tasting-Station folgt unerwar-

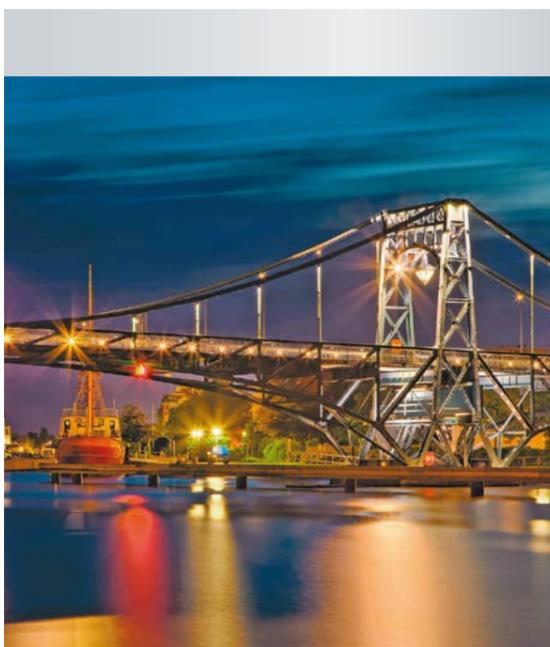
tet ein Ausflug in die Welt des Bieres mit deftigeren Appetithappen. Damit aber noch nicht genug der Überraschungen: im Gitterlager, dem großen Getränke- und Non-Food-Lager im Backstage-Kellerbereich des Hotels, erwartet die Sommeliere alle Teilnehmer zu einer Champagner-Verkostung. Im Anschluss an diese ereignisreiche Genussreise endet der Abend in der festlich eingedeckten Vinothek, einem der erlesensten Weinkeller der Region. In dem stimmungsvollen Ambiente werden ein exquisiter Hauptgang sowie ein Dessert gereicht, wozu die während der Rallye genossenen edlen Tropfen individuell geordert werden können. + Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit für 20 Personen, Preis pro Person: € 179,00. Mehr Info: > [www.atlantic-congress-hotel-messe-essen.de](http://www.atlantic-congress-hotel-messe-essen.de)



## STIMMUNGSVOLL MODERN CAMPUS STARTET MIT RELAUNCH DURCH

**D**as bei Hotelgästen wie externen Besuchern beliebte Restaurant CAMPUS im ATLANTIC Hotel Universum startete mit neuem Look in den Sommer: Die Speisekarten und das Tisch-Setup wurden überarbeitet und präsentieren sich nun in rustikal-edler und gleichzeitig nordisch-geradliniger Kombination. Farbige, handwerklich geprägte Akzente setzt das neue englische Geschirr in den Tönen Naturweiß, Grau und Senf. Schlichte, zart getönte Wassergläser sowie dunkle Tischsets runden den Eindruck ab. „Ein klein wenig wehmütig haben wir den Pfad des Uni- und College-Lebens verlassen“, gesteht Hoteldirektorin Ariane Manako. „Wir sind erwachsener, gleichzeitig auch flexibler geworden“, führt sie aus.

Ab sofort gibt es sonntags ein Langschläfer-Frühstück bis 14 Uhr und mittwochabends ein entspanntes After-Work-BBQ auf der Terrasse. Eines ändert sich jedoch nicht: „Selbstverständlich bietet das CAMPUS nach wie vor von 12 Uhr bis 23 Uhr eine warme, aromen- und gewürzbetonte Küche“, erläutert Küchenchef Stefan Thiemann. „Unsere Wochenkarte wird ab sofort auch abends angeboten, ebenso kann mittags von der großen, ursprünglich dem Abend vorbehaltenen Karte geordert werden. Wir sind sehr gespannt auf das Feedback unserer Restaurantgäste“, berichtet er über die Neuerungen. +



## DAS AFTER WORK EVENT IM ATLANTIC HOTEL WILHELMSHAVEN

Unter dem Motto HARBOUR CLUB erwarten Sie – direkt am Wasser – eine tolle Location mit einer atemberaubenden Aussicht, köstliche Drinks und coole Musik auf der HAFENTERRASSE des ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven. Startschuss für die Veranstaltungsreihe in Kooperation mit „DIE WEINPROBE“ aus Wilhelmshaven war Ende Juni. Immer am letzten Donnerstag im Monat ab 18 Uhr – nächster Termin: 31. August. Wir sehen uns – auf einen perfekten Abend und eine laue Sommernacht am Hafen! +

## +++ VERANSTALTUNGSTERMINE +++

### TOUR DE GOURMET BREMEN & SYLT

14.–26.8.2017 ATLANTIC Grand Hotel Bremen  
4.–16.9.2017 Geländewagen-Parcours „The Rock!“, Mercedes-Benz Kundencenter Bremen  
18.9.–2.10.2017 Severin\*s Standorte auf Sylt

TIPP

### BREMEN

13.–29.10.2017 982. BREMER FREIMARKT  
Ort: Bürgerweide  
Ischa Freimaak! Das größte Volksfest im Norden lockt in den letzten beiden Oktoberwochen jährlich bis zu vier Millionen Besucher in die Stadt.

### 27.11.–23.12.2017 WEIHNACHTSMARKT UND SCHLACHTE ZAUBER

Ort: Innenstadt, Schlachte

### BREMERHAVEN

1.6.–14.9.2017 BREMERHAVENER MUSIKSOMMER  
Ort: Schaufenster Fischereihafen  
Fast jeden Donnerstag begeistern Coverbands Open Air nach dem Motto „A Tribute to ...“, 19–22 Uhr

### 30.12.2017 EISBÄREN BREMERHAVEN – EWE BASKETS OLDENBURG

Ort: Stadthalle Bremerhaven  
Die Eisbären bieten ihren Fans in der Seestadt kämpferischen Bundesliga-Basketball.

TIPP

### SYLT

### 29.9.–8.10.2017 MERCEDES-BENZ WINDSURF WORLD CUP 2017

Ort: Westerland  
Wettkampfstart ist 1.10., je nach Windbedingungen werden die Rennen in Wave, Freestyle und Slalom täglich von 10 bis 18 Uhr ausgetragen. Freier Eintritt mit einer gültigen Sylt-Gästekarte!

### KIEL

### 31.8.–3.9.2017 DUCKSTEIN FESTIVAL

Ort: Bootshafen Kiel  
Unter dem Motto „Kunst, Kultur und Kulinarisches“ verspricht das Festival vielseitige Musik, Design, Straßentheater und gehobene Gastronomie.

### TRAVEMÜNDE

### 29.9.–3.10.2017 HERBSTDRACHENFEST

Ort: Strandpromenade Travemünde  
Bunte Drachen erobern den Himmel und läuten den Herbst im Seebad ein. Wenn Drachenkünstler ihre Werke in die Lüfte steigen lassen, wandelt sich der Strand in ein buntes Farbenmeer.

### LÜBECK

### 21.11.–30.12.2017 WEIHNACHTSMÄRKTE

Orte: Altstadt, Obertrave, Marienkirchhof, Sankt Petri, Heiligen-Geist-Hospital  
Zur Weihnachtszeit verzaubert das UNESCO Welterbe mit seiner prächtigen Kulisse und sorgt nicht nur bei kleinen Besuchern für glänzende Augen!

TIPP

### WILHELMSHAVEN

### 29.9.–1.10.2017 WILHELMSHAVEN SAILING-CUP

Ort: Großer Hafen / Bontekai  
Die älteste Traditionssegler-Regatta an der deutschen Nordseeküste lockt mit viel maritimer Atmosphäre. Highlight: die Einlaufparade der Segler!

### ÖSTERREICH / LECH

### 18.1.2018 5. SPEED RACE ZÜRS

Ort: Zürs  
Adrenalin und Nervenkitzel pur: Bei diesem Rennen geht es um maximale Geschwindigkeit, nicht um die beste Zeit! Beginn: 16 Uhr

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



**D**er Beruf, den die fröhliche Regine Mantwitz (48) mit Herz und Seele ausübt, wird sicher nicht auf den ersten Blick mit der Hotellerie in Verbindung gebracht: Sie ist seit Oktober 2015 Floristikmeisterin im Severin\*s Resort und Spa auf Sylt.

Dabei ist das Ergebnis ihrer Arbeit allgegenwärtig: ob am Empfang, in den Restaurants TIPKEN'S und HOOG, im Spa-Bereich oder in den Hotelzimmern – überall lassen sich die stets raffinierten und exklusiven Blumenbuketts bewundern und tragen zur Atmosphäre des Hauses bei.

Aufgewachsen in Glückstadt an der Elbe, wusste sie früh, dass für sie nur ein Beruf in Frage kommt: „Floristin zu sein, muss man in die Wiege gelegt bekommen“, ist sie überzeugt. So absolvierte sie eine Lehre in ihrer Heimatstadt und besuchte 1995 erfolgreich die Meisterschule für Floristik in Hamburg.

## Menschen im Hotel

REGINE MANTWITZ

Die Insel Sylt lernte sie vor 25 Jahren durch Saisonarbeit für ein Geschäft in Westerland kennen. Nach drei Jahren in den USA und Aufenthalten in Bayern, Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen zog es sie 2009 zurück.

An ihrer Arbeit im Severin\*s Resort und Spa schätzt sie besonders den kreativen Freiraum und die große Verantwortung. Vom vorausschauenden Bestellen der Blumen auf dem Großmarkt über das Zusammenstellen, Binden und Pflegen der Dekorationen bis zum Entwerfen und Umsetzen besonderer Arrangements für Festlichkeiten – Regine Mantwitz ist stets mit Leidenschaft, Umsicht und Kompetenz bei der Sache: „Diese Möglichkeit des Kreativseins weiß ich sehr zu schätzen – das kann kein Blumenladen bieten!“

Auf Sylt fühlt sie sich zu Hause und nutzt neben Sport und Handarbeiten die traumhafte Umgebung zum Ausspannen: „Wenn man über die Dünen kommt und die Brandung sieht, ist es wie Urlaub.“ Dennoch begeistert ihre Arbeit sie jeden Tag aufs Neue und das positive Feedback der Gäste spornt sie weiter an: „Das macht dann doppelt soviel Spaß!“, sagt sie zufrieden. +

### ATLANTIC HOTELS – DER FILM

NEUES VIDEO BELEUCHTET DAS ARBEITSLEBEN IM HOTEL

**W**ofür stehen die ATLANTIC Hotels? Um diese Frage zu beantworten, hat das Unternehmen einen Film produziert. Er zeigt die vielen unterschiedlichen Facetten der ATLANTIC Hotels. Dazu zählen „harte“ Fakten über das Unternehmen wie jährlich 300.000 Übernachtungen in 1.627 Zimmern sowie 1.120 Mitarbeiter aus über 50 Nationen.

Aber auch das Miteinander im Arbeitsalltag, das Gemeinschaftsgefühl der Angestellten wird beleuchtet. Die Kollegen berichten unter anderem, wie jedes Team-Mitglied wertgeschätzt wird und Herausforderungen erfolgreich gemeinsam bewältigt werden. Vielfalt wird dabei als große Bereicherung empfunden, so die duale Studentin Anna Bosse. Und all das helfe optimal, auf die unterschiedlichen Gäste und ihre Wünsche zu reagieren.

Außerdem geht der Film auf die innovativen und zukunftsweisenden Konzepte der Hotelgruppe ein, wie den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen, gelebte Diversität und soziales Engagement. +

25  
JAHRE  
ATLANTIC  
HOTELS



„  
DIE VIelfALT BRINGT  
VIELE BLICKWINKEL MIT  
SICH, VIELE VERSCHIEDENE  
MEINUNGEN, VIELE  
VERSCHIEDENE ANSICHTEN,  
KULTUREN, SPRACHEN ...  
JEDER KANN VON JEDEM LERNEN.“  
ANNA BOSSE, DUALE STUDENTIN,  
ATLANTIC HOTEL AIRPORT

Hier sehen Sie den Film:  
> [www.atlantic-hotels.de](http://www.atlantic-hotels.de)

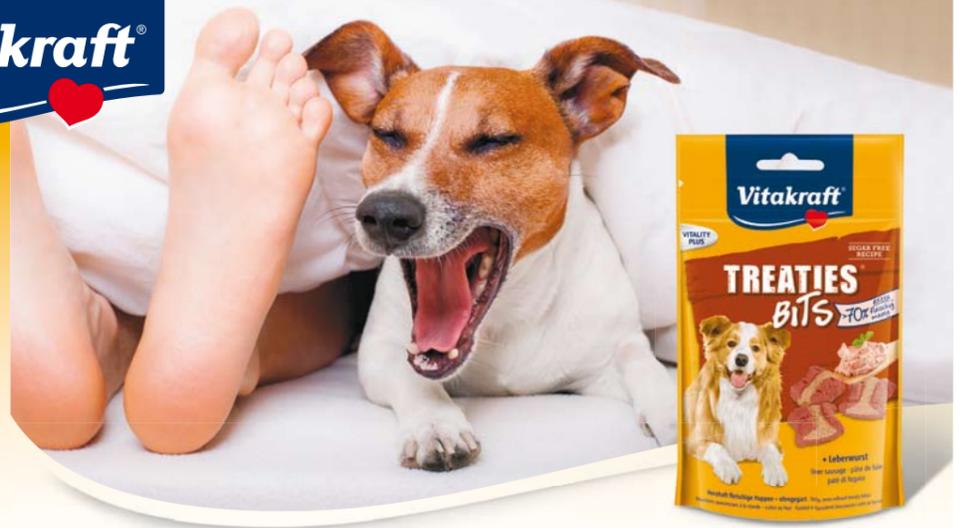
## Überall zuhause.

Wir sind glücklich, wenn er dabei ist.

Wir reisen gern – natürlich am Liebsten dahin, wo auch er willkommen ist. Zum Glück teilt er unterwegs seine wechselnden Reisekörbchen immer gern großzügig mit uns. Wenn wir doch mal allein sein wollen, überzeugt uns sein herzerreißendes Winseln schnell vom Gegenteil. Wir lieben ihn dafür und für vieles mehr.

Deshalb bekommt er **Treaties® Bits** von **Vitakraft®** – herzhaft-fleischige Happen aus besten Zutaten mit einem extra hohen Fleischanteil. Weil er so ist, wie er ist.

**Vitakraft®**



[www.vitakraft.de](http://www.vitakraft.de)



Vitakraft. Aus Liebe.

# Ostseeluft begeistert!

REISEBLOGGER-TREFFEN IM ATLANTIC GRAND HOTEL TRAVEMÜNDE



Mit viel Spaß, Ehrgeiz und Neugier dabei: Teilnehmer beim Treffen, das in Zusammenarbeit mit der Agentur VARIO Event aus Hamburg organisiert wurde.

Im Frühjahr 2017 fand im ATLANTIC Grand Hotel Travemünde ein Treffen deutscher Reiseblogger statt, initiiert von Anja Beckmann (Travel on Toast) und Janett Schindler (Teilzeitreisender).

Das Web und die sozialen Medien werden immer wichtiger – für alle Branchen. Viele Blogger verfassen Erfahrungsberichte, meist aus einer persönlichen und sehr authentischen Perspektive. Sie sind für Konsumenten und Unternehmen

gleichermaßen wichtige Impulsgeber. Beim allerersten Treffen von Reisebloggern in einem ATLANTIC Hotel wurde ein spannendes Programm geboten: 32 Teilnehmer trafen sich am Freitagabend bei gutem Essen und Trinken zum Gedankenaustausch. Am Samstag ging es weiter mit einem Vortrag zu Geschichte und Ausrichtung des 5-Sterne-Hauses. Es folgten detaillierte Ausführungen von Anja Beckmann zu Pinterest, einer u. a. für Blogger wichtigen Plattform im Netz. Eine von der Agentur VARIO Event präsentierte „iPad-Challenge“ rundete das Programm ab.

## Begeisterung für das Hotel und die Umgebung

Die beeindruckende Architektur, der perfekte Service und das köstliche Essen begeisterten alle gleichermaßen. So schreibt Markus (Packden Koffer.com) in seinem Blog: „Geschichte trifft Moderne! Dieser Spagat funktioniert hier ganz wunderbar.“ Antje (Weltenkundler.com) freut sich über die Möglichkeit zum Durchatmen und Relaxen im phantastischen Spa-Bereich. Die durchgängig positive Kritik ist ein besonderes Kompliment, da alle Teilnehmer betonen, dass sie objektiv berichteten. „Ich kommuniziere meine Erfahrungen stets offen und ehrlich!“ schreibt Tanja von Wellness-Bummler.de. + Mehr Infos: > [www.atlantic-hotels.de/travemuende](http://www.atlantic-hotels.de/travemuende)

## TRADITIONELLES VERANSTALTUNGSHIGHLIGHT: DIE ATLANTIC ALMHÜTTE

Das ATLANTIC Grand Hotel Bremen bietet seinen Gästen nun schon seit 2012 traditionsgemäß eine besonders urige Location: die ATLANTIC Almhütte. Vom 3. November bis Ende Januar 2018 wird sie – nach einem Ausflug im Frühjahr zum ATLANTIC Hotel Galopprennbahn – wieder im Hofgarten im Herzen Bremens aufgebaut und bietet dort bis zu 80 Gästen authentisches Alpenflair auf hohem kulinarischen Niveau. Ob allein oder mit Freunden und Kollegen, ob bei Firmen-, Weihnachts- oder Familienfeiern: Liebhaber zünftiger Speisen und Getränke kommen im alpenländisch gestalteten Ambiente noch bis Ende Januar 2018 voll auf ihre Kosten. Auch auf die Tourdaten der Almhütte im Jahr 2018 darf man gespannt sein! +



25  
JAHRE  
ATLANTIC  
HOTELS



Austausch über Vielfalt in der Gesellschaft: Claudia Kessler, HE Space Operations, mit Doris Heitkamp-König, Mercedes-Benz Kundencenter Bremen (o., v. l.), Markus Griesenbeck mit Doris Heitkamp-König, Ursula Carl und Prof. Dr. Jutta Berninghausen (u., v. l.), „buntes“ Service-Team (o., M.)

## Gelebte Vielfalt Tag für Tag ERSTE DIVERSITY TAFEL IM ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

Erstmals fand im ATLANTIC Grand Hotel Bremen am 30. Mai 2017 unter dem Motto „Gelebte Vielfalt Tag für Tag“ die diesjährige Bremer Diversity Tafel statt. Die Veranstaltung, zu der Hotel-Geschäftsführerin Ursula Carl, Prof. Dr. Jutta Berninghausen von der Hochschule Bremen sowie Doris Heitkamp-König, Leiterin des Mercedes-Benz Kundencenters Bremen, eingeladen hatten, ist bereits seit Jahren Tradition und bietet Unternehmen, Initiativen und Einzelpersonen – bei ausgewählten kulinarischen Köstlichkeiten – ein Forum für Diskussion und Austausch zum Thema Vielfalt.

Diversity Management ist als gelebte Unternehmenskultur in den ATLANTIC Hotels selbstverständlich, arbeiten hier doch Menschen aus über 50 Nationen in 40 unterschiedlichen Tätigkeitsfeldern erfolgreich zusammen. Im Rahmen der Diversity Tafel wurde ebenfalls die nächste Runde des Wettbewerbs „Der bunte Schlüssel“ eingeläutet, bei dem innovative, zur Nachahmung einladende Konzepte für ein vielfältiges Miteinander gegen Ausgrenzung und Diskriminierung ausgezeichnet werden. +

# ATLANTIC INTERN

## Auf ein paar Worte ...

MIT RAVINDRA SILVA

Ravindra Silva, in Kiel auch als „Ravi“ bekannt, ist seit der Eröffnung des ATLANTIC Hotel Kiel Barchef auf DECK 8. Unter seiner Regie wurde die Bar zu einer der ersten Adressen der Stadt – für Einheimische ebenso wie für weitgereiste Gäste.

Herr Silva, im Foyer des ATLANTIC Hotel Kiel läuft eine Präsentation, in der die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihr persönliches Motto vorstellen. Ihr Zitat fällt ein wenig anders aus als das der Kollegen ...

**Ich finde, in Anbetracht der Kürze des Lebens sollte man jeden Tag genießen. Dieser Satz bringt meine buddhistisch geprägte Einstellung zum Ausdruck, die ich mir aus meiner Heimat Sri Lanka bewahrt habe.**



Und Ihr persönlicher Lebenslauf liest sich so, als ob dieses Motto Ihr Erfolgsgeheimnis sei.

**Nach diesem Leitmotiv lebe ich, versuche einfach, meine Arbeit gut zu machen. Bevor ich nach Schleswig-Holstein kam, lebte ich in Berlin und arbeitete mich vom Raumpfleger über den Kofferträger und Bar-Commis bis zum Barchef empor. Man könnte sagen, dass es für mich gut funktioniert hat!**

Gibt es in Ihrem Berufsfeld noch ein „Geheimnis“, das Sie uns verraten mögen?

**Als Barkeeper muss man immer auch ein wenig Schauspieler oder Entertainer sein – aber: Der Tresen ist eine Bühne, hinter der man sich nicht verstecken kann. +**

### ÜBERRASCHUNG AUF DEM ZIMMER: KÖSTLICHE SNACKS FÜR GÄSTE MIT VIER PFOTEN

Das freut Hund und Herrchen:

Seit Ende letzten Jahres finden sie in ihrem Hotelzimmer in den ATLANTIC Hotels ein herzhaftes Leckerli in Form eines Hundesnacks der Marke Vitakraft® als kleine Überraschung vor.

In 12 ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde und Wilhelmshaven sowie im Severin\*s Resort & Spa auf Sylt werden die saftigen, schmackhaft gefüllten und schonend im Ofen gegarten Treaties® Bits kostenlos verteilt. +  
Mehr Infos: > [www.vitakraft.de](http://www.vitakraft.de)



AUS  
UNSEREM BUCH  
CHEFSACHE!

siehe auch S. 4

Sous Chefin Kristina Roesebeck  
und Küchenchef Stephan Kriegelstein

## Mein Lieblingsgericht

Stephan Kriegelstein und sein kulinarisches Team kreieren im Restaurant des Severin\*s – The Alpine Retreat Köstlichkeiten mit Inspirationen aus Österreich und der ganzen Welt. Lassen Sie sich über alle Grenzen hinaus begeistern!

### Heilbutt mit Cima di Rapa und Meerrettichsauce

Zutaten für 4 Personen (Vorspeise)

#### FÜR DEN HEILBUTT

560 g Heilbutt-Filet  
1 Zitrone  
15 g geklärte Butter zum Braten  
Salz

#### FÜR DIE MEERRETTICHSAUCE

120 g Sahnemeerrettich  
300 ml Milch  
200 ml Fischfond  
1 Zwiebel  
¼ Sellerieknolle  
1 Zitrone  
15 g Butter  
100 ml Weißwein  
Salz und Zucker

#### FÜR CIMA DI RAPA

1 Bund Cima di Rapa  
50 g Butter  
20 g Walnussöl  
Salz und Pfeffer

#### FÜR DIE MANDELKRUSTE

20 g gehackte Mandeln  
10 g Broccoli-Blüten  
10 g Nussbutter

#### FÜR DIE BROCCOLICREME

1 Kopf Broccoli  
1 EL Knoblauchöl  
3 EL Butter  
Salz und Pfeffer

#### AUSSERDEM

16 Johannisbeeren

## ZUBEREITUNG

### CIMA DI RAPA

Den Stängelkohl vorsichtig mit kaltem Wasser waschen und die Röschen von den Blättern und dem Stiel trennen. Die Cima di Rapa Röschen in Salzwasser blanchieren und anschließend in Butter erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blätter mit etwas Walnussöl, Salz und Zucker marinieren und zum Garnieren beiseite stellen.

### MEERRETTICHSAUCE

Die Zwiebel und den Sellerie schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Fischfond und der Milch angießen. Mit Sahnemeerrettich, Salz, Zucker und dem Zitronensaft abschmecken und fein passieren.

### BROCCOLICREME

Den Broccoli in kleine Röschen schneiden. Anschließend in Salzwasser weich garen. Nun den Broccoli in der Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauchöl und Butter abschmecken und durch ein feines Sieb streichen. In einem Spritzbeutel bis zum Anrichten aufbewahren.

### MANDELKRUSTE

Die Mandeln fein hacken und golden rösten. Den Broccoli vorsichtig mit einem scharfen Messer „rasieren“. Die feinen Broccoli-Blüten mit den Mandeln vermengen und mit der Nussbutter erwärmen. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Die fertige Schmelze auf dem gebratenen Fisch verteilen und sofort anrichten.

### HEILBUTT

Das Heilbutt-Filet zuputzen, mit Salz würzen und in Mehl wälzen. In einer Pfanne mit geklärter Butter scharf anbraten. Nach dem Braten mit etwas Zitronensaft beträufeln. Nun die Broccoli-Mandelschmelze auf den Fisch geben.

### ZUM SERVIEREN

Die Broccolicreme mithilfe eines Spritzbeutels auf dem Teller auf-türmen, dann die Cima di Rapa Röschen dazugeben und mit den marinierten Blättern und den Johannisbeeren ausgarnieren. Nun den Fisch mit der Broccoli-Mandelschmelze auf den Teller setzen und zum Schluss die Meerrettichsauce angießen.  
Guten Appetit!

**TIPP:** Cima di Rapa – auch Stängelkohl genannt – ist reich an Mineralstoffen und Vitamin C.

Mehr Infos über das Restaurant und das Severin\*s – The Alpine Retreat finden Sie unter: > [www.severins-lech.at](http://www.severins-lech.at)

## IMPRESSUM

törn – die Zeitung der ATLANTIC Hotels

### Herausgeber und Redaktion:

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: Alina Fischer

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

Fotos: ATLANTIC Hotels; gaby ahnert fotografie; Deutscher Schulschiff-Verein e.V.; Eisbären Bremerhaven; EPICTURES Photography – Tim Müller-Zitzke; aterrom, jackfrog, maram, pixelliebe, Syda Productions, Visions-AD – alle fotolia.com; Kinescope Film GmbH; Tom Kohler; Ralf Masorat; Oliver Pracht; Antje Schimanke; Nicole Schmidt

Datenschutz: Liebe Leserinnen und Leser, personenbezogene Daten werden bei den ATLANTIC Hotels gemäß Datenschutzgesetz gespeichert, verarbeitet und zweckgebunden für Eigenwerbung genutzt. Aufgrund dieser Speicherung erhalten Sie unsere Zeitung zur Information. Sollten Sie die „törn“ nicht erhalten wollen oder der Speicherung Ihrer personenbezogenen Daten nicht zustimmen, können Sie Ihr Einverständnis jederzeit schriftlich per E-Mail an [info@atlantic-hotels.de](mailto:info@atlantic-hotels.de) oder mündlich unter Telefon +49 (0)421 944888-0 widerrufen.