

splendid view

16. JAHRGANG

JOIN THE COAST SIDE OF LIFE

• AUSGABE 2026/2027 •



Chef SACHE



Perfekter Genuss entsteht nicht von allein. Deshalb sind wir immer da, wo Sie uns brauchen. Wir teilen die gleiche Leidenschaft – für Geschmack, für Vielfalt, für Frische und für Qualität. Als Foodservice Partner Nr. 1 in Deutschland sorgen wir für Ihren kulinarischen und unternehmerischen Erfolg. Denn wir leben Foodservice.

chefsculinar.de

CHEFS★CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE

Moin und Yo-Ho-Ho!

WILLKOMMEN
ZUR NEUESTEN
AUSGABE UNSERES
SPLENDID VIEW!

Ein Jahr voller faszinierender Erlebnisse, kultureller Höhepunkte, spannender Projekte und unvergesslicher Momente liegt hinter uns. Mit großer Vorfreude laden wir Euch ein, in der Ausgabe Splendid View 2026 gemeinsam mit uns zurückzublicken und zugleich einen inspirierenden Blick nach vorn zu werfen auf all das, was das Jahr 2026/2027 für Euch bereithält.

2025 war geprägt von besonderen Premieren und wichtigen Entwicklungen: von der ersten Quittenernte im Hotel Eisenhut, aus der gemeinsam mit dem Winzerhof Stahl ein edler Quittenbrand entstanden ist, bis hin zu einem bedeutenden Wechsel an der Spitze des Hotels Royal. Nach über 40 Jahren verabschieden wir unsere langjährige Hotelleiterin Stephanie Würz in die wohlverdiente Rente, die das Haus mit großer Leidenschaft und Engagement geprägt hat. Gleichzeitig freuen wir uns, Juliane Mixa als neue Hotelleiterin willkommen zu heißen. Mit frischen Ideen, großem Fachwissen und einer klaren Vision wird sie das Hotel Royal in die Zukunft führen. Passend dazu hieß es: Klappe die Erste – mit dem neuen Imagefilm des Hotels Royal.

Sommerliche Höhepunkte bot die Premiere von „Summer in the City in Lehel“ im Unsöld's Factory Hotel: ein Abend voller Musik, Genuss und entspannter Atmosphäre mitten in München. Aber auch hinter den Kulissen wurde es spannend: Eine Filmcrew war zu Gast und drehte Teile einer deutschen Fernsehserie im Unsöld's Factory Hotel.

Kulinarisch erwartet Euch mit der Coast Kitchen ein modernes, unkompliziertes Genusskonzept mit maritimem Lebensgefühl. Frische Küche, flexible Bestellmöglichkeiten und kreative Ideen machen es möglich, ganz nach Euren Wünschen zu genießen – ob zum Mitnehmen, im Hotelzimmer oder als individuell zubereitetes Lieblingsgericht.

Aber wir haben noch weitere besondere Genussmomente sowohl im Hotel Yachtclub als auch im Hotel Eisenhut gefeiert: Mit dem stimmungsvollen Wine & Dine sowie den Halloween Dinner entstanden zwei Events, die kulinarische Kreativität, Atmosphäre und Geselligkeit auf besondere Weise miteinander verbunden haben.

Auch sportlich blicken wir auf ein erfolgreiches Jahr zurück: Das Golfresort Strandgrün feierte doppelte Erfolge bei „Jugend trainiert für Olympia“ sowie die Landesmeisterschaft der AK-12. Zudem berichten wir über die erste Saison unserer Coast Golf Academy und den Start unseres neuen Golf-Simulatorraumes.

Freut Euch außerdem auf spannende Interviews, zum einen mit Otto, aber auch unter anderem mit unserem Tourismusedirektor von Timmendorfer Strand Joachim Nitz sowie dem Top-Winzer Christian Stahl. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf unseren Charity-Projekten wie dem UKSH-Turnier und dem Coast Collection Halbmarathon – ein besonderes Highlight war dabei die Teilnahme der bekannten Lauf-Influencerin und Extremsportlerin Joyce Hübner. Genießt die Rückblicke, lasst die besonderen Momente noch einmal aufleben und begleitet uns voller Neugier in das neue Jahr. Wir wünschen Euch viel Freude beim Lesen und Entdecken.



Herzliche Grüße

Gründer und Geschäftsführer



CAFÉ FITZ

TIMMENDORFER STRAND



EIN TRADITIONSHAUS, WELCHES SCHON SEIT 5 GENERATIONEN
IN LIEBEVOLLEM FAMILIENBESITZ GEFÜHRT WIRD.
DAS WAHRE TIMMENDORF-FEELING ERLEBEN.

THE PLACE TO BE IM HERZEN VON TIMMENDORFER STRAND
SEIT 1920

KONDITOREI
RESTAURANT
CAFÉHAUS

Timmendorfer Platz 4-5
Telefon 045 03 63 64
www.cafe-fitz.de
info@cafe-fitz.de





Inhalt



08

KLEINE AUSFLÜGE GROSSE MOMENTE
ROTHENBURG OB DER TAUBER



16

HOTELGESCHICHTEN
KRIMIDREH IN MÜNCHEN



WELLNESS
NEU ERLEBEN 18



38

DAS HEAD OFFICE
DREH UND ANGELPUNKT



42

CHARITY & NEWS



30

ABSCHLAG RICHTUNG
DÄNEMARK
WENN DAS STRANDGRÜN
KÖFFER PAKT

OTTO WAAKES
IM GESPRÄCH

45



20



ZWISCHEN KÜCHE, EVENT UND
INSPIRATION

NEWS VOM GREEN
JUGEND TRAINIERT FÜR OLYMPIA UND
LANDESMEISTERSCHAFTEN

28



34

WEINEMPFEHLUNG VON
ANDREAS VON OVEN



40

KÜSTENKÖPPE VS. TRACHTENJUNKIES
VON NORD NACH SÜD



46

TEAM TALK
SCHON GEWUSST



44

UNSERE HIGHLIGHTS



50

AUSFLUGSTIPPS

12

RUND UM
DEN EISENHUT
EINE BESONDERE EHRE



06

COAST COLLECTION
GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



24

FÜR EIN LÄCHELN,
DAS BLEIBT
DR. FRIEDERIKE VON OVEN



2

NORDDEUTSCH

KATEGORIE

CARD & B

1907

INDIVIDUALITÄT & REGIONALITÄT MIT NORDDEUTSCHEM FLAIR
MEMBER CARD & BONUS SYSTEM
„MOIN, WELCOME“ – NORDISCH SYMPATHISCHER SERVICE FÜR ALLE
TOP-LAGE & QUALITÄTSPRECHEN IN DER JEWEILIGEN KATEGORIE
GASTGEBER SEIT 1907

COAST GOLF ACADEMY

VinoSands
Bistro & Weinbar



STRANDGRÜN
GOLF- & SPA RESORT
TIMMENDORFER STRAND

GRILL & BAR
BUTTERFLY



Strandschlösschen

TRATTORIA
del Campo

GOLFRESORT
STRANDGRÜN
TIMMENDORFER STRAND



GOLFCUBES
FERIENWOHNUNGEN HOHWACHT

GOLFANLAGE
HOHWACHT



WEINMANUFAKTUR
VON OVEN

RESTAURANT
ANKERPLATZ

RESTAURANT
WINDFANG



Hollywood ★ Bar

EISENHUT
HOTEL
★★★★



HOTEL ROYAL
TIMMENDORFER STRAND
★★★★



Coast Collection

Die Coast Collection ist eine Markenkooperation mit Unternehmen aus unterschiedlichen Wirtschaftsbereichen und wird von den Brüdern Andreas und Christian von Oven als geschäftsführende Gesellschafter betrieben. Der Stammsitz der Coast Collection befindet sich in Timmendorfer Strand, dort wo alles einmal angefangen hat. Bereits über Generationen hinweg ist die Familie von Oven in der Hotellerie und Gastronomie tätig. Weit über 100 Jahre – seit 1907 – gilt das Qualitätsversprechen.

Die Marke lebt das Solide mit dem Anspruch der maximalen Perfektion. Unsere Werte wurzeln im „Moin & Welcome-Gedanken“, der für eine herzliche nordische Willkommenskultur steht, die Vielfalt schätzt und Menschlichkeit lebt. Bei uns ist jeder willkommen, der mit Offenheit und Respekt kommt – unabhängig davon, wer Du bist, woher Du kommst oder welchen Weg Du gehst.

Unser nordisch-sympathischer Servicegedanke sowie unser Qualitätsanspruch sind Basis unserer Marke. Eine Komponente der Coast Collection ist es, eine gemeinsame Charakteristik auszudrücken: „Jedem Gast, ob in Nord- oder Süddeutschland, unser nordisches Flair mit maritimen Akzenten näherzubringen.“

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft.

Unser Antrieb und unsere Motivation ist es, Gästen eine unvergessliche Zeit mit vielen schönen Momenten zu schenken. Ein einheitlicher Internetauftritt, gemeinsame Merchandise-Artikel sowie unsere Plakette mit dem Coast Collection Logo, die im Außenbereich der Betriebe zu finden ist, bilden ein weiteres Erkennungsmerkmal unserer Kooperationsmarke. Aktuell zählen zur Coast Collection vier Hotels an der Lübecker Bucht, zwei Hotels in Bayern sowie zwei Golfanlagen an der Ostsee plus diverse Restaurants.

Das 4-Sterne Hotel Yachtclub in Timmendorfer Strand/Niendorf ist nur 101 Schritte vom Strand entfernt und befindet sich unweit von dem idyllischen und malerischen Niendorfer Hafen. Das Hotel beherbergt das Restaurant Ankerplatz sowie das Restaurant "Grill & Bar Butterfly".

Nur einen Pitch vom hoteleigenen Golfplatz entfernt, liegt das 3-Sterne-Superior klassifizierte Hotel Strandgrün Golf- & Spa Resort in Timmendorfer Strand. Im Golfresort Strandgrün Timmendorfer Strand zählt das Restaurant Windfang nicht nur bei den Golfern zu einer festen Institution. Ebenfalls hier zu finden ist der echte italienische Klassiker: die Trattoria del Campo mit der Hollywood-Bar. Auch die Golfanlage Hohwacht, mit den neuen Tiny Häusern „GolfCubes“ als Ferienunterkünfte, sowie der Golfclub Scharbeutz, der wohl coolste Golfclub im echten Norden, sind Mitglieder der Coast Collection.

In Travemünde liegt das 3-Sterne-Superior Garni Boutique-Hotel Strandschlösschen direkt an der Kurpromenade. Von vielen unserer Zimmer hat man einen herrlichen Ausblick auf das Meer und den Schiffsverkehr, der Travemünde so besonders macht. Auch das modern-urbane Unsöld's Factory Hotel in München gliedert sich in die Reihe der Coast Collection-Mitglieder ein. Perfekt gelegen im zentralen und doch ruhigen Stadtteil Lehel sind Englischer Garten und Maximilianstraße nur wenige Schritte entfernt.

Ein weiteres spannendes Mitglied der Coast Collection ist das legendäre Traditionshotel Eisenhut in Rothenburg ob der Tauber, welches seine komplette Wiedereröffnung mit uns im September 2022 nach einer Renovierung feierte. Seither ist das Hotel Eisenhut im Herzen von Rothenburg ob der Tauber wieder für Euch geöffnet.

Seit 2023 stellt sich auch das Hotel Royal in die Reihe der Coast Collection Hotels auf. Mitten im Herzen von Timmendorfer Strand gelegen, mit 42 Zimmern, eigenem Schwimmbad, Sauna und Tiefgarage und dem geschmackvollen VinoSands Bistro & Weinbar.

Die Weinmanufaktur von Oven bietet seinen Kunden*innen ein umfangreiches Sortiment an erlesenen Weinen aus aller Welt zum Verkauf. Auch sie ist ein fester Bestandteil im Repertoire der Coast Collection und ermöglicht unseren Hotelgästen ihre neu entdeckten Lieblingsweine auch nach Zuhause zu bestellen.

Die Coast Collection lebt von Vielfalt, Individualität, Frische und modernem Charme. Doch was die Marke wirklich besonders macht, sind die Menschen dahinter. Über 300 engagierte Mitarbeitende, die mit Herzblut und Leidenschaft dafür sorgen, dass sich unsere Gäste willkommen und geschätzt fühlen. Sie sind der Herzschlag der Coast Collection.

WIR SIND GASTGEBER
AUS LEIDENSCHAFT



BERICHT AUS DEM SÜDEN: ROTHENBURG OB DER TAUBER

Kleine Ausflüge grosse Momente

ROTHENBURG
OB DER TAUBER
ERLEBEN



© Fotos: Rothenburg Tourismus Service
Kathe Wohlfahrt Christmas Village / RTS, Glucksreisenhochzwei



Zwischen Folter, Hexen und Ehre – Das Kriminalmuseum im Fokus

Schon vor dem Betreten des Museums spürt man, dass hier das Mittelalter lebendig wird. Vor dem Eingang lockt ein Pranger, perfekt für ein Selfie oder ein Gruppenfoto mit Freunden. Gleich daneben ragt der Käfig der legendären Bäckertaufe empor, ein warnendes Relikt aus einer Zeit, in der Bäcker, die bei den Zutaten schummelten, buchstäblich ins Wasser getaucht wurden. Wer die schweren Tore hinter sich lässt, betritt das düstere Kellergewölbe, in dem Folterinstrumente aus vergangenen Jahrhunderten ausgestellt sind. Streckbänke, Dauenschrauben und Folterstühle mit Nägeln wirken zunächst erschreckend, doch das Museum setzt nicht auf bloße Schockeffekte. Vielmehr zeigt es, wie sich Recht und Strafe über die Jahrhunderte entwickelt haben und welche Vorstellungen von Gerechtigkeit damals galten. Gleichzeitig räumt es mit Mythen über die dunklen Zeiten auf und macht deutlich, dass das Mittelalter nicht nur grausam, sondern auch höchst lehrreich war.

Die Ausstellung führt die Besucher durch die Rechtsgeschichte in anschaulichen Stationen. Im Kellergewölbe stehen Gerichtsverfahren, Beweisführung und Foltermethoden im Mittelpunkt. Im Erdgeschoss begegnen Besucher*innen Leibes- und Freiheitsstrafen, die Arbeit der Scharfrichter sowie spannende Geschichten von Räubern und Hexen. Das erste Obergeschoss widmet sich der Rechtsgeschichte germanisch-fränkischer Zeit, Inquisitionsverfahren, Ehrenstrafen, Stadt- und Handwerksrecht sowie Ehe- und Frauenrechten. Im zweiten Obergeschoss warten Staats- und Verfassungsrecht, Polizeirecht, Schulstrafen, außergewöhnliche Kriminalfälle, Aberglaube und humorvolle juristische Karikaturen darauf, entdeckt zu werden.

Untergebracht ist das Museum im ehemaligen Johanniterkloster, direkt an die Johanniterkirche angrenzend. Die Johanniterscheune ergänzt die historische Atmosphäre durch moderne Elemente. Im Erdgeschoss lädt eine Cafeteria, ein Museumsshop und ein Multimediaalraum zum Verweilen ein. Auf der Zwischenebene und im ersten Obergeschoss wechseln regelmäßig Sonderausstellungen, während das Dachgeschoss als Festsaal und Konferenzbereich dient.

Neben der klassischen Ausstellung setzt das Museum auf moderne Vermittlungsformen. Mit dem Podcast „Das Geheime Frankenland“, entstanden in Zusammenarbeit mit Studierenden der Hochschule Ansbach, werden Themen wie Ehrenstrafen, Tierprozesse und besondere Kriminalfälle kreativ und verständlich erzählt. So wird Geschichte auch für jüngere Besucher*innen spannend und anschaulich aufbereitet. Geführte Rundgänge ermöglichen einen vertieften Einblick in die Ausstellung. Sie finden nur nach vorheriger Anmeldung statt und werden sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch angeboten. Auf diese Weise wird die mittelalterliche Welt von Recht, Strafe und Gesellschaft besonders lebendig und greifbar.

Was Ihr noch erleben könnt: Das Plönlein – Rothenburgs Märchenwinkel

Wer durch die Gassen von Rothenburg ob der Tauber schlendert, kommt am Plönlein nicht vorbei. Der kleine Platz mit seinen bunten Fachwerkhäusern, den beiden Türmen der Stadtmauer und der schmalen Gasse wirkt wie aus einem Märchenbuch entsprungen. Kein Wunder, dass Walt Disney sich hier Inspiration für Pinocchio holte. Die verwinkelten Gassen, die verträumten Häuser und die liebevoll dekorierten Schaufenster laden dazu ein, jede Ecke zu entdecken. Überall entdeckt man kleine Details wie geschnitzte Balkone, Blumenkästen und historische Schilder, die Geschichten vergangener Zeiten erzählen. Wer genau hinsieht, kann fast die Geräusche von Händlern und Pferdekutschen aus längst vergangenen Jahrhunderten erahnen.



Funfact: Das Plönlein ist eines der meistfotografierten Motive Deutschlands

Stadtmauer und Türme – Ein Spaziergang durch die Zeit

Schon beim Anblick der Stadtmauern von Rothenburg ob der Tauber wird die mittelalterliche Atmosphäre deutlich. Mächtig und gut erhalten umschließen sie die Altstadt wie ein lebendiges Relikt vergangener Zeiten. Man kann die Spuren von Jahrhunderten entdecken: alte Tore, verwitterte Zinnen und die groben Steine, die einst von unzähligen Händen gesetzt wurden. Jeder Turm erzählt von Wachposten, die Ausschau hielten, und von Geschichten aus Zeiten, in denen die Stadt noch um jeden Meter Sicherheit kämpfte. Wer die Tore passiert, kann auf den Wehrgängen spazieren und sich vorstellen, wie Wachen einst die Stadt vor Angreifern schützten. Türme und Zinnen bieten nicht nur herrliche Ausblicke über die Fachwerkhäuser, sondern erzählen auch von Jahrhunderten der Verteidigung und des täglichen Lebens innerhalb der Mauern. An einigen Stellen ragen Schießscharten hervor, die einst Gewehr und Armbrust dienten, während schmale Treppen zu versteckten Aussichtsplätzen führen.



Funfact: Nach dem 2. Weltkrieg spendeten Menschen aus aller Welt Geld für den Wiederaufbau der Stadtmauer, viele Spender sind bis heute namentlich an der Mauer verewigt

Käthe Wohlfahrt – Das einzigartige Weihnachtsmuseum

Schon vor dem Betreten des Museums spürt man die festliche Stimmung, die hier das ganze Jahr über herrscht. Überall glitzern Lichter und geschmückte Tannenbäume stimmen auf Weihnachten ein. Im Eingangsbereich laden kunstvoll dekorierte Schaufenster zum Staunen ein, während liebevoll gestaltete Figuren aus Holz und Glas Geschichten aus vergangenen Weihnachtszeiten erzählen.

Im Inneren entdecken Besucher eine beeindruckende Sammlung von traditionellen Christbaumkugeln, Nussknackern, Räuchermännchen und historischen Adventskalendern. Jeder Raum ist wie eine kleine Zeitreise: Von der Romantik des 19. Jahrhunderts über barocke Figuren bis hin zu modernen Weihnachtsdekorationen – die Ausstellung zeigt, wie sich die Weihnachtsbräuche im Laufe der Jahrhunderte entwickelt haben. Besonders die handgefertigten Figuren und filigranen Holzarbeiten faszinieren Jung und Alt gleichermaßen.



Funfact: Das Museum zeigt Weihnachtsdekoration aus über 300 Jahren und gehört zu den größten Sammlungen dieser Art weltweit.

”

WAS IST LOS IN ROTHENBURG OB DER TAUBER?
ZWISCHEN MITTELALTERLICHEN GASSEN, BEEINDRUCKENDEN
STADTMAUERN UND GEMÜTLICHEN PLÄTZEN WARTEN VIELE KLEINE
ERLEBNISSE. UNSER KLEINER REISEFÜHRER ZEIGT EUCH, WAS IHR IN
ROTHENBURG OB DER TAUBER ALLES ENTDECKEN UND ERLEBEN KÖNNT.



© Fotos: Rothenburg Tourismus Service



ROTHENBURG OB DER TAUBER ERLEBEN

Das Hotel Eisenhut – Geschichte und Tradition im Herzen Rothenburgs

Das Hotel Eisenhut gehört zu den ältesten und traditionsreichsten Häusern Rothenburgs. Erbaut im 16. Jahrhundert, diente es ursprünglich als Gasthof für Händler*innen, Reisende und bedeutende Persönlichkeiten, die durch die Reichsstadt kamen. Mit seiner imposanten Fassade und den historischen Holzdecken ist das Gebäude ein lebendiges Zeugnis der mittelalterlichen Baukunst und spiegelt die Atmosphäre der Altstadt über Jahrhunderte hinweg wider.


Im Laufe der Zeit erlebte das Hotel viele Veränderungen. Es überstand Kriege, wirtschaftliche Umbrüche und Modernisierungen, ohne seinen historischen Charakter zu verlieren. Schon früh zog es berühmte Gäste an – Reisende, Künstler*innen, Diplomat*innen und Schriftsteller*innen schätzten die zentrale Lage und die einzigartige Atmosphäre des Hauses. Viele von ihnen waren fasziniert von Rothenburgs mittelalterlicher Kulisse und verbrachten hier unvergessliche Stunden zwischen historischen Möbeln und kunstvollen Dekorationen.

Heute verbindet das Hotel Eisenhut Tradition und modernen Komfort. Die individuell eingerichteten Zimmer bewahren den historischen Charme, während Gäste gleichzeitig zeitgemäßen Komfort genießen können. Das hauseigene Restaurant bietet regionale Spezialitäten, die nach historischen Rezepten zubereitet werden und die gemütlichen Salons laden zum Verweilen ein. Jeder Raum erzählt seine eigene Geschichte und wer durch die Gänge geht, spürt die Jahrhunderte alte Gastfreundschaft.

 **Funfact:** Winston Churchill, der britische Staatsmann und Premierminister oder auch Willy Brandt, übernachtete einst im Hotel Eisenhut.

Nachtwächterführung – Rothenburg bei Nacht entdecken

Die Nachtwächterführung ist ein ganz besonderes Erlebnis für alle, die Rothenburg ob der Tauber aus einer neuen Perspektive kennenlernen möchten. Mit Einbruch der Dämmerung beginnt die Tour und der Nachtwächter geleitet die Besucher durch die stimmungsvoll beleuchteten Gassen der Altstadt. Mit Laterne und Hellebarde erzählt er spannende Geschichten aus längst vergangenen Zeiten, von alten Stadtgesetzen, Ritterabenteuern und geheimnisvollen Ereignissen, die sich hinter den historischen Mauern abgespielt haben. Die Führung vereint lebendige Erzählkunst mit historischen Fakten. Man erfährt, wie die Stadt früher bewacht wurde, welche Aufgaben der Nachtwächter hatte und welche Strafen in der mittelalterlichen Stadt üblich waren. Gleichzeitig entdeckt man verborgene Winkel, verwinkelte Gassen und imposante Stadttore, die tagsüber leicht übersehen werden. Wer genau hinhört, taucht tief in die mittelalterliche Atmosphäre ein und erlebt Rothenburg auf eine Weise, die ein Museum allein nicht vermitteln kann. Die Nachtwächterführung ist ein spannendes, unterhaltsames und unvergessliches Erlebnis für Jung und Alt.

 **Funfact:** Die Nachtwächterführung findet bei nahezu jedem Wetter statt und gehört zu den ältesten regelmäßig angebotenen Stadtführungen Deutschlands.

Der Marktplatz – Das Herz von Rothenburg

Der Marktplatz von Rothenburg ob der Tauber ist das pulsierende Zentrum der Altstadt. Umgeben von bunten Fachwerkhäusern, historischen Gebäuden und der imposanten Stadtpfarrkirche St. Jakob versprüht er eine besondere Atmosphäre. Schon vor Jahrhunderten trafen sich hier Händler*innen, Besucher*innen und Einheimische, und machten den Platz lebendig. Wer genau hinsieht, erkennt sogar Szenen, die in Filmen wie „Chitty Chitty Bang Bang“ für die Kulisse Rothenburgs genutzt wurden.

Besonders beeindruckend sind das prächtige Rathaus mit seinem markanten Turm, die historischen Brunnen und die vielen kleinen Cafés, die zum Verweilen einladen. Wer über den Platz schlendert, erlebt das mittelalterliche Flair hautnah und kann sich vorstellen, wie Rothenburg schon damals Besucher*innen aus aller Welt begeisterte. Ob für Fotos, Souvenirs oder einfach zum Genießen der Stimmung, der Marktplatz ist das Herzstück der Stadt und ein Ort, den man unbedingt gesehen haben muss.

 **Funfact:** Auf dem Marktplatz findet jedes Jahr das traditionsreiche „Meistertrunk“-Fest statt, eines der bekanntesten historischen Feste Deutschlands.

Rothenburg Museum – Geschichte zum Anfassen

Das RothenburgMuseum befindet sich in einem der ältesten Klostergebäude Deutschlands. Beim Betreten tritt der besondere Charme der historischen Räume direkt in den Vordergrund. Massive Deckenbalken, uralte Steinböden und sorgfältig präsentierte Exponate lassen die Vergangenheit lebendig werden. Besucher*innen können nachvollziehen, wie Rothenburg vom frühen Mittelalter über die Blütezeit als Reichsstadt bis zu den schweren Jahren der Nazidiktatur und dem Wiederaufbau nach dem Zweiten Weltkrieg gewachsen ist. An vielen Ecken entdeckt man kleine Details, die Geschichten aus dem Alltag längst vergangener Zeiten erzählen. Die Ausstellung verbindet Alltag und Geschichte. Alte Möbel, Gemälde, Handwerksgeräte und kunstvoll gestaltete Objekte berichten von Arbeit, Glauben und dem Leben der Menschen in der Stadt. Besonders eindrucksvoll sind die Judaica-Sammlung und kunsthandwerkliche Stücke, die Einblicke in die kulturelle Vielfalt Rothenburgs geben. Wer durch die Räume geht, kann an vielen kleinen Details die Spuren der Zeit entdecken und die Entwicklung der Stadt hautnah nachvollziehen. Das Rothenburg Museum macht Geschichte erlebbar, spannend, lehrreich und für Besucher*Innen jeden Alters faszinierend.

 **Funfact:** Zu den wertvollsten Exponaten zählen mittelalterliche Waffen und Rüstungen, die original aus Rothenburg stammen.

Schneeballen – Süße Spezialität aus Rothenburg

Wer Rothenburg besucht, kommt an ihnen kaum vorbei: den Schneeballen, den traditionellen Gebäckstücken der Stadt. Schon beim ersten Anblick fällt die kunstvolle, kugelförmige Form auf, die aus langen, geflochtenen Teigstreifen entsteht. Ob klassisch mit Puderzucker bestäubt oder verfeinert mit Schokolade, Zimt oder Nüssen, jeder Biss ist ein süßer Genuss, der die Sinne überrascht.

Die Schneeballen sind weit mehr als nur ein Gebäck. Sie sind ein Stück Stadtgeschichte, das seit Jahrhunderten von Bäckergeneration zu Bäckergeneration weitergegeben wird. In kleinen Cafés und Geschäften kann man beobachten, wie sie frisch hergestellt werden und oft sogar noch warm probieren. Wer die kunstvoll gefertigten Kugeln genießt, schmeckt nicht nur Süße, sondern auch die Tradition und das Handwerk, das Rothenburg so einzigartig macht.

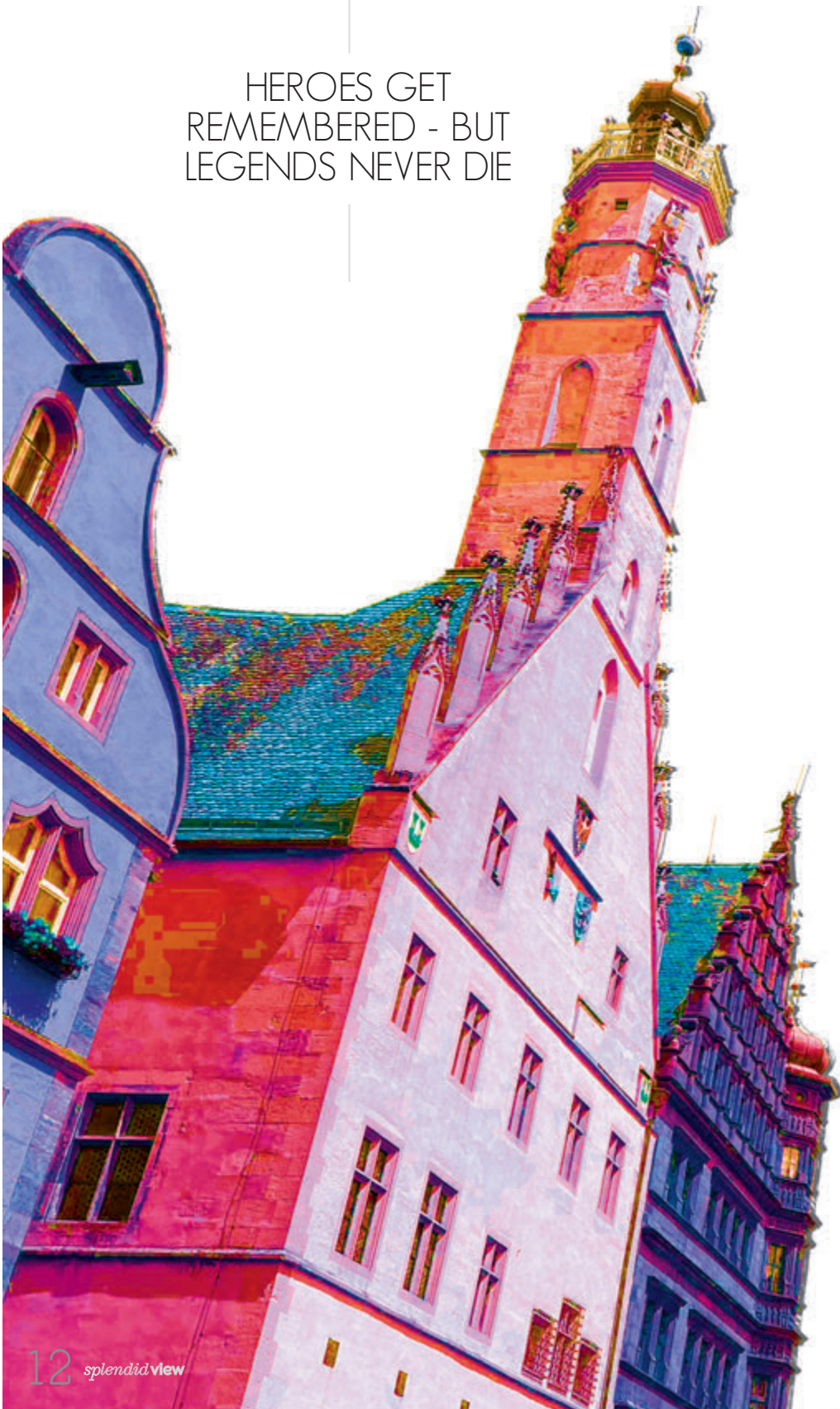
 **Funfact:** Traditionell waren Schneeballen so hart, dass sie mehrere Wochen haltbar waren und sich ideal als Reisegebäck eigneten.



Rund um den Eisenhut



HEROES GET
REMEMBERED - BUT
LEGENDS NEVER DIE



EINE BESONDERE EHRE FÜR DAS HOTEL EISENHUT LANDPARTIE: DIE SCHÖNSTEN HOTEL- UND GENIESSEROASEN

Mit großer Vorfreude dürfen wir eine wunderbare Neuigkeit mit Euch teilen: Das Hotel Eisenhut wird in diesem Jahr Teil des renommierten Bildbands Landpartie: Die schönsten Hotel- und Genießeröasen sein. Die erfolgreiche Reihe aus dem Klocke Verlag widmet sich außergewöhnlichen Orten, die mit ihrer Lage, ihrer Architektur, ihrer Kulinarik und ihrer besonderen Gastfreundschaft begeistern – und wir sind stolz, dass unser traditionsreiches Haus in Rothenburg ob der Tauber zu diesen ausgewählten Genussöasen zählt.



Gleich vier liebevoll gestaltete Seiten widmen sich unserem Eisenhut und zeigen eindrucksvoll die einzigartige Atmosphäre, die unser Haus ausmacht. Der Beitrag fängt die Magie des mittelalterlichen Rothenburg ob der Tauber ein – jener Stadt, deren verwinkelte Gassen, historischen Mauern und unvergleichlicher Charme seit Jahrhunderten Besucher aus aller Welt verzaubern. Zugleich rückt er die besondere Architektur unseres Hotels in den Mittelpunkt: ein Ensemble voller Geschichte, Stil und zeitloser Eleganz, das Tradition und Gastlichkeit auf schönste Weise vereint. Die „Landpartie“ ist mehr als ein Bildband – sie ist eine Hommage an Orte, die zum Genießen, Durchatmen und Verweilen einladen. Orte, an denen man das Besondere spürt. Dass das Hotel Eisenhut nun Teil dieser exklusiven Auswahl ist, erfüllt uns mit großer Dankbarkeit und Freude. Und wer sich seine ganz persönliche Erinnerung sichern möchte, hat natürlich die Möglichkeit, ein eigenes Exemplar zu erwerben – voller Inspiration, stimmungsvoller Impressionen und einem liebevollen Blick auf das geschichtsträchtige Rothenburg o.d. Tauber und unser Hotel Eisenhut. Wir freuen uns darauf, diese besondere Landpartie 2026 gemeinsam mit Euch zu feiern.

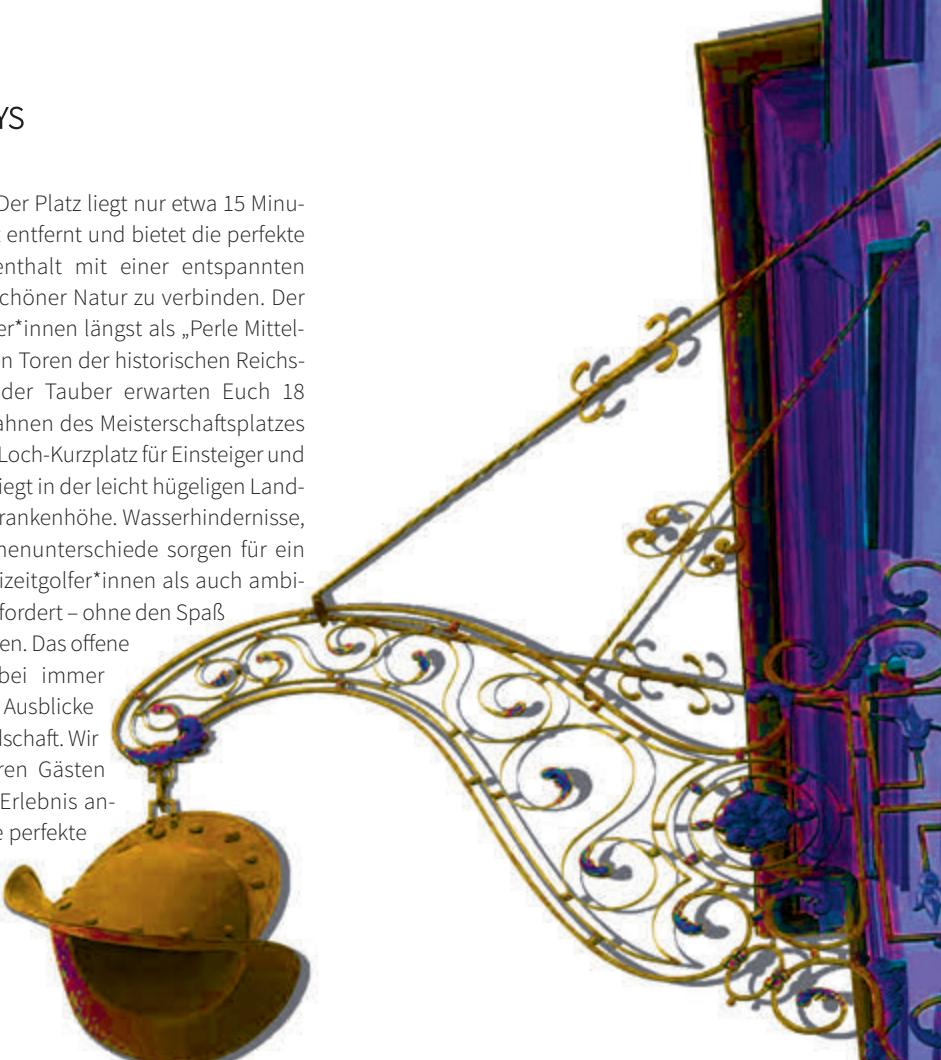


EIN AUFENTHALT ZWISCHEN ALTSTADTGASSEN UND FAIRWAYS JETZT WIRD AUCH IM SÜDEN GEGOLFT



Greenfee-Ermäßigung. Der Platz liegt nur etwa 15 Minuten vom Hotel Eisenhut entfernt und bietet die perfekte Gelegenheit, den Aufenthalt mit einer entspannten Runde Golf in wunderschöner Natur zu verbinden. Der Golfpark gilt unter Golfer*innen längst als „Perle Mittel-frankens“. Direkt vor den Toren der historischen Reichsstadt Rothenburg ob der Tauber erwarten Euch 18 abwechslungsreiche Bahnen des Meisterschaftsplatzes sowie ein öffentlicher 6-Loch-Kurzplatz für Einsteiger und Neugierige. Die Anlage liegt in der leicht hügeligen Landschaft des Naturparks Frankenhöhe. Wasserhindernisse, Bunker und sanfte Höhenunterschiede sorgen für ein Layout, das sowohl Freizeitgolfer*innen als auch ambitionierte Spieler*innen fordert – ohne den Spaß aus den Augen zu verlieren. Das offene Platzdesign bietet dabei immer wieder beeindruckende Ausblicke über die fränkische Landschaft. Wir freuen uns sehr, unseren Gästen dieses besondere Golf-Erlebnis anbieten zu können – eine perfekte Ergänzung zu Ihrem Aufenthalt im Hotel Eisenhut.

Wer uns als Coast Collection kennt, weiß: Wir sind begeisterte Golfer. Zwei Golfplätze in Schleswig-Holstein gehören zu unserer Coast Collection Family und seit letztem Jahr freuen wir uns auch in Rothenburg ob der Tauber über eine starke Golf-Partnerschaft. Unsere Gäste profitieren im Golfpark Rothenburg-Schönbronn von 25 %



DIE ERSTE QUITTENERNTE IM HOTEL EISENHUT VOM BAUM INS GLAS UND EINE ENTSCHEIDUNG MIT PROZENTEN



Am 28. Oktober 2025 war es endlich so weit: Im Kleingarten des Hotel Eisenhut fand zum ersten Mal eine eigene Quittenernte statt. Der rund 20 Jahre alte Quittenbaum hatte in diesem Jahr besonders gut getragen – und so machten sich mehrere Mitarbeiter*innen aus Küche und Service gemeinsam ans Werk. In lockerer Teamarbeit wurden die Früchte vom Baum geholt und in großen Kisten gesammelt. Am Ende kamen rund 10 Kilo zusammen – nicht massenhaft, aber genau richtig für ein kleines, feines Projekt. Denn aus diesen Quitten entsteht ein exklusiver Quittenbrand, der künftig nur im Hotel Eisenhut erhältlich sein wird. Herr Stahl sen. vom Winzerhof Stahl war persönlich vor Ort, um die Ernte zu begleiten. Aus den Quitten werden später etwa 5 bis 8 Liter Quittenbrand gewonnen – ein echtes Unikat, das die regionale Zusammenarbeit auf besondere Weise widerspiegelt. Die Stimmung im Team war entspannt und fröhlich: eine kleine Aktion im Garten, die zeigt, wie viel Freude es macht, etwas Eigenes zu schaffen. Für das Hotel Eisenhut ist diese erste Ernte ein schöner Auftakt – und hoffentlich der Beginn einer neuen Tradition. Wir freuen uns schon jetzt auf den ersten Schluck Eisenhut-Quittenbrand.





Royal reloaded

STEFANIE WÜRZ TRITT NACH ÜBER 40 JAHREN IN DEN RUHESTAND

Nach mehr als vier Jahrzehnten unermüdlichen Engagements verabschieden wir eine wahre Institution unseres Hauses: Stefanie Würz. Seit dem 1. April 1984 prägte sie das Hotel Royal mit Hingabe, Weitsicht und ruhiger Führungsstärke. Nun tritt sie in den wohlverdienten Ruhestand – ein Moment voller Dankbarkeit. Ihre Karriere begann zu einer Zeit, in der Lehrstellen rar waren. Nach der Ausbildung zur Hotelkauffrau sammelte sie Erfahrungen in namhaften Häusern in Deutschland und der Schweiz, bevor sie zum Hotel Royal zurückkehrte – damals noch im Bau – und es zu ihrem beruflichen Zuhause machte.

Stefanie Würz zeichnet vor allem ihre Loyalität, ihr unermüdlicher Einsatz für Gäste, Mitarbeiter und das Haus sowie ihre herzliche Persönlichkeit aus. Sie schuf eine Atmosphäre, in der sich alle willkommen fühlten, und prägte das Hotel Royal nachhaltig.

Mit ihrem Abschied verlieren wir nicht nur eine herausragende Hotelleiterin, sondern auch eine geschätzte Kollegin und Freundin. Wir danken ihr von Herzen für ihren außergewöhnlichen Beitrag und wünschen ihr Gesundheit, Glück und viele schöne Momente im neuen Lebensabschnitt.



WECHSEL AN DER SPITZE DES HOTEL ROYAL

Nach über 40 Jahren unermüdlicher Leidenschaft und Führung verabschieden wir unsere langjährige Hotelleiterin Stephanie Würz, die das Hotel Royale mit ihrem Engagement zu dem gemacht hat, was es heute ist. Gleichzeitig freuen wir uns, Juliane Mixa als neue Hotelleitung willkommen zu heißen. Mit frischen Ideen, großem Fachwissen und einer klaren Vision wird sie das Hotel Royal in die Zukunft führen. Mehr über Juliane Mixa erfährt Ihr im Team-Talk auf Seite 46.



VINOSANDS BISTRO & WEINBAR - MITTLERWEILE PLACE TO BE



Direkt an der Promenade von Timmendorfer Strand, im Hotel Royal, liegt das charmante Vinosands Bistro und Weinbar – längst eine kleine Institution für alle, die Wein, Genuss und gemütliche Atmosphäre lieben. Schon die zweite Saison durften wir mit Euch feiern – mit wachsenden Gästen, spannenden Momenten und jeder Menge guter Laune. Besondere Highlights waren in diesem Jahr unsere beliebten Weinproben: Fünf Weine, fünf Geschichten – und jede davon ein kleines Abenteuer für die Sinne. Die Sommersaison war voller Lachen und guter Gespräche, Weihnachten und Silvester haben wir mit stimmungsvollen Events gemeinsam ausklingen lassen. Auch 2026 wird wieder prickelnd! Wir freuen uns auf den Osterbrunch, festliche Weihnachts- und Silvesterabende, ein kreatives Halloween-Menü und viele weitere unvergessliche Events. Natürlich stehen unsere Türen auch wieder bei den Highlights am Timmendorfer Strand offen – von Stars am Strand bis zu JazzBaltica. Neu im Programm: Das Card Wine Tasting – die kleine Weinprobe zum selbst entdecken. Das Card Wine Tasting ist ein modernes, selbstgeführtes Verkostungskonzept, das Gästen maximale Freiheit und Flexibilität bietet. Mithilfe einer speziell gestalteten Karte erhaltet Ihr alle wichtigen Informationen zu den Weinen und können ihre persönlichen Eindrücke direkt festhalten. So entsteht ein individuelles Geschmackserlebnis, das entspannt im eigenen Tempo genossen werden kann.



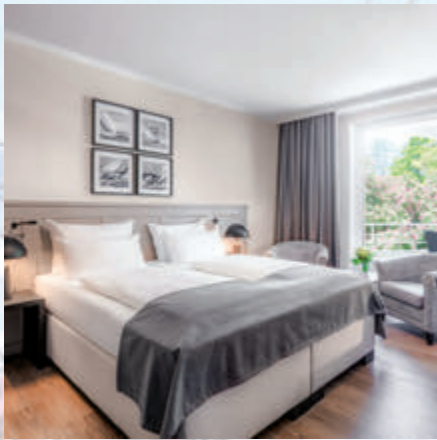


NEU, MODERN, MARITIM: ENTDECKT UNSERE NEUEN ZIMMER IM HOTEL ROYAL

Stillstand gibt es im Hotel Royal nicht – im Gegenteil: Es hat sich wieder einiges verändert! Insgesamt wurden elf Zimmer komplett renoviert, darunter entstanden auch unsere gemütlichen Minibuden, die Ihr vielleicht schon aus anderen Häusern kennt. Außerdem wurden Einzelzimmer sowie Doppelzimmer im Superior- und Premium-Bereich neugestaltet.

Die Einrichtung ist maritim, modern und elegant zugleich. Warme Sand- und Beachtöne schaffen ein Gefühl von Strandnähe und Ruhe, während stilvolle Segelbilder die maritime Atmosphäre unterstreichen. Teppiche gibt es nicht mehr – moderne, pflegeleichte Vinylböden sorgen für ein sauberes, zeitgemäßes Raumgefühl. Ein großes Dankeschön geht an unseren langjährigen Partner MD-Einrichtungssysteme, der bei der Einrichtung wieder einmal perfekte Arbeit geleistet hat.

Egal, ob Ihr ein Wochenende am Meer genießen oder einen längeren Aufenthalt plant – die neuen Zimmer im Hotel Royal laden euch zum Wohlfühlen, Entspannen und Träumen ein. Wir freuen uns darauf, euch in eurem maritimen Rückzugsort willkommen zu heißen!



KLAPPE DIE ERSTE: NEUER IMAGEFILM HOTEL ROYAL

Wir haben nicht nur unsere Zimmer auf Hochglanz gebracht – nein, wir haben gleich das ganze Hotel in Szene gesetzt! Mit frischer Farbe, modernem Design und kleinen Extras, die jeden Aufenthalt zum Wohlfühl-Moment machen, erstrahlt das Hotel Royale jetzt in neuem Glanz. Aber damit nicht genug: Wir haben unser Haus auf die große Leinwand gebracht – na gut, fast. Für unseren brandneuen Imagefilm haben wir zwei Schauspieler und ein kreatives Filmteam engagiert, die mit uns zusammen das Hotel Royal von seiner besten Seite gezeigt haben. Zwei volle Tage lang wurde gedreht, gelacht und ausprobiert – manchmal sogar mit spontanen Ideen, die unserem Drehbuch den letzten Schliff verliehen haben. Das Ergebnis? Ein Film, der alles zeigt, was unser Hotel so besonders macht: die frisch renovierten Zimmer, den lichtdurchfluteten Frühstücksraum, die Sonnenseite, unser Schwimmbad mit Sauna, das gemütliche Kaminzimmer und natürlich das Vinosands. Selbst das Zentrum von Timmendorfer Strand kommt dabei perfekt zur Geltung – inklusive der neuen Seebücke, spektakulär eingefangen mit imposanten Drohnenaufnahmen. Kurz gesagt: Unser Imagefilm ist fertig und bereit, Euch zu begeistern. Schaut rein und erlebt das Hotel Royal – vielleicht sogar bevor ihr das nächste Mal persönlich vorbeischaut!



WEIHNACHTS-HIGHLIGHT: SWINGING CHRISTMAS – MAX & FRIENDS WEIHNACHTSKONZERT

Erlebt zur Weihnachtszeit zusammen mit dem Hotel Royal ein ganz besonderes Konzert-Highlight am Timmendorfer Strand voller Glanz, Swing und Emotionen. „Swinging Christmas – das Max & Friends Weihnachtskonzert“ entführt Euch mit den schönsten Klassikern des American Christmas in eine festliche Welt aus Soul, Big-Band-Sound und weihnachtlicher Magie. Von gefühlvollen Christmas-Hits von Mariah Carey, Whitney Houston, Stevie Wonder und Celine Dion bis hin zu Legenden wie Sinatra, Dean Martin und Michael Bublé – präsentiert von Max & Friends mit fast 20 herausragenden Musikerinnen und Musikern auf der Bühne.

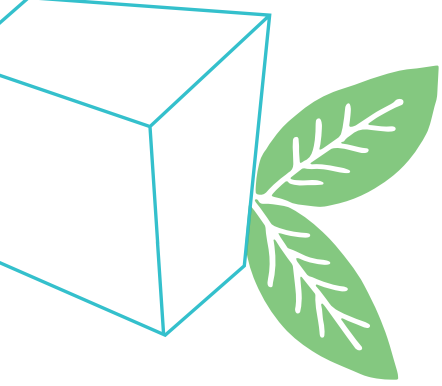
Fünf außergewöhnliche Stimmen – Nathalie Dorra, Lerato Shadare, Nicole Mühle, Darryll B. Smith und Daniel Caccia – verleihen dem Abend Seele, Eleganz und festlichen Zauber. Nach den grandiosen Erfolgen der letzten Jahre kehrt der weihnachtliche Hollywood-Sound auch 2026 zurück.

Genießt dazu unser exklusives Swinging-Christmas-Arrangement mit zwei Übernachtungen vom 18. - 20. Dezember 2026, inklusive Frühstück, leichtem Dinner vor der Show, Eintritt im Konzertsaal des gegenüberliegenden Maritim Hotels sowie einem Glühwein pro Person.

Ein Abend voller Swing, Soul und Weihnachtszauber – das Highlight, das Ihr Euch nicht entgehen lassen solltet!



STILLSTAND GIBT ES
IM HOTEL ROYAL
NICHT



Summer in the City in Lehel

Dieses Jahr feierte Summer in the City in Lehel seine Premiere im Unsöld's Factory Hotel – bei strahlendem Sommerwetter und in entspannter, sommerlicher Atmosphäre mitten in München. Die Veranstaltung bot die perfekte Gelegenheit, den Sommer zu genießen, sich auszutauschen und gemeinsam einen besonderen Abend zu verbringen. Gefeierte wurde sowohl in den stilvollen Innenräumen des Hotels



als auch auf der liebevoll dekorierten Terrasse, die sommerlich geschmückt und einladend gestaltet war. Für die musikalische Begleitung sorgte ein Saxophonist, der mit seiner Musik für eine unbeschwertere und stimmungsvolle Atmosphäre sorgte. Passend dazu konnten sich die Gäste an erfrischenden Sommerdrinks wie dem Sarti Spritz erfreuen. Kulinarisch wurde der Abend durch eine abwechslungsreiche Auswahl abgerundet: Von frisch gebackenem Flammkuchen bis hin zu feinen Antipasti war für jeden Geschmack etwas dabei. Ein besonderes Highlight war zudem der Fotograf und die Fotobox, die für zahlreiche schöne, witzige und bleibende Erinnerungen sorgten.

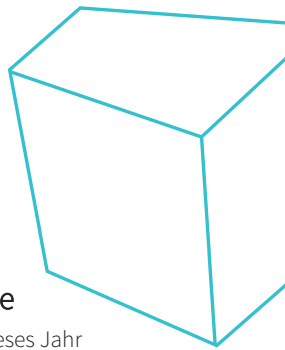
Unter den Gästen befanden sich bekannte Gesichter aus der Nachbarschaft, langjährige Wegbegleiter aus unserem Umfeld sowie Geschäftspartner, die den Abend in lockerer Atmosphäre genießen konnten. Auch unsere Hotelgäste waren eingeladen, sich der Feier anzuschließen und den Sommerabend gemeinsam mit uns zu erleben. So klang der Abend bei angenehmen Temperaturen, bester Stimmung und einem Hauch von Sommerzauber aus – ein rundum gelungener Auftakt für Summer in the City in Lehel.



EIN ABEND VOLLER MUSIK, GENUSS
UND SOMMERLICHER STIMMUNG
MITTEN IN MÜNCHEN



Sommer, Stars & Hotelgeschichten



Action im Hotel – Wie aus unserem Haus eine Filmkulisse wurde

Plötzlich heißt es Kamera läuft im Unsöld's Factory Hotel. Dieses Jahr durften wir Teil der ZDF Kultserie „Der Alte“ sein, Münchens legendärem Freitagskrimi. Eine spannende Folge wurde direkt bei uns gedreht und wird 2026 im ZDF ausgestrahlt. Ein echtes Highlight für unser gesamtes Team. Schon bevor die Kameras liefen, gab es ein echtes Wow Erlebnis. Für eine ganze Woche wurde unser Hotel komplett umgestaltet. Haustür, Logo, Flyer und Regale alles bekam ein neues Gesicht. Während des Drehs trugen wir plötzlich einen neuen Namen. Ludwig Park Hotel. Ein Rollenwechsel der ganz besonderen Art. Besonders aufregend war der Tag der Außendrehs. Ein Krankenwagen, Sanitäter, Verband und Infusion, alles wirkte täuschend echt. Für diese Szene war viel Vorbereitung nötig und es war beeindruckend zu sehen, wie detailverliebt das Team gearbeitet hat. Natürlich lief nicht immer alles ganz nach Drehbuch und genau das sorgte für einige lustige Momente. Während einer Szene spazierten plötzlich Hotelgäste durchs Bild. Am nächsten Tag folgten prompt neugierige E-Mails mit der Frage: „Was wurde denn da bei euch gedreht?“ Ganz München schien plötzlich mitzuraten. Ein besonderes Extra: Ein Mitarbeiter unseres Teams durfte selbst eine kleine Rolle übernehmen. Als Receptionist und Barkeeper, also ganz nah am echten Hotelalltag, stand er vor der Kamera, inklusive speziellem Outfit. Die Schauspieler und das gesamte Team waren dabei durchweg freundlich, bodenständig und angenehm in der Zusammenarbeit. Wir freuen uns schon jetzt auf 2026, wenn es heißt:



„DER ALTE“ – MIT DEM
UNSÖLD'S IN EINER GANZ
BESONDEREN ROLLE





Hotel Yachtclub:

Wellness neu erleben

DIE HYDROCOAST
IST MEHR ALS
EINE MASSAGE



Mit der HydroCoast Massage erwartet Euch eine außergewöhnliche Form der Entspannung, die Körper und Geist auf sanfte Weise in Einklang bringt. Wohltuende Wärme trifft auf rhythmische Wasserbewegungen und schafft ein Erlebnis, das an die beruhigende Kraft des Meeres erinnert. Unter einer elastischen Liegefläche gleiten erwärmte Wasserstrahlen entlang des Körpers und entfalten ihre Wirkung ganz ohne direkten Wasserkontakt. Ihr liegt dabei bekleidet und bequem, getragen von einem Gefühl der Schwerelosigkeit, ähnlich einem angenehmen temperierten Wasserbett.

Schon nach wenigen Augenblicken stellt sich tiefe Ruhe ein. Die HydroCoast passt sich individuell Euren Bedürfnissen an, von sanften, fließenden Bewegungen bis hin zu intensiveren Anwendungen. Begleitet wird die Massage von harmonischen Licht- und Klangelementen, die das Entspannungserlebnis abrunden und eine Atmosphäre der Geborgenheit schaffen. Jeder Moment ist darauf ausgerichtet, Stress loszulassen und neue Energie zu schöpfen.

Ob zur Lockerung von Muskelverspannungen, zur Förderung der Durchblutung, zur Linderung von Beschwerden oder einfach als bewusste Auszeit vom Alltag – die HydroCoast Massage wirkt ganzheitlich und nachhaltig. Das warme Wasser umhüllt Euren Körper wie eine sanfte Umarmung, während Gedanken zur Ruhe kommen und neue Leichtigkeit entsteht. Die HydroCoast ist mehr als eine Massage. Sie ist eine Einladung, innezuhalten, durchzuatmen und Euch selbst etwas Gutes zu tun. Ein Wellnesserlebnis, das lange nachwirkt und Entspannung spürbar neu definiert.

”

UND DAS BESTE: DIE HYDROCOAST LIEGE GIBT ES NICHT NUR IM HOTEL YACHTCLUB, SONDERN AUCH IM HOTEL ROYAL, EBENFALLS DIREKT AM TIMMENDORFER STRAND. SO KÖNNT IHR EUER WOHLFÜHLERLEBNIS AN ZWEI TRAUMHAFTEN ORTEN GENIESSEN.





*Nirgends
näher am Fisch!*



Direkt am Hafen.

Strandstraße 56
23669 Niendorf/Ostsee
Telefon 0 45 03 315 43
www.fischkiste.de
info@fischkiste.de

Um Tischreservierung wird gebeten.





Zwischen Küche, Event und Inspiration

COAST KITCHEN – MODERNER GENUSS, FLEXIBEL GEDACHT

Die Coast Kitchen steht für modernen, unkomplizierten Genuss mit maritimem Lebensgefühl. Sie verbindet frische Küche, flexible Bestellmöglichkeiten und kreative Ideen zu einem zeitgemäßen Foodkonzept. Ob zum Mitnehmen, für den Genuss im Hotelzimmer oder als individuell gekochtes Lieblingsgericht – die Coast Kitchen passt sich dem Alltag und den Wünschen der Gäste an. Dabei trifft handwerkliche Qualität auf moderne Trends: klassische Wohlfühlgerichte stehen ebenso im Fokus wie angesagte Social-Media-Food-Ideen, die hier professionell umgesetzt und auf den Teller gebracht werden. Immer frisch zubereitet, mit einem klaren Anspruch an Geschmack und Qualität. Kurz gesagt: Die Coast Kitchen ist ein Ort für alle, die gutes Essen schätzen und dabei flexibel bleiben möchten: modern, entspannt und nah am Zeitgeist.

Bestellen & Abholen

Mit der Coast Kitchen wird Genuss unkompliziert. Über unsere Online-Menükarte können Gerichte bequem vorbestellt und frisch zubereitet abgeholt werden. Ob für zuhause oder für einen entspannten Abend im Hotelzimmer – wer keine Lust auf das Restaurant hat, genießt unsere Küche genau dort, wo es am schönsten ist. Qualität, Frische und Flexibilität stehen dabei immer im Mittelpunkt.



Euer Lieblingsgericht – wir kochen es für Euch

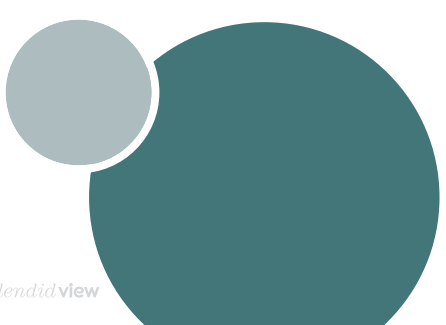
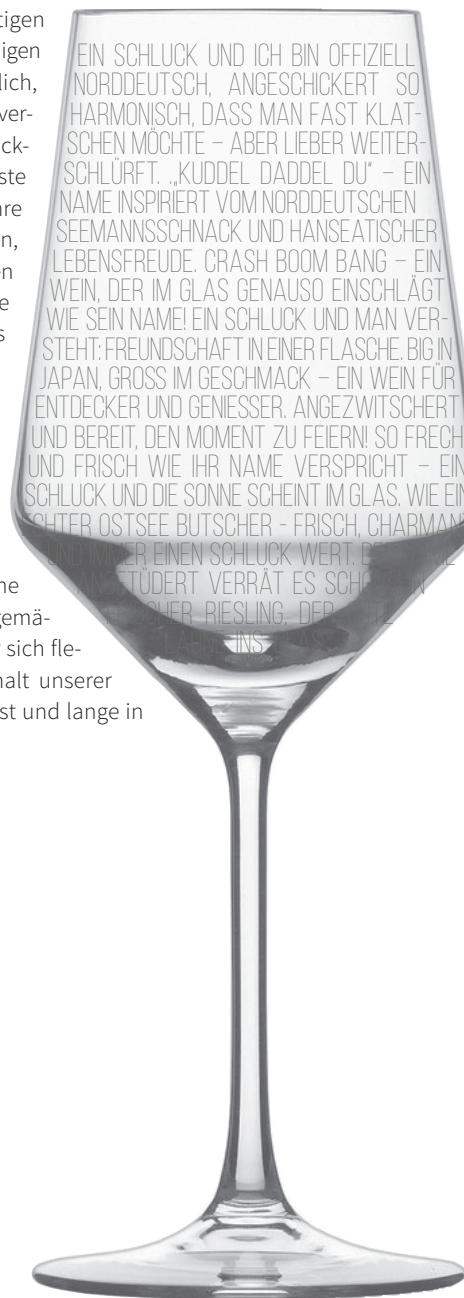
Manchmal ist es genau dieses eine Gericht, das man sich wünscht. Ob klassischer Grünkohl mit Rouladen, ein vertrautes Familiengericht oder eine ganz persönliche Idee – wir kochen Euer Lieblingsgericht nach. Perfekt für größeren Besuch oder für Tage, an denen einfach die Zeit oder Lust zum Kochen fehlt. Mit viel Hingabe und handwerklichem Können übernehmen wir den Job für Euch. Die früheste Abholung ist in der Regel sieben Tage nach Angebotsannahme möglich.

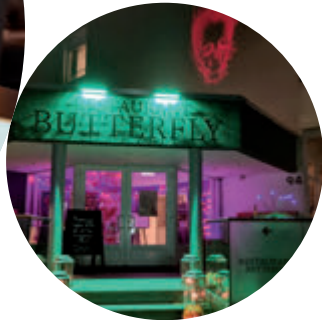
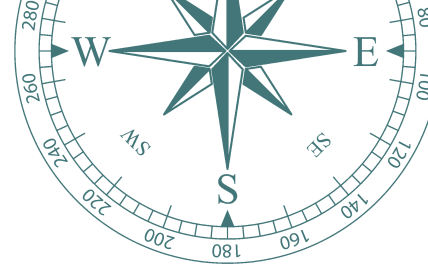
Social Trend Food – vom Screen auf den Teller

Schon einmal beim Scrollen im Netz Gerichte gesehen, die einfach mega aussahen? Der Appetit ist da, der Aufwand in der eigenen Küche eher nicht. Kein Problem: Wir nehmen uns der Challenge an. Die Coast Kitchen interpretiert angesagte Social-Media-Trends neu und verwandelt virale Food-Hits in echte Gerichte auf dem Teller – kreativ, modern und absolut genussbereit.

CARD WINE TASTING – WEINVERKOSTUNG NEU GEDACHT

In diesem Jahr haben wir mit dem Card Wine Tasting ein einzigartiges Eventformat eingeführt, das unseren Gästen maximale Freiheit und Flexibilität bietet. Die Weinprobe kann ganz selbstständig durchgeführt werden – individuell, entspannt und im eigenen Tempo. Bereits das erste Event war ein voller Erfolg und hat gezeigt, wie gut dieses moderne Konzept angenommen wird. Begleitet wird das Tasting, wie der Name bereits verrät, durch eine speziell gestaltete Karte. Auf ihr finden sich alle wichtigen Keyfacts zu den jeweiligen Weinen – übersichtlich, informativ und leicht verständlich. Auf der Rückseite haben die Gäste die Möglichkeit, ihre Eindrücke festzuhalten, den Wein zu bewerten und das persönliche Geschmackserlebnis zu dokumentieren. Die Karte darf selbstverständlich mitgenommen werden und wird so zu einem besonderen Andenken an das Event. Das Card Wine Tasting steht für zeitgemäßen Weingenuß, der sich flexibel in den Aufenthalt unserer Gäste integrieren lässt und lange in Erinnerung bleibt.





CULINARY COMPASS – EINE KULINARISCHE WELTREISE ZUM SELBST ENTDECKEN

Mit dem Culinary Compass haben wir Euch an den ersten drei Märzwochenenden auf eine kulinarische Reise rund um den Globus mitgenommen – bei der Ihr die Gerichte und die dazugehörigen Länder selber kennenlernen konntet. Europa eröffnete das Abenteuer: Bruschetta aus Italien, feine Spezialitäten aus Frankreich und Spanien und als Höhepunkt ein rosa gebratener Kalbsrücken aus Deutschland/Österreich. Jeder Gang erzählte seine eigene Geschichte und spiegelte die Aromen und Traditionen seines Landes wider. Weiter ging es nach Asien, wo Japan mit Thunfischtartar, Vietnam mit einem Glasnudelsalat, Thailand mit rotem Hähnchen-Curry und Indien mit Mango-Lassi-Mousse begeisterte. Die Vielfalt der Gewürze, die frischen Zutaten und die harmonischen Kombinationen machten jede Station zu einem kleinen kulinarischen Abenteuer. Die Reise endete in Amerika, wo Kalifornien mit modern interpretiertem Caesar Salad, Mexiko mit Mini-Tacos, Argentinien mit rosa gebratener Rinderhüfte und Kanada mit einem Maple Cheesecake noch einmal alle Sinne verführte. Der Culinary Compass bot so nicht nur ein Menü, sondern ein rundum gelungenes Geschmackserlebnis, bei dem Ihr die Länder und ihre kulinarischen Besonderheiten selber kennenlernen konntet – ein Erlebnis, das Ihr Euch noch lange nach der letzten Gabel erinnern werdet.

EIN JAHR VOLLER GENUSS UND ERLEBNISSE - ABENDE VOLLER STIMMUNG

Auch in diesem Jahr war unser Kalender wieder prall gefüllt mit spannenden Events und besonderen Momenten. Zu den Highlights zählten vor allem unsere beiden Wine & Dine-Abende, bei denen Weinliebhaber und Feinschmecker gleichermaßen auf ihre Kosten kamen. Bei stimmungsvoller Atmosphäre, sorgfältig ausgewählten Weinen und kreativen Menüs wurde jeder Gang zu einem kleinen Fest für die Sinne – Genuss, Unterhaltung und geselliges Miteinander perfekt kombiniert. Ein weiterer Höhepunkt war unser Halloween-Event, das in diesem Jahr erstmals im Hotel stattfand. Mit schauriger Dekoration, thematisch abgestimmten Speisen und liebevoll gestalteten Details verwandelte sich unser Haus in eine stimmungsvolle Halloween-Welt. Ob verkleidet oder nicht, war jedem selbst überlassen – und doch fanden sich am Abend einige besonders schreckhafte Gestalten, die für viele Lacher und tolle Momente sorgten. So wurde auch 2025 wieder zu einem Jahr voller kulinarischer Erlebnisse, geselliger Abende und unvergesslicher Highlights, die unsere Gäste mit einem Lächeln nach Hause begleiteten

ANKER WERFEN LOHNT SICH - WANN LEGT IHR AN?

TAGUNGSRAUM MITSCHIFF – WO IDEEN AUF KURS KOMMEN

Unser Tagungsraum erstrahlt nach der Renovierung in völlig neuem Glanz. Mit seinem modernen, maritimen Design verbindet er frische Eleganz mit einer angenehmen Wohlfühlatmosphäre. Helle Farben, klare Linien und liebevolle Details erinnern an die Leichtigkeit der Küste und schaffen den perfekten Rahmen für konzentriertes Arbeiten und inspirierende Begegnungen. Der Raum ist weiterhin lichtdurchflutet und bietet dank der großen Fenster eine offene, freundliche Atmosphäre. Technisch ist er bestens ausgestattet: Ein moderner Beamer sorgt für professionelle Präsentationen und reibungslose Abläufe. Ob Tagungen, Workshops oder kleine Events – unser neu gestalteter Raum bietet den idealen Ort für erfolgreiche und stilvolle Veranstaltungen.

” AUCH IN DIESEM JAHR WAR UNSER KALENDER WIEDER PRALL GEFÜLLT MIT SPANNENDEN EVENTS UND BESONDEREN MOMENTEN.





Vermögensnachfolge mit Weitblick

ERBEN
UND
VERERBEN



© Foto: iStockphoto.com/volkstorf

UNTERNEHMENSNACHFOLGE: ZUKUNFT SICHERN

Bei Familienunternehmen ist die Nachfolge besonders sensibel. Sie betrifft nicht nur Vermögenswerte, sondern auch Verantwortung, Arbeitsplätze und das Fortbestehen des Lebenswerks. Frühzeitige und klare Regelungen – sei es die Übergabe innerhalb der Familie oder an externe Führungskräfte – schaffen Stabilität und sichern den Fortbestand des Unternehmens.

STIFTUNGEN ALS NACHHALTIGE ALTERNATIVE

In diesem Zusammenhang rücken Stiftungen verstärkt in den Fokus. Sie bieten die Möglichkeit, Vermögen langfristig einem bestimmten Zweck zu widmen – sei es im sozialen, kulturellen, wissenschaftlichen oder ökologischen Bereich. Stiftungen können zudem ein Instrument sein, um Familienvermögen strukturiert zu bündeln und gleichzeitig die Mitwirkung nachfolgender Generationen zu ermöglichen.

STEUERLICHE ASPEKTE IM BLICK BEHALTEN

Neben emotionalen Aspekten spielen steuerliche Überlegungen eine wesentliche Rolle. Sowohl bei Erbschaften als auch bei der Errichtung von Stiftungen bestehen Gestaltungsspielräume, die – bei professioneller Planung – zu erheblichen Entlastungen führen können.

VERMÖGENSNACHFOLGE MIT WEITBLICK

„Wer sich frühzeitig mit dem Thema auseinandersetzt, schafft nicht nur Ordnung für die nächste Generation, sondern auch Raum für eine bewusste Entscheidung darüber, wofür das eigene Vermögen stehen soll“, hebt Dirk Burschberg hervor. „Denn am Ende geht es nicht allein darum, Werte zu übertragen – sondern darum, Werte zu hinterlassen.“

NACHFOLGEPLANUNG ALS STRATEGISCHE AUFGABE

„Eine frühzeitige und strukturierte Nachlassplanung schafft Klarheit und vermeidet Konflikte. Testamentarische Regelungen, Erbverträge und Schenkungen zu Lebzeiten bieten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten, um Vermögen gezielt und steueroptimiert zu übertragen“, erläutert Dirk Burschberg, Private Banking Berater der Sparkasse Holstein. Dabei stehen häufig Fragen im Mittelpunkt wie: Wer soll in welcher Form profitieren? Wie kann Vermögen generationenübergreifend erhalten werden?

Kontaktdaten:

Sparkasse Holstein
Dirk Burschberg
Telefon 04531 508-74928
dirk.burschberg@sparkasse-holstein.de
sparkasse-holstein.de/privatebanking

”

DIE WEITERGABE VON VERMÖGEN IST WEIT MEHR ALS EINE RECHTLICHE ODER STEUERLICHE FRAGESTELLUNG. SIE IST AUSDRUCK PERSÖNLICHER WERTE, FAMILIÄRER VERANTWORTUNG UND OFT AUCH DES WUNSCHES, ÜBER DAS EIGENE LEBEN HINAUS WIRKUNG ZU ENTFALTEN.

Tobias Heinicke
Leiter Private Banking

Dirk Burschberg
Berater Private Banking

Auf Kurs zu Ihren Zielen!

**Individuelle Finanzplanung –
über Generationen hinweg.**

Gemeinsam mit Ihnen finden wir für Sie maßgeschneiderte
Lösungen, die sich auch morgen und übermorgen bewähren.
Mit unserem Private Banking sind Sie nachhaltig gut beraten.

Sprechen Sie mich gerne an –
ich bin Ihr Ansprechpartner vor Ort.

Dirk Burschberg
Telefon 04531 508-74928
dirk.burschberg@sparkasse-holstein.de



**Sparkasse
Holstein**



Für ein Lächeln, das bleibt

”

IN DER KIEFERORTHOPÄDISCHEN PRAXIS VON DR. FRIEDERIKE VON OVEN GEHT ES UM KINDER, JUGENDLICHE UND ERWACHSENE – MIT EINEM ANSPRUCH, DER GLEICHERMASSEN FACHLICH PRÄZISE UND MENSCHLICH ANGENEHM IST: KLARE PLÄNE, TRANSPARENTE BERATUNG UND EIN ABLAUF, DER SICHERHEIT GIBT.

Ob Sie gerade Urlaub machen oder hier in Timmendorfer Strand zu Hause sind:

Manchmal reicht ein Blick in den Spiegel, ein Foto, ein Kommentar vom Zahnarzt – oder schlicht der Gedanke: „Ich hätte gern endlich gerade Zähne.“ Und das Entscheidende ist: Dafür ist es nie zu spät. Kieferorthopädie ist heute längst nicht mehr nur ein Thema für Kinder und Jugendliche. Auch mit 40, 60 oder 65 kann man sich den Wunsch nach einem schönen, gesunden Lächeln erfüllen – oft mit Lösungen, die sich gut in den Alltag integrieren lassen.



WANN EIN TERMIN SINNVOLL IST

Ein Termin kann sich lohnen, wenn Sie bei Ihrem Kind – oder bei sich selbst – zum Beispiel Folgendes beobachten oder schon länger stört:

- ✿ Schiefe oder eng stehende Zähne, Lücken oder „Wanderungen“ im Gebiss
- ✿ Überbiss / Unterbiss, Kreuzbiss oder ein „schiefer“ Biss
- ✿ Probleme beim Kauen, Abbeißen oder Verspannungen durch Fehlbelastung
- ✿ Mundatmung, offene Lippenhaltung oder Schnarchen (je nach Ursache)
- ✿ Der Zahnarzt sagt: „Lassen Sie das einmal kieferorthopädisch abklären.“
- ✿ Oder ganz einfach: Sie wünschen sich ein harmonischeres Lächeln – ohne jahrelang zu überlegen

Gerade bei Erwachsenen ist das Motiv oft sehr klar: Ästhetik, Selbstbewusstsein, Pflegeleichtigkeit – und nicht selten auch die Frage, wie man die Zähne langfristig stabil hält.

SO LÄUFT ES AB – KLAR, RUHIG, VERSTÄNDLICH

Der erste Besuch ist häufig schon die halbe Miete: Wir schauen gemeinsam, ob Handlungsbedarf besteht – und welche Optionen realistisch sind. Wenn ja, erklären wir die nächsten Schritte so, dass sie wirklich nachvollziehbar bleiben:

1. **Erstcheck & Beratung:**
Was sehen wir? Was bedeutet das?
2. **Diagnostik (falls nötig):**
Grundlage für einen präzisen Plan
3. **Behandlungsplan:**
Vorgehen, Zeitrahmen, Alternativen (auch diskrete Lösungen, sofern passend)
4. **Transparente Kostenklärung**
5. **Begleitung:**
regelmäßige Kontrollen, verlässliche Abläufe

WAS UNS WICHTIG IST

Ganz gleich, ob Kind oder Erwachsener: Entscheidend ist, dass man sich gut aufgehoben fühlt. Deshalb setzen wir auf eine Atmosphäre, in der man ankommt – geduldig, freundlich, klar in der Erklärung. Unser Ziel ist, dass Sie nach dem Termin sagen: „Gut, dass ich da war – jetzt weiß ich, was möglich ist und wie wir es angehen.“

Termin vereinbaren

Wenn Sie das Thema kurz und unkompliziert prüfen lassen möchten: Vereinbaren Sie gern einen Termin – für eine Beratung oder einen ersten Check.



PRAXIS FÜR KIEFERORTHOPÄDIE
Dr. Friederike von Oven

Strandstrasse 94
Timmendorfer Strand OT Niendorf
Telefon 04503 3568955
info@kuestenlaecheln.com
www.kuestenlaecheln.com



La Vela

Timmendorfer Platz 20
 23669 Timmendorfer Strand
Telefon: 04503 7794 392
 info@lavela-mode.de



Wenn Kunst erlebbar wird

DREI KÜNSTLERISCHE STIMMEN IN DER ART BOX BERLIN AM TIMMENDORFER STRAND

BEN BUECHNER – WAHRNEHMUNG IM WANDEL
Was macht deine Kunst besonders?



Ben Buechner / Edition Rolex 80 x 80 cm

Ben Buechner: „Was meine Kunst besonders macht, ist die Verbindung von Distanz und Nähe – und die Art, wie sich Wahrnehmung verändert.“

Meine Werke bestehen aus tausenden handgefertigten Schmetterlingen. Aus der Ferne wirken sie wie gemalt, fast ruhig. Doch wenn man nähertritt, lösen sie sich auf in Bewegung, Struktur und Tiefe. Ich habe dafür meine eigene Technik entwickelt – die Cut-Up-Art. Sie verbindet Elemente aus Pop Art, Malerei, Fotografie und Skulptur zu etwas Neuem.

Der Schmetterling ist dabei mein zentrales Symbol: Er steht für Veränderung, Vergänglichkeit und neue Perspektiven. Jeder einzelne ist für sich bedeutend – aber erst im Zusammenspiel entsteht das Ganze. Mich interessiert genau dieser Moment, in dem aus vielen kleinen Teilen etwas entsteht, das emotional berührt. Meine Kunst soll man nicht nur sehen – sondern erleben.“

YVE VOERMANS-EISERFEY – RUHE UND TIEFE
Deine Arbeiten wirken sehr ruhig und tief. Wie gehst du vor?



Yve Voermans-Eiserfey / Unikat Kolibri 80 x 80 cm

YVE VOERMANS-EISERFEY: „Meine Arbeiten bewegen sich zwischen Ruhe und Ausdruck. Auch wenn sie oft aus einer sehr direkten, emotionalen Energie heraus entstehen, ist jeder Pinselstrich bewusst gesetzt – getragen von einem inneren Rhythmus.“

Die Tiefe, die viele darin sehen, entsteht vielleicht genau aus diesem Zusammenspiel. Gleichzeitig verstehe ich meine Kunst als etwas sehr Offenes: Jeder sieht in ihr das, was er selbst mitbringt. Mein Wunsch ist es, Werke zu schaffen, die wie ein Spiegel wirken können – still, ehrlich und nah an dem, was in uns ist. Vielleicht liegt darin auch die leise Hoffnung auf eine Freiheit, in der man sich selbst ungefiltert begegnen kann – und auf eine bewusstere, bessere Welt.“

BIANKA YETGIN – KRAFT UND INTUITION
Deine Werke sind sehr präsent und kraftvoll. Was ist dir wichtig?



Bianca Yetgin / Unikat 150 x 130 cm

Bianka Yetgin: „Mir ist wichtig, dass meine Arbeiten nicht nur gesehen, sondern gespürt werden. Ich arbeite intuitiv und lasse mich von Farbe, Material und dem Moment leiten – ich liebe es, einen Teil meines Prozesses nicht bestimmen zu können.“

So entsteht ein offener Prozess mit sichtbaren und unsichtbaren Schichten. Diese Tiefe gibt Raum für eigene Emotionen und Interpretationen. Die Kraft meiner Werke entsteht aus Ehrlichkeit und Vertrauen ins Unvorhersehbare – und aus der Verbindung zwischen mir, dem Werk und dem Betrachter.“

”

MANCHMAL BEGEGNET MAN KUNST.
MANCHMAL BEGEGNET MAN SICH SELBST.
UND MANCHMAL EINEM MOMENT,
DER BEIDES VERBINDET.

Drei Perspektiven, ein Ort

Wie das Meer direkt vor der Tür lebt auch die Kunst in der art box berlin von Bewegung, Tiefe und stetigem Wandel. Die Werke von Ben Buechner, Yve Voermans-Eiserfey und Bianca Yetgin zeigen, wie unterschiedlich künstlerische Prozesse sein können – und wie sehr sie uns dennoch auf einer emotionalen Ebene verbinden. Zwischen Weite und Intimität entstehen hier Begegnungen, die nachwirken. Die art box berlin am Timmendorfer Strand ist damit nicht nur ein Ort für Kunst, sondern ein Raum für Perspektiven, Empfindungen und neue Blickwinkel.

Versicherungen. Vorsorge. Vertrauen.



Christian Sellin
Agenturinhaber



Timo Beckmann
Agenturinhaber

Wir sprechen die Sprache von Mittelstand, Gewerbe & freien Berufen.

Mit langjähriger Erfahrung, tiefem Branchen-Know-how und einem klaren Blick auf die Zukunft entwickeln wir maßgeschneiderte Versicherungslösungen für Unternehmen und Selbstständige.

- **Umfassende Risikoanalyse und Bewertung**
- **Individuelle Vorsorge- & Versicherungskonzepte**
- **Persönliche Beratung auf Augenhöhe**

Als Teil des weltweit stärksten Versicherers kombinieren wir finanzielle Stabilität seit 1890 mit innovativen Produkten und modernen Services. Unser Ziel: Ihr optimal abgesicherter Erfolg – heute und morgen.

Zu unserem Service gehört stets eine umfassende Risikoanalyse, gefolgt von einem individuellen Lösungsvorschlag.

Lassen Sie uns ins Gespräch kommen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

SELLIN OHG
ALLIANZ GENERALVERTRETUNG



Stresemannstraße 15 | 23564 Lübeck | Öffnungszeiten 9 bis 15 Uhr | Telefon: 0451 73003
Brodersweg 3 | 20148 Hamburg | Öffnungszeiten nach Vereinbarung | Telefon: 040 446532

christian.sellin@allianz.de | timo.beckmann@allianz.de | www.allianz-sellin.de



News vom Green: Strandgrün

JUGEND TRAINIERT
FÜR OLYMPIA UND
LANDESMEISTERSCHAFTEN



Titelgewinn in der AK-12

Bei den Landesmeisterschaften der Altersklasse 12 in Uhlenhorst bei Kiel wartete ein ebenso anspruchsvolles Feld. Sieben Teams hatten sich für das Finale qualifiziert – das Niveau war entsprechend hoch. Für Timmendorfer Strand traten Theo Menke, Alexander von Oven, Niklas Offermann, Harriet von Oven, Lotta Schütz und Benita von Oven an; Marleen Reinke und Mats Hütte standen als Ersatz bereit.

DOPPELTER ERFOLG FÜR TIMMENDORFER STRAND

Berlin: Schleswig-Holstein behauptet sich im Matchplay-Finale um Platz 5

Vier junge Talente vom Ostsee-Gymnasium Timmendorfer Strand durften Schleswig-Holstein beim Bundesfinale Jugend trainiert für Olympia in Berlin vertreten. Linda Offermann, Elise von Oven, Greta Richenberger und Ben Lenort, begleitet von ihren Trainern und Betreuern Tina Mahlow, Heiko Boness und Michael Laurisch, gingen mit viel Einsatz und Teamgeist an den Start – und brachten beachtliche Leistungen auf den Platz. Im Spiel um Rang fünf wartete mit Bayern ein sehr starker Gegner. Doch die Timmendorfer Mannschaft hielt dagegen und nutzte ihre Chancen im Matchplay-Modus (Lochspiel) konsequent. Mit einem knappen, aber verdienten 3:1-Erfolg gelang der Sprung auf Platz fünf. Ein Ergebnis, das Mut macht und zeigt, dass auch eine vergleichsweise kleine Delegation aus Schleswig-Holstein auf Bundesebene mithalten kann. Ein Triumph des Teamgeistes über Favoritenrollen – und ein Beweis dafür, dass selbst Schleswig-Holstein im Konzert der großen Bundesländer bestehen kann.



Wesentlich zum Erfolg beigetragen hat zudem das Trainerteam um Tina Mahlow und Heiko Boness, das die Mannschaft taktisch klug aufstellte und optimal vorbereitete. Die Partien verliefen spannend bis zum letzten Schlag. Schließlich entschied ein einziger Zähler Vorsprung über den Titel. Mit dieser geschlossenen Mannschaftsleistung holte Timmendorfer Strand den Landesmeistertitel nach Hause. Nachdem das Team im Vorjahr noch Vizelandesmeister wurde, ist nun der große Wurf gelungen. Es war ein Sieg, der nicht nur auf starken Einzelleistungen beruhte, sondern vor allem auf Verlässlichkeit und Vertrauen im Team. Jungen und Mädchen traten gemeinsam an, unterstützten sich gegenseitig – und machten deutlich, dass im Jugendgolfsport an der Ostsee einiges in Bewegung ist.



Turnier-Highlights 2026

Offene Golfwoche
29.06. – 03.07.2026

Coast Collection Infinity Open
08.08. + 09.08.2026

Omnium Vierer
15.08. + 16.08.2026

Clubmeisterschaft
22.08. + 23.08.2026





Coast Golf Academy – unsere erste Saison, unser Drive für mehr

Die erste Saison 2025 unserer Coast Golf Academy liegt hinter uns und wir blicken mit einem richtig guten Gefühl zurück. Warum? Weil sie einfach gezeigt hat, was möglich ist, wenn Leidenschaft, Know-how und Teamgeist zusammenkommen. Unser Golflehrer-Team hat unzähligen Anfänger*innen den perfekten Einstieg ins Golfspiel ermöglicht und gleichzeitig Fortgeschrittene mit individuellen und gezielten Trainingseinheiten auf das nächste Level gebracht. Genau so fühlt sich moderner Golfunterricht an.

Jetzt richten wir den Blick nach vorn – auf die Saison 2026. Und die steht ganz klar unter dem Motto: Wir starten wieder durch. Freut Euch auf bewährte Klassiker und spannende neue Angebote. Unsere beliebten Schnupperkurse bieten allen Neugierigen die ideale Gelegenheit, Golf ganz entspannt auszuprobieren. Für Einheimische wird es erneut den Platzreife-Kurs for free geben – selbstverständlich auch als reguläre Platzreife-Kurse im Privatunterricht oder als Intensivkurse. Darüber hinaus bauen wir unser Kursangebot weiter aus: Freut Euch auf spezielle Themenkurse wie Schlägerfitting, Griffwechsel oder exklusive Privatstunden mit unserem Head Pro. Egal, ob Feinschliff oder kompletter Neustart, wir holen Euch genau da ab, wo Ihr steht.

Und natürlich liegt uns auch der Nachwuchs besonders am Herzen. Kinder- und Jugendtraining sowie unser beliebtes Jugendcamp sind auch 2026 wieder fester Bestandteil der Coast Golf Academy. Denn Golf begeistert in jedem Alter. Unser Fazit: Wenn Ihr Golf lernen möchtet oder Euer Spiel gezielt verbessern wollt, seid Ihr bei uns genau richtig. Meldet Euch gerne bei der Coast Golf Academy – wir freuen uns auf eine neue Saison voller Drive, Leidenschaft und richtig gutem Golf.



Unser Golf-Simulatorraum – Spiel, Training & Hightech unter einem Dach

Ab 2026 bringen wir Golf auf ein neues Level: In der Playerslodge eröffnet unser neugestalteten Golf-Simulatorraum, der separat gemietet werden kann – für fokussiertes Training oder ein sportliches Match mit Freunden.

Herzstück des Raumes ist der TrackMan 4, der Branchenführer in der Golfanalyse. Dieses technologische Meisterwerk kombiniert patentierte Kamera- und Radartechnologie mit neuronalen Netzwerken und liefert extrem präzise Daten zu jedem Schlag und jedem Putt. Vom Schlägerkopf bis zur Ballflugkurve – nichts bleibt dem System verborgen.

Ob ihr euren Schwung optimieren, an der Putt-Technik feilen oder Euer Spiel wissenschaftlich analysieren möchtet: Mit dem TrackMan 4 wird Training messbar, nachvollziehbar und hochprofessionell.

Und das Beste: Der Golfsimulationsraum ist nicht nur für ambitioniertes Training da. Mietet ihn exklusiv für ein Golfmatch mit Freunden und erlebt realistische Plätze, packende Duelle und jede Menge Spaß für bis zu 4 Personen.

50 Jahre Seepferdchen

50 Jahre, ein Team, ganz viel Herz: 2025 feiern unsere Seepferdchen, die Damen-Golfgruppe des Golfclub Timmendorfer Strand, ihr großes Jubiläum.

Ein Tag wie aus dem Bilderbuch: strahlender Sonnenschein, ein wunderbares Turnier und beste Stimmung auf dem Platz. Am Abend ging es festlich weiter im großen Walter Hagen Room des Strandgrün Golf & Spa Resorts. Stilvoll geschmückt, begleitet von gutem Essen und einer feierlichen Preisverleihung, wurde gelacht, angestoßen und erinnert. Ein herzliches Dankeschön für die ehrenamtliche Arbeit und das unermüdliche Engagement, das diese Gemeinschaft seit fünf Jahrzehnten trägt. Herzlichen Glückwunsch zu 50 Jahren Seepferdchen – stark, stilvoll und einfach großartig!



EIN HERZLICHES DANKESCHÖN FÜR DIE EHRENAMTLICHE ARBEIT UND DAS UNERMÜDLICHE ENGAGEMENT, DAS DIESE GEMEINSCHAFT SEIT FÜNF JAHRZEHNEN TRÄGT.



Strandgrün 2026



NEUE RÄUME, NEUE MOMENTE,
NEUE MÖGLICHKEITEN

ABSCHLAG RICHTUNG DÄNEMARK

WENN DAS STRANDGRÜN KOFFER PACKT

Einmal im Jahr heißt es für uns: Koffer packen, Messestand einladen und ab nach Dänemark! Mitte Februar findet Ihr uns auf der größten Outdoor- und Tourismusmesse Dänemarks: „Ferie for alle“ in Herning. Von Freitag bis Sonntag sind wir dort mit einem Stand vertreten – gemeinsam mit der Golfanlage Hohwacht und natürlich jeder Menge Strandgrün-Gefühl im Gepäck.

Warum wir jedes Jahr wiederkommen? Ganz einfach: Die Messe ist bunt, lebendig, international – und macht einfach richtig Spaß. Vor allem in der Golfhalle trifft sich alles, was in der Golfwelt Rang und Namen hat: von Ausrüstungsherstellern über Reiseveranstalter bis hin zu traumhaften Golfplätzen. Und wir? Mittendrin statt nur dabei. Besonders schön: Unsere dänischen Gäste sind unglaublich reisefreudig, oft in Gruppen unterwegs und sehr offen für neue Destinationen. Unsere Messeangebote kommen daher jedes Jahr hervorragend an und sorgen für viele spannende Gespräche, gute Laune und große Vorfreude auf den nächsten Urlaub an der Ostsee. Kurz gesagt: Herning ist für uns jedes Jahr ein echtes Highlight. Vielfältig, herzlich, golfverrückt – fast wie Strandgrün. Vielleicht sehen auch wir uns ja beim nächsten Mal am Stand?



NEUER RAUM. NEUE IDEEN. EURE MOMENTE

DER GOLFSHOP ZIEHT UM – EINE NEUE FLEXIBLE EVENT-LOCATION ENTSTEHT

Veränderung liegt in der Luft – und diesmal kommt sie mit Aussicht auf die Bahn 18 des Nordplatzes.

Im Strandgrün Golf & Spa Resort planen wir in diesem Jahr eine kleine, aber feine Neuerung in unserem Clubhaus. Zeit also, Euch schon jetzt einen kleinen Vorgeschmack zu geben. Unser Golfshop bleibt selbstverständlich im Clubhaus – allerdings in neuer, kompakter Form. Statt der bisherigen großen Verkaufsfläche erwartet Euch künftig eine kleine, exklusive Auswahl direkt im Rezeptionsbereich. Dort findet Ihr weiterhin sorgfältig ausgewählte Lieblingsstücke, Essentials und Besonderheiten – stilvoll präsentiert und ganz nah am Geschehen. Der helle Raum mit dem großen Fenster und dem besten Blick auf das Spielgeschehen bekommt dafür eine neue Bestimmung. Wo bisher Bags, Bälle und Poloshirts zu Hause waren, entsteht etwas ganz Neues: eine kleine, flexible Event-Location mit viel Charme.

Ein Raum für besondere Momente – ob gemeinsames Essen mit Familie und Freunden, kleine Meetings, Familienfeiern, Workshops oder kompakte Tagungen. Individuell, wandelbar und frei mietbar. Kurz gesagt: ein Raum, der sich Euren Ideen anpasst.

Doch damit nicht genug: Der neue Raum wird nicht nur für Veranstaltungen zur Verfügung stehen. Er wird ebenso als kleine Lobby und stilvoller Rückzugsort dienen – ein Ort zum Ankommen, Durchatmen, Verweilen und Austauschen. Ein Platz für gute Gespräche, entspannte Minuten mit Blick ins Grüne oder einfach eine kleine Pause zwischen zwei Runden. Und hier schon ein kleiner Spoiler: Der Raum wird den Namen „Legenden Lobby“ tragen. In den kommenden Monaten werden wir weiter tüfteln, gestalten und verschönern, damit wir noch in diesem Jahr an den Start gehen können. Wir können es kaum erwarten, Euch das fertige Ergebnis zu präsentieren und die ersten Veranstaltungen mit Euch zu erleben. Vielleicht gehört Ihr ja sogar zu den allerersten Gästen. Bleibt gespannt – wir sind es auf jeden Fall!

SILVESTER IM GRÜNEN

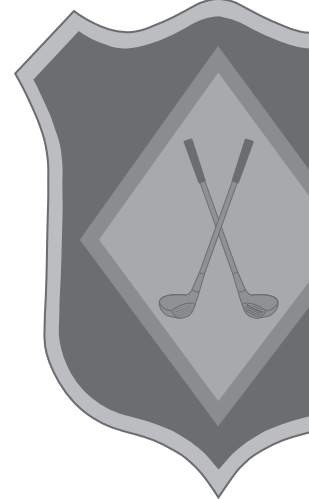
STILVOLL INS NEUE JAHR AM TIMMDORFER STRAND



Wusstet Ihr eigentlich, dass man Silvester auch „im Grünen“ feiern kann? Im Hotel Strandgrün heißen wir Euch zur längsten Nacht des Jahres gleich doppelt willkommen: sowohl im Restaurant Windfang als auch in der Trattoria del Campo. Denn wenn die letzten Stunden des Jahres anbrechen, will man sie natürlich nicht irgendwo verbringen – sondern dort, wo es am schönsten ist: am Timmdorfer Strand. Und weil der Jahreswechsel so gefeiert werden will, wie man das Leben genießt – mit gutem Essen, stilvollem Ambiente und den besten Menschen – laden wir euch ein: Benvenuti in der Trattoria del Campo. Hier trifft der Zauber Italiens auf norddeutsche Herzlichkeit. Nach dem Motto Buon Anno! stoßt Ihr ab 20 Uhr auf ein Jahr voller Geschmack, Leidenschaft und italienischem Flair an. Auf euch wartet ein köstliches 4-Gang Menü – ein Abend zum Genießen, Lachen und Feiern.

Aber auch im Restaurant Windfang wird das alte Jahr gebührend verabschiedet: Mit einem Sektempfang ab 18:30 Uhr starten wir in einen fröhlichen Abend mit Freunden, Familie und guter Laune. Hier erwartet Euch ein liebevoll zusammengestelltes Silvesterbuffet, bei dem keine Wünsche offenbleiben. Wer den Jahreswechsel gleich richtig zelebrieren möchte, kann Silvester auch im Rundum-sorglos-Arrangement genießen: Drei Nächte im Doppelzimmer Komfort inklusive Frühstück und Dinner oder Buffet, inklusive dem Silvesterbuffet im Windfang am 31.12.2026. Das ist doch der perfekte Abschluss für ein unvergessliches Jahr!

Also: Gläser hoch, gute Laune einpacken und mit uns stilvoll ins neue Jahr starten – wir freuen uns auf Euch!



News vom Green: Hohwacht

EIN UNVERGESSLICHER ERFOLG BEI DER LANDESMEISTERSCHAFT

Am 13. September 2025 reiste Greta Kruse gemeinsam mit ihrem Vater nach Timmendorfer Strand – einen Tag vor ihrem Geburtstag und zugleich zu ihrer ersten Landesmeisterschaft in der Altersklasse 12. Entsprechend groß war die Aufregung, denn ein Turnier dieser Größenordnung stellte für sie eine ganz neue Erfahrung dar. Mit allzu hohen Erwartungen ging Greta nicht an den Start, da ihr die starke Konkurrenz bewusst war. Umso beeindruckender war der Verlauf ihrer Runde: Schlag für Schlag fand sie immer besser ins Spiel und über-



zeugte mit einer konstant starken Leistung. Mit einer 42 kam sie schließlich ins Clubhaus zurück – ein Ergebnis, mit dem sie mehr als zufrieden sein konnte.

An einen möglichen Sieg dachte sie zu diesem Zeitpunkt dennoch nicht. Nach der Abgabe der Scorekarten versammelten sich alle Teilnehmer im Restaurant zur Siegerehrung. Die Spannung stieg spürbar, nicht zuletzt durch das gemeinsame Essen vor der Bekannt-



gabe der Platzierungen. Als die Ergebnisse schließlich verkündet wurden, war die Anspannung greifbar. Der Moment, in dem Greta Kruse als Siegerin aufgerufen wurde, sorgte für große Freude und pure Begeisterung. Im Anschluss wurden Erinnerungsfotos gemacht – sowohl einzeln als auch gemeinsam mit dem Team aus Timmendorfer Strand. Auf der Rückfahrt überwog schließlich der Stolz über diese besondere Leistung – ein Tag, der sicherlich lange in Erinnerung bleiben wird.

Eine Meisterin aus unseren Reihen

Mitra Pomplun gehört seit mehr als 30 Jahren zum festen Bestandteil unseres Golfclubs Hohwacht – eine beeindruckende Zeit, die von Leidenschaft, Beständigkeit und sportlichem Ehrgeiz geprägt ist. Umso mehr freut es uns, ihre herausragende Leistung aus dem August 2025 besonders zu würdigen.

Bei der GVSH-Landesmeisterschaft der AK50 im Golfclub Glücksburg zeigte sie einmal mehr ihr außergewöhnliches Können. Mit einer hervorragenden Gesamtleistung von 159 Schlägen über zwei Runden sicherte sie sich verdient den Titel. Dieses Ergebnis unterstreicht nicht nur ihre spielerische Klasse, sondern auch ihre mentale Stärke und ihre langjährige Erfahrung auf dem Platz. Wir gratulieren herzlich zu diesem großartigen Erfolg und sind stolz, eine so herausragende Sportlerin in unseren Reihen zu haben. Mitra Pomplun ist ein Aushängeschild für unseren Golfclub Hohwacht – auf und neben dem Platz.

GOLF BEGINNT HIER: UNSER CLUBHAUS-TEAM

Das Clubhaus-Team der Golfanlage Hohwacht ist das Herzstück des täglichen Geschehens und steht allen Golferinnen und Golfern mit Kompetenz und guter Laune zur Seite. Bestehend aus Clubmanager Dennis Maschke, der Sekretariatsleitung Stephanie Speth sowie der Pro-Shop- und Sekretariatsmitarbeiterin Birgit Schmieglein, sorgt das eingespielte Team dafür, dass sich Mitglieder und Gäste rundum wohlfühlen.

An sieben Tagen in der Woche kümmern sie sich zuverlässig um die Reservierung von Startzeiten, stehen als Ansprechpartner für die Gäste der GolfCubes – den charmanten Tiny-Häusern auf der Anlage – zur Verfügung und unterstützen bei allen Fragen rund um den Golfsport. Mit ihrer freundlichen Art, ihrem Engagement und ihrer Hilfsbereitschaft sind sie jederzeit für alle Golfbelange da und tragen maßgeblich zur angenehmen Atmosphäre auf der gesamten Golfanlage bei.





News vom Green: Hohwacht

FRISCHER WIND FÜR UNSERE GRÜNS



Seit April 2025 hat die Golfanlage Hohwacht einen neuen Mann an der Spitze der Platzpflege: Volker Fahrenson ist unser neuer Head Greenkeeper und bringt jede Menge Erfahrung, Leidenschaft und Fachwissen mit. Sein Weg in die Welt des Greenkeepings begann bodenständig. Aufgewachsen auf einem landwirtschaftlichen Hof, startete Volker nach der Schule zunächst mit einer landwirtschaftlichen Ausbildung. Doch schnell wurde klar: Seine berufliche Zukunft sollte noch grüner werden. Er wechselte in die gärtnerische Richtung „Garten- und Landschaftsbau“ und absolvierte dort eine weitere Ausbildung – der Grundstein für eine beeindruckende Karriere im Golfplatzmanagement. Sein erster Golfplatz führte ihn an die Ostsee: der ehemalige Maritim Golfpark Ostsee in Timmendorfer Strand, heute Golfresort Strandgrün. Hier sammelte Volker nicht nur wertvolle Praxiserfahrung, sondern absolvierte auch seine Ausbildung zum Head Greenkeeper. Es folgte eine prägende Station auf der Golfanlage Gut Waldshagen bei Bosau, wo er ganze elf Jahre als Head Greenkeeper tätig war. Dort wirkte er maßgeblich am Aufbau der Golfanlage mit und setzte sowohl einen 18-Loch- als auch einen 6-Loch-Platz um – ein echtes Herzensprojekt. Nach dieser intensiven Zeit zog es ihn weiter zum Golf- und Landclub Bad Salzuflen, ebenfalls als Head Greenkeeper, wo er sechs Jahre lang seine Expertise vertiefte und seine Ausbildung zum Head Greenkeeper weiter intensivierte. Anschließend war Volker Fahrenson drei Jahre als Head Greenkeeper für den Golfclub Osnabrück-Dütetal tätig, bevor ihn sein Weg nach Warnsdorf zum Maritim Golfpark Ostsee führte. Seit April 2025 ist Herr Fahrensons bei uns auf der Golfanlage Hohwacht tätig und gemeinsam mit zwei festen Mitarbeitern und Aushilfen sorgt er dafür, dass unser Platz in bestem Zustand bleibt und sich Mitglieder wie Gäste gleichermaßen wohlfühlen können. Wir freuen uns sehr, Volker Fahrenson in unserem Team zu haben und sagen: Herzlich willkommen auf der Golfanlage Hohwacht!

HOHWACHT ZEIGT SICH IM NEUEN GRÜN

Wer in der Saison 2025 aufmerksam über unsere Fairways und Grüns gegangen ist, hat es bereits bemerkt: Auf der Golfanlage Hohwacht hat sich etwas getan. Und zwar grundlegend. Mit unserem neuen Head Greenkeeper ist frischer Wind in die Platzpflege eingezogen mit einem klaren Ziel: ein gesunder, widerstandsfähiger und dauerhaft attraktiver Golfplatz zu sein. Im vergangenen Jahr haben wir bewusst viel Zeit, know-how und Arbeit in die Pflege investiert. Es wurde intensiv vertikutiert, aerifiziert und gesandet. Unkraut wurde konsequent entfernt, die Filzschicht im Gras abgetragen und abgestorbenes Pflanzenmaterial aus dem Boden geholt. Maßnahmen, die auf den ersten Blick vielleicht ungewohnt oder sogar „unordentlich“ wirken können – langfristig aber genau das sind, was ein hochwertiger Golfplatz braucht.

Denn unter der Oberfläche entscheidet sich die Qualität des Platzes. Durch das Entfernen von Filz und alten Pflanzenresten kann der Boden wieder atmen, Wasser und Nährstoffe gelangen dorthin, wo sie gebraucht werden: an die Wurzeln. Das Ergebnis ist ein kräftigeres Wachstum, dichtere Grasnarben und ein sattes, gesundes Grün, das nicht nur gut aussieht, sondern auch spielerisch überzeugt. Diesen Weg werden wir konsequent weitergehen. Nachhaltige Pflege statt kurzfristiger Optik – damit die Golfanlage Hohwacht nicht nur heute, sondern auch in den kommenden Jahren in Bestform erstrahlt.

Wir danken allen Golfer*innen für ihr Verständnis und ihre Geduld. Der Platz wächst – und mit ihm die Qualität Eures Spiels.



NEUES PUTTING GREEN VOR DEN GOLFCUBES

Die Golfanlage Hohwacht bleibt in Bewegung. Nach intensiven Pflege- und Entwicklungsmaßnahmen auf dem Platz steht zur Saison 2026 bereits das nächste spannende Projekt in den Startlöchern: Ein neues Putting Green direkt vor unseren GolfCubes.



Geplant ist ein großzügiges Putting Green mit etwa sieben bis neun abwechslungsreichen Löchern. Ein Ort, der nicht nur Golfer*innen begeistert, sondern auch neugierig macht. Denn die Idee dahinter ist so einfach wie charmant: Urlaubsgäste sollen das Putten ganz unkompliziert ausprobieren können – direkt vor der eigenen Terrasse, mitten im Grünen und ohne lange Wege. Ob am Morgen mit Blick auf den Platz, zwischendurch als kleine sportliche Abwechslung oder am Abend in entspannter Atmosphäre – das neue Putting Green soll Golf erlebbar machen. Niedrigschwellig, einladend und mit viel Spaß am Spiel. Vielleicht wird aus dem ersten Putt ja sogar die neue Leidenschaft für den Golfsport. Wir freuen uns sehr auf die Umsetzung dieses Projekts und sind gespannt, wie sich das neue Putting Green in das Gesamtbild der Golfanlage Hohwacht einfügen wird. Eines ist sicher: Auch 2026 dürfen sich unsere Gäste und Mitglieder auf frische Ideen und neue Akzente freuen.



Turnier-Highlights 2026

Mittsommer-Turnier
13.06.2026

Hohwacht Open
25./26.07.2026

Infinity Open
08./09.08.2026

Sommerfest
22.08.2026

Clubmeisterschaft
29. / 30.08.2026

Rübenmus-Turnier
24.10.2026



WEINMANUFAKTUR — VON OVEN —

Ihre Weine für zu Hause



A MEMBER OF



shop@weinmanufaktur-von-oven.de

www.weinmanufaktur-von-oven.de

Telefon: 04503 35 600 85



Zum
Onlineshop:



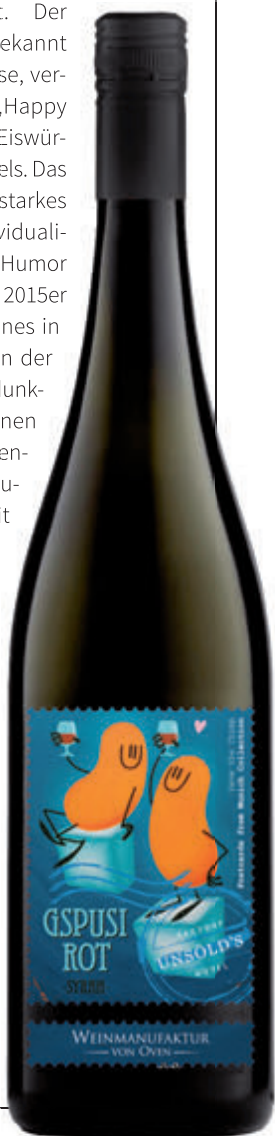


Gspusi – Der Wein mit Persönlichkeit



WEINEMPFEHLUNG VON ANDREAS VON OVEN

Mit dem Gspusi Syrah präsentiert das Unsöld's Factory Hotel einen Wein mit Charakter, Charme und einer ganz eigenen Geschichte. Der Name ist dabei bewusst gewählt: In Bayern steht „Gspusi“ für eine ungezwungene, besondere Begegnung – genau dieses Gefühl spiegelt sich auch in diesem Wein wieder. Schon das Etikett macht deutlich, dass es sich um eine besondere Edition handelt. Der Künstler Dave the Chimp, bekannt aus dem Urban Art Showcase, verbindet seine ikonischen „Happy Beans“ mit den markanten Eiswürfeln des Unsöld's Factory Hotels. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarkes Design, das Kreativität, Individualität und einen feinen Sinn für Humor vereint. Im Glas zeigt sich der 2015er Syrah aus den Côtes Catalanes in einem tiefen, dichten Rot. In der Nase entfalten sich Aromen dunkler Beeren, begleitet von feinen Pfeffernoten und einem dezenten Hauch von Rauch. Am Gaumen überzeugt der Wein mit samtigen Tanninen, einer harmonischen Balance aus Frucht und Würze sowie eleganten Nuancen von Schokolade und Tabak. Ein langer, nachhaltiger Abgang und sein bemerkenswertes Reifepotenzial machen diesen Syrah zu einem idealen Begleiter für Lammgerichte, Rindfleisch oder gereiften Käse. Ein Wein, der in Erinnerung bleibt – stilvoll, ausdrucksstark und voller Persönlichkeit. Ganz wie ein gutes Gspusi.



Lammkarree mit Kräuterkruste

GEBRATENEN GEMÜSE UND GERÖSTETEN ROSMARINKARTOFFELN

Zutaten

- 1 Lammkarree (ca. 8 Rippen)
- 2 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 2 EL fein gehackter Rosmarin
- 2 EL fein gehackter Thymian
- 1 EL Dijon Senf
- 1 TL grobes Meersalz
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb

Arbeitsschritte

1. Ofen Vorheizen auf 200 °C Ober und Unterhitze
2. Lammkarree von überschüssigem Fett befreien und bei Bedarf die Knochenenden freilegen (für die Optik)
3. Für die Kräuterkruste gehackten Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einer Schüssel vermengen. Den Dijon Senf dazugeben und alles gut verrühren.
4. Lammkarree von allen Seiten goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen.
5. Die vorbereitete Kräutermischung großzügig auf das Lammkarree streichen, insbesondere auf die Fleischseite.
6. Lammkarree auf einer Feuerfesten Form legen und im vorgeheizten Ofen 15 - 20 Minuten garen, je nach gewünschten Gar punkt (rosa: Kerntemperatur ca. 60 °C)
7. Bevor man das Lammkarree portioniert und auf den Teller anrichtet sollte man das Lammkarree, wenn man es aus den Ofen holt 5 Minuten ruhen lassen

Geröstete Rosmarinkartoffeln

1. 200g Drillinge gründlich waschen (müssen nicht geschält werden)
2. Drillinge halbieren oder vierteln, je nach Größe
3. Drillinge in einer Feuerfesten Form geben und mit Meersalz, gehackten Rosmarin und Olivenöl in den Ofen goldbraun backen (ca. 20 Minuten bei 180 °C)

Gebratenes Gemüse

- 60g Paprika (gelbe und rote)
60g Zucchini
- 4 Kirschtomaten
 - 5 Oliven (schwarz)
 - 2 EL Olivenöl
 - ½ gehackte Knoblauchzehe

Arbeitsschritte

1. Paprika in Mundgerechte Stücke schneiden
2. Zucchini in der Länge nach halbieren und dann in Scheiben schneiden (ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden)
3. Kirschtomaten halbieren
4. Eine Pfanne auf den Herd stellen und heiß werden lassen
5. Olivenöl in die Pfanne geben und Paprika, Zucchini und Oliven anbraten
6. Die halben Kirschtomaten und den Knoblauch dazugeben und mit Salz würzen



REZEPT VOM KÜCHENCHEF
STEFFEN HENGEVOSS

A close-up photograph of a hand pouring beer from a glass bottle into a tulip-shaped glass. The glass is partially filled with beer and has a slice of orange floating in it. Another bottle is visible in the foreground, and a third one is in the background. The lighting is warm and focused on the glass and the hand.

splendid 
DRINKS

Grömitz

**Kompetenz
in Sachen Getränke**

splendid-drinks.com



Unser Strandschlösschen

Ein Stück Schweiz an der Ostsee? Na klar!

Ja, Ihr habt richtig gelesen: eine echte Schweizer Gondel am Strand von Travemünde! Seit Dezember 2022 steht sie bei uns auf der Terrasse und zieht alle Blicke auf sich und ja, mittlerweile ist sie ein echter Selfie-Spot geworden.

Unsere Gondel hat schon einiges erlebt: Im Jahr 2022 wurden im Schweizer Ort Zermatt 154 Gondeln des Matterhorn Expresses ausrangiert und Nummer 8 hat sich ihren Weg bis zu uns ins Hotel Strandschlösschen an die Ostsee gebahnt. Die wohl längste Reise einer Gondel. Geschenkt von den Familien Unsöld und Lechner von unserem Partnerhotel, dem Unsöld's Factory Hotel in München, bringt sie nicht nur Alpen-Flair, sondern auch eine kleine Geschichte mit. Bei uns hat sie sich richtig gemütlich gemacht: Tisch, Bänke, hyggeliges Ambiente – perfekt, um die Seele baumeln zu lassen und dabei den Blick über die Ostsee zu genießen. Nordische Gelassenheit trifft schweizer Gemütlichkeit – so einfach geht Coast Collection Deluxe! Also, wer Lust auf ein bisschen Alpen-Feeling

Neue Fahrräder im Strandschlösschen-Fuhrpark

Auf die Räder, fertig, los! Unser Fahrradfuhrpark hat ein Upgrade bekommen – frisch, flott und absolut fahrbereit. Denn Hand aufs Herz: Urlaub im Strandschlösschen ohne eine kleine Fahrradtour? Undenkbar!

Egal, ob Ihr entspannt an den Strand radeln, durch die süßen Gassen von Travemünde cruisen oder einfach die Umgebung erkunden wollt – unsere neuen Drahtesel bringen Euch sicher ans Ziel. Bonus: Ihr müsst keine sperrigen eigenen Fahrräder mitschleppen. Einfach ausleihen, aufsitzen, treten und den Urlaub in vollen Zügen genießen. Also, Helm aufsetzen, Sonnenbrille richten und los geht's – Travemünde wartet auf Euch!

Kissenbar

Eine kleine, aber feine Erneuerung erwartet unsere Gäste im Hotel Strandschlösschen. Auf der ersten Etage haben wir unsere neue Kissenbar eingerichtet. In einem offen zugänglichen Schrank stehen verschiedene Kissen und Annehmlichkeiten bereit, aus denen sich unsere Gäste ganz unkompliziert bedienen können – genau dann, wenn sie es brauchen. Ob ein zusätzliches Kissen für noch mehr Schlafkomfort oder etwas, das im Zimmer gerade fehlt: Besonders am Abend oder außerhalb der Rezeptionszeiten ist die Kissenbar eine praktische und wertvolle Ergänzung unseres Services. So bleibt mehr Raum für Flexibilität, Komfort und ein rundum gutes Gefühl – ganz nach den persönlichen Bedürfnissen unserer Gäste.

Event Highlight 2026

Vom 17. bis 26. Juli 2026 wird Travemünde wieder zum Place to be: Die 137 Travemünder Woche kehrt zurück – legendär, lebendig und so nahbar wie eh und je. Wenn sich hier das Who's who des internationalen Segelsports trifft, sind Zuschauer*innen mittendrin statt nur dabei. Weltklasse-Regattasegeln auf der Ostsee trifft auf maritimes Volksfest mit ganz viel Herz und einem Wir-Gefühl, das man einfach spürt. Auf der belebten Promenade verschmelzen Ort und Event zu einem großen Sommererlebnis. Während draußen auf dem Wasser die Rennen verschiedenster Segelklassen laufen, pulsiert an Land das Festivalleben: vom bayerischen Bierdorf, über Konzerte im Brügmanngarten, die König Pilsener Beach Arena, stylische Beach Clubs, das Segler*innen-Village und der Galerie Hafenpanorama bis hin zum Riesenrad direkt am Strand: Travemünde zeigt sich von seiner schönsten Seite. Ein echtes Highlight sind die Trave-Races: spektakuläre Wettfahrten in besonderen Bootsklassen, direkt vor Publikum an der Trave-Promenade. Täglich rund eine Stunde am Nachmittag wird Segelsport hier zur Show und zur perfekten Verbindung von Regatta und Festival. Wir freuen uns jetzt schon auf dieses einzigartige Erlebnis. Travemünde 2026 – wir sehen uns am Wasser.



direkt am Meer hat: Gondel auf, Augen auf, Selfie machen und dann einfach die Aussicht genießen. Denn bei uns im Hotel Strandschlösschen gilt:

AM STRAND
UND SCHIFFE
IN SICHT

FRANKEN BRUNNEN EXQUISIT
EXKLUSIV. EINZIGARTIG. ELEGANT.

IHR STILVOLLER BEGLEITER ZU FEINEN
SPEISEN UND ERLESENEN WEINEN.

www.frankenbrunnen.de



www.landwehr-braeu.de



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

FRÄNKISCH
HELL

Das Original!





WEINMANUFAKTUR
— VON OVEN —

Zwei neue Weine zwei unvergleichliche Genussmomente



SYMPHONY IN A GLAS
& FRIENDSHIP IN A BOTTLE



Symphony in a Glas

Herkunft:
Rheinhessen
Rebsorte:
Chardonnay
Trinktemperatur:
10 bis 12 Grad
Speiseempfehlung:
Saftige Steaks, gegrillter Fisch
oder feine Krustentiere



Friendship in a Bottle

Herkunft:
Rheinhessen
Rebsorte:
St. Laurent & Spätburgunder
Jahrgang:
2023
Tricktemperatur:
16 bis 18 Grad
Speiseempfehlung:
Pasta, Pizza, gegrilltes Hähnchen
oder ein feines Käsebrett



Unsere VinoSands Editions sind mehr als nur Wein. Sie sind kleine Erlebniswelten in der Flasche. „Symphony in a Glas“ verführt mit seinem eleganten Chardonnay, der wie eine harmonische Sinfonie über die Zunge tanzt. Jeder Schluck erzählt von sonnenverwöhnten Weinbergen, handwerklicher Hingabe und dem besonderen Moment, wenn man sich bewusst Zeit nimmt, etwas zu genießen.

„Friendship in a Bottle“ hingegen ist eine Hommage an die Freude des Zusammenseins. Ein fruchtig eleganter Rotwein aus St. Laurent und Spätburgunder, der Wärme, Leichtigkeit und pure Lebensfreude versprüht. Er erinnert daran, wie wertvoll gemeinsame Momente mit Freunden sind. Ein Glas Wein, ein Lachen, gute Gespräche und die Gewissheit, dass Erinnerungen bleiben. Beide Weine schenken unvergessliche Genussmomente, die man nicht nur alleine, sondern besonders mit anderen teilen möchte. Sie eignen sich perfekt für entspannte Abende, besondere Anlässe oder einfach um dem Alltag einen genussvollen Moment zu entlocken. Ob elegant, fruchtig oder vollmundig, jede Flasche ist ein kleiner Schatz, der Geschichten erzählt, Erinnerungen schafft und die Sinne verführt.

Kurz gesagt, die VinoSands Editions sind kleine Glücksmomente im Glas, die Genuss, Freude und Geselligkeit in sich vereinen. Ein Wein, der mehr ist als nur ein Getränk, sondern ein Erlebnis, das man fühlen, schmecken und teilen kann.



COAST COLLECTION HEAD OFFICE



Das Head Office

Mittelpunkt der Coast Collection Family

In Timmendorfer Strand befindet sich das Head Office der Coast Collection – die zentrale Anlaufstelle, an der Planung, Organisation und Weiterentwicklung der gesamten Collection gebündelt werden. Von hier aus werden sowohl die sechs Hotels als auch die Golfplätze gesteuert und strategisch ausgerichtet. Den größten Bereich bildet die Zentralreservierung. Ein sechsköpfiges Team steht den Gästen an sieben Tagen in der Woche für alle telefonischen und digitalen Anfragen zur Verfügung. Neben der zuverlässigen Buchungsabwicklung zeichnet sich das Team besonders durch seine Serviceorientierung und persönliche Betreuung aus – immer mit Blick auf die individuellen Wünsche der Gäste. Ebenfalls im Head Office angesiedelt ist die Personalabteilung. Sie koordiniert sämtliche Themen rund um Mitarbeitendenführung, Personalentwicklung und interne Anliegen und fungiert dabei als zentrale Schnittstelle für alle Mitarbeitenden der Coast Collection. Die Abteilung Revenue & Operations verantwortet die Entwicklung einheitlicher Standards sowie die strategische Preisgestaltung aller Betriebe. In direkter Zusammenarbeit sorgt das Marketingteam dafür, dass die Häuser der Coast Collection Family professionell positioniert und nachhaltig sichtbar sind. Zusätzlich wird auch die hauseigene Weinmanufaktur von Oven von hier aus betreut. Auch die Geschäftsführer Andreas und Christian von Oven arbeiten eng im Head Office und stehen im regelmäßigen Austausch mit den einzelnen Abteilungen. Die bewusste Bündelung aller Bereiche an einem Standort schafft kurze Wege, erleichtert die Abstimmung und stärkt die Zusammenarbeit. Das Ergebnis ist eine effiziente Arbeitsweise, schnelle Entscheidungsprozesse und ein kreatives Umfeld, das von Offenheit, Teamgeist und Innovationsfreude geprägt ist. Als Ursprung der Coast Collection bildet das Head Office bis heute das Fundament für die kontinuierliche Weiterentwicklung und den langfristigen Erfolg der Unternehmensgruppe.

(Abbildungen - Coast Collection Head Office - digitale Kreatoren)





HEUTE EIN KÖNIG





© Foto: TSNT GmbH

Nordisch by Nature

INTERVIEW MIT JOACHIM NITZ,
TOURISMUSDIREKTOR IN TIMMENDORFER STRAND

„Man kann hier wirklich das Gefühl haben, auf einer kleinen „Insel der Glückseligen“ zu leben.“



Herr Nitz, seit wann sind Sie Tourismusdirektor in Timmendorfer Strand – und wie sind Sie damals überhaupt in die Tourismusbranche „hineingeraten“?

Ich bin gebürtiger Eutiner und wer aus dieser Region kommt, hat beruflich oft zwei Berührungspunkte: Landwirtschaft oder Tourismus. Entsprechend habe ich zunächst Agrarwissenschaften studiert, allerdings nur bis zum Vordiplom. Relativ schnell habe ich gemerkt, dass das nicht mein Weg ist. Ich arbeite lieber mit Menschen. Schon während dieser Zeit habe ich viel in Restaurants gearbeitet und gekellnert, was mir große Freude gemacht hat. Der entscheidende Wendepunkt kam mit einem halben Jahr im Club Med in Griechenland. Dort habe ich erlebt, wie vielfältig, kreativ und emotional Tourismus sein kann. Der Club Med war damals ein absoluter Vorreiter und diese Zeit hat mich sehr geprägt. Anschließend habe ich in Lüneburg Kulturwissenschaften mit dem Schwerpunkt Tourismusmanagement studiert – damit war mein Weg in den Tourismus endgültig klar.

Nach dem Studium habe ich mich bewusst für den kommunalen Tourismus entschieden, was eng mit meiner Magisterarbeit zusammenhing. Darin habe ich Strategien für das sogenannte Innenmarketing entwickelt. Mein beruflicher Einstieg führte mich zunächst für vier Jahre in die Elbtalau nach Bleckede, wo ich als Leiter des Fremdenverkehrsamtes tätig war. Dort habe ich die komplette Bandbreite der Tourismusarbeit kennengelernt – von der Prospektgestaltung über die Organisation von Veranstaltungen bis hin zur Mitarbeit im Fremdenverkehrsverein. Das war ein sehr wertvoller Einstieg.

Dennoch wollte ich langfristig zurück in die Heimat und an einen Ort, an dem Tourismus wirklich gelebt wird. Die nächste Station war Dahme, wo ich zwei Jahre gearbeitet habe, bevor ich an meinen „Jugendstrand“ zurückkehrte. Früher sind wir aus Eutin mit der Mofa nach Scharbeutz gefahren – daher dieser besondere Bezug. Dort war ich ab 2000 zwölf Jahre tätig, mit dem Schwerpunkt auf der Infrastrukturentwicklung. In dieser Zeit wurde der Ort umfassend erneuert, unter anderem die komplette erste Reihe. Im Jahr 2013 bin ich schließlich nach Timmendorfer Strand gewechselt – zunächst mit dem Schwerpunkt Marketing.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag eines Tourismusdirektors aus – falls es so etwas überhaupt gibt?

Einen wirklich typischen Arbeitstag gibt es für mich eigentlich nicht. Das Besondere an Timmendorfer Strand ist, dass wir kaum klassische Saisonalität kennen. Natürlich ist der Sommer deutlich stärker als der Winter, aber wir bieten das ganze Jahr über ein vielfältiges Programm und genau das prägt auch meinen Arbeitsalltag.

Meine Aufgaben wechseln stark je nach Phase. Es gibt Zeiten, in denen Sitzungen im Vordergrund stehen, und dann wieder Phasen, in denen das operative Geschäft am Gast dominiert. Dazu gehören Veranstaltungen in all ihren Facetten: von der Moderation über Organisation und Präsenz vor Ort bis hin zu Abrechnung und Ticketing, etwa bei großen Events wie „Stars am Strand“. Diese Vielfalt macht den Kern un-

serer Arbeit aus. Hinzu kommt der politische und administrative Bereich mit Sitzungen des Aufsichtsrates, des Tourismusausschusses und des Hauptausschusses. All das gehört ebenso zu meinem Aufgabenfeld. Einen klassischen Büroalltag, bei dem man morgens zur Arbeit kommt und abends einen festen Aktenstapel abgearbeitet hat, gibt es in dieser Position daher nicht – und genau das macht den Job für mich so spannend.

Was war die bislang größte Entscheidung, die Sie als Tourismusdirektor treffen mussten?

Die bislang spannendste und zugleich größte Entscheidung war die, das Beachvolleyballstadion nach den Deutschen Beachvolleyball-Meisterschaften doppelt zu nutzen. Wir haben uns damals bewusst gefragt, warum man diesen enormen organisatorischen und finanziellen Aufwand nur für eine einzelne Veranstaltung betreiben sollte. Die Idee war, das Stadion auch für weitere Events zu nutzen – was zunächst logisch klingt, in der Umsetzung jedoch weitreichende Konsequenzen hatte.

Diese Entscheidung betraf viele Bereiche gleichzeitig: von der Künstlerauswahl über Vertragsverhandlungen bis hin zur gesamten Organisation und Durchführung der Veranstaltungen. Für uns als Betrieb war das absolutes Neuland. Wir waren schließlich keine klassische Veranstaltungsagentur. Gerade im ersten Jahr war das eine große Herausforderung – insbesondere bei Künstlerbuchungen von Größen wie Sarah Connor oder Roland Kaiser und den damit verbundenen finanziellen Dimensionen.

Rückblickend war diese Entscheidung jedoch wegweisend. Nach über zehn Jahren verfügen wir heute über ein umfangreiches Know-how, deutlich mehr Sicherheit in den Abläufen und eine große Routine im Umgang mit solchen Großveranstaltungen.

Haben Sie eine witzige oder völlig unerwartete Anekdote aus Ihrem Arbeitsalltag, die Ihnen bis heute in Erinnerung geblieben ist? Gab es Situationen, in denen Sie dachten: „Das gibt es doch gar nicht – so etwas passiert wirklich nur in Timmendorfer Strand“?

Mitten in unserem Strandkonzert von Felix Jaehn hat ausgerechnet unser eigener Videograf für den größten Special-Effect gesorgt: einen kompletten Stromausfall auf der Bühne. Er hatte aus Versehen mit dem Fuß das Stromkabel vom Mischpult des DJs getrennt. Alle dachten an einen Kurzschluss oder kapitalen Defekt. Bis wir endlich die einfache Ursache herausgefunden hatten, lagen unsere Nerven natürlich etwas blank. Das Konzert war trotzdem für alle ein tolles Erlebnis.

Was macht Timmendorfer Strand für Sie persönlich einzigartig – etwas, das vielleicht sogar viele Einheimische übersehen?

Was Timmendorfer Strand für mich persönlich einzigartig macht, ist etwas, das man leicht übersieht: Der Ort funktioniert das ganze Jahr über. Man trifft zu jeder Jahreszeit Menschen im Ort, es ist immer Leben da. Diese ganzjährige Lebendigkeit ist für einen Tourismusort direkt am Strand alles andere als selbst-

verständlich. Hinzu kommt, dass Timmendorfer Strand ein ordentlicher, gepflegter und friedlicher Ort ist. Dieses Zusammenspiel aus Lebendigkeit und Ruhe, aus Qualität und Beständigkeit, macht den besonderen Charakter aus. Man kann hier wirklich das Gefühl haben, auf einer kleinen „Insel der Glückseligen“ zu leben.

Wenn Sie Timmendorfer Strand mit drei Worten beschreiben müssten, welche wären es?

Unser Slogan bringt das eigentlich schon direkt auf den Punkt: lebhaft, schick und hochwertig.

Welchen Geheimtipp haben Sie für Gäste, die nicht im Reiseführer steht? Ein Lieblingsplatz, ein besonderer Spaziergang oder ein kulinarisches Highlight?

Ein echter Geheimtipp ist für mich ganz klar die Trattoria del Campo – dort gehen wir sehr gerne essen. Die Atmosphäre und die Küche sind einfach etwas Besonderes. Ich finde aber auch den Kammerwald einfach grandios. Dieser schöne, ruhige Wald bildet einen wunderbaren Kontrast zum Strand und ist eine echte Erholungs- und Spaziergänger-Idylle. Ein Spaziergang dort wirkt fast wie ein kleiner Tapetenwechsel – ideal, um neue Energie zu tanken. Ein ganz besonderer Moment ist für mich außerdem der Sonnenaufgang am Frestrand in Niendorf, früh morgens gegen sechs Uhr. Dieser Ort hat eine ganz eigene, fast magische Atmosphäre: Im Rücken der kleine Hafen, das leise Klappern der Wanten an den Segelbooten und vor einem das erste Licht des Tages über der Ostsee. Diese Ruhe und Stimmung sind für mich einzigartig und unvergesslich.

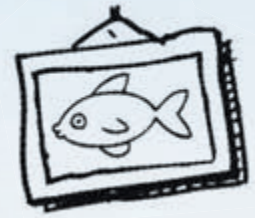
Welche Vision haben Sie für Timmendorfer Strand in den nächsten fünf bis zehn Jahren – und welche Rolle sollen dabei Gäste und Gastgeber spielen?

Unsere Vision für Timmendorfer Strand in den kommenden fünf bis zehn Jahren baut auf der bestehenden Lebendigkeit des Ortes auf und entwickelt sie gezielt weiter. Ein wichtiger Fokus liegt z.B. auf neuen Abenderlebnissen. Da wir keine Beachbar mehr haben, entsteht als Alternative eine Sommerlounge an der Trinkkurhalle – mit stilvollen Loungemöbeln, stimmungsvoller Beleuchtung und einer hochwertigen Cocktailbar. So soll der Abend nicht nur im Restaurant, sondern auch draußen erlebbar werden.

Darüber hinaus möchten wir den Gästen mehr aktive Erlebnisse bieten. Im vergangenen Jahr haben wir in Niendorf mit dem Youth Beach Club, einem Sportstrand für Jugendliche, begonnen. Dieses Konzept möchten wir weiter ausbauen und auch auf den Hauptstrand in Timmendorfer Strand übertragen. Neben Großveranstaltungen geht es uns vor allem darum, Begegnungen zu schaffen – Urlauber sollen sich kennenlernen, gemeinsam aktiv sein und vielleicht sogar Freundschaften schließen.

Gleichzeitig bleiben auch neue Großevents ein wichtiger Bestandteil, etwa das geplante Strandderby mit Pferderennen auf dem Strand im März 2026, das Gäste, Gastgeber und den gesamten Ort miteinander verbindet.





© Foto: Froglifer Photographers



Gscheid fränkisch

INTERVIEW MIT CHRISTIAN STAHL,
WINZER TAUBERTAL

„Der Wein findet im Essen seine Vollendung und das Essen im Wein“

Herr Stahl, wie sind Sie zum Weinanbau gekommen und wie dazu, gleichzeitig als Koch und Gastronom zu arbeiten?

Zum Weinanbau bin ich ganz klassisch über meine Familie gekommen. Meine Eltern haben 1984 im Zuge der Reaktivierung des Taubertals eine Weinbergsfläche erworben und dort Reben gepflanzt. Um einen Absatz für den eigenen Wein zu schaffen – der anfangs noch in eine Kellerei geliefert wurde – gründeten sie parallel eine Besenwirtschaft. Damit begann unsere Geschichte als Winzerfamilie mit gastronomischem Anspruch. Aus der anfänglichen Winzergastronomie entwickelte sich schnell mehr: Wir richteten eigene Weinfeste aus, begannen Hochzeiten und Geburtstage zu bewirten und bauten den gastronomischen Bereich stetig aus. Nach meinem Abitur habe ich mit 18 Jahren eine Winzerlehre begonnen und bereits im ersten Lehrjahr meinen eigenen Wein gekellert. Das hat so gut funktioniert, dass daraus schnell echte Leidenschaft wurde. Nach der Ausbildung studierte ich Weinanbau und begann anschließend gemeinsam mit meiner Frau, das Weingut gezielt weiterzuentwickeln. Wir erweiterten unsere Rebflächen, erschlossen neue Lagen und Ortschaften und setzten bewusst auf zeitgemäße Rebsorten. Parallel dazu rückte die Gastronomie für mich immer stärker in den Fokus – nicht zuletzt, weil sie das Wachstum des Weinguts mitgetragen und querfinanziert hat. Dabei stand von Anfang an ein ganzheitlicher Gedanke im Mittelpunkt: Der Wein findet im Essen seine Vollendung und das Essen im Wein. Aus der erfolgreichen Hochzeitsgastronomie – mit über 60 Hochzeiten pro Jahr – entstand schließlich aus derselben Küche unser Fine-Dining-Konzept. Wir fanden unsere Nische darin, Gerichte gezielt für unsere eigenen Weine zu entwickeln und ein perfektes Wine-Dining-Erlebnis zu schaffen. Um dieses Konzept bis ins kleinste Detail umzusetzen, war für mich klar, selbst aktiv in der Küche zu stehen. Gemeinsam mit einem befreundeten Koch entwickelten wir das Konzept kontinuierlich weiter – und 2024 konnten wir dafür mit dem ersten Michelin Stern ausgezeichnet werden.

Viele Ihrer Weine sind Weißweine, teils mit außergewöhnlichen Rebsorten für Franken – wie wählen Sie aus, welche Rebsorten Sie anbauen wollen?

Tatsächlich ist es für Franken eher ungewöhnlich, dass wir uns schon früh stark auf internationale Rebsorten wie Chenin Blanc, Sauvignon Blanc und Chardonnay konzentriert haben. Dabei ist Franken grundsätzlich ein hervorragendes Gebiet für charakterstarke Weißweine und hochwertige Sekte. Meine Auswahl der Rebsorten basiert vor allem auf Offenheit und Vergleich. Ich probiere Weine aus aller Welt und analysiere sehr genau, wie sie entstehen, unter welchen klimatischen Bedingungen sie wachsen und welche Ergebnisse in anderen Regionen erzielt werden. Dabei stellt sich immer die Frage: Passt diese Rebsorte wirklich zu unserem Klima, zu unseren Böden und zu unserem Stil? Und gibt es Regionen, die diese Sorte vielleicht besser beherrschen als wir selbst? Diese Auseinandersetzung erfordert auch Selbstkritik. Es gibt Weinbauregionen auf der Welt, die auf eine deutlich längere Erfahrung zurückblicken

können. Daraus entsteht schnell die Erkenntnis, dass traditionelle Rebsorten nicht automatisch das Maß aller Dinge sind. Ein Bacchus etwa ist nicht das Ende der weinkulinarischen Schöpfung. So haben wir beobachtet, dass Rebsorten wie Chenin Blanc, Sauvignon Blanc oder Chardonnay häufig eine höhere Haltbarkeit mitbringen und sich in unserem Terroir oft sogar präziser und nachhaltiger ausdrücken lassen als manche überholte Sorte. Diese Erkenntnisse fließen konsequent in Entscheidungen im Weinberg ein.

Für Gäste, die Sie noch nicht kennen: Was wäre Ihr persönlicher „Signature Moment“ im Winzerhof Stahl – also das Erlebnis, das man einmal gemacht haben sollte?

Für Gäste, die uns noch nicht kennen, ist der Signature Moment im Winzerhof Stahl ein rundum entschleunigtes Gesamterlebnis. Er beginnt mit einem Ausflug ins Taubertal: Wir nehmen unsere Gäste mit in die Weinberge, zeigen ihnen die Landschaft, die unsere Weine prägt, und laden zu einem geführten Weinspaziergang ein. Am Abend setzt sich dieses Erlebnis kulinarisch fort. In unserem Restaurant servieren wir zu ausgewählten, neuen Weinen ein elfgängiges Menü, bei dem Wein und Küche perfekt aufeinander abgestimmt sind. Den Abschluss bildet ein entspannter Rückweg – unser Shuttlebus bringt die Gäste nach dem Dinner zurück ins Hotel Eisenhut. Ein Tag, der Natur, Wein und Kulinarik miteinander verbindet und das Taubertal in all seinen Facetten erlebbar macht.

Wie erleben Sie den Wandel im Weinbau – etwa durch Klima, Nachfrage, neue Rebsorten – und wie reagieren Sie darauf auf Ihrem Weingut?

Der größte Gegner des Weinbaus ist für mich das zunehmende Schwarz-Weiß-Denken und das fehlende Verständnis für die kulturelle Bedeutung von Wein. Vor allem die enge Verbindung von Wein und Kulinarik ist etwas zutiefst Europäisches und von unschätzbarem Wert. Von Portugal bis Moldau verfügt jedes Land über eine beeindruckende Wein- und Esskultur, gewachsen über Jahrhunderte. Diese Vielfalt und Tiefe sind ein kulturelles Gut, das wir bewahren und weiterentwickeln müssen. Gerade in Deutschland ist dieses Bewusstsein in den letzten Jahren etwas verloren gegangen – dabei haben wir eine herausragende Weinkultur ebenso wie eine starke Restaurant- und Kulinariklandschaft.

Für uns bedeutet der Wandel im Weinbau daher vor allem, Verantwortung zu übernehmen: für Handwerkskunst, für Herkunft und für Qualität. Wir müssen wieder stärker vermitteln, welchen Wert diese Traditionen haben, und ein neues Bewusstsein für die handwerklichen Fähigkeiten schaffen, die unseren Weinbau und unsere Küche so besonders machen.

Welchen Rat würden Sie jungen Weinbaumeistern oder Köchen geben, die wie Sie Wein und Gastronomie verbinden wollen?

Mein wichtigster Rat ist: Macht es nur, wenn ihr nicht ständig auf die Uhr schaut. Die Verbindung von Wein und Gastronomie funktioniert nur dann, wenn echte

Leidenschaft dahintersteht. Tut es nicht des Geldes wegen – finanzieller Erfolg stellt sich erst ein, wenn man mit Überzeugung und Herzblut dabei ist, nicht umgekehrt. Ebenso entscheidend ist das richtige Konzept. Das muss keineswegs Sternegastronomie sein. Viel wichtiger ist, dass es zum eigenen Typ passt, zur Umgebung, zur Region und zum Weingut. Authentizität ist der Schlüssel.

Mein Rat an junge Winzer*innen und Köch*innen lautet daher: Findet das Konzept, das wirklich zu euch gehört – das richtige Konzept am richtigen Ort, getragen von der Persönlichkeit der Menschen, die es umsetzen.

Sie haben über die Jahre das Weingut deutlich vergrößert – von kleinen Flächen auf heute viele Hektar und viele Weinlagen. Welche Visionen haben Sie noch für die Zukunft des Winzerhofs?

Nach dem starken Wachstum der vergangenen Jahre liegt unser Fokus heute ganz klar auf Qualität. Aktuell arbeiten wir intensiv daran, die Rebflächen weiter aufzuwerten und befinden uns im letzten Schritt der Umstellung auf ökologischen Weinbau im Premiumsegment. Unser Ziel ist es, die Qualität unserer Weine nachhaltig und konsequent weiterzuentwickeln. Ein zentraler Bestandteil unserer Zukunftsvision ist zudem die internationale Ausrichtung. Die Marke Stahlwein exportiert derzeit in 13 Länder – diesen Weg möchten wir weiter ausbauen. Nicht nur, um international sichtbar zu werden, sondern auch, weil uns dieser Austausch unglaublich inspiriert und Freude bereitet. Diese internationalen Erfahrungen spiegeln sich auch in unserer Küche wieder: Sie ist weltoffen geprägt, bleibt dabei aber immer fest in heimischen Produkten verwurzelt. Der Blick über den Tellerrand hat unser Profil geschärft. Wir haben uns nie darauf verlassen, dass das Bewährte automatisch genügt, sondern uns stetig weiterentwickelt. Genau diesen Weg wollen wir auch in Zukunft konsequent fortsetzen.

Haben Sie eine Anekdote oder Geschichte aus Ihrem Alltag als Winzer und Koch – vielleicht ein besonderes Erlebnis mit Gästen?

Wir hatten in einer kleinen frittierten Form ein Tartar mit Gänseleberreis serviert. Damit die Form nicht umfällt, haben wir sie in ein Förmchen mit getrockneten grünen Bohnen gestellt. Trotz meines Hinweises, man möge diese Bohnen bitte nicht mitessen, da sie nur der Stabilisierung dienen, hat ein Gast sie probiert und tatsächlich gegessen.

Es war so laut am Tisch durch das krachende Kaugeräusch, dass ich darauf aufmerksam wurde und ihn nochmals darauf hinwies, dass er die Bohnen bitte nicht essen soll, weil sie nur der Deko dienen und keinesfalls kulinarisch beitragen. Doch der Gast hat sich nicht beirren lassen und hat sie trotzdem gegessen. Ein Moment, der zeigt, dass man in der Gastronomie immer wieder für Überraschungen bereit sein muss und dass man manchmal einfach lachen muss.



Charity & News

20 JAHRE UNICEF TALK AM MEER . EIN HERZENSPROJEKT MIT STRAHLKRAFT

Zweimal im Jahr wird der Timmendorfer Strand zur Bühne für eine der bekanntesten Benefiz-Talkshows an der deutschen Küste: „UNICEF Talk – Unterhaltung am Meer“. Im Jubiläumsjahr von Rotraud Schwarz standen sowohl der Talk am 27. März 2025 als auch der am 4. Dezember 2025 ganz im Zeichen von 20 Jahren Engagement, Begegnungen und gelebter Solidarität zugunsten von UNICEF. Was einst als Hobby begann, ist heute ein fest etabliertes Format mit großer Strahlkraft. Rotraud Schwarz kam 1999 nach Timmendorfer Strand, wagte 2003 den Schritt in die Selbstständigkeit mit ihrer Agentur Strand Promotion und realisierte 2005 erstmals ihr Herzensprojekt „Unterhaltung am Meer“ für UNICEF. Seitdem bringt sie mit viel Leidenschaft, Charme und einem exzellenten Netzwerk Prominente aus Film, Fernsehen, Musik, Politik und Kultur zusammen – immer in stilvollem Ambiente und immer für den guten Zweck. Der Frühjahrstalk am 27. März im Hotel Strandgrün stand ganz im Zeichen des Jubiläums und der persönlichen Geschichte der Initiatorin. Trotz einer kürzlich überstandenen Operation zeigte sich Rotraud Schwarz dankbar und bewegt: über unzählige Abende voller Musik, inspirierender Gespräche und nicht zuletzt über hohe Spendensummen für UNICEF. Besonders eng verbunden ist sie mit Udo Lindenberg, dessen Kunstwerke bei den Talks regelmäßig versteigert werden und inzwischen rund 300.000 Euro für UNICEF eingebracht haben. Zahlreiche Wegbegleiter und prominente Gäste wie Santiano-



Sänger Hans-Timm Hinrichsen, Mitglieder des Panikorchester, DSDS-Gewinner Christian Jährg, Schauspielerin Gisa Flake, Comedian Benni Stark, Wolfgang Lippert und Achim Petry kamen zum Gratulieren und Feiern. Am 4. Dezember setzte der Jubiläumstalk im Strandgrün Golf- & Spa Resort einen weiteren glanzvollen Höhepunkt. Moderator Christopher Scheffemeier führte durch einen unterhaltsamen Abend mit prominenten Gästen wie Noah Fischer, Wolfgang Kubicki, Mathias Meister, Florian Sitzmann, Bastian Semm und Alina Ahrens sowie Stand-up-Comedian Stefan Schöttler. Für musikalische Akzente sorgte DSDS-Gewinner Christian Jaycob mit seinem Neuanfang unter Produzent Ralf Siegel. Ein emotionales Highlight war erneut die Versteigerung eines eigens für den Talk geschaffenen Unikats von Udo Lindenberg zugunsten von UNICEF. Beide Veranstaltungen zeigten eindrucksvoll, was „Unterhaltung am Meer“ ausmacht: echte Gespräche, große Namen, viel Herz – und das gemeinsame Ziel, Kindern weltweit zu helfen. Und eines ist sicher: Das Herzensprojekt wird auch in Zukunft weiter Wellen schlagen.



15. UKSH GOLF-CHARITY-TURNIER. SPENDEN FÜR DIE KREBSMEDIZIN AM UCCSH

Beim 15. UKSH Golf-Charity-Turnier am 4. September 2025 auf der Golfanlage Hohwacht trafen sich mehr als 150 engagierte Unterstützerinnen und Unterstützer auf Einladung des UKSH Freunde- und Fördervereins. Gemeinsam erspielten sie eine Rekord-Spendensumme von 33.333 Euro zugunsten des Universitären Cancer Centers Schleswig-Holstein (UCCSH).

Das UCCSH vereint alle onkologisch tätigen Einrichtungen des UKSH sowie der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel und der Universität zu Lübeck. Mit den eingeworbenen Spenden wird die patientennahe, interdisziplinäre Krebsversorgung ebenso gefördert wie die innovative Krebsforschung am UKSH. Das Turnier unterstrich einmal mehr den starken Zusammenhalt und das große Engagement für die Zukunft der Universitätsmedizin. Ein herzlicher Dank gilt allen Teilnehmenden, Partnern und Unterstützenden wie z.B. Prof. Dr. Dr. Jens Scholz Vorstandsvorsitzender (CEO) des UKSH, Joachim Schlüter Geschäftsführer/Inhaber von Gosch und Schlüter und Pit Horst Geschäftsführer des UKSH Freunde- und Fördervereins. Als große Sieger beim 15. UKSH Turnier stachen Marek Sonnenrein und Leon von Elm heraus.

Das nächste UKSH Golf-Charity-Turnier ist bereits für den 3. September 2026 geplant.

EIN HERZLICHER
DANK GILT ALLEN
TEILNEHMENDEN



”



UNSER HIGHLIGHT:
DIE BEKANNTE LAUF-INFLUENCERIN
UND EXTREMSPORTLERIN JOYCE HÜBNER
GING MIT UNS AN DEN START

OSTSEEALUF 2025 – DER EINZIGE LAUF, BEI DEM DER WIND MITLÄUFT!

Am 23. März 2025 hieß es wieder: Laufschuhe schnüren, tief durchatmen und ab an die Ostsee! Der Ostseelauf hat auch im letzten Jahr eindrucksvoll bewiesen, warum er zu den sportlichen Highlights an der Küste gehört. Rund 2.300 Läuferinnen und Läufer standen an der Startlinie – hochmotiviert, bestens vorbereitet und mit ordentlich Rückenwind aus dem Publikum. Na gut, zumindest emotionaler Rückenwind, denn meteorologisch wehte ein frischer Nordostwind über die Promenade. Aber hey: echtes Küstenfeeling gibt's eben nicht im Windschatten. Die Stimmung entlang der Strecke? Laut, herzlich und absolut mitreißend. Anfeuerungsrufe, Applaus und gute Laune begleiteten die Teilnehmenden auf den 5 km, 10 km und natürlich auf der Königsdisziplin, dem Coast Collection Halbmarathon. Mit über 650 Starterinnen und Startern war dieser so beliebt wie nie und das aus gutem Grund: Die Strecke führte entlang der Promenade zwischen Timmendorfer Strand und Niendorf und hatte ein echtes Premiere-Highlight im Gepäck: erstmals ging es über die neue Seebrücke in Timmendorfer Strand. Gänsehautmoment inklusive Ostseeblick!

Auch wir von der Coast Collection waren mittendrin statt nur dabei: als Streckenposten, Unterstützer und natürlich selbst laufend. Teamspirit auf und neben der Strecke? Check



Neu und mindestens genauso wichtig wie das Laufen selbst: die erste Pasta-Party am Abend vor dem Rennen im Strandgrün Golf & Spa Resort. Hier konnten die Läuferinnen und Läufer getreu dem Motto eat pasta, run faster ihre Kohlenhydratspeicher noch einmal professionell (und sehr genussvoll) auffüllen.

Ein ganz besonderes Highlight war für uns die Teilnahme von Joyce Hübner. Die Lauf-Influencerin und Extremsportlerin, die bereits Mallorca und ganz Deutschland laufend umrundet hat, folgte unserer Einladung und lief mit uns den Coast Collection Halbmarathon und brachte nicht nur Ausdauer, sondern auch ordentlich Energie und gute Stimmung mit. Joyce „läuft“ aktuell ein absolut verrücktes Projekt: Seit Juni 2025 läuft sie alle 2.059 deutschen Städte in 495 Tagen – mit 495 Marathons ab – jeden Tag ein Marathon! Wahnsinn, oder?

Folgt ihr unbedingt: Auf Instagram, TikTok oder YouTube könnt ihr Joyce auf diesem außergewöhnlichen Weg begleiten und unterstützen. Auch am Timmendorfer Strand wird sie voraussichtlich Ende Juli 2026 vorbeilaufen.

Unser Fazit: Perfektes Laufwetter (Wind gehört dazu), eine fantastische Community, neue Highlights auf der Strecke und ganz viel Herzblut. Der Ostseelauf 2025 war ein voller Erfolg und wir zählen jetzt schon die Tage bis zum nächsten Startschuss am 22. März 2026.

START DES COAST COLLECTION HALBMARATHONS



EIN HERZ FÜR DIE FUSSBALLKIDS AM TIMMENDORFER STRAND

Wenn am Timmendorfer Strand nicht nur Möwen, sondern auch Fußballschuhe fliegen, dann ist klar: Der Nachwuchs ist am Ball! Im letzten Jahr durften wir gleich zwei Kinderfußballmannschaften aus unserem schönen Ort unterstützen – und das mit ordentlich Teamgeist im Gepäck. Den Anfang machten die C-Junioren des NTSV Strand 08. Frisch ausgestattet mit neuen Trikots gesponsert vom Strandgrün Golf & Spa Resort konnten die Jungs nicht nur sportlich glänzen, sondern auch optisch eine echte Strandfigur machen. Besonders schön: In genau diesem Verein haben Andreas und Christian früher selbst gegen den Ball getreten. Aber damit nicht genug! Auch die jüngsten Seeräuber des Rasens gingen nicht leer aus: Die Strandpiraten des NTSV wurden mit Regenjacken der Coast Collection ausgestattet. Perfekt für norddeutsches Fußballwetter – denn echte Piraten lassen sich weder von Wind noch von Regen aufhalten. Arrrr!

Wir freuen uns riesig, zwei Mannschaften direkt hier vor Ort unterstützen zu können. Denn egal ob Tore, Teamgeist oder Matschflecken: Kinderfußball ist einfach unbezahlbar – und wir sind stolz, ein kleiner Teil davon zu sein.



Coast Collection Highlights 2025

MEGAMARSCH 2026 50KM IN UNTER 12 STUNDEN

Am 26. April 2026 hat die Coast Collection erstmals den MegaMarsch an der Ostsee unterstützt und direkt 10 mutige Mitarbeitende und Freunde auf die 50 km von Scharbeutz nach Grömitz geschickt. „12 Stunden Zeit und mit jeder Menge Teamgeist, Musik und guter Laune im Gepäck ging es auf die Strecke...und was sollen wir sagen: Alle sind ins Ziel gekommen – wahrscheinlich mit Blasen an den Füßen, aber einem fetten Grinsen im Gesicht! MEGA!



KRABBen, KLÖNSCHNACK & KÜSTENBRISE

Beim traditionellen Fischbrötchenessen 2025 am Niendorfer Hafen kamen die nordischen Betriebs- und Abteilungsleitungen auf dem Fischkutter „Charlotte“ zusammen. Bei Fischbrötchen, Getränken und guter Stimmung wurde sich in lockerer Runde ausgetauscht. Ein entspannter Abend, der Gemeinschaft und Tradition perfekt verband.

CHRISTMAS TREE CHALLENGE 25

Die Christmas Tree Challenge 2025 stand unter dem Motto „Sailors Christmas“ und brachte erneut kreative, maritime Weihnachtsbäume hervor. Mit viel Liebe zum Detail entstanden einzigartige Designs – vom Segelschiff-Baum bis hin zu versteckten Highlights wie dem Klauterermann. Die Community stimmte auf Instagram und Facebook ab, wobei das Golfresort Strandgrün seinen Titel verteidigen konnte. Auch in diesem Jahr 2026 Jahr darf wieder kreativ geschmückt werden.



COAST COLLECTION GOES WORLD WIDE

Auch 2025 habt ihr wieder eindrucksvoll gezeigt, wie weit die „Coast Collection Goes World Wide“-Aktion reicht. Ob auf Fernreisen nach Neuseeland, Paris, Japan oder in die USA oder bei Abenteuern innerhalb Deutschlands – unsere Produkte waren überall mit dabei. Ein großes Dankeschön für eure Teilnahme und die tollen Einblicke! Wir freuen uns schon auf eure nächsten Einsendungen und küren dann die Top Drei 2026.



AUSFLUG IN DEN WILDEN WESTEN

Der Mitarbeiterausflug 2025 führte die Betriebsleitungen und Mitarbeitenden aus dem Headoffice wieder nach Bad Segeberg zu den Karl-May-Festspielen. Nach einem gemeinsamen Abendessen folgte die beeindruckende Aufführung „Winnetou II – Ribanna und Old Firehand“. Ein stimmungsvolles Feuerwerk bildete den perfekten Abschluss eines gelungenen Sommerabends.



Otto Waalkes

OTTO WAALKES – NICHT NUR VATER DES OTTIFANTEN SONDERN AUCH MUSIKER, KOMIKER, MALER, SCHAUSPIELER, REGISSEUR UND SYNCHRONSPRECHER. WIR TRAFEN DEN SYMPATHISCHEN OSTFRIESEN, DER NICHT „DRUNT IM TAL“ WOHNT, SONDERN HAMBURG ALS SEINE WAHLHEIMAT AUSSERKOREN HAT, ZU EINEM NETTEN PLAUSCH.



© Foto: Mike Kraus

Moin Otto - in den 70er-Jahren hast du an der Hochschule für bildende Künste Hamburg Kunstpädagogik studiert. Zu dieser Zeit hastest Du u.a. mit Udo Lindenberg und Marius Müller-Westernhagen eine Künstler-Wohnung in der Villa Kunterbunt in Hamburg geteilt. Wie genau dürfen wir uns diese Chaos-WG vorstellen, und hat das nicht auch reichlich Potenzial für einen Blockbuster?

Ja, wir hatten viel Spaß damals - aber würden andere, die nicht dabei waren, sich genau soviel amüsieren? Ich bezweifle das: erfahrungsgemäß ist dieser Spaß schwierig zu transportieren. So viel Talent auf einem Haufen, ist kaum auszuhalten, und das Casting wäre auch nicht einfach.

Man kann Dich als den Urvater der deutschen Stand-up-comedians bezeichnen. In deinen Anfängen hast Du dich auf kleiner Bühne, dem Hamburger Folkloreklub Danny's Pan u.a. aus dem Repertoire von Woody Allen inspirieren lassen - war Dir damals bewusst, dass ab hier deine großartige Karriere starten würde?

Überhaupt nicht. Nicht mal die Karriere von Woody Allen war absehbar. Und Standup - dieser Begriff war in Deutschland unbekannt.

Nachdem Du mit deiner Band „The Rustlers“ durch Ostfriesland getourt bist kam mit der Gründung des Labes „Rüssl Räckords“ auch nach und nach Dein musikalischer Durchbruch. Erinnerst Du dich noch an Dein erstes Konzert auf großer Bühne in Hamburg?

Natürlich: Otto live im Audimax. 3000 im Saal und genauso viele draußen vor der Tür - so hat alles angefangen.

Nach unzähligen Auftritten auf Show-Bühnen hast Du dir den Weg zu einer großartigen TV- und Kinokarriere geebnet. Was steht rückblickend für Deinen Erfolg?

Keine Ahnung. Aus irgendeinem Grund hat mich das Publikum gemocht. Vielleicht war es Mitleid? Beschützerinstinkt? Ich fühlte jedenfalls schutzlos vor so vielen fremden Menschen. Ich kam aus Emden, da kannte jeder jeden.

Wie viel Intellekt steckt hinter Deiner scheinbar albernen Art? Ist Slapstick eine Form von nonverbaler Philosophie?

Tja, schwierige Fangfrage: Wenn ich jetzt auf dieser Bananenschale ausrutsche und voll auf die Fresse falle - was könnte das bedeuten philosophisch betrachtet? Esst weniger Früchte? Ausgerechnet Bananen? Den kategorischen Imperativ?

Du sagtest einmal: „Jeder Witz hat sein Verfallsdatum“. Wie gehst Du mit dem Dilemma um, dass Humor, der einst befreiend war, heute teils als anstößig bewertet wird?

Anecken sollte Komik durchaus - wer eine heile Welt erwartet, sollte zum Heilpraktiker gehen.

Dein Humor basiert oft auf dem Prinzip des Nonsens. In einer Welt, die zunehmend nach logischen Erklärungen und Ernsthaftigkeit verlangt: Ist Nonsens heute eine Form von politischem Widerstand?

Nonsens ist wohl weniger harmlos als gedacht. Vielleicht das beste Mittel gegen die Machtübernahme der Künstlichen Intelligenz: Mit Nonsens kommt die nicht zurecht.

Wie hat sich der Ottifant über die Jahrzehnte entwickelt? Ist er ein Spiegelbild Deiner eigenen inneren Welt und gibt es einen Gott für Ottifanten?

Eigentlich hat er sich nicht viel weiter entwickelt - insofern bleibt er mein Spiegelbild. Er ist mein Jünger, und seit ich in der Kunstgeschichte unterwegs bin, leistet er besonders treue Dienste.

Doch nicht nur musikalisch und schauspielerisch hast Du was auf dem Kasten, sondern Du malst und schreibst. "Kunst in Sicht" heißt Dein aktuelles Buch, mit dem Du Kunst zugänglicher machen willst. Wie genau sieht das aus?

Ich fand, dass in Museen zu wenig gelächelt und schon gar nicht gelacht wird. Das möchte ich ändern. Dies Buch kann zwar keinen Museumsbesuch ersetzen - aber das gilt umgekehrt genauso.

Du integrierst Humor in die bildende Kunst - ein Bereich, der oft sehr ernst und elitär behandelt wird. Siehst Du deine Malerei als Versuch, die Hemmschwelle zum Museum abzubauen?

Wenn sie beiträgt - umso besser.

Wie unterscheidet sich der kreative Prozess beim Malen auf einer Leinwand von der Konzeption eines Gags? Ist die Stille des Ateliers für Dich ein notwendiges Korrektiv zum Lärm der Bühne?

Die wenigsten Gags entstehen auf der Bühne: etwas ruhiger muss es schon sein. Und der Ausgangspunkt bleibt derselbe: ich parodiere, was ich höre und sehe.

Wo siehst Du die Grenze zwischen dem „Otto der Komiker“ und dem „Otto der Künstler“.

Da gibt es keine Grenze. Meine Kunst ist eben komisch, und wenn meine Komik etwas kunstvoll ist, wäre das ja kein Nachteil.

Wie blickst Du mit 77 Jahren auf das eigene Lebenswerk, wenn man weiß, dass man das kollektive Humor-Gedächtnis eines ganzen Landes mitgeprägt hat?

Das ist ein verdammt gutes Gefühl, ein Glücksgefühl, denn eigentlich habe ich immer viel Glück gehabt.

September 2026 sieht man Dich und die Friesenjungs bei „Stars am Strand“. Auf was dürfen sich die Fans in Timmendorfer Strand freuen?

Das ist zwar noch etwas hin, aber ich denke, wir werden schon ein unterhaltsames Programm zusammen machen, die Fans und ich. Wenn sie mitsingen, habe ich oft das Gefühl: eigentlich hätte ich Eintritt zahlen müssen.

Zu guter Letzt: kannst du uns noch eine Rat ans Herz legen, wie wir trotz Indoktrination von Links und Rechts noch humorvoll unsere Mitte wiederfinden?

Wer wird denn einen Komiker um Rat fragen? Dafür sind andere da, zum Beispiel Goethe: "Prophete rechts, Prophete links, Das Weltkind in der Mitten" in meiner Version heißt das: zum einen Ohr rein und zum anderen wieder raus.

Herzlichen Dank für deine Zeit und alles Gute für die Zukunft!



Jubiläen ab 10 Jahre

10
JAHRE

Svenja Westphal



Rezeptionsteilung Hotel Yachtclub

Patricia Alvarez Couto



Hausdamen Strangrön Golf- & Spa Resort

Elias Fernandez Mendez



Hausstechniker Strangrön Golf- & Spa Resort

30
JAHRE

Britta Grün



Stellv. Hotelleitung Hotel Strandschösschen

Team Talk

ARMIN REINHARDT



Im Unternehmen seit?

Seit 1998

Wenn Sie nicht in der Hotellerie wären –
welchen Beruf würden Sie wählen?

Bibliothekar, Buchhändler oder Lektor

Was war die ungewöhnlichste oder überraschendste
Herausforderung, die Sie im Hotel erlebt haben?

Für Königin Silvia von Schweden in einer Scheune zu kochen oder die Einladung, dass wir beim Sommerfest des Bundespräsidenten, Schleswig-Holstein kulinarisch vertreten sollten.

Ohne welchen Gegenstand würden Sie nie das Haus
verlassen?

Firmen-Handy

Kaffee oder Tee?

Milch

Welches Ritual darf in Ihrem Arbeitsalltag
auf keinen Fall fehlen?

Sport

Welcher Hotelgast hat Ihnen eine
Anekdote beschert, über die Sie heute noch lachen?

Es gibt immer wieder schöne und auch lustige Momente mit Gästen, die aber zwischen mir und meinen Gästen bleiben.

Wenn Sie einen Tag als Gast in Ihrem eigenen Hotel
verbringen würden – was würden Sie tun?

Ich würde in jedem einzelnen unsere wunderschönen Gasträume eine gastronomische Leistung genießen.

Welches kleine Detail Ihres Hotels macht Sie besonders
stolz, dass die meisten Gäste gar nicht wahrnehmen?

Die Bleiglasfenster im Treppenhaus Haus #7

Gibt es ein „lokales Gericht“ oder einen Geheimtipp,
den Sie selbst am liebsten genießen?

Unser Tagesgericht und zur Weihnachtszeit unseren Stollen

Ein Spruch oder Motto, das Sie jeden Tag motiviert?

Machen, nicht reden

JULIANE MIXA



Im Unternehmen seit?

Seit Juli 2023

Wenn Sie nicht in der Hotellerie wären –
welchen Beruf würden Sie wählen?

Eventmanagerin

Was war die ungewöhnlichste oder überraschendste
Herausforderung, die Sie im Hotel erlebt haben?

24 Stunden ohne Strom

Ohne welchen Gegenstand würden Sie nie das Haus
verlassen?

Autoschlüssel und Handy

Kaffee oder Tee?

Kaffee

Welches Ritual darf in Ihrem Arbeitsalltag
auf keinen Fall fehlen?

Morgens einmal durchs ganze Hotel laufen.

Welcher Hotelgast hat Ihnen eine
Anekdote beschert, über die Sie heute noch lachen?

Ein Hotelgast hatte nachts die Badezimmertür mit der Zimmertür verwechselt und wollte auf Toilette, er war Nacktschläfer und stand dann draußen im Flur als er merkte, dass es die falsche Tür war und gerade ins Schloss fiel. Dann nahm er sich den Store von der Flurgardine, warf es sich über wie Kaiser Marcus Aurelius und fuhr mit dem Fahrsuhl in die Lobby, schaute nur mit dem Kopf raus und rief in Richtung Rezeption! Der Anblick unbezahlbar.

Wenn Sie einen Tag als Gast in Ihrem eigenen Hotel
verbringen würden – was würden Sie tun?

Im Bett des schönsten Zimmers liegen und aus dem Fenster schauen

Gibt es ein „lokales Gericht“ oder einen Geheimtipp,
den Sie selbst am liebsten genießen?

Senfeier

Ein Spruch oder Motto, das Sie jeden Tag motiviert?

Die Welt hat viele Wunder, eins davon bin ich!

IM URLAUB PUNKTE SAMMELN?

WIR HONORIEREN IHRE TREUE! FÜR 10€ UMSATZ ERHALTEN SIE 1 TREUEPUNKT.

Mit der Coast Collection Member Card profitieren Sie ab jetzt bei jeder Übernachtung in einem Hotel der Coast Collection! Ihre Punkte können Sie online oder an der Rezeption gegen Prämien, wie z.B. Übernachtungsgutscheine oder Weinpräsente eintauschen. Den aktuellen Prämienkatalog finden Sie im Mitgliederbereich auf unserer Internetseite unter www.coastcollection.de/member.



ERHALTEN SIE HIER
IHRE PERSÖNLICHE
MEMBER CARD

Zur Teilnahme am Coast Collection Member Programm sind die Angabe einer Emailadresse und einer Postanschrift und die Akzeptanz unserer AGB und Datenschutzbestimmungen erforderlich. Sie erhalten direkt nach der Anmeldung eine Email zur Bestätigung der AGB und Datenschutzbestimmungen. Ohne diese Bestätigung ist eine Teilnahme am Programm leider nicht möglich! Ihre Daten werden nur zweckgebunden zur Teilnahme am Coast Collection Member Programm erhoben und verarbeitet und selbstverständlich nicht an Dritte weitergegeben.

Coast Collection Management GmbH | Bergstraße 19 | 23669 Timmendorfer Strand



Moin, ich bin



Christopher Javanka / Hotel Eisenhut

An Bord seit: Juni 2022

Aufgabe: Direktionsassistentin

Hobby: Reisen, Fotografie, Musik und Gitarre

Beschreibe dich in Emojis: 🤔 📷 🎸 ✈️

#Meine COAST SIDE OF LIFE: Teamwork am Tag, Musik am Abend



Rieke Görtz / Hotel Yachtclub

An Bord seit: Oktober 2025

Aufgabe: Duale Studentin

Hobby: draußen sein, lesen, Spiele spielen & Sport machen

Beschreibe dich in Emojis: 🧑‍🎓 📖 🎮 🏃‍♀️ 🏆

#Meine COAST SIDE OF LIFE: Zeit verbringen und Momente sammeln mit tollen Menschen



Tsira Tatishvili / Unsöld's Factory Hotel

An Bord seit: September 2022

Aufgabe: Rezeptionistin

Hobby: Lesen, Reisen, Kochen

Beschreibe dich in Emojis: 📖 ✈️ 🍳

#Meine COAST SIDE OF LIFE: Eine Sammlung von Momenten, Aromen und Gedanken



Angela Hagelganz / Hotel Royal

An Bord seit: Mai 2011

Aufgabe: Frühstücksservice

Hobby: Garten und Basteln

Beschreibe dich in Emojis: 📖 🧶

#Meine COAST SIDE OF LIFE: Ein gutes Buch in der freien Natur lesen



Heiko Rathje / Golfanlage Hohwacht

An Bord seit: Mai 1998

Aufgabe: Platzarbeiten, Greenkeeping, Hausmeister- Arbeiten, Mädchen für Alles

Hobby: Holzarbeiten, Feuerwehr Hohwacht, Imkern

Beschreibe dich in Emojis: 🪵 🚒 🐝

#Meine COAST SIDE OF LIFE: Spaß am Leben



Bianca Haase

An Bord seit: Februar 2024

Aufgabe: Reservierungsmitarbeiterin

Hobby: Pilates, Fußball, Lesen

Beschreibe dich in Emojis: 🧘‍♀️ ⚽ 📖

#Meine COAST SIDE OF LIFE: Spaziergänge am Meer mit meiner Familie oder meinen Freundinnen



Käthe Wohlfahrt®

Rothenburg ob der Tauber



Erleben Sie das Ungewöhnliche! Im Herzen des romantischen Stadtensembles von Rothenburg ob der Tauber präsentieren sich ganzjährig zwei unterschiedliche Weihnachtswelten unter einem Dach.



Besuchen Sie das weltbekannte Weihnachtsdorf von Käthe Wohlfahrt, das einzigartige Weihnachterlebnisgeschäft in unmittelbarer Nachbarschaft zum Hotel Eisenhut.

In der ersten Etage informiert das Deutsche Weihnachtsmuseum über die interessante Geschichte der Weihnachtsdekorationen.

www.kaethe-wohlfahrt.com

Käthe Wohlfahrt KG · Herrngasse 1 · 91541 Rothenburg ob der Tauber



Ausflugstips

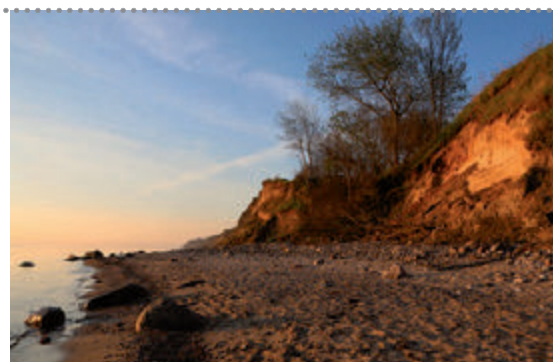


Ostholstein COASTGOLF ACADEMY

Die CoastGolf Academy ist Euer Partner für Golferlebnisse direkt im Golfresort Timmendorfer Strand. Egal, ob Ihr Golf von Grund auf lernen, Eure Schwünge verfeinern oder Euer Spiel auf einem fortgeschrittenen Niveau verbessern möchtet – wir bieten maßgeschneiderte Kurse für jedes Spielniveau.

Lübeck Travemünde BRODTENER STEILUFER

Das Brodtener Steilufer ist ein Naturhighlight mit beeindruckenden Ausblicken auf die Ostsee. Gut ausgebaute Wege laden zu Spaziergängen oder einer Fahrradtour durch Wald und Küste ein. Die dramatischen Klippen bieten perfekte Fotomotive und Ruhe für einen entspannten Tagesausflug.



Plön FLEDERMAUSSAFARI

Die Fledermaussafari startet in der Abenddämmerung genau dann, wenn das Leben der Nacht erwacht. Nach einer kurzen, anschaulichen Einführung in die Welt der nachtaktiven Fledermäuse helfen die Bat-Scanner dabei, die Jagdrufe hörbar zu machen und die Kobolde aufzuspüren. Dabei geht es um ihre faszinierende Orientierung im Dunkeln, ihre Beutejagd und warum Fledermäuse besonderen Schutz brauchen. Die Termine mit HOLLY, dem Umweltmobil, finden ausschließlich von September bis Oktober statt.

Rothenburg ob der Tauber NACHTWÄCHTFÜHRUNG

Erlaube bei der Nachtwächterführung in Rothenburg ob der Tauber Geschichte hautnah. In stimmungsvoller Atmosphäre führt der Nachtwächter durch enge Gassen und erzählt spannende Anekdoten aus vergangenen Zeiten. Ein besonderer Ausflugstipp für alle, die die Stadt einmal anders entdecken möchten.



München HAUS DER KUNST

Das Haus der Kunst in München präsentiert wechselnde Ausstellungen zeitgenössischer Malerei, Fotografie, Skulptur und Videokunst. Besucher können hier internationale Künstler entdecken, spezielle Installationen erleben und oft an begleitenden Führungen oder Workshops teilnehmen. Ein lohnender Ort für alle, die moderne Kunst hautnah erleben möchten.

Impressum:

Herausgeber

Coast Collection Management GmbH
Bergstraße 19 · 23669 Timmendorfer Strand
Telefon: +49 (0)4503 3560083 · Fax: +49 (0)4503 3568943
info@coastcollection.de · www.coastcollection.de

Grafik & Produktion

Milestone Network GmbH
Seestraße 8 · 23669 Timmendorfer Strand
Telefon: +49 (0)170 5 8888 93
email@milestone-network.de · www.milestone-network.de

© *splendid view* Magazin 2026/2027

Nachdruck, auch auszugsweise, ohne Einwilligung des Herausgebers nicht erlaubt. Alle Rechte vorbehalten.

Titelbild © Devin Miles · Galerie Timmendorfer Strand

© Fotos:

Coast Collection Management GmbH
Milestone Network GmbH / Shutterstock / iStock
weitere Bildrechte siehe ©Bilder

Wir bedanken uns recht herzlich bei allen Mitarbeitern für ihre tatkräftige Unterstützung.

ENDLICH ANKOMMEN



1md
EINRICHTUNGSSYSTEME



Gut geschlafen?

Hier wurde bewusst eingerichtet – für Ihren Komfort, Ihr Ankommen und Ihr ganz persönliches Wohlfühl. Genießen Sie eine erholsame Zeit in unserer Hoteleinrichtung.

Wenn Räume wirken, war md am Werk:
md-hoteleinrichtungen.de

■ art box berlin

DEVIN MILES - EXKLUSIVE EDITIONEN



Thrill of sounds

Devin Miles Edition



Porsche - All you need is 911

Devin Miles Edition



Summer Cruisin

Devin Miles Edition



No time to die II

Devin Miles Edition

Kurpromenade 12 ■ 23669 Timmendorfer Strand
Telefon +49 (0)4503 704 99 11
info@artboxberlin.com ■ www.artboxberlin.com