

ATLANTIC
HOTELSIHR
PERSÖNLICHES
EXEMPLAR

törn

GROSSE

FREIHEIT 03

FREEDOM ABOUNDS„PROJEKT:
ANTARKTIS“
INTERVIEW
INTERVIEW

04

EINS MIT DER NATUR:
SYLT MORSUM KLIFF
ONE WITH NATURE

10

FREIHEIT FAST ÜBER
DEN WOLKEN IM
ATLANTIC HOTEL AIRPORT
FREEDOM ALMOST
ABOVE THE CLOUDS

LEBENSTRAUM: EINMAL INS EWIGE EIS

LIFELONG DREAM: ONCE INTO THE ETERNAL ICE

Die Eiswüsten von Antarktika üben auf viele Menschen eine besondere Anziehung aus. In ihrem Film „PROJEKT: ANTARKTIS“ berichten drei Bremerhavener von ihrer spektakulären Reise auf den südlichsten Kontinent der Welt. Erfahren Sie mehr über das Abenteuer mit Tiefgang auf den folgenden Seiten.

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

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE!

viele Menschen sehnen sich nach fernen Welten. Sie ziehen aus, um die große Freiheit zu erleben – so wie die jungen Filmemacher von „PROJEKT: ANTARKTIS“ aus unserer Titelgeschichte.

Auch die ATLANTIC Hotels wagen sich gern in neue Gefilde vor: in der Welt des Geschmacks beispielsweise sind wir ebenso ständig auf der Suche nach außergewöhnlichen Entdeckungen. So einen Fund hat Marc Rohe mit dem feinen Cider des estländischen Produzenten Jaanihanso gemacht, den Sie demnächst deutschland-exklusiv in allen ATLANTIC Hotel Restaurants genießen können.

Der vielfältige Wandel spiegelt sich auch in den umfangreichen Renovierungsarbeiten des ATLANTIC Hotel Airport in Bremen wider, die im Mai mit einem Redesign aller Zimmer abgeschlossen sein werden.

Liebe Gäste, wir wollen mit Ihnen zu neuen Horizonten aufbrechen – begleiten Sie uns!

Herzlichst
Ihr Markus Griesenbeck

DEAR GUESTS AND FRIENDS!

Many people long for distant worlds. They move out to experience great freedom – just like the young filmmakers of “PROJECT: ANTARCTICA” from our cover story.

The ATLANTIC Hotels are venturing out into new realms too: in the world of taste, for example, we are also constantly on the lookout for extraordinary discoveries. Marc Rohe has made one such discovery in the fine cider from Estonian producer Jaanihanso, which you will soon be able to enjoy exclusively in Germany in all ATLANTIC Hotel restaurants.

Multifaceted change is also reflected in the extensive renovation of the ATLANTIC Hotel Airport in Bremen, which will be completed in May with the redesign of all rooms.

Dear guests, we want to take you off to new horizons – come and join us!

Yours,
Markus Griesenbeck

MOIN ANTARKTIS!

GOOD MORNING, ANTARCTICA!

In dem Film „PROJEKT: ANTARKTIS“ berichten drei Bremerhavener von ihrer stürmischen Reise auf den südlichsten Kontinent der Welt.

In the film “PROJECT: ANTARCTICA”, three natives of Bremerhaven tell the story of their turbulent journey to the world’s southernmost continent.

Antarktika – ein Ziel, welches im ersten Moment unerreichtbar erscheinen kann. Mit 14.000.000 km² Fläche ist die Antarktis das größte Naturschutzgebiet der Erde. Seit ihrer ersten Erkundung vor rund 200 Jahren leben hier heute temporär bis zu 3.500 Forscher und teilen sich das ewige Eis mit 208 Fisch- und zahlreichen Pinguinarten.

Diese besondere Umgebung einmal zu erleben und filmisch festzuhalten, war ein Antrieb für Michael Ginzburg, Tim David Müller-Zitzke und Dennis Vogt den Film „PROJEKT: ANTARKTIS. Die Reise unseres Lebens“ zu drehen. Wenn schon ins Eis, dann müsste es auch das größte, älteste und am schwierigsten zu erreichende Eis sein, berichten sie. Mit nur einem Jahr Vorlaufzeit gelang es den dreien, ihren Traum zu verwirklichen und bis an ihre Grenzen zu gehen.

STÜRMISCHE REISE ZU EINEM GEWAGTEN ZIEL

Einer der Sponsoren des außergewöhnlichen Projekts ist das ATLANTIC Hotel Sail City in Bremerhaven. Mit der Strategie „Green Sail“ setzt sich das Hotel stark für das Thema Nachhaltigkeit ein. Mit der Unterstützung des Films zeigt das Hotel soziales wie umweltbezogenes Engagement. Dabei sollte „PROJEKT: ANTARKTIS“ ausdrücklich keine weitere Doku über Pinguine oder den Klimawandel werden, denn davon gäbe es schon genug, so die drei Filmemacher. Vielmehr geht es ihnen um den Weg, um die Reise, um das Erreichen von selbst gesteckten Zielen, mögen diese auch so fern erscheinen wie das ewige Eis.

Der Film ist ein Plädoyer dafür, sich seinen Träumen und individuellen Herausforderungen zu stellen. „Jeder hat seine eigene Antarktis, was ist deine?“, fragt die Erzählstimme von Dennis Vogt im Film. Tiefere Einblicke in die Planung und Umsetzung der gewagten Expedition sind in dem Bildband zum Film zu finden, der im Regio-Shop des ATLANTIC Hotel Sail City erhältlich ist.

Tipp: Mehr zu „Antarctica“ erfahren Besucher noch bis zum 24.04.2019 in einer gleichnamigen Ausstellung im Bremer Überseemuseum.

Antarctica – a destination that may seem inaccessible at first glance. With an area of 14,000,000 km², Antarctica is the largest nature reserve on Earth. First explored 200 years ago, today up to 3,500 researchers live here temporarily, sharing the eternal ice with 208 species of fish and numerous species of penguin.

Experiencing this special environment for once in their lives and capturing the adventure on film was what inspired Michael Ginzburg, Tim David Müller-Zitzke and Dennis Vogt to make the film “PROJECT: ANTARCTICA. The Journey of Our Lives”. They decided that if they were going to travel to the ice at all, then it had to be the largest, oldest and most difficult ice to reach. With only one year to prepare, the three of them managed to make their dream come true and push themselves to their limits.

A TURBULENT JOURNEY TO A DARING DESTINATION

One of the sponsors of this extraordinary project is the ATLANTIC Hotel Sail City in Bremerhaven. With its “Green Sail” strategy, the hotel is highly committed to sustainability. By supporting the film, the hotel is demonstrating its dedication to society and the environment. “PROJECT: ANTARCTICA” is expressly not just another documentary about penguins or climate change, the three filmmakers say – there are enough of those already. Instead, their film is about the journey, about achieving the goals they set themselves, even if these seemed as distant as the eternal ice itself.

The film is a plea to turn your dreams into reality and overcome personal challenges. “Everyone has their own Antarctic, what’s yours?” asks the narrative voice of Dennis Vogt in the film. Deeper insight into the planning and implementation of the daring expedition can be found in the illustrated book on the film, which is available in the Regio-Shop of the ATLANTIC Hotel Sail City.

Tip: Visitors can find out more about “Antarctica” until 24.04.2019 in an exhibition of the same name at the Übersee-Museum Bremen.



INTERVIEW

PROJECT: ANTARCTICA – THREE FILM-MAKERS TALK ABOUT THEIR GREATEST ADVENTURE

Tim, Dennis and Michael, how did you come up with such a crazy idea?

All three of us are independent film-makers and photographers. At school, we often heard things like “Why not do something useful instead?” when it came to our career aspirations. Fortunately, we didn’t let it discourage us and still found our way into the creative industry and, ultimately, Antarctica. Our film takes the audience with us on our journey. Anyone looking for a typical nature documentary is looking in the wrong place with PROJECT: ANTARCTICA!

What does freedom mean to you?

For us, freedom is having the possibility to do what we love. Our generation, provided it is growing up in Europe, no longer has to suffer wars or persecution. Things were different for our parents and grandparents. They worked hard to ensure that we have the opportunity to be whatever we want to be today. We should seize these opportunities! Life is too short to do anything else.

Has your personal perception of freedom changed since embarking upon your journey?
The whole project taught us many things. We would never have thought it possible that we could really achieve this crazy project. Our first feature film – made without backing from a film studio, without a film distributor and without a huge budget. Nevertheless, more than once, the project threatened to fail, more than once we found ourselves on the brink of a nervous breakdown. But we gritted our teeth and managed to bring our film to cinemas all over Germany. Why did we go to Antarctica of all places? We always dreamt of shooting our own film in the Antarctic. As if that wasn’t crazy enough, we also wanted to bring this dream to the cinema and use our journey to motivate others to pursue their own ambitions. The Antarctic is 14,000 km away from Germany, deters people with extreme weather conditions and very low temperatures and therefore has a strong symbolic character: it’s incredibly difficult to reach and yet not out of reach.

Any idea what the next “venture” might be?

PROJECT: ANTARCTICA will keep us busy for a long time to come: After the extended cinema tour through over 60 cities, we published our book to the film. We are currently working on the DVD and Blu-Ray. We are happy about every single person who joins us on the “journey of our lives”!

Thank you for the interview.

DAS PROJEKT: ANTARKTIS IM INTERVIEW –

DREI FILMEMACHER UND IHR GRÖSSTES ABENTEUER

Tim, Dennis und Michael, wie kommt man auf die Idee, etwas derart Unvernünftiges zu machen?

Wir sind alle drei selbstständige Filmemacher und Fotografen. In der Schule hörten wir oft Dinge wie „Mach doch lieber was Vernünftiges!“, als es um unsere späteren Berufswünsche ging. Wir haben uns dadurch zum Glück nicht entmutigen lassen und trotzdem den Weg in die Kreativbranche und schließlich auch in die Antarktis gefunden. In unserem Film erzählen wir, wie wir das angestellt haben. Er nimmt den Zuschauer mit in unser Filmprojekt und auf die Reise. Wer eine typische Naturdoku erwartet, ist bei PROJEKT: ANTARKTIS jedoch im „falschen Film“!

Was bedeutet Freiheit für euch?

Freiheit ist für uns die Möglichkeit, das tun zu dürfen, was wir lieben. Unsere Generation, vorausgesetzt man wächst in Europa auf, muss keine Kriege und keine Verfolgung mehr erleiden. Bei unseren Eltern oder Großeltern sah das anders aus. Sie haben hart dafür gearbeitet, dass wir heutzutage alle Chancen haben, uns selbst zu verwirklichen. Diese Chancen sollten wir nutzen! Das Leben ist zu kurz, um hinter seinen Möglichkeiten zurückzubleiben.

Hat sich eure persönliche Wahrnehmung von Freiheit verändert, nachdem ihr eure große Reise gewagt habt?

Mit dem gesamten Projekt haben wir sehr viel gelernt. Wir hätten nie für möglich gehalten, dass wir dieses verrückte Vorhaben wirklich schaffen. Unser erster Kinofilm – umgesetzt ohne Filmstudio im Rücken, ohne Filmverleih und ohne Riesensbudget. Dennoch: Mehr als einmal stand das Projekt auf der Kippe, mehr als einmal standen wir kurz vor dem Nervenzusammenbruch. Trotzdem haben wir uns irgendwie durchgebissen und unseren Film in ganz Deutschland ins Kino gebracht. Warum es ausgerechnet in die Antarktis ging? Wir hatten schon immer den Traum, einmal in der Antarktis unseren eigenen Film zu drehen. Als wäre das nicht schon verrückt genug, wollten wir diesen Traum auch noch ins Kino bringen und andere mit unserer Reise zum Verfolgen ihrer eigenen großen Ziele motivieren. Die Antarktis ist 14.000 km von Deutschland entfernt, schreckt mit extremer Witterung sowie Tiefsttemperaturen ab und hat daher einen starken Symbol-Charakter: unheimlich schwer zu erreichen und dennoch nicht unerreichbar.

Habt ihr schon eine Idee, was das nächste „Wagnis“ sein könnte?

PROJEKT: ANTARKTIS wird uns noch lange auf Trab halten: Nach der ausgedehnten Kinotour durch über 60 Städte haben wir unser Buch zum Film herausgebracht. Aktuell sind DVD und Blu-Ray in Arbeit. Wir freuen uns über jeden, der mit uns auf die „Reise unseres Lebens“ geht!

Vielen Dank für das Interview.



„Wir haben gelernt, dass es sich lohnt, für seine Ziele zu kämpfen. Es war nicht einfach, aber man kann es mit dieser Einstellung sehr weit schaffen – sogar bis in die Antarktis!“
 Filmemacher und Visionäre Tim David Müller-Zitzke, Michael Ginzburg und Dennis Vogt (v.l.n.r.)

*“We learned that it is worth fighting for your goals. It wasn’t easy, but with this attitude, you can go a long way – even to Antarctica!”
 Film-makers and visionaries Tim David Müller-Zitzke, Michael Ginzburg and Dennis Vogt (l-r)*



EINS MIT DER NATUR

SYLTS WILDE, FARBENFROHE SEITE

ONE WITH NATURE – SYLT'S WILD AND COLOURFUL SIDE



In unmittelbarer Nachbarschaft des Severin*s Landhaus Morsum Kliff im Osten der Insel Sylt können Spaziergänger eine farbintensive Heidelandschaft durchwandern. Das Morsum Kliff ist neben dem Listland das älteste Naturschutzgebiet Schleswig-Holsteins. Hier sind die verschiedenen, bis zu zehn Millionen Jahre alten Erdschichten nicht über-, sondern nebeneinander zu finden. Besonders sind auch die vielfältige Fauna und Flora des Kliffs. Lungenenzian, geflecktes Knabenkraut und Sonnentau lassen sich hier entdecken.

Wer sich auf den Panorama-Rundweg begibt, kann von einer hölzernen Plattform aus den Blick über den Nationalpark Wattenmeer schweifen lassen. Folgt man dem Fußweg durch die Heide weiter hinunter zur Küste, offenbart sich die Größe des Morsum Kliffs und den Besuchern bieten sich neue, reizvolle Perspektiven.

Tipp: Tragen Sie festes Schuhwerk – Fahrräder sind auf dem offiziellen Fußweg nicht erlaubt.

*Right next to Severin*s Landhaus Morsum Kliff in the east of the island of Sylt, walkers can hike through a colourful heath landscape. Along with Listland, Morsum Kliff is the oldest nature reserve in Schleswig-Holstein. Here, the different layers of earth, which are up to 10 million years old, lie not above but next to each other.*

The diverse fauna and flora of the Kliff is also something special. Lung gentian, spotted orchid and sundew are all found here. If you take the panoramic circular trail, you can enjoy the view out over the Wadden Sea National Park from a specially constructed wooden platform. If you follow the footpath through the heath further down to the coast, the sheer size of Morsum Kliff becomes clear and visitors are offered new and attractive perspectives. Tip: Wear sturdy shoes – bicycles are not permitted on the official footpath.

Das Severin*s Landhaus ist der perfekte Ausgangspunkt für eine Entdeckungsreise durch die einzigartige Natur entlang des Panorama-Rundwegs.

*Severin*s Landhaus is the perfect starting point for a voyage of discovery through the unique countryside along the panoramic circular trail.*



IN BESTER GESELLSCHAFT

SEVERIN*S RESORT & SPA IN
SELEKTION DEUTSCHER LUXUSHOTELS

**IN GOOD COMPANY – SEVERIN*S RESORT & SPA
IN THE SELECTION OF GERMAN LUXURY HOTELS**



Vorfreude auf die künftige Zusammenarbeit: Karl Nüser, Gründungsmitglied des Verbunds, Ingo C. Peters, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Christian Siegling, Severin*s Resort & Spa, Cyrus Heydrian, Breidenbacher Hof / a Capella Hotel, Dominik G. Reiner, Mandarin Oriental Munich, (v. l.)

„Wir sind stolz, in den exklusiven Kreis der Selektion Deutscher Luxushotels aufgenommen worden zu sein“, so Christian Siegling, Hoteldirektor des Severin*s Resort & Spa auf Sylt. Und das ist wirklich etwas ganz Besonderes: nur neun Hotels wurden bisher in den Kreis eingeladen, darunter große Namen wie das Vier Jahreszeiten in Hamburg und das Ritz-Carlton in Berlin. „Unser Bestreben ist es, vollendeten, unaufdringlichen und herzlichen Service in einem luxuriösen und doch bequemen Ambiente zu bieten“, sagt Ingo C. Peters, der Sprecher des Verbunds.

Dabei ist es der Selektion wichtig, Traditionen zu bewahren und diese mit innovativen Konzepten zu verbinden, die auf die individuellen Bedürfnisse heutiger Gäste eingehen. Unter anderem aus diesem Grund passt das Severin*s Resort & Spa in Keitum so gut zu der Selektion. Das im Friesenhausstil gebaute Resort erhält mit seinen typischen Reetdächern den ursprünglichen Sylter Charme und verbindet diesen mit legerem Luxus. So besticht das Haus neben seinen großzügigen Suiten, Appartements und Villen vor allem mit einem exklusiven Spa. Auch im kulinarischen Bereich setzt das ausgewählte Fünf-Sterne-Superior-Hotel auf neu interpretierte Tradition und serviert eine feine Sylter Küche, die mit internationalen Einflüssen angereichert ist.




*Looking forward to their future cooperation: (l-r) Karl Nüser, founding member of the association, Ingo C. Peters, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Christian Siegling, Severin*s Resort & Spa, Cyrus Heydrian, Breidenbacher Hof / a Capella Hotel, Dominik G. Reiner, Mandarin Oriental Munich*

*“We are proud to have been accepted into the exclusive circle of the Selection of German Luxury Hotels,” said Christian Siegling, Hotel Director of Severin*s Resort & Spa on Sylt. And it really is quite an honour: only nine hotels have been invited into the circle so far, including big names such as the Vier Jahreszeiten in Hamburg and the Ritz-Carlton in Berlin. “Our aim is to offer perfect, unobtrusive and cordial service in a luxurious yet comfortable ambience,” said Ingo C. Peters, spokesman for the association. In doing so, it is important to the Selection team to preserve traditions and combine them with innovative concepts which satisfy the individual needs of today’s guests. This is one of the reasons why Severin*s Resort & Spa in Keitum fits into the Selection so well. With its traditional thatched roofs, the resort, built in the Frisian house style, retains the original charm of Sylt and combines it with casual luxury. In addition to its spacious suites, apartments and villas, the hotel impresses in particular with its exclusive spa. And in terms of its culinary offerings, the five-star Superior hotel also opts for reinterpreted classics and serves fine Sylt-style cuisine, enhanced by international influences.*

h Europäisches
Hansemuseum

**Wir machen
Ihren Urlaub
zum Abenteuer!**

Gehen Sie
auf Entdeckungs-
reise in der
Hansezeit

www.hansemuseum.eu   

Täglich geöffnet (außer 24. Dezember) 10.00 – 18.00 Uhr
Europäisches Hansemuseum | An der Untertrave 1 | 23552 Lübeck
T. +49 (0)451 80 90 99 0



Das Restaurant im Retreat in Lech zeichnet sich durch feinste regionale Kulinarik von Küchenchef Kevin Szalai aus.

REH & MOOS

FEINSTE ALPENKÜCHE

VENISON & MOSS – EXQUISITE ALPINE CUISINE

The restaurant in the Retreat in Lech is characterised by the finest regional cuisine by chef Kevin Szalai.

SEVERIN'S THE ALPINE RETREAT
www.severins-lech.at

4, HAUPTSPESSE MAIN COURSE
 1 STD. HOUR
2,5 STD. WARTEZEIT WAITING TIME

Für den Moosponge
100 g Eiklar
100 g Eigelb
40 g unraffiniertes weißer Zucker
1 TL Backpulver
75 g Mehl, griffig
75 g Petersilienpüree
(1 Bund Petersilie mit wenig Öl im Standmixer fein mixen)
Salz, Pfeffer
SOSA Moosaroma / erhältlich z. B. bei www.bosfood.de

Für die Moosmayonnaise
1 Eigelb
10 ml Champagneressig
Salz, Pfeffer
100 ml Traubenkernöl
100 ml Hanföl
½ TL Dijon Senf
30 g Petersilie
30 g frisches grünes Moos

ZUTATEN

Für das Reh
1 Rehrücken ohne Knochen
Je 1 EL Thymian, Rosmarin, Lavendel, Kerbel, Schnittlauch
grobes Inka Salz
Tasmanischer Bergpfeffer
60 g Butter
2 Knoblauchzehen

Für das Zirbenpüree
150 g Zirbenspäne
500 g Topinambur
150 ml Milch
150 ml Wasser
30 g Butter
Zirbenessig / erhältlich z. B. bei www.truffel.at
Salz, Pfeffer, Muskatblüte

ZUBEREITUNG

Rehrücken parieren, in 150 g Stücke portionieren, Kräutermischung und Pfeffer vermengen, Fleisch darin wälzen, in Klarsichtfolie einwickeln, die Enden zusammenbinden. Im Sous Vide Gerät bei 52 °C 45 Minuten garen. Alternative: Nutzen Sie einen Bratbeutel und garen Sie das Fleisch bei 60 °C im Ofen für 35 Minuten. Aus der Folie nehmen, eine Pfanne mit Butter und Knoblauch aufstellen, Rehrücken darin anbraten und mit Butter arosieren. Fleisch aufschneiden und mit Inka Salz würzen.

Püree: Zirbenspäne mit Wasser und Milch langsam aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 2,5 Stunden ziehen lassen. Durch ein feines Sieb abseihen, geschälte Topinambur in kleine Stücke schneiden und im Zirbenfond mit Salz weichkochen lassen. Danach im Thermomix mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte und Zirbenessig zu feinem Püree verarbeiten, mit kalter Butter montieren.

Sponge: Alle Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten und durch ein feines Spitzsieb passieren. In einen Sahnesyphon mit zwei Gas- und einer Soda-Kapsel geben und 1 Stunde ruhen lassen. Einen Einwegbecher zu 1/3 mit der Masse füllen und 30 Sekunden in der Mikrowelle bei voller Leistung backen. Kurz überkühlen lassen, Einwegbecher aufschneiden und fertigen Moosponge in kleine Stücke reißen.

Mayonnaise: Moos mehrmals waschen und evtl. von restlicher Erde befreien. Petersilie und Moos mit Öl im Thermomix fein mixen. Restliche Zutaten separat verrühren und mit dem Moos-Öl zu einer Mayonnaise verarbeiten. Anrichten.

INGREDIENTS

For the venison
1 saddle of venison without the bone
1 tbsp each of thyme, rosemary, lavender, chervil and chives
Coarse Inca salt
Tasmanian mountain pepper
60 g butter
2 cloves of garlic

PREPARATION

Trim the saddle of venison, divide into 150 g pieces, mix herb mixture and pepper, roll meat in it, wrap in cling film, tie ends together. Cook in the sous-vide at 52 °C for 45 minutes. Alternative: Use a roasting bag and cook the meat in the oven at 60 °C for 35 minutes. Remove from the foil, place a pan with butter and garlic on the hob, fry the saddle of venison in it and flavour with butter. Cut the meat open and season with Inca salt.

Purée: Slowly bring the Swiss pine shavings to the boil with water and milk, remove from the heat and leave to stand for 2.5 hours. Strain through a fine sieve, cut the peeled Jerusalem artichoke into small pieces and cook in the Swiss pine stock with salt until soft. Then mix in the Thermomix with salt, pepper, mace and Swiss pine vinegar into a fine purée and dot with cold butter.

Sponge: Process all ingredients into a smooth mixture and pass through a fine strainer. Pour into a cream siphon with two gas and one soda capsule and leave to rest for 1 hour. Fill a disposable cup 1/3 full with the mixture and bake for 30 seconds in the microwave on full power. Allow to cool briefly, cut open the cup and tear the finished moss sponge into small pieces.

Mayonnaise: Wash the moss several times and remove any remaining soil. Blend parsley and moss with oil in the Thermomix into a fine mixture. Mix the remaining ingredients separately and blend with the moss oil to make a mayonnaise. Arrange.

For the Swiss pine purée
150 g Swiss pine shavings
500 g Jerusalem artichoke
150 ml milk
150 ml water
30 g butter
Swiss pine vinegar / available at, e.g., www.truffel.at
salt, pepper, mace

For the moss sponge
100 g egg white
100 g egg yolk
40 g unrefined white sugar
1 tsp baking powder
75 g flour, medium fine
75 g parsley purée
(finely mix 1 bunch of parsley with a little oil in the blender)
salt, pepper
SOSA moss aroma / available at, e.g., www.bosfood.de

For the moss mayonnaise
1 egg yolk
10 ml Champagne vinegar
salt, pepper
100 ml grapeseed oil
100 ml hemp oil
½ tsp Dijon mustard
30 g parsley
30 g fresh green moss



Die Herstellung von Apfelwein ist aufgrund der guten natürlichen Bedingungen fest in der estländischen Kultur verankert. Der Jaanihanso Cider allerdings ist alles andere als gewöhnlich ...

EIN PRICKELNDES UNIKAT

NEU IN DEN ATLANTIC HOTELS: DER CHAMPAGNER UNTER DEN CIDERS

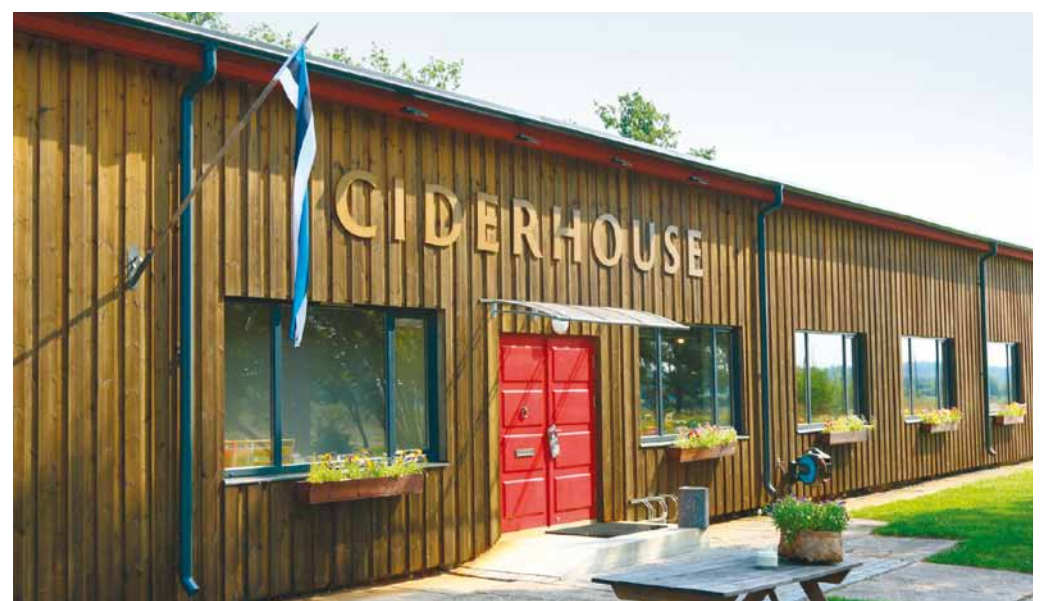
EVERY BOTTLE SPARKLINGLY UNIQUE – THE CHAMPAGNE AMONG CIDERS

Über zehn Jahre lang haben Veronika und Alvar Roosimaa eine historische Farm aus dem 18. Jahrhundert im Westen Estlands zu ihrem Traum umgebaut: dem Jaanihanso Cider House. Der nährstoffreiche Boden der Farm bietet ideale Bedingungen für die mehr als 5.000 Obstbäume. Aus den reifen Äpfeln wird im Herbst der Saft gewonnen, der dann nach alter Tradition über Monate fermentiert. Ebenso wie Champagner wird der Cider dabei in der Flasche gelagert und erhält dadurch sein charakteristisches Aroma. „Eine echte Entdeckung“, schwärmt Marc Rohe, stellvertretender Geschäftsführer und Leiter Projekte und Entwicklung der ATLANTIC Hotels, der auf den biozertifizierten estländischen Produzenten bei einem Familienurlaub aufmerksam geworden ist.

Ab Mai ist der einzigartige Cider in allen ATLANTIC Hotels zu genießen – den damit ersten exklusiven Gastronomiepartnern von Jaanihanso in Deutschland.

Veronika and Alvar Roosimaa spent over ten years transforming an 18th century historic farm in western Estonia into their dream: the Jaanihanso Cider House. The farm's nutrient-rich soil offers ideal conditions for the more than 5,000 fruit trees. The juice is extracted from the ripe apples in autumn before being fermented for months according to ancient tradition. Just like Champagne, the cider is stored in the bottle, lending it its characteristic aroma. "A true discovery," enthused Marc Rohe, Deputy Managing Director and Head of Projects and Development at ATLANTIC Hotels, whose attention was drawn to the certified organic Estonian producer during a family holiday.

The unique cider can be enjoyed in all ATLANTIC Hotels as of May – the first exclusive gastronomy partner of Jaanihanso in Germany.



Due to the good natural conditions, cider production is firmly anchored in Estonian culture. The Jaanihanso cider, however, is anything but ordinary ...

Seit Mai 2015 können sich große und kleine Entdecker im Europäischen Hansemuseum auf eine Reise in die Geschichte begeben. Das Museum erzählt so anschaulich von Aufstieg und Niedergang der Hanse, dass das Herz jedes Abenteurers höher schlägt. Lassen Sie sich durch Inszenierungen und neueste Museumstechnik interaktiv auf eine emotionale Reise mitnehmen. Von dem mehrfach ausgezeichneten Museumsneubau mit Dachterrasse genießt man einen einzigartigen Blick über den Fluss Trave. Der Neubau schmiegt sich elegant an das historische Burgkloster. Mit seinen Gewölbemalereien ist es eine der bedeutendsten Klosteranlagen Norddeutschlands. Das Museum ist zudem ein hervorragender Ausgangspunkt für einen Tag in Lübeck von Holstentor bis Marzipan. Die mittelalterliche Innenstadt gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe und bietet zahlreiche weitere Attraktionen.

Since May 2015, explorers young and old have been able to embark on a journey through history at the European Hansemuseum. The museum illustrates the story of the rise and fall of the Hanseatic League so vividly that it will make the hearts of all adventurers beat faster. Let the enactments and state-of-the-art museum technology take you on an emotional journey through time. From the award-winning new museum building with its roof terrace, you can also enjoy a unique view over the Trave river. The new building nestles elegantly against the historic castle monastery. With its vault paintings, it is one of the most important monastery complexes in northern Germany. The museum is also an excellent starting point for a day out in Lübeck. The medieval city centre is a UNESCO World Heritage Site and offers numerous other attractions.

When you enter the winding passageways and courtyards of Lübeck's old town, you'd be forgiven for thinking that you are in a miniature labyrinth. In fact, their present structure was created out of necessity. Due to the rapid ascent of Lübeck through the Hanseatic League, space on the Old Town island became increasingly scarce and development of the back courtyards began.

Ist man in die verwinkelten Gänge und Höfe der Lübecker Altstadt vorgedrungen, erscheinen sie fast wie ein kleines Labyrinth. Durch den rasanten Aufstieg Lübecks durch die Hanse wurde der Platz auf der Altstadtinsel immer knapper und die Bebauung der Hinterhöfe begann.



KÖNIGIN DER HANSE

LÜBECK GESTERN & HEUTE

LÜBECK, QUEEN OF THE HANSEATIC LEAGUE – YESTERDAY & TODAY



1 JUBILÄUMSJAHR

2019

ATLANTIC HOTEL WILHELMSHAVEN

2019 ist ein außergewöhnliches Jahr – Wilhelmshaven feiert den 150. Stadtgeburtstag und unser Hotel zehnjähriges Bestehen am Standort. Zelebriert wird der Geburtstag u. a. mit einem erlesenen 4-Gang-Jubiläumsmenü am Abend des 17.04.2019 für € 48,00 pro Person (Reservierung erforderlich) sowie einem Tag der offenen Tür mit vielfältigen Aktionen, wie beispielsweise Hausführungen und kulinarischen Highlights am 28.04.2019. Eintritt frei!

Anniversary year 2019 An extraordinary year – Wilhelmshaven is celebrating its 150th anniversary and our hotel its 10th anniversary. Among other things, the occasion will be celebrated with an exquisite 4-course menu on the evening of 17.04.2019 for € 48.00 per person (reservation required) as well as an open day with a variety of activities such as tours of the hotel and culinary highlights on 28.04.2019. Admission free of charge!



2 STADTMUSIKANTENSOMMER

2019

BREMEN

2019 ist auch für Bremens märchenhafte Wahrzeichen ein großes Jubiläumsjahr, denn die Bremer Stadtmusikanten werden 200 Jahre alt! Bereits 1819 veröffentlichten die Brüder Grimm die Erzählung. Zahlreiche Aktionen begeistern Besucher noch bis zum 30.09.2019, wie z. B. die Ausstellung „Tierischer Aufstand. 200 Jahre Bremer Stadtmusikanten in Kunst, Kitsch und Gesellschaft“ in der Kunsthalle Bremen. Weitere Informationen unter: www.bremen.de/leben-in-bremen/bremer-stadtmusikantensommer

Town Musicians Summer 2019 A big anniversary year for Bremen's fairy-tale landmark – the Bremen Town Musicians will turn 200 years old! It was way back in 1819 that the Brothers Grimm published the story. Numerous activities will be inspiring visitors until 30.09.2019, such as the exhibition “Animals Revolt – 200 Years of the Bremen Town Musicians in Art, Kitsch and Society” at the Kunsthalle Bremen.



4 THE GRAND TERRACE

April – September 2019

ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

In 25 Metern Höhe, mit Blick über ganz Bremen oder in den Sternenhimmel lässt sich, begleitet von leichten Grooves und Beats, vortrefflich feiern. Küchenchef Daniel Otto vom hauseigenen Restaurant alto bereitet an der Live-Cooking-Station Leckerbissen zu. Dazu werden saisonale Drinks und Aperitif-Variationen serviert. Termine: 25.04., 30.05., 27.06., 25.07. und 29.08.2019, ab 18 Uhr, Eintritt € 10,00 pro Person, inkl. einem Beck's, Glas Wein oder Softgetränk.

The Grand Terrace 25 metres above the ground, with a view over the whole of Bremen or up into the starry sky, accompanied by chilled grooves and beats: what an excellent ambience for a celebration! Chef Daniel Otto from the in-house restaurant alto will prepare delicacies at the live cooking station. Seasonal drinks and aperitifs will also be served. Dates: 25.04., 30.05., 27.06., 25.07. and 29.08.2019, from 6 p.m., admission € 10.00 per person, incl. one Beck's, a glass of wine or a soft drink.

3 HANSEGLÜCK

buchbar für 2019

ATLANTIC HOTEL LÜBECK

Entdecken Sie die Hansestadt Lübeck, reisen Sie im Europäischen Hansemuseum in die Zeit der Hanse und gehen Sie auf Stadtrundgang im Lübeck der Gegenwart. Ab € 195,00 pro Person – zwei Übernachtungen im Comfort Doppelzimmer des ATLANTIC Hotel Lübeck mit Frühstücksbuffet sowie ein kreatives 3-Gang-Menü oder die Teilnahme am Buffet im Restaurant SALIS sind ebenfalls in diesem Angebot enthalten.

Hanseatic Happiness Discover the Hanseatic city of Lübeck, travel back in time to the Hanseatic League in the European Hansemuseum and go on a city tour of modern day Lübeck. From € 195.00 per person. The offer includes two nights in a Comfort double room in the ATLANTIC Hotel Lübeck with breakfast buffet and a creative three-course menu or admission to the buffet in the SALIS restaurant. Bookable for 2019.

5 FÖRDEGENUSS

buchbar für 2019

HOTEL KIELER YACHT CLUB

Lassen Sie den Alltagsstress hinter sich! Das Team im Hotel Kieler Yacht Club verwöhnt Sie bei Kerzenschein und Champagner. Das Angebot enthält zwei Übernachtungen im Superior Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet, eine Flasche Champagner bei Anreise auf dem Zimmer, ein 4-Gang-Candle-Light-Dinner am Abend Ihrer Wahl inklusive einem Glas Champagner pro Person zum Aperitif sowie das kostenfreie Parken. Preis: ab € 295,00 pro Person.

Fjord Delight Leave the stress of everyday life behind you! The team at the Hotel Kieler Yacht Club will pamper you with candlelight and champagne. The offer includes two nights in a Superior double room including breakfast buffet, a bottle of champagne in the room upon arrival, a 4-course candlelight dinner on the evening of your choice including a pre-dinner glass of champagne per person and free parking. Price: from € 295.00 per person. Bookable for 2019.

6 WHINNER

buchbar für den 25.04.2019

ATLANTIC HOTEL KIEL

Kiels bester Whisky trifft im ATLANTIC Hotel Kiel auf ein feines Dinner in traumhafter Höhe. Bei einem 4-Gang-Menü auf DECK 8 – die Bar inklusive Begrüßungscocktail und Whiskyverkostung mit den Genuss-Spezialisten von Whiskyle können Sie den fantastischen Blick auf die Kieler Förde auf sich wirken lassen. Preis pro Person € 62,00 mit Begrüßungscocktail, Menü und Verkostung, Reservierung erforderlich.

Whinner Kiel's best whisky meets a sophisticated dinner at a fabulous altitude at the ATLANTIC Hotel Kiel. Over a 4-course menu in DECK 8 – die Bar, including a welcome cocktail and whisky tasting with the whisky specialists from Whiskyle, you can enjoy the fantastic view of the Kiel Fjord. Price per person € 62.00 with welcome cocktail, menu and tasting, reservation required. Bookable for 25.04.2019.



ZIMMER ZUM ABHEBEN

NEUGESTALTUNG DES ATLANTIC HOTEL AIRPORT

READY FOR TAKE-OFF – NEW LOOK FOR THE ATLANTIC HOTEL AIRPORT



Ab Mai 2019 wird das ATLANTIC Hotel Airport in Bremen himmlisch renoviert sein. Nach den Umgestaltungen in der Lobby sowie im Restaurant BLIXX und im Veranstaltungsbereich, folgte Anfang dieses Jahres ein neuer Fitnessraum. Für Hoteldirektor Tim Langer ist die Investitionssumme von rund 2,5 Millionen Euro ein klares Bekenntnis der ATLANTIC Hotel Gruppe zum Standort Airport-Stadt.

Der Fokus des Redesigns liegt aktuell auf der Neugestaltung der 112 Zimmer, in denen sich das neue Fliegerkonzept in unterschiedlichen Facetten widerspiegelt. Hochwertige Materialien, geschwungene Formen, helle Farben und Luftfahrt-Accessoires, wie z. B. ein Flugzeug-Trolley, erinnern an die Faszination des Fliegens und wecken die Sehnsucht nach den Weiten der Lüfte. Die Attraktion des neuen Interieurs der geräumigen Business Zimmer bildet ein großformatiges Deckenfoto des originalen Bremer Himmels!

„Für den Umbau konnten wir den renommierten Münchener Architekten Christian Olufemi, der auch an vielen Neubauprojekten der ATLANTIC Hotel Gruppe beteiligt ist, für uns gewinnen.“

Marc Rohe, stellvertretender Geschäftsführer und Leiter Projekte und Entwicklung
ATLANTIC Hotels Management GmbH

The ATLANTIC Hotel Airport's heavenly makeover in Bremen is scheduled for completion in May 2019. Following renovations in the lobby, the BLIXX restaurant and the conference & events area, a new gym was added at the beginning of this year. For Hotel Manager Tim Langer, the investment to the tune of around EUR 2.5 million is confirmation of the ATLANTIC Hotel Group's commitment to the Airport City location.

The project's focus now is on the redesign of the 112 rooms, integrating the new flight concept in a number of ways. Premium materials, sweeping designs, light colours and air travel accessories such as an aeroplane trolley are reminiscent of our fascination with flight and awaken guests' desires to take to the open skies. The star attraction of the new interior design concept in the spacious Business rooms is a full-scale image of Bremen's sky itself on the ceiling.

“We were lucky enough to secure the renowned Munich-based architect Christian Olufemi, who is also involved in a number of new builds for the ATLANTIC Hotel Group, for our redesign project.”
Marc Rohe, Deputy Managing Director and Head of Projects and Development at ATLANTIC Hotels Management GmbH

Wenn andere ins Bett gehen, fängt der Arbeitstag für Pascal Hauser manchmal erst richtig an. „Wir kümmern uns um alle Wünsche der Gäste vom Bademantel bis zur Restaurantempfehlung – und das zu jeder Tages- und Nachtzeit.“

Pascal Hauser ist Empfangsleiter im ATLANTIC Hotel Sail City in Bremerhaven und ein echtes ATLANTIC Hotels Urgestein. Der gebürtige Osnabrücker ist zum Studieren nach Bremerhaven gekommen und betrachtet die Stadt seitdem als seine Heimat. Zur Hotelbranche kam er durch einen Nebenjob im Nachtdienst des Nordsee-Hotel. „Ich habe sofort gemerkt, wieviel Spaß mir die Arbeit mit den Gästen macht und spürte schnell: das ist das Richtige für mich!“



MENSCHEN IM HOTEL

HOTEL PEOPLE PASCAL HAUSER

Die ATLANTIC Hotel Gruppe bot ihm einen Ausbildungsplatz als Hotelfachmann an – so begann seine Erfolgsgeschichte. Während der Bauphase des ATLANTIC Hotel Sail City absolvierte er Teile der Ausbildung im ATLANTIC Hotel Universum in Bremen. Dem neu entstehenden Hotel war er da bereits eng verbunden und besuchte mehrmals die Baustelle in den Havenwelten. Nach der Ausbildung war er zunächst als Empfangsmitarbeiter beschäftigt und ist seit 2013 als Empfangsleiter tätig. An der Rezeption ist er für ein Team aus 13 Mitarbeitern zuständig. Dort laufen alle Fäden des Hauses zusammen, weshalb das Team sich auch scherzhaft als die „Schaltzentrale“ bezeichnet. Pascal Hauser fühlt sich wohl in Bremerhaven. Er empfindet vieles hier durch die kurzen Wege als unkompliziert und liebt es, den Deich direkt vor der Nase zu haben. „Unsere schöne Stadt wird oft unterschätzt, aber aus jahrelanger Erfahrung kann ich sagen: Wer einmal hier war, kommt immer gern zurück! Die Seestadt ist mehr als eine Reise wert.“

When others are going to bed, Pascal Hauser's working day sometimes is only just getting started. "We take care of all guests' wishes, from bathrobes to restaurant recommendations, at any time of the day or night." Pascal Hauser is reception manager at the ATLANTIC Hotel Sail City in Bremerhaven and a true ATLANTIC Hotels original. Born in Osnabrück, he came to Bremerhaven to study and has considered the city his home ever since. He joined the hotel industry when he took on a part-time job in the night service of the Nordsee-Hotel. "I immediately noticed how much I enjoyed working with the guests and soon felt that this was the perfect fit for me!"

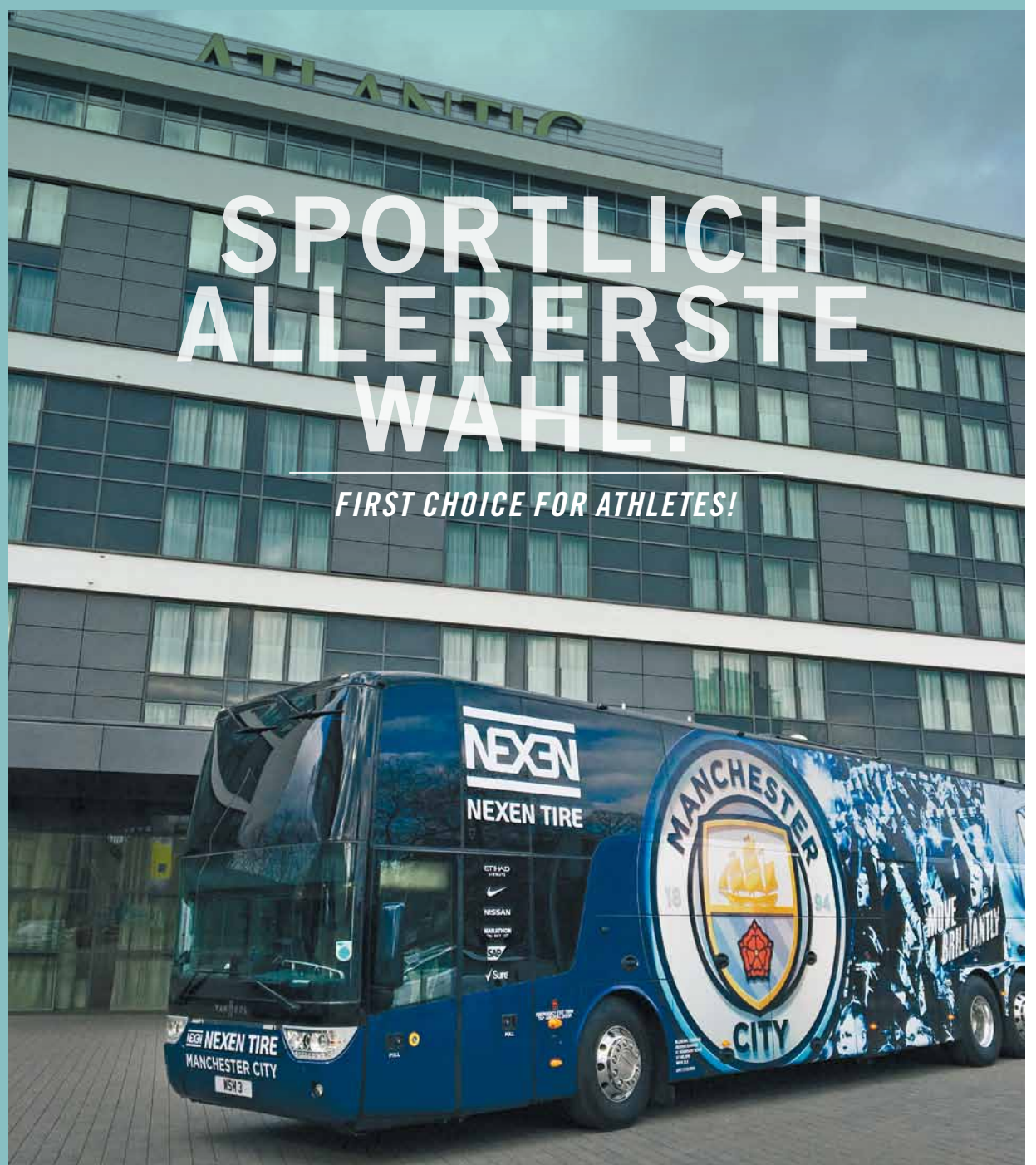
The ATLANTIC Hotel Group offered him an apprenticeship as a hotel specialist – and his success story began. While the ATLANTIC Hotel Sail City was being built, he completed parts of his training at the ATLANTIC Hotel Universum in Bremen. He already had a close connection to the new hotel and visited the construction site in the Havenwelten several times. After completing his training, he initially worked as a receptionist and has been working as reception manager since 2013. At the reception, he is responsible for a team of 13 employees. This is where all the threads of the house come together, which is why the team jokingly refers to itself as the "control centre". Pascal Hauser feels at home in Bremerhaven. Due to the short distances, he finds many things here uncomplicated and he loves having the dyke right in front of him. "Our beautiful town is often underestimated, but from years of experience I can say: anyone who has ever been here is happy to return! The seaside town is well worth more than one visit!"

Internationale Fußballgrößen wie Real Madrid, „Die Mannschaft“ (Deutschland), FC Chelsea und etliche Bundesligavereine waren bereits im ATLANTIC Congress Hotel Essen zu Gast, denn in den Nachbarstädten Gelsenkirchen und Dortmund finden viele internationale Spiele statt.

Neuester Coup: Im Frühjahr hat Manchester City das ATLANTIC Congress Hotel Essen als Mannschaftshotel gewählt. Anlässlich des UEFA Champions League Achtelfinales in der Veltins-Arena „auf Schalke“ checkte die Mannschaft um Trainer Pep Guardiola in unserem 4-Sterne-Superior-Hotel ein. Übrigens ging die Begegnung für die Briten siegreich aus

International football stars such as Real Madrid, "Die Mannschaft" (Germany), FC Chelsea and several Bundesliga clubs have already stayed at the ATLANTIC Congress Hotel Essen, due to the fact that many international matches take place in the neighbouring cities of Gelsenkirchen and Dortmund.

The latest coup: In spring, Manchester City chose the ATLANTIC Congress Hotel Essen as its team hotel. On the occasion of the UEFA Champions League knockout round in the Veltins Arena "AufSchalke", the team led by trainer Pep Guardiola checked in to our 4-star superior hotel. By the way, the Brits enjoyed a successful game ...



ATLANTIC

KAMMERMUSIKFESTIVAL 2019

ATLANTIC CHAMBER MUSIC FESTIVAL 2019

Ende Juni 2019 ist im ATLANTIC Grand Hotel Travemünde erstmals ein außergewöhnlicher Ohrenschaus für alle Musikfreunde aus Lübeck und der gesamten Region geplant: das ATLANTIC Kammermusikfestival 2019. Im großartigen Ambiente des Ballsaals, des Hotelgartens und der renovierten Musikmuschel sorgt am 29. und 30. Juni 2019 ein abwechslungsreiches Programm für Konzerterlebnisse der besonderen Art. In Kooperation mit der Musikhochschule Lübeck, den Kammermusikfreunden Travemünde, der Possehl-Stiftung Lübeck und vielen anderen, erwarten die Gäste musikalische Überraschungen von moderner Saxophonmusik bis zu Prokofjews „Peter und der Wolf“.

INSPIRIERENDE BEGEGNUNGEN

Eröffnet wird die neue Veranstaltungsreihe, die unter dem Motto „Begegnungen“ steht, am Samstag, 29. Juni um 11 Uhr mit einem Grußwort des Bürgermeisters der Hansestadt Lübeck, Jan Lindenau. Das Finale findet am Sonntag, 30. Juni mit einem zweistündigen Galakonzert im Ballsaal ab 17 Uhr statt, zu dem der Gaststar Prof. Rico Gubler, Präsident der Musikhochschule Lübeck, erwartet wird. Als zusätzlichen Höhepunkt gibt es im Anschluss an die einzelnen Konzerte für die Besucher die Möglichkeit, die Musiker in sommerlich-legerer Atmosphäre ganz aus der Nähe kennenzulernen. Für Kinder bis 16 Jahre sind die Musikveranstaltungen kostenlos. Erwachsene haben die Möglichkeit, Einzel- oder Dauerkarten mit oder ohne Buffet-Teilnahme zu buchen.

Eintrittskarte zum Konzert € 10,00 pro Person, Jugendliche ab 16 Jahre € 5,00 pro Person, Dauerkarte für vier Konzerte € 30,00 pro Person / Jugendliche € 15,00 pro Person. Der Reinerlös des Kinder- und Familienkonzerts „Peter und der Wolf“ kommt der DLRG Ortsgruppe in Travemünde zur Finanzierung von Kinder-Schwimmkursen zugute. > Mehr Info zum Programm: atlantic-hotels.de/travemuende

AUSZUG AUS DEM PROGRAMM

Excerpt from the programme

29.06.2019

11 UHR

ERÖFFNUNG IN DER MUSIKMUSCHEL

11 a.m.

Opening in the music shell

12 – 13 UHR

MATINEE, KAMMERKONZERT IM BALLSAAL I

12 p.m. – 1 p.m.

Matinee, chamber concert in ballroom I

17 – 18 UHR

KAMMERKONZERT IM BALLSAAL II

5 p.m. – 6 p.m.

Chamber concert in ballroom II

30.06.2019

11 – 12 UHR

MATINEE, KINDERKONZERT IM BALLSAAL:

PETER UND DER WOLF

11 a.m. – 12 p.m.

Matinee, children's concert in the ballroom:

Peter and the Wolf

17 – 19 UHR

GALAKONZERT IM BALLSAAL

5 p.m. – 7 p.m.

Gala concert in the ballroom

At the end of June 2019, in a very special event premiere, the ATLANTIC Grand Hotel Travemünde is planning a feast for the ears for all music lovers from Lübeck and the entire region: the ATLANTIC Chamber Music Festival 2019. In the wonderful ambience of the ballroom, the hotel courtyard and the renovated music shell, a varied programme for concert experiences of a very special kind will take place on 29th and 30th June 2019. In cooperation with University of Music Lübeck (MHL), the Chamber Music Friends Travemünde, the Possehl Foundation Lübeck and many others, guests can expect musical surprises ranging from modern saxophone pieces to Prokofiev's "Peter and the Wolf".

INSPIRING ENCOUNTERS

The new series of events, which will run under the motto "Begegnungen" (Encounters), will open on Saturday 29th June at 11 a.m. with a welcome from Jan Lindenau, Mayor of the Hanseatic City of Lübeck. The grand finale will take place on Sunday 30th June with a two-hour gala concert in the ballroom from 5 p.m., which special guest Prof. Rico Gubler, President of University of Music Lübeck, is expected to attend. As an additional highlight, after each individual concert, visitors will have the opportunity to meet the musicians in person in a relaxed summer atmosphere. The musical events are free of charge for children up to 16 years of age. Adults can book single or season tickets with or without a buffet.

Tickets for the concert cost € 10.00 per person, young people from 16 years of age € 5.00 per person, season ticket for four concerts € 30.00 per person / young people € 15.00 per person. The net proceeds from the children's and family concert "Peter and the Wolf" will go to the local DLRG (German Life Saving Association) group in Travemünde to finance swimming lessons for children.

> Further information on the programme: atlantic-hotels.de/travemuende

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; gaby ahnert fotografie; Europäisches Hansemuseum – Thomas Radbruch; Tom Kohler; Michael Magulski; PROJEKT: ANTARKTIS; Marc Rohe; Antje Schimanke; Stadel-Photo; Axel Steinbach www.tiefenschaerfe-sylt.de; Ingo Bartussek, Fotomono, jokapix, Marco2811, Alexander Rath, stgrafix, wiski – alle fotolia.com

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.