

ATLANTIC
HOTELS

törn

GOLDENE ZEITEN

GOLDEN TIMES

02

GOLDENE ZEITEN IN DER
LÜBECKER BUCHT
GOLDEN TIMES AT THE BAY
OF LÜBECK

04

LIEBLINGSINSELN
SYLT & MALLORCA
FAVOURITE ISLANDS

WO SICH VERGANGENHEIT UND ZUKUNFT TREFFEN

TRAVEMÜNDE: WHERE THE PAST MEETS THE FUTURE

Im ATLANTIC Grand Hotel Travemünde treffen Vergangenheit und Zukunft, echte norddeutsche Originale, Stars und kulinarische Höhepunkte aufeinander. Ein Platz zum Wohlfühlen – für unsere Gäste ebenso wie für die Mitarbeiter. Erfahren Sie mehr über die spannende Geschichte des Traditionshauses auf den nächsten Seiten.

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

10

WILLKOMMEN,
HOTEL KIELER YACHT CLUB
WELCOME TO THE HOTEL FAMILY

NEU MIT / NEW WITH

törn
EVENTS



LIEBE GÄSTE UND FREUNDE!

Ein ereignisreiches Halbjahr liegt hinter uns: Mit dem Hotel Kieler Yacht Club ging ein weiteres geschichtsträchtiges Haus in unsere Hotelfamilie über, am Standort eines der traditionsreichsten Segelclubs an der Kiellinie gelegen. Wir freuen uns mit Gastgeber Christoph Dittmer dieses tolle Hotel mit unserem Team engagierter Mitarbeiter in eine vielversprechende Zukunft zu führen.

Auch am Standort Bremen ist in den ersten Monaten des Jahres 2018 viel passiert. Im ATLANTIC Grand Hotel Bremen wurden die Erweiterungsbauarbeiten für das Hotel mit nun insgesamt 234 Zimmern abgeschlossen und das nächste Bremer Projekt steht schon vor der Tür: In Kürze startet die schrittweise Erneuerung des ATLANTIC Hotel Airport. Mit unseren Plänen folgen wir stets der Mission, individuelle Gastlichkeit mit zeitgemäßem Design zu verbinden. Damit der Erlebnisfaktor für Sie, liebe Gäste, nicht zu kurz kommt, bieten wir Ihnen einmalige Events in Kooperation mit starken Partnern an. Überzeugen Sie sich selbst!

Herzlichst
Ihr Markus Griesenbeck

DEAR GUESTS AND FRIENDS!

It's been an eventful first half of the year: With the Hotel Kieler Yacht Club, another historical house has joined our hotel family, located at the site of one of the most traditional sailing clubs on the Kiel line. Together with host Christoph Dittmer, we are pleased to lead this great hotel into a promising future with our team of committed employees.

Our Bremen location has also undergone a major transformation since the start of 2018, with the completion of the extension work for the ATLANTIC Grand Hotel Bremen now offering a total of 234 rooms. And the next Bremen-based project is just around the corner: The gradual renovation of the ATLANTIC Hotel Airport is set to get under way shortly. Our plans always follow our mission to combine individual hospitality with contemporary design. And so that you, dear guests, do not miss out on the experience factor, we also offer you unique events in cooperation with our great partners. See for yourself!

Yours,
Markus Griesenbeck

Entspannung garantiert: Nicht nur am Strand, sogar im Travemünder Hotelpark wurden Strandkörbe platziert.

Relaxation guaranteed: There are beach chairs not only at the beach, but also in the Travemünde hotel park.



GOLDENE ZEITEN IM GRAND HOTEL

WO SICH VERGANGENHEIT UND ZUKUNFT TREFFEN

GOLDEN YEARS IN THE GRAND HOTEL: WHERE THE PAST MEETS THE FUTURE

This is a place where genuine North German originals, stars and culinary highlights all come together. A hotel which immediately makes you feel at ease, and, what's more, this is a sentiment shared by both our guests and staff. Find out more about the exciting history of this tradition-steeped hotel.

„D amals traten hier internationale Stars wie Lale Andersen, Josephine Baker, die Kessler-Zwillinge und Marlène Charell auf“, schwärmt der Travemünder Siegfried Austel. Gemeint ist der Nachtclub „La Belle Epoque“ im Casino Travemünde, heute Teil des ATLANTIC Grand Hotel Travemünde. Viele Geschichten ranken sich um die bewegte Vergangenheit des Hauses. Anfang des 19. Jahrhunderts als Hotel entstanden, diente es ab 1945 als britisches Offizierscasino, bis es 1949 wieder für die Öffentlichkeit geöffnet wurde. Es folgten die goldenen Jahre, in denen viele Stars und Sternchen die Lokalität beehrten. 2015 erwarb ein Joint Venture, das zu gleichen Teilen der Gustav Zech Stiftung und Heinrich Schoeller gehört, das Gebäude. Die ATLANTIC Hotels übernahmen den Betrieb und die Erfolgsgeschichte des ATLANTIC Grand Hotel Travemünde nahm ihren Lauf.

Ein Großprojekt, die Restaurierung der Musikmuschel, ist soeben abgeschlossen. „Hier wollen wir stilvolle Musik bieten“, erläutert Hoteldirektor Kay Plesse. Aktuell befindet man sich in der Absprache mit Künstlern, um verschiedene Highlights auszuwählen. So sollen die Gäste die einmalige Akustik bei Brunch-Sonntagen mit Swing- und Jazzmusik genießen können. Um das kulinarische Wohl der Gäste kümmern sich Neu-Küchenchef Konstantin Schulze-Pellengahr und seine mehr als 20 Mitarbeiter aus dem Restaurant HOLSTEIN'S und der SEVEN C'S Bar.

DER STAR DER OZEANE

Im Sommer hat auch Prominenz ganz anderen Kalibers das Ostseebad aufgesucht, denn es ankerte die weltbekannte „Queen Elizabeth“ im Hafen. Das ATLANTIC Grand Hotel Travemünde war offizieller Hotelpartner. Auch bei anderen maritimen Events hält das Hotel für seine Gäste exklusive Tickets bereit. „Aber auch, wer nur Ruhe sucht, kommt bei uns auf seine Kosten“, hebt Kay Plesse hervor.

“Back in the day, we played host to international stars like Lale Andersen, Josephine Baker, the Kessler twins and Marlène Charell,” enthused Siegfried Austel from Travemünde. He is talking about the nightclub “La Belle Epoque” in the Travemünde casino, which today is part of the ATLANTIC Grand Hotel Travemünde. There are many stories entwined with the building’s eventful past. Built as a hotel at the beginning of the 19th century, it served as a British officers’ casino as of 1945 before being reopened to the public in 1949. The golden years followed, in which many stars and starlets graced the stage with their presence. In 2015, a joint venture owned in equal measure by the Gustav Zech Foundation and Heinrich Schoeller acquired the building. The ATLANTIC Hotels took over the operation and the success story of the ATLANTIC Grand Hotel Travemünde took off again.

A major project, the restoration of the music shell, has just been completed. “We want to offer stylish music here,” explained hotel director Kay Plesse. Consultations are currently being held with artists to select various highlights. Guests will be able to enjoy the unique acoustics on brunch Sundays with swing and jazz music. New chef Konstantin Schulze-Pellengahr and his team of more than 20 employees from HOLSTEIN'S restaurant and the SEVEN C'S bar will tend to guests’ culinary requirements.

THE STAR OF THE OCEANS

In summer, celebrities of a completely different calibre also visited the Baltic seaside resort, when the world-famous “Queen Elizabeth” dropped anchor in the harbour. The ATLANTIC Grand Hotel Travemünde was an official hotel partner. The hotel also offers exclusive tickets for other maritime events. “But those simply wanting some peace and quiet will also find what they are looking for with us,” emphasized Kay Plesse.

INTERVIEW



Zeitzeuge Siegfried Austel, geb. 1937, hat an zahlreichen Veranstaltungen im Casino teilgenommen und die Stars frisiert

Siegfried Austel, born in 1937, participated in numerous casino events back in the day and styled the hair of the stars.



SIEGFRIED AUSTEL IM INTERVIEW –

VON SCHLAGERSTARS, WELLEN UND DER LIEBE ZU TRAVEMÜNDE

Herr Austel, wann sind Sie das erste Mal mit dem Casino in Kontakt gekommen?

1962 hatte ich mich als Barbier in Travemünde selbstständig gemacht. Viele Gäste des Casinos waren meine Kunden. Es gab viel zu tun und in kurzer Zeit war mein Salon der größte in Travemünde. Am Casino gefiel mir der Nightclub "La Belle Epoque" besonders gut. Seit er eröffnete, traten internationale Stars wie Lale Andersen, Josephine Baker, Vico Torriani, Lys Assia, die Kessler-Zwillinge und Marlène Charell auf. Nach Feierabend war ich mit Freunden mindestens einmal die Woche zum Feiern und Tanzen dort.

Mr Austel, when was your first contact with the casino?

In 1962, I started my own barber's in Travemünde, where my customers included many casino guests. My salon soon became the biggest in Travemünde. What I particularly liked about the casino was the nightclub "La Belle Epoque", where international stars performed. I used to go at least once a week after work with friends to party and dance.

What was it like back then, with stars and starlets performing every evening?

The atmosphere in the casino and nightclub was always fantastic. Every evening was special. I remember Marlène Charell especially because she was discovered in the casino in the 70s before becoming famous.

You look very fit and have held a world record in water-skiing since the 70s. What's your secret?

Sport. I used to go water-skiing with my friends almost every night. We read about a hotelier who had set a water-skiing record and decided spontaneously that I would water-ski non-stop from Travemünde to Gedser the next day. With my friends' help, I set my first record. The next tour took me to Copenhagen, followed by my still unbeaten world record from Travemünde to Trelleborg – 150 nautical miles non-stop on the mono ski. The port of Trelleborg was closed for our arrival and a party organised.

You have a special connection to Travemünde as the founder and chairman of the local conservation society, don't you?

I have no time for retirement. During a holiday in South Tyrol, a book gave me the idea of opening a museum in Travemünde. When I returned home, I set up the Seebad museum as a non-profit association. I was the initiator, founder and chairman and have since been rewarded with the silver badge of honour from the state of Schleswig-Holstein.

Thank you for your time, Mr Austel!

Wie war es damals, als sich die Stars und Sternchen, Sänger, Geigenvirtuosen, Tänzer und Artisten allabendlich die Klinke in die Hand gaben?

Die Atmosphäre und Stimmung im Casino und Nachtclub waren immer fantastisch. Jeder Abend, den wir dort erlebten, war besonders. Marlène Charell ist mir speziell in Erinnerung geblieben, weil sie im Casino in den 70er Jahren entdeckt und erst danach ein Star wurde.

Sie machen einen überaus sportlichen Eindruck und halten seit den Siebzigern einen Weltrekord im Wasserski-Laufen, was ist Ihr Geheimnis?

Der Sport hat mich fit gehalten. Mit meinen Freunden bin ich fast jeden Abend Wasserski gelaufen. Wir lasen in der Tageszeitung von einem Hotelier, der mit Wasserski einen Rekord aufgestellt hatte und nahmen uns spontan vor, dass ich am nächsten Tag Non-Stopp von Travemünde nach Gedser Wasserski laufe. Mit Unterstützung meiner Freunde hatte ich einen ersten Rekord aufgestellt. Die nächste Tour ging nach Kopenhagen, dann folgte der bis heute ungeschlagene Weltrekord mit der Tour von Travemünde nach Trelleborg. Das waren 150 Seemeilen Non-Stopp auf dem Mono Ski. Der Trelleborger Hafen wurde zur Ankunft im Ziel für uns gesperrt, es wurde ein Fest für uns ausgerichtet.

Travemünde sind Sie besonders verbunden. Sie sind der Gründer und Vorsitzende des Heimatvereins in Travemünde.

Einen Ruhestand gibt es für mich nicht. Bei einem Urlaub in Südtirol brachte mich ein Buchkauf auf die Idee, in Travemünde ein Museum zu eröffnen. Nach der Rückkehr ging es dann an die Umsetzung des Seebadmuseums als gemeinnütziger Verein. Ich war Initiator, Gründer und 1. Vorsitzender. Für die Initiative erhielt ich die silberne Ehrennadel des Landes Schleswig-Holstein.

Vielen Dank für das Interview, Herr Austel.



Maritime Symbiose aus Tradition und Moderne: Küchenchef Konstantin Schulze-Pellengahr hat für Sterneköche gearbeitet und kocht in dem historischen Travemünder Hotel mit regionalen und saisonalen Bezügen – angereichert um mediterrane Raffinessen.

Maritime symbiosis of tradition and modernity: Chef Konstantin Schulze-Pellengahr has worked under Michelin star chefs. In the historic Travemünde hotel, he creates dishes with regional and seasonal references – enhanced with Mediterranean flair.



Beeindruckendes Panorama:
Das Castell Son Claret liegt am Fuß des
Unesco-geschützten Tramuntana-Gebirges
und ist umgeben von unberührter Natur.

*An impressive panorama:
Castell Son Claret is situated at the
foot of the UNESCO protected
Tramuntana Mountains and
surrounded by unspoilt nature.*



Unter dem Motto „Meine Lieblingsinseln – Sylt meets Mallorca“ eröffnete das Castell Son Claret auf Mallorca seine diesjährige Saison mit einem Gourmet-Event: Benjamin Zehetmeier, Küchenchef im Severin*s Resort & Spa auf Sylt und Pep Forteza, Chefkoch des Restaurants OLIVERA auf Mallorca kombinierten ihr kulinarisches Können in einem gemeinsamen Menü. Mediterrane und norddeutsche Genüsse wechselten sich dabei geschickt ab, so dass sowohl Büsumer Krabben und Holsteiner Rind als auch das typisch mallorquinische Dessert Ensaimada auf der Karte standen.

Doch das war nur der Anfang einer langfristigen Kooperation, denn die Häuser verbindet mehr als nur die hervorragende landestypische Küche: Da wäre zum einen die einmalige Lage in einer unberührten Landschaft. Ebenso wahren sie den ursprünglichen Charakter ihrer Standorte und verbinden diesen mit ausgewähltem Design. Dazu verfolgen beide in ihren großzügigen, individuell gestalteten SPAs einen ganzheitlichen Ansatz. Beste Voraussetzungen also für eine lang währende Freundschaft. Und wie man es unter guten Freunden so macht, wurde beim Abschied schon das nächste Treffen verabredet: Im Herbst folgt der Gegenbesuch der Mallorquiner auf Sylt: vom 25.10 bis 28.10.2018. —

LIEBLINGSINSELN

SYLT & MALLORCA

MY FAVOURITE ISLANDS – SYLT & MALLORCA



Kulinarische Nord-Süd-Verbindung:
Pep Forteza (l.) und Benjamin Zehetmeier
kreieren Gaumenfreuden nach norddeutscher
und mallorquinischer Art.

*A culinary North-South fusion: Pep Forteza (left) and Benjamin Zehetmeier
create culinary delights in North German and Mallorcan style.*

*Under the motto “My favourite islands – Sylt meets Mallorca”, Castell Son Claret on Mallorca opened this year’s season with a gourmet event: Benjamin Zehetmeier, chef at Severin*s Resort & Spa on Sylt, and Pep Forteza, chef at the OLIVERA restaurant on Mallorca, combined their culinary skills to create a collaborative menu. Mediterranean and North German delights were skilfully alternated to ensure that both prawns from Büsum and Holstein beef as well as the typical Mallorcan dessert Ensaimada were on the menu.*

But this was just the beginning of a long-term cooperation, as the hotels have more in common than just the outstanding local cuisine. On the one hand, there is the unique location in an unspoilt landscape. They also preserve the original character of their locations and combine it with selected design. In addition, both pursue a holistic approach in their generous, individually designed SPAs. The best prerequisites for a long-lasting friendship. And as one does among good friends, the next meeting was already arranged when they bade each other farewell: In autumn, the Mallorcans will pay a return visit to Sylt from 25th October to 28th October 2018.



30° Schrägfahrten
70% Steigung
80% Gefälle
= 100% Erlebnis

30°-inclined tracks
70% uphill
80% downhill
= 100% experience

DER BERG RUFT

PS-STARKE ABENTEUER IM NORDEN

*THE CALL OF THE MOUNTAINS:
POWERFUL ADVENTURES IN THE NORTH*

Wer Bremen bisher nicht mit Bergen assoziiert hat, wird im Mercedes-Benz Kundencenter eines Besseren belehrt. Das Offroad-Gelände The Rock! wartet auf einer Gesamtstrecke von 963 Metern mit Extremsteigung von 70 Prozent auf. Für dieses einmalige Fahrerlebnis, das als Einzelfahrer oder im Rahmen einer Veranstaltung buchbar ist, wird ein Mercedes GLC gestellt. Auf dem Parcours kann im Rahmen eines Events auch ein leckeres Barbecue zubereitet werden. Daneben bietet das Kundencenter sowohl für berufliche Tagungen als auch für private Feierlichkeiten die unterschiedlichsten Räume an. In die Veranstaltungen können auf Wunsch weitere Highlights aus der Mercedes-Welt, wie eine Werkbesichtigung, integriert werden.

Gäste, die auf das Meer nicht verzichten möchten, kommen bei der Fascination Tour Sylt auf ihre Kosten. Sie verbindet die schönsten Seiten der Nordseeinsel mit einzigartigem Fahrvergnügen: Nach einem Frühstück und einer Führung durch das Mercedes-Benz Werk in Bremen folgt eine Mitfahrt auf dessen Kontrollstrecke. Danach geht es in einem Mercedes-Benz Roadster oder Cabrio auf nach Sylt. Am Samstag kann aus verschiedenen Fahrzeugen gewählt werden, um die Hot Spots der Insel noch intensiver zu erkunden.

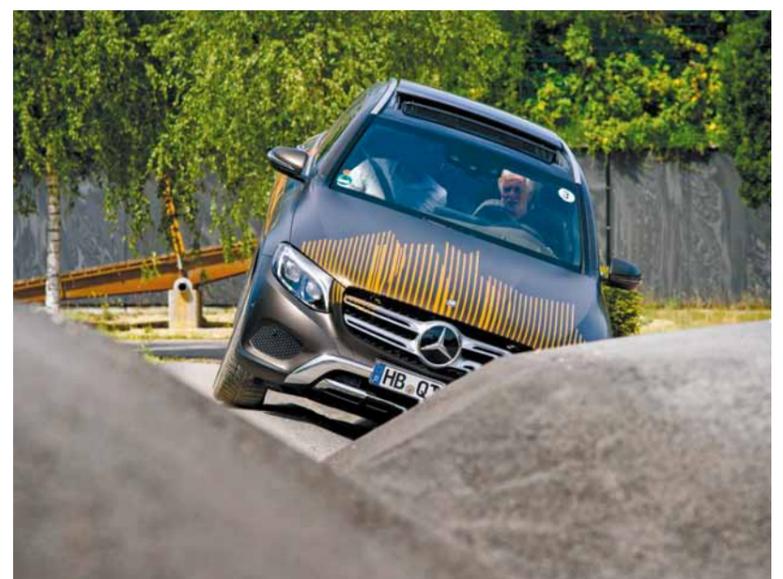
Beachten Sie unser Gewinnspiel auf Seite 9!

TIPP: Die neue Kooperation des Severin*s Resort & Spa auf Sylt und Mercedes-Benz. Den Gästen stehen vier Autos (C, E, V und S Klasse) kostenfrei für bis zu vier Stunden zur Verfügung – so ist Fahrspaß auf der Insel garantiert.

*TIP: The new cooperation between Severin*s Resort & Spa on Sylt and Mercedes-Benz. Four cars (C, E, V and S Class) are available to guests free of charge for up to four hours – guaranteeing driving fun on the island.*

If you've never associated Bremen with mountains before, the Mercedes-Benz Customer Centre will certainly change your mind. Its The Rock! off-road site offers a total lap distance of 963 metres with an extreme gradient of 70 per cent. A Mercedes GLC is provided for this unique driving experience, which can be booked for a single driver or as part of an organised celebration. Events can also be complemented with a tasty barbecue prepared on site. In addition, the customer centre offers a wide variety of rooms for both professional conferences and private occasions. Further highlights from the world of Mercedes, such as a factory tour, can also be optionally integrated into the events.

Guests who do not want to do without the sea can find what they're looking for on the Fascination Tour Sylt. It combines the most beautiful facets of the North Sea island with unique driving pleasure: After breakfast and a guided tour of the Mercedes-Benz plant in Bremen, visitors can take a ride across its test track. Then it's off to Sylt in a Mercedes-Benz Roadster or Cabrio. On Saturday, guests can choose from various vehicles to explore and get better acquainted with the island's highlights. Check out our competition on page 9!



Das Mercedes-Benz Kundencenter Bremen wird gern für Events jeder Art genutzt.



The Mercedes-Benz Customer Centre Bremen is a popular location for all kinds of events.

KARTOFFEL-KÜRBISSALAT

MIT ZIEGENKÄSECREME

POTATO AND PUMPKIN SALAD WITH GOAT'S CREAM CHEESE

 4, VORSPEISE STARTER

 1 STD. HOUR

4-6 STD. KÜHLZEIT HOURS CHILLING TIME



RESTAURANT GOTTLIEB, BREMEN

www.gottlieb-bremen.de

Das Bio-zertifizierte Restaurant „gottlieb“ legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität.

The “gottlieb” certified organic restaurant places great importance on sustainability and regionality.

ZUTATEN

Für die Creme

4 Blätter weiße Gelatine
1 Zitrone
2 EL Zitronensaft
400 g Ziegenfrischkäse
1 EL Sahnemeerrettich
50 ml Milch
Salz und Pfeffer
zum Würzen
150 ml Schlagsahne

Für den Salat

500 g festkochende Kartoffeln
1 Hokkaido-Kürbis (350 g)
5 EL Bio-Haselnussöl, geröstet
50 g Kürbiskerne
1 kleines Bund Schnittlauch
6 EL Bio-Quittensessig
1-2 EL Zucker
1/4 l Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

Für die Ziegenkäsecreme zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronenschale und -saft, Ziegenfrischkäse, Sahnemeerrettich und Milch verrühren. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und unter die Käsemasse rühren. Salzen, pfeffern und 20 Minuten kaltstellen. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Die Mousse zugedeckt in einer flachen Schale 4 bis 6 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Für den Salat die Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Kürbis gründlich waschen, halbieren und entkernen. Die Kürbishälften erst in Spalten, dann in Würfel schneiden. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl ca. 3 Minuten unter Wenden rösten. Kerne herausnehmen, einen Esslöffel Haselnussöl in der Pfanne erhitzen und den Kürbis darin ca. 3 Minuten unter Wenden braten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein herschneiden.

Für das Dressing den Quittensessig mit dem Zucker und der Gemüsebrühe verrühren, anschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und das restliche Haselnussöl tröpfchenweise darunter schlagen. Kartoffeln abgießen, pellen und in Würfel schneiden. Das Dressing mit dem Kürbis, den Kernen, den Kartoffeln und dem Schnittlauch vorsichtig vermengen und den Salat etwas ziehen lassen. Kartoffel-Kürbissalat ringförmig auf einem Teller anrichten und mit einer schönen Nocke der Käsecreme garnieren.

INGREDIENTS

For the cream cheese

4 leaves of white gelatine
1 lemon (zest)
2 tbsp lemon juice
400 g goat's cream cheese
1 tbsp horseradish cream
50 ml milk
Salt and pepper
to season
150 ml whipping cream

For the salad

500 g waxy potatoes
1 Hokkaido pumpkin (350 g)
5 tbsp organic hazelnut oil, roasted
50 g pumpkin seeds
1 small bunch of chives
6 tbsp organic quince vinegar
1-2 tbsp sugar
1/4 l vegetable stock
Salt and pepper to season

PREPARATION

For the goat's cream cheese, first soak the gelatine in cold water. Mix together the lemon zest and juice, goat's cream cheese, horseradish cream and milk. Dissolve the gelatine in water over a low heat and stir into the cheese mixture. Season with salt and pepper and chill for 20 minutes. Whip the cream until stiff and fold into the mixture. Put the mousse into a flat bowl and refrigerate covered for 4-6 hours (preferably overnight).

For the salad, wash the potatoes and cook in boiling water for about 20 minutes. Wash the pumpkin thoroughly, halve it and remove the seeds. Cut the pumpkin halves first into slices, then into cubes. Roast the pumpkin seeds in a pan without oil for about 3 minutes, turning them. Remove the seeds, heat a tablespoon of hazelnut oil in the pan and fry the pumpkin for about 3 minutes while turning. Wash the chives, shake them dry and chop them finely.

For the dressing, mix the quince vinegar with the sugar and the vegetable stock, then season with plenty of salt and pepper and add the remaining hazelnut oil a drop at a time. Drain the potatoes, peel and dice them. Carefully combine the dressing with the pumpkin, the seeds, the potatoes and the chives and leave the salad to rest for a while. Arrange the potato and pumpkin salad in a ring on a plate and garnish with a nice helping of cream cheese.



Der schönste Start in den Tag – eine Tasse voll feinstem Kaffeegenuss.

The best way to start the day – a cup full of finest coffee pleasure.

DER KAFFEE IST FERTIG!

GENUSS JEDERZEIT MIT KAFFEESPEZIALITÄTEN AUF DEM ZIMMER
COFFEE TIME! ENJOY SPECIALITY COFFEES AT ANY TIME IN THE COMFORT OF YOUR OWN ROOM

Die Marke Leysieffer steht seit dem Jahr 1909 für höchste Qualität und edle Confectionerie-Kreationen. Das Leysieffer Kaffee-Kapselsystem verbindet modernste Technik mit feinsten Kaffee-Kompositionen aus traditioneller Röstung. Die Gäste der ATLANTIC Hotels können sich nun ab sofort von diesem außergewöhnlich aromatischen Genuss jederzeit verwöhnen lassen: Seit Anfang des Jahres werden nach und nach alle Zimmer mit einer Leysieffer Kaffee-Kapselmaschine und einer exklusiven Auswahl an Kaffeesorten ausgestattet.

Since 1909, the Leysieffer brand has stood for the highest quality and fine confectionery creations. The Leysieffer coffee capsule system combines state-of-the-art technology with the finest coffee compositions from artisan roasting traditions. Guests at the ATLANTIC Hotels can now indulge themselves with this extraordinarily aromatic treat at any time. Since the beginning of the year, all rooms are gradually being equipped with a Leysieffer coffee capsule machine and an exclusive selection of coffees.



Für alle Sorten werden nur feinste Arabica-Bohnen ausgewählt, in Italien nach einem traditionellen Verfahren schonend geröstet und zu Kaffees der Spitzenklasse vollendet. Die Kapseln bestehen aus recyceltem Kunststoff.

Only the finest Arabica beans are selected for all varieties, gently roasted in Italy employing a traditional method and the finishing touches added to produce top-quality coffees. The capsules are made from recycled plastic.



WÜRTEMBERG



SCHLOSS AFFALTRACH®
1928 bis heute.

Think global. Drink local.

* 2016 / 2017 in Folge „Bestes Weingut Region Württemberg“ - Degustationswettbewerb im Genussmagazin Selection
 ** 2017 „Deutscher Schaumweinproduzent des Jahres“ - Prämierung im Genussmagazin Selection

Niederegger – ein weltberühmter Name für edle Lübecker Spezialitäten aus Mandeln. Von der Hansestadt aus begann einst der Siegeszug des Marzipans um die Welt: Der Konditor Johann Georg Niederegger gründete im Jahr 1806 die Manufaktur, die bis heute in Lübecker Familienbesitz ist. Mitten in der Altstadt, direkt gegenüber dem Rathaus, befindet sich das Stammhaus, das berühmte Café Niederegger.

Der Marzipansalon in der zweiten Etage präsentiert die Geschichte des „Haremskonfekts“ und nimmt die Besucher mit auf die lange Zeitreise, die die Mandelspezialität in vielen Jahrhunderten auf ihrem Weg aus dem Orient bis nach Lübeck zurückgelegt hat. Unübersehbare Anziehungspunkte der Ausstellung sind 12 lebensgroße Persönlichkeiten aus Marzipan: von Hans Jakob Christoffel von Grimmelshausen über Thomas Mann bis hin zu Wolfgang Joop, allesamt Fans des berühmten Niederegger Marzipans. Die schönsten Souvenirs der Hansestadt gibt es im Erdgeschoss zu kaufen.

QUELLE: LÜBECK UND TRAVEMÜNDE MARKETING / FOTOS: © NIEDEREGGER

SHOP, CAFÉ UND MARZIPANSALON
CAFÉ NIEDEREGGER

Café Niederegger shop, café and marzipan salon

BREITE STRASSE 89
23552 LÜBECK
WWW.NIEDEREGGER.DE

AUF WUNSCH FÜHRUNGEN,
MARZIPAN-MODELLIEREN
UND SONDERVERANSTALTUNGEN

*Tours, marzipan modelling
and special events upon request*

WEISSES GOLD

EIN TRAUM FÜR SÜSSMÄULER

WHITE GOLD: A DREAM FOR THE SWEET TOOTH

Niederegger – a world-famous name for fine specialities produced in Lübeck from almonds. The triumphal march of marzipan around the world began in the Hanseatic city: In 1806, confectioner Johann Georg Niederegger founded the manufactory which is still headquartered in Lübeck and owned by the same family today. In the centre of the old town, directly opposite the town hall, is the original location, the famous Café Niederegger.

The marzipan salon on the second floor presents the history of the “harem confectionery” and takes visitors on the long journey that the almond speciality has travelled from the Orient to Lübeck across many centuries. The 12 life-size marzipan personalities are the main attraction of the exhibition, featuring fans of the famous Niederegger marzipan such as Hans Jakob Christoffel von Grimmelshausen, Thomas Mann and Wolfgang Joop. The most beautiful souvenirs from the Hanseatic city are available to purchase on the ground floor.

SOURCE: LÜBECK AND TRAVEMÜNDE MARKETING / PHOTOS: © NIEDEREGGER



Auf www.atlantic-hotels.de/angebote finden Sie Lübeck-Übernachtungspakete, die sich ideal mit einem Ausflug in die Altstadt und in die Marzipanwelten der Firma Niederegger verbinden lassen, z. B. „Süße Verführung“ mit zwei Übernachtungen ab € 183,00 pro Person im Doppelzimmer.

Go to www.atlantic-hotels.de/angebote to find a range of offers for overnight stays. These can be ideally combined with a trip to the old town and the marzipan-themed worlds of the famous marzipan producers Niederegger. Take, for example, the “Sweet Temptation” offer which comprises two overnight stays from € 183.00 per person in a double room.



1 STADTJUBILÄUM

2019

WILHELMSHAVEN

Die Marine- und Hafenstadt wird 150 Jahre alt – und das wird unter dem Motto „Tradition im Wandel“ groß gefeiert! Das ganze Jahr 2019 steht im Zeichen des Stadtgeburtstages. Mit 150 Veranstaltungen wird dieses Jubiläum bis in den Dezember bunt und abwechslungsreich gefeiert. Höhepunkt ist die Ausrichtung des 36. Tag der Niedersachsen vom 14.06. bis 16.06.2019.

Anniversary The naval and port city is celebrating its 150th anniversary – and this is a cause for major celebration under the motto “Tradition in Change”! 2019 will be dedicated to the city’s anniversary. With 150 events, this special occasion will be celebrated in a colourful and varied manner all the way through to December. The highlight is the 36th Day of Lower Saxony from 14th June to 16th June 2019.



2 AUSSICHTSPLATTFORM

ganzjährig

ATLANTIC HOTEL SAIL CITY

Mit einer Höhe von 147 Metern ist das Gebäude eines der höchsten an der deutschen Nordseeküste. Genießen Sie bei guten Wetterverhältnissen den Blick über die Havenwelten, die Seestadt Bremerhaven und das Umland in Richtung Wesermündung von der windgeschützten Aussichtsplattform in 86 Metern Höhe. Auf der Höhe von 95 Metern befindet sich eine zweite, windoffene Plattform. Pro Person € 3,00 / Kinder € 2,00, max. 199 Personen.

Viewing platform At a height of 147 metres, the building is one of the highest along the German North Sea coast. Enjoy the view out over the Havenwelten, the city of Bremerhaven and the countryside towards the Weser estuary from the enclosed observation platform at a height of 86 metres. There is also a second platform open to the wind at a height of 95 metres. € 3.00 per person / children € 2.00, max. 199 persons. In good weather conditions / all-year round

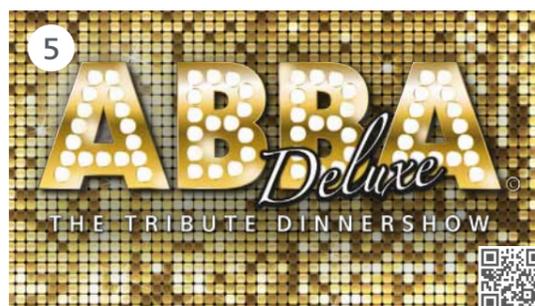
3 THE ROCK!

bis 30.11.2018

GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie eine Fahrt auf dem Geländewagenparcours The Rock! des Mercedes-Benz Kundencenters und ein Essen im Restaurant „gottlieb“ für zwei Personen! Schreiben Sie bis zum 30.11.2018 eine E-Mail mit dem Stichwort MERCEDES-BENZ ERLEBEN an toern@atlantic-hotels.de. Das Los entscheidet. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahmebedingungen: <https://www.atlantic-hotels.de/toern/>

Competition Win a drive on the off-road vehicle course The Rock! at the Mercedes-Benz Customer Centre and a meal for two in the “gottlieb” restaurant! Simply send an e-mail with the keyword MERCEDES-BENZ ERLEBEN to toern@atlantic-hotels.de by 30.11.2018. The winner will be drawn at random. No cash alternative available. The judges’ decision is final. Terms and conditions are available at: <https://www.atlantic-hotels.de/toern/> Until 30.11.2018



5 ABBA DINNERSHOW

16.11.2018

ATLANTIC HOTEL UNIVERSUM

Erleben Sie die originalgetreuen Stimmen der Interpreten der ABBA DELUXE BAND in Begleitung eines schwedisch inspirierten 4-Gang-Menüs. Ein Gefühl, als seien Sie live beim Grand Prix Eurovision de la Chanson dabei! Bei Hits wie „Dancing Queen“, „Super Trouper“ oder „Waterloo“ geraten Sie bestimmt ins Schwärmen. PS: Das schönste ABBA Outfit der Gäste wird prämiert! Pro Person ab € 79,00 inkl. 4-Gang-Dinner, weitere Informationen unter: www.WORLDofDINNER.de

Dinner and Show Experience the authentic voices of the ABBA DELUXE BAND performers accompanied by a Swedish-inspired 4-course menu. You’ll feel like you’re live at the Eurovision Song Contest as you get carried away by hits like “Dancing Queen”, “Super Trouper” and “Waterloo”. P.S.: There will be a prize for the best ABBA outfit among the guests! From € 79.00 per person incl. 4-course dinner, further information at: www.WORLDofDINNER.de



4 OPERATION MINDFALL

buchbar für 2018 / 2019

ATLANTIC CONGRESS HOTEL ESSEN

Eine neue Outdoor-Challenge im Agentenmodus, die Ihr ganzes Team fordern und begeistern wird! Ein geheimes Militärprojekt, ein gefährlicher Virus, ein verhängnisvolles Audiosignal – dies sind die Zutaten des Thrillers. Die Aufgabe: ein Gegenmittel zu entwickeln und die drohende Katastrophe zu verhindern. Die Teilnehmer sind auf der Suche in Essen ca. 2 Stunden draußen unterwegs. Weitere Informationen: www.teamescape.com/essen

Operation Mindfall A new outdoor adventure in agent mode that will challenge and inspire your whole team! A secret military project, a dangerous virus, an ominous audio signal – these are the ingredients for a real thriller. The task: To develop an antidote and prevent the impending disaster. Participants will be out in Essen for approx. 2 hours. Further information: www.teamescape.com/essen. Bookable for 2018 / 2019

6 KRIMIDINNER®

12.12.2018

ATLANTIC GRAND HOTEL TRAVEMÜNDE

Spannung kulinarisch: „Ein Leichenschmaus“ – aufregender als ein Krimidinner kann ein Abendessen wohl kaum sein! Sie unternehmen im historischen Ballsaal einen Ausflug in die Krimizeit der 60er Jahre. Während Sie Ihr viergängiges Menü genießen, werden Sie direkt in die Krimihandlung mit eingebunden. Eintrittskarten an der Rezeption erhältlich, per Telefon +49 (0) 4502 308-0 sowie über www.krimidinner.de. Pro Person € 85,00 inkl. Dinner.

Murder mystery dinner Culinary excitement: “A funeral feast” – what meal could be more exciting than a murder mystery dinner? In the historic ballroom, you will embark upon a journey into the thriller era of the 1960s. As you enjoy your 4-course menu, you become directly involved in the unfolding murder mystery. Tickets available at reception, by phone +49 (0)4502 308-0 or via www.krimidinner.de. From € 85.00 per person incl. dinner.

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



“At the Hotel Kieler Yacht Club, we offer our guests fascinating maritime insights and views. There are also beautiful historical rooms available for celebrations and conferences. Welcome to our hotel!”

Christoph Dittmer, host at the Hotel Kieler Yacht Club



„Im Hotel Kieler Yacht Club bieten wir unseren Gästen faszinierende maritime Ein- und Ausblicke. Für Feiern und Tagungen stehen wunderschöne historische Räume zur Verfügung. Herzlich willkommen!“

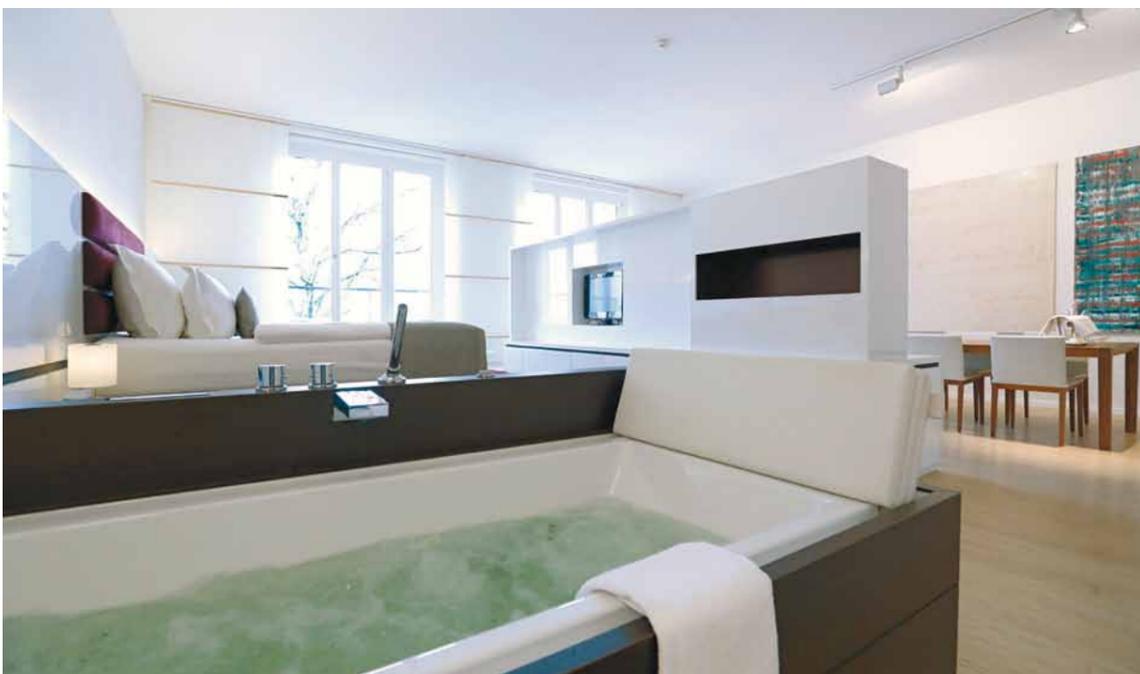
Christoph Dittmer, Gastgeber Hotel Kieler Yacht Club

EIN NEUER SPORTSGEIST IM TRADITIONSHAUS

*A NEW SPORTING SPIRIT
IN A TRADITIONAL HOUSE*

Am Sitz eines der ältesten Kieler Segelclubs befindet sich das Hotel Kieler Yacht Club. Seit dem Frühjahr ist das Haus Teil der ATLANTIC Hotelfamilie. Dank der exklusiven Lage an der Kiellinie können aus fast allen der 18 großzügigen Doppelzimmer und drei Suiten beeindruckende Yachten im sogenannten „Millionenbecken“ bewundert werden. Ebenso gut gelingt dies vom Panorama-Restaurant mit seiner großen Außenterrasse. Hier werden erlesene Speisen aus saisonalen und regionalen Zutaten vom Küchenteam zubereitet. Für atemberaubend-maritime Events von 12 bis 250 Personen sorgen drei lichtdurchflutete Veranstaltungsräume wie der historische „Kaisersaal“ und der „Kommodore Saal“.

The Hotel Kieler Yacht Club is located at the headquarters of one of Kiel's oldest sailing clubs. The hotel joined the ATLANTIC hotel family in spring this year. Thanks to the exclusive location on the Kiel line, impressive yachts can be admired in the so-called "Millions Basin" from almost all of the 18 spacious double rooms and three suites. This is also possible from the panorama restaurant with its large outdoor terrace. Here, the kitchen team prepares exquisite dishes using seasonal and regional ingredients. Three light-flooded event rooms such as the historic "Kaisersaal" and the "Kommodore Saal" provide the perfect location for breathtaking maritime events for 12 to 250 people.



KIEL IM RAMPENLICHT

SPOTLIGHT
ON KIEL

Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus: Schon bald wird die Kieler Skyline um ein Hotel reicher. Somit wird es demnächst sogar drei Häuser der ATLANTIC Hotels Gruppe in der Landeshauptstadt geben, denn in direkter Nachbarschaft zum bestehenden ATLANTIC Hotel Kiel ist ein neues Designhotel an der Kaistraße geplant.

Soviel wird schon verraten: dieses Hotel wird seinen Besuchern nicht nur modernste Zimmer bieten, sondern auch ein junges Gastronomiekonzept, sowie Veranstaltungsräume, die mehr als nur funktionell und „state of the art“ sind. Eine einzigartige Lounge mit Blick auf die Förde rundet das neue Hotelkonzept der Gruppe ab. „Ein urbanes, zeitgemäßes Design steht bei der Entwicklung der neuen Hotellinie im Vordergrund, lediglich die Marke bleibt noch ein wenig unter Verschluss, sorry!“, so Marc Rohe, Leiter Projekte und Entwicklung bei den ATLANTIC Hotels.

Damit nicht genug: noch in diesem Jahr entscheidet ein architektonischer Ideenwettbewerb darüber, wie die Erweiterung des „Dritten im Bunde“, nämlich die des traditionellen Hotels Kieler Yacht Club aussehen wird – man darf gespannt sein!

Great events cast their shadows ahead: Kiel's skyline will soon feature another hotel. In the future, the state capital will be home to three hotels from the ATLANTIC Hotels Group since a new designer hotel is to be constructed in the direct vicinity of the existing ATLANTIC Hotel Kiel. This much can be revealed already: the hotel will not only offer its guests state-of-the-art rooms, but also a contemporary gastronomy concept and event rooms which boast much more than just functionality and the latest technology. A unique lounge with a view of the fjord adds the perfect finishing touch to the Group's new hotel concept. "In developing this new hotel line, the focus has been on an urban, contemporary design, however the brand still remains under wraps – sorry!" explained Marc Rohe, head of projects and development at ATLANTIC Hotels.

And it doesn't end there: An architectural ideas competition will decide this year upon the look of the third member in the club, namely the traditional Hotel Kieler Yacht Club – watch this space!

Christoph Dittmer ist, was sich jeder Hotelgast wünscht: ein Gastgeber mit Leib und Seele. „Ich bin Ansprechpartner für Gäste und Mitarbeiter. Ähnlich wie ein Steuermann auf See gebe ich die Richtung vor, in die gesegelt wird“, erläutert Dittmer seinen Beruf. Anders als ein Steuermann muss er als Gastgeber die Fahrtrichtung jedoch an die individuellen Bedürfnisse der Gäste des Hotel Kieler Yacht Club anpassen und dafür sorgen, dass der Aufenthalt in dem traditionsreichen Haus am „Millionenbecken“ in jeder Hinsicht begeistert. Um dieser anspruchsvollen Aufgabe gerecht zu werden, hat der gebürtige Holsteiner einen beachtlichen Werdegang hinter sich: 2006 begann er seine Ausbildung

MENSCHEN IM HOTEL

HOTEL PEOPLE CHRISTOPH DITTMER

zum Hotelfachmann im renommierten Fährhaus auf Sylt und war dort nach seinem Abschluss als Guest Relations Manager tätig. Es folgten Stationen in südlicheren Gefilden wie Konstanz, dem Tegernsee und Zürich. Seit 2014 ist er für die ATLANTIC Hotels tätig und eröffnete das Severin*s Resort & Spa sowie das Landhaus Severin*s auf Sylt mit. Danach trat Dittmer seine erste Stelle als Gastgeber und Leiter des Hauses an und führte das Severin*s – The Alpine Retreat in Lech am Arlberg durch zwei erfolgreiche Saisons. Auch wenn er sich an allen Orten sehr wohl gefühlt hat, ergriff er gern die Chance wieder in seine Heimat zurückzukehren. „Mit dem Hotel Kieler Yacht Club habe ich ein wunderschönes Haus und ein fantastisches Team vorgefunden und mein geliebtes Meer gab es ‚als Bonbon‘ dazu“, freut sich Dittmer. Auch wenn der Schnee ihm im Winter fehlen wird, so ersetzt doch nichts den Blick auf die Förde, den man im Hotel Kieler Yacht Club aus fast jedem Fenster genießt.



PORTRAIT

*Christoph Dittmer is precisely what every hotel guest wants: A host with heart and soul. "I'm a contact partner for guests and employees alike. Like a helmsman at sea, I set the course we sail," explained Mr Dittmer, describing his job. Unlike a helmsman, however, as the host, he has to adapt the direction of travel to suit the individual needs of the guests of the Hotel Kieler Yacht Club and ensure that their stay at the traditional hotel beside the "Millions Basin" delights in every respect. Born in Holstein, Dittmer has had a remarkable career, allowing him to excel at this demanding task: In 2006, he began his training as a hotel specialist at the renowned Fährhaus on the island of Sylt, where he worked as Guest Relations Manager after qualifying. This was followed by positions in more southern regions such as Constance, Lake Tegernsee and Zurich. He has been working for ATLANTIC Hotels since 2014 and helped to open the Severin*s Resort & Spa and the Landhaus Severin*s on Sylt. Mr Dittmer then took up his first position as host and director of the house and steered the Severin*s – The Alpine Retreat in Lech am Arlberg through two successful seasons. Although he felt very comfortable in all locations, he was happy to seize the opportunity to return to his homeland. "In the Hotel Kieler Yacht Club, I found a beautiful house and a fantastic team, plus my beloved sea was the icing on the cake," said Christoph Dittmer happily. Even though he will surely miss the snow in winter, nothing can replace the view of the fjord that can be enjoyed from almost every window in the Hotel Kieler Yacht Club.*



Pelzige Naturschützer: Bienen brauchen den Blütennektar als Nahrung zum Überleben – Pflanzen brauchen einen Bestäuber, um die Pollen zu verbreiten, sich zu vermehren und die Ernte für den Menschen zu sichern.

ABFLUG IN EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT

TAKE OFF
INTO A SUSTAINABLE FUTURE

Eine nachhaltige Veränderung ist an den Hotelstandorten zu finden. Nachdem das ATLANTIC Hotel Sail City als Vorreiter mit Stadtimker Andreas Bredehorn „eigene“ Bienen etabliert hat, folgten nun weitere Hotels. Im ATLANTIC Hotel Airport, ATLANTIC Hotel Kiel, ATLANTIC Hotel Universum und ATLANTIC Hotel Grand Hotel Travemünde sowie im Severin*s Resort & Spa hat jeweils ein Bienenvolk ein neues Zuhause gefunden. Das Imkerteam der Initiative BEE-Rent erntet den ATLANTIC Hotel und Severin*s Honig, den die Gäste auf ihrem Frühstücksteller genießen oder direkt erwerben können. —



*Sustainable changes are taking place. Following on from the successful pioneering project between the ATLANTIC Hotel Sail City and beekeeper Andreas Bredehorn to establish the hotel's very own bees, further hotels have followed suit: Bee colonies have now found new homes at the ATLANTIC Hotel Airport, ATLANTIC Hotel Kiel, ATLANTIC Hotel Universum and ATLANTIC Hotel Grand Hotel Travemünde as well as at Severin*s Resort & Spa. The beekeeping team behind the BEE-Rent initiative harvests honey for the ATLANTIC Hotel and Severin*s which guests can then enjoy with their breakfast and also purchase directly.*

Furry conservationists: Bees need blossom nectar as food in order to survive – plants, in turn, need pollinators to spread their pollen, to multiply and to ensure good harvests for us humans.



ÜBER DEN WOLKEN ABOVE THE CLOUDS

Das Thema Fliegen begegnet den Gästen des ATLANTIC Hotel Airport Bremen ab 2019 auch auf ihren Zimmern: dann wird die umfassende Modernisierung der 112 Zimmer und Hotelflure abgeschlossen sein. Himmlische Entspannung stellt sich im Aviation-Interieur dann wie von selbst ein. Wer sich lieber auspowern möchte, kann dies im neu geschaffenen Fitnessbereich tun. —

As of 2019, the ATLANTIC Hotel Airport Bremen will be embracing the theme of flying in its rooms: By then the comprehensive modernisation of the 112 rooms and hotel corridors will be complete. The aviation-inspired interior will ensure that guests can drift off into a state of heavenly relaxation. Whereas, the newly developed gym is the ideal place for all those who would prefer to burn off their excess energy.

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 Fischer

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; © Zimmergrafik AHA?; Castell Son Claret; alphaspirt, bnenin, Maartje van Caspel/piximix.me, De Visu, Marco2811, mstein, Tim UR, Alexander Zeugner – alle fotolia.com; Fabian Fruehling; Hotel Kieler Yacht Club; Krimidinner®; Leysieffer Kaffee/Hanseatische Kaffee GmbH; LTM Lübeck und Travemünde Marketing; Michael Magulski; Achim Meurer; myriams fotos pixabay; Niederegger; Oliver Pracht; Severin*s Resort & Spa Sylt; Stadel-Photo; Josh von Staudach / Daimler AG; WORLDofDINNER®; Ydo Sol Images

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 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 or verbally by calling +49 (0)421 944888-0.

törn EVENTS

WWW.ATLANTIC-HOTELS.DE/EVENTS

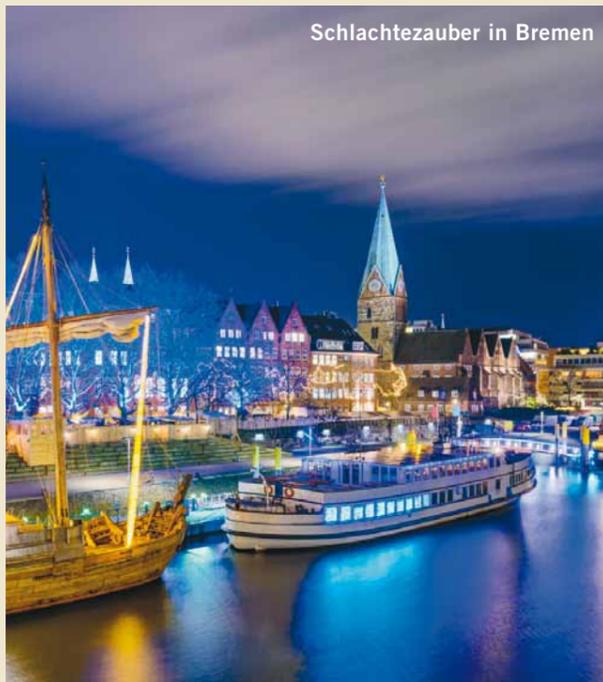
BREMEN

15.–23.09.2018

MARITIME WOCHE DIE STADT VON IHRER MARITIMEN SEITE

Der Höhepunkt der Maritimen Woche ist in jedem Jahr das große Festwochenende: Mit Highlights wie einem maritimen Markt, einer romantischen Lampionfahrt mit anschließendem Feuerwerk auf der Weser, Live-Musik, Probefahrten, einer Schiffsparade und vielen weiteren Attraktionen.

MARITIME WEEK *The maritime side of the city: Every year, the highlight of the Maritime Week is the major festival weekend. With highlights such as a maritime market, a romantic lantern ride followed by fireworks on the Weser, live music, test drives, a ship parade and many other attractions.*



Schlachtezauber in Bremen

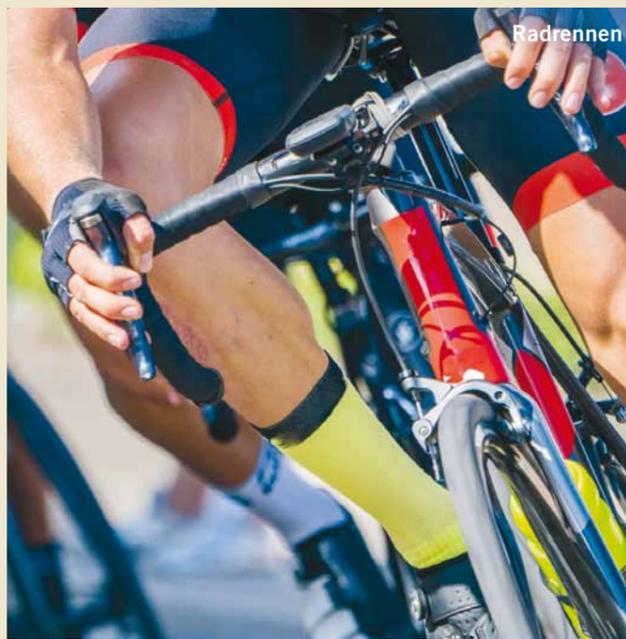
BREMEN

26.11.–23.12.2018

WEIHNACHTSMARKT LICHTERMEER AM MARKTPLATZ UND AN DER SCHLACHTE

Zahlreiche Stände und Buden laden jährlich zur Weihnachtszeit in der Bremer Innenstadt und an der Schlachte zum Verweilen, Klönen und Glühwein trinken ein. Zwischen Rathaus und Stadtmusikanten, Roland und Schütting entsteht ein festliches Dorf aus Holzhütten und Karussells.

CHRISTMAS MARKET *Sparkling lights in the market square and at the Schlachte: At Christmastime every year, a whole host of huts and stalls invite guests to chat, relax and drink mulled wine in Bremen's city centre and along the Schlachte embankment. A festive village of stalls and merry-go-rounds comes to life between the town hall and the Bremen Town Musicians, the Roland statue and the Schütting building.*



Radrennen

BREMEN

10.–15.01.2019

SIXDAYS BREMEN RADSPORT DER EXTRAKLASSE UND PARTY IN DER ÖVB-ARENA

Die perfekte Mischung aus Sport und großer Show: Traditionell kurz nach Jahresbeginn finden sich Radsportfans in der ÖVB-Arena ein. Bei den Bremer Sixdays kämpfen die Fahrer um Rundensiege – die Beobachter lassen sich vom Geschwindigkeitsrausch mitreißen und vom vielseitigen Rahmenprogramm unterhalten.

SIXDAYS *Top-class cycling and party at the ÖVB Arena: The perfect combination of sport and show. Cycling fans traditionally come to the ÖVB Arena shortly after the beginning of the year. At the Bremen Sixdays, the cyclists fight for lap victories – while the spectators get caught up in the speed rush and let themselves be entertained by the event programme.*

BREMERHAVEN

AB / FROM 02.10.2018

BLUES BROTHERS SHOW MIT RHYTHM 'N' BLUES UNTER- WEGS IM AUFTRAG DES HERRN

Nur echt mit Sonnenbrillen, Hüten, schwarzen Anzügen, schmalen Krawatten und stoischem Gesichtsausdruck: Nach einer grandiosen ersten Spielzeit im Stadttheater Bremerhaven folgen weitere Vorstellungstermine der beliebten Inszenierung am 02.10., 25.11., 30.12.2018 und am 11.01.2019, jeweils um 19:30 Uhr. Weitere Informationen: <https://www.stadttheater-bremerhaven.de/schauspiel/blues-brothers/>

BLUES BROTHERS SHOW *Rhythm'n'Blues, only authentic with sun-glasses, hats, black suits, narrow ties and stoic expressions: After a terrific first season in the Stadttheater Bremerhaven, further performances will follow on 02.10., 25.11. and 30.12.2018 as well as on 11.01.2019, each at 7:30 p.m.*

ESSEN

26.10.2018–06.01.2019

LICHTWOCHEN & ESSEN LIGHT FESTIVAL ATEMBERAUBENDE LICHT-INSTALLATIONEN ERSTRAHLEN IN DER STADT

Für spektakuläre Lichtkunst und erhellende Effekte in der sonst dunklen Jahreszeit sorgen die Essener Lichtwochen mit dem Essen Light Festival vom 26.10.–04.11.2018.

LIGHT WEEKS *Breath-taking light installations: With the Essen Light Festival, Essen Light Weeks provide spectacular light art and effects during the otherwise dark time of the year.*



Illuminierte Innenstadt Essen

WILHELMSHAVEN

28.09.–30.09.2018

WILHELMSHAVEN SAILING-CUP TRADITIONSSEGLER-REGATTA AUF DEM JADEBUSEN

Rund um den Großen Hafen findet der 17. Wilhelmshaven Sailing-CUP statt. Interessierte Besucher können in die spannende Welt der Segelschiffe hineinschnuppern. Neben dem Regatta-Wettstreit der Traditionssegler sorgt auch das weitere Programm mit Musik, Hafenrundfahrten und Kinderaktionen für abwechslungsreiche Unterhaltung.

SAILING REGATTA IN THE JADE BIGHT *The 17th Wilhelmshaven Sailing CUP takes place around the Great Harbour, offering visitors a taste of the exciting world of sailing ships. The additional range of events provides for varied entertainment with music, harbour cruises and activities for children.*



Traditionssegler in Wilhelmshaven

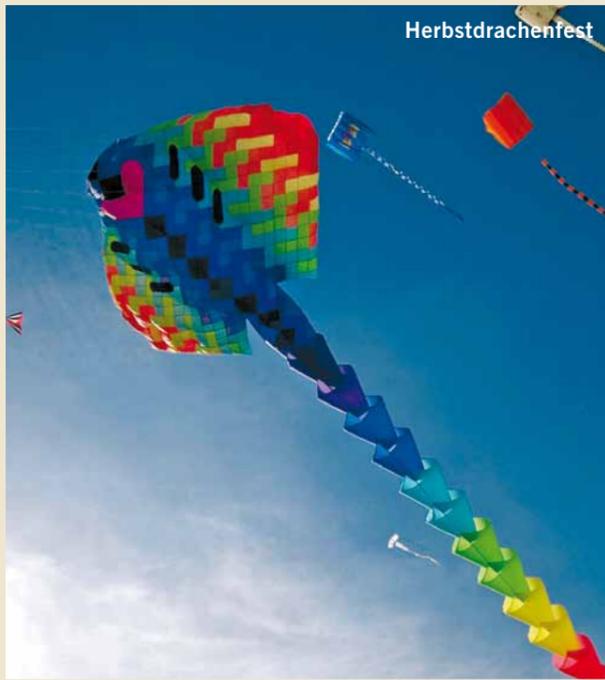
WILHELMSHAVEN

21.–23.09.2018

LICHTERMEER MIT LEDS UND MUSIKALISCHER BEGLEITUNG AM SÜDSTRAND

Von 18:30 bis 22:30 Uhr wird der Wilhelmshavener Südstrand mit Hilfe von LED-Objekten in ein ganz neues Licht getaucht. Bis zu fünf Meter hohe Lichtfiguren erleuchten den Strand. Auf der Promenade ergänzen aus- und angeleuchtete Bäume und Gebäude die stimmungsvolle abendliche Atmosphäre. Ergänzt werden die Illuminationen mit musikalischer Untermalung und verschiedenen Aktionen.

A SEA OF LIGHT WITH LEDS From 6:30 p.m. to 10:30 p.m., the southern beach in Wilhelmshaven will shine in a brand-new light with the help of LED objects. The beach will be punctuated with illuminated figures up to five metres high. Illuminated trees and buildings on the promenade complete the atmospheric evening mood. The light effects are complemented by a musical accompaniment and various events.



Herbstdrachenfest

TRAVEMÜNDE

28.–30.09.2018

HERBSTDRACHENFEST SPASS MIT DRACHENKÜNSTLERN AM STRAND

Mit dem bunten Drachenfest im September läutet Travemünde die Herbstsaison ein. Im Mittelpunkt stehen bunte Drachentriebe und Aktionen für die ganze Familie, während internationale Künstler ihre fliegenden Drachentriebe präsentieren und für ein farbenfrohes Treiben am Strand sorgen. Die Herbstdrachen sind los!

AUTUMN KITE FESTIVAL In September, Travemünde heralds in the autumn season with its colourful kite festival. Bright kite designs and events for all the family are at the heart of this event, where international kite artists let their flying images flutter in the breeze and provide for a colourful hustle and bustle on the beach. The autumn kites are flying!

LÜBECK

26.11.–30.12.2018

WEIHNACHTSSTADT DES NORDENS IN HISTORISCHEM AMBIENTE

Ein Bummel über den Lübecker Weihnachtsmarkt bei festlichem Lichterglanz gehört zu den Höhepunkten der Vorweihnachtszeit in der Hansestadt mit seiner prächtigen Kulisse. Rund um das Lübecker Rathaus bis zum Koberg werden Kunsthandwerk, Spielzeug und tolle Geschenkideen angeboten. Es duftet nach Lebkuchen, Glühwein und zahlreichen anderen Leckereien.



Weihnachtliches Lübeck

CHRISTMAS CITY OF THE NORTH A stroll around Lübeck Christmas market with its festive lights and magnificent historical scenery is one of the highlights of the run-up to Christmas in this Hanseatic city. Arts and crafts, toys and great gift ideas are available around Lübeck town hall and down to the Koberg as the scent of gingerbread, mulled wine and a wide range of other delicacies fills the air.



Hafen in Laboe

KIEL

06.–09.09.2018

HAFENFESTTAGE IN LABOE MIT LIVE-MUSIK VON REGIONALEN BANDS

Die Hafenfesttage feiern ihre Premiere im wunderschönen Hafen des Ostseebads an der Kieler Förde. Vier Tage lang gibt es Schiffe zum Entern, Musik zum Tanzen, Street Food zum Genießen und Sonnenuntergänge zum Träumen.

LABOE HARBOUR FESTIVAL The festival will be celebrating its premiere in the beautiful harbour of the Baltic sea-side resort on the Kiel Fjord. For 4 days, visitors can board ships, dance to music, enjoy street food and revel in marvellous sunsets.

KIEL

NOCH BIS / UNTIL 23.10.2018

KIEL VOM WASSER AUS MIT DEM FÖRDESCHIFF

So erleben Sie Kiel von der Seeseite. Spüren Sie Vergangenes auf und entdecken Sie neue Perspektiven auf die Stadt. Die „Gorch Fock“ und das Marine-Ehrenmal in Laboe erzählen von der bewegten Marinegeschichte Kiels. Abfahrt: Anleger Bahnhofsbrücken

ADMIRE KIEL FROM THE WATER ON-BOARD THE FJORD SHIP Experience Kiel from the sea: Trace the past and discover new perspectives of the city. The “Gorch Fock” and the Naval Memorial in Laboe tell of Kiel’s eventful naval history. Departure: Bahnhofsbrücken pier.

SYLT

28.09.–07.10.2018

MERCEDES-BENZ WINDSURF WORLD CUP SYLT 10 TAGE SPORT-HIGHLIGHTS

210.000 Besucher und rund 160 Fahrer aus 35 Nationen: Neben den beeindruckenden Leistungen der Surfer vor dem Küstenpanorama locken kulinarische und unterhaltsame Highlights. Pop-Up-Stores und weitere Angebote runden das Programm ab.

MERCEDES-BENZ WINDSURFING WORLD CUP SYLT 10 days of sporting highlights, 210,000 visitors and around 160 surfers from 35 nations: As well as the impressive surfing performances against the coastal panoramic backdrop, guests can also enjoy culinary and entertainment highlights. Pop-up stores and other great events round off the programme.



Surfen vor Sylt

LECH

08.12.2018

FANTASTIC GONDOLAS SPEKTAKULÄRE LICHT- UND FARBSPIELE IN DER BERGWELT

Berge werden zur Projektionsfläche, Gipfelgondeln zur Disco und der ganze Ort zur Bühne. Das Kunstevent entführt die Besucher alljährlich für einen Abend in eine Welt der Licht- und Farbspiele. Renommiertere Projektionskünstler, DJs und Live-Acts verwandeln die Rüfikopfseilbahnen im Zentrum von Lech auf allen Ebenen mit Installationen, Live-Visuals und gigantischen Großprojektionen in ein Gesamtkunstwerk.

FANTASTIC CABLE CARS Spectacular light and colour displays in the mountains: Mountains become projection screens, cable cars become discos and the whole location is a stage. Every year, for just one evening, the art event transports visitors to a world of light and colour. Renowned projection artists, DJs and live acts transform the Rūfikopf cable cars in the centre of Lech into a work of art on all levels with installations, live visuals and gigantic, oversized projections.

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*

*OUR CENTRAL BOOKING OFFICE WILL BE DELIGHTED TO PROVIDE YOU WITH MORE INFORMATION ABOUT SPECIAL EVENTS AT THE ATLANTIC HOTEL LOCATIONS. YOU CAN REACH US ON: +49 (0)1806 500-555**

* 20 ct/Anruf aus dem deutschen Festnetz, 60 ct/Anruf aus dem deutschen Mobilfunknetz. Bei Anrufen aus dem Ausland beachten Sie bitte die Gebühren des jeweiligen Netzbetreibers. * € 0.20/call from a German landline, € 0.60/call from German mobile networks. If calling from abroad, please check the charges applied by the respective network operator in advance.