

splendid view

JOIN THE COAST SIDE OF LIFE

• AUSGABE 2022 •





IHR SHOPPINGERLEBNIS
AN DER OSTSEEKÜSTE!

Timmendorfer Strand · Scharbeutz · Travemünde

MEHR ALS 120 TOP-MARKEN!

AUCH ONLINE SHOPPEN UND ÜBER
9.000 AUSGEWÄHLTE ARTIKEL IM
BEREICH MODE & SCHUHE FINDEN!

www.strandpassage.de



STRANDPASSAGE
Timmendorfer Strand

M. WOMAN

Timmendorfer Strand · Travemünde

**SCHUHHAUS
MEYER**

Timmendorfer Strand · Travemünde

M. MAN SHOP

Timmendorfer Strand

M. M STORE

Timmendorfer Strand

GAASTRA

Timmendorfer Strand

TIMMENDORFER PLATZ · 23669 TIMMENDORFER STRAND · TELEFON: 045 03 5649

JETZT ONLINE SHOPPEN: WWW.STRANDPASSAGE.DE

MOIN UND YO-HO-HO!



JOIN THE COAST SIDE OF LIFE

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir freuen uns, Euch das Splendid View by Coast Collection präsentieren zu dürfen. Unser Magazin soll zeigen, was der Gast alles innerhalb unserer Unternehmensfamilie nutzen kann. Aber auch alles, was in unseren Betrieben unter „Breaking News“ fällt, wird von uns thematisiert.

Es informiert Euch über die Region und hilft Euch, Ausflugsideen zu sammeln, die Ihr vielleicht noch nicht direkt auf dem Zettel habt. Einen besonderen Schwerpunkt haben wir in diesem Jahr auf Rothenburg ob der Tauber gelegt. Direkt im Zentrum der mittelalterlichen Stadt liegt unser Hotel Eisenhut. Es zählt zu den großen Hotellegenden in Deutschland und wird unter anderem im Buch „1000 Places to see before you die“ von der Autorin Patricia Schultz in der Rubrik „Romantische Straße“ explizit hervorgehoben. Ansonsten möchten wir Euch auch einen Blick hinter die Kulissen von unserem „Head Office“ geben, sodass man den Alltag unserer Mitarbeiter und die damit verbundenen Herausforderungen besser verstehen kann. Besonders haben wir uns über das Interview mit Nico Santos gefreut, der durch seinen Auftritt bei „Stars am Strand“ die Gemeinde Timmendorfer Strand bereichert.

Wir wünschen viel Spaß beim Schmökern!

Servus und Tschüss!





CAFÉ FITZ

TIMMENDORFER STRAND



Konditorei ♦ Restaurant ♦ Caféhaus

Timmendorfer Platz 4-5 · Timmendorfer Strand
Telefon 04503 63 64
www.cafe-fitz.de · info@cafe-fitz.de



7
COAST COLLECTION
JOIN THE COAST SIDE OF LIFE

8
VON DER KÜSTE
NIENDORF MEINE PERLE

11
HOTEL EISENHUT
LEGENDEN & WAHRE BEGEBENHEITEN

21
NEWS VOM GREEN
TIMMENDORFER STRAND UND HOHWACHT

22
COAST HOTELS
WELLNESSHOTEL YACHTCLUB

26
NEUE WEINE
WEINMANUFAKTUR VON OVEN

28
BAYRISCHER LIFESTYLE
NORDDEUTSCHER WIND WEHT DURCH MÜNCHEN

30
IM GESPRÄCH
MIT NICO SANTOS

38
CHARITY-EVENTS
FÜR DEN GUTEN ZWECK

42
COAST COLLECTION NEWS
ERLEBNISSE

46
KLEINER AUZUG
AUS UNSEREM TEAM



Strandschlösschen

GRILL & BAR
BUTTERFLY



GOLFANLAGE
TIMMENDORFER STRAND

TRATTORIA
del Campo



GOLFANLAGE
HOHWACHT

SMART  GUEST

COAST
COLLECTION



WEINMANUFAKTUR
— VON OVEN —

RESTAURANT
ANKERPLATZ



RESTAURANT
WINDFANG



Hollywood ★ Bar



COAST
APPARTEMENTS

Balthazar
RESTAURANT



EISENHUT
HOTEL



COAST COLLECTION

JOIN THE COAST SIDE OF LIFE

Die Coast Collection ist eine Markenkooperation mit Unternehmen aus unterschiedlichen Wirtschaftsbereichen. Sie und deren angehörige Betriebe werden 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 1908 – gilt das Qualitätsversprechen.

Die Marke lebt das Solide mit dem Anspruch der Perfektion. Die Werte, die uns tragen, stützen sich unter anderem auf unseren „Moin-Welcome-Gedanken“, der widerspiegelt, dass alle unsere Gäste zu jeder Zeit bei uns herzlich willkommen sind und insbesondere das „Alle“ wird bei uns großgeschrieben. Unser nordisch-sympathischer Servicegedanke sowie unser eigener Qualitätsanspruch sind Basis unserer Marke.

Eine Komponente der Coast Collection ist es, eine gemeinsame Charakteristik auszudrücken: „Jedem Gast, ob aus Nord- oder Süddeutschland, unser nordisches Flair mit maritimen Akzenten näherzubringen.“ Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Unser Antrieb und unsere Motivation sind 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 Marke.

Aktuell zählen zur Coast Collection drei Hotels an der Lübecker Bucht, zwei Hotels in Bayern sowie zwei Golfanlagen an der Ostsee und einige Restaurants unterschiedlicher Kategorien. Die Weinmanufaktur von Oven, welche ein umfangreiches Sortiment an erlesenen Weinen aus aller Welt zum Verkauf anbietet, ist fester Bestandteil der Coast Collection und ermöglicht unseren Hotelgästen ihre neuentdeckten Lieblingsweine auch nach zu Hause zu bestellen.

Das 4-Sterne-Hotel Yachtclub in Timmendorfer Strand/Niendorf, das nur 101 Schritte vom Meer entfernt ist und sich unweit vom idyllischen Niendorfer Hafen befindet, bietet eine unbeschwerete Zeit an der Ostsee. Es beherbergt das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Fine-Dining-Restaurant Balthazar, das Restaurant Ankerplatz sowie das Restaurant Grill & Bar Butterfly.

Mit lediglich einem Pitch Entfernung vom hoteleigenen Golfplatz gehört das 3-Sterne-Superior klassifizierte Hotel Strandgrün Golf-& Spa Resort in Timmendorfer Strand ebenfalls in das Portfolio der Coast Collection. Im Golfresort Timmendorfer Strand zählt das Restaurant Windfang nicht nur bei den Golfern zu einer festen Institution. Ebenfalls hier zu finden ist ein echter italienischer Klassiker: die Trattoria del Campo mit der Hollywood-Bar. Auch die Golfanlage Hohwacht – nahe der schönen Hohwachter Bucht gelegen – sowie der Golfclub Scharbeutz, der wohl coolste Golfclub im echten Norden ist, 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 ruhigen Stadtteil Lehel sind Englischer Garten und Maximilianstraße nur wenige Schritte entfernt.

Ein weiteres spannendes Hotelprojekt der Coast Collection ist das legendäre Traditionshotel Eisenhut in Rothenburg ob der Tauber, das seine komplette Wiedereröffnung im Sommer 2022 nach seiner Renovierung anvisiert. Aber seit Oktober 2021 ist das Hotel Eisenhut zumindest mit dem Gästehaus als Hotel garni zu buchen.

Die Marke ist vielfältig, frisch und modern. Vor allem unsere über 200 Mitarbeiter machen das Besondere der Coast Collection aus!



VON DER KÜSTE

NIENDORF/OSTSEE

NIENDORF MEINE PERLE - DER HAFEN FEIERT 100 JÄHRIGES

Es ist so schön, das Treiben im Hafen zu beobachten, wenn kleine Menscentrauben vor den bunten Verkaufshäuschen entstehen, die Fischer ihren Fang anbieten, der Bootsbauer seinem traditionellen Handwerk nachgeht und die Segler ihre Boote klar Schiff machen. Der Strand füllt sich zur Sommerzeit und die ersten Mutigen springen in das frische, klare Ostseewasser.

In Niendorf geht es beschaulich und bodenständig zu, doch es geht auch wild, wenn es stürmt und das Meer tobt. Warm angezogen im Herbst oder Winter ist es herrlich an der Waterkant spazieren zu gehen, sich gegen den Wind zu lehnen und die Meeresbrise tief einzuatmen.

Doch von vorne, denn die Geschichte Niendorfs reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück. Schon 1385 wurde Niendorf, damals als Nyendorpe, das erste Mal in den Aufzeichnungen als Fischerdorf erwähnt. Die Fischfangrechte standen damals zwar nur den „Lübeckern“ zu, doch ab 1817 wurde das Fangrecht auch den Niendorfer Bauern zugeschrieben. Ein befestigtes Hafenbecken, so wie wir es heute kennen, gab es damals jedoch noch nicht, sodass die Fischer ihre Boote auf den Strand ziehen und auch ihre Netze dort zum

Trocknen auslegen mussten. Aufgrund des etwas strengeren Geruchs geriet die Situation am Strand mit dem aufkommenden Tourismus in den 20er-Jahren in Konflikt, sodass zwischen 1920 und 1922 der künstlich angelegte Hafen vor der Aalbekmündung erschaffen wurde. Den Fischerei-Boom erlebte Niendorf um 1945, als bis zu 140 Fischkutter den Niendorfer Hafen anliefen und dort beheimatet waren.

Der Niendorfer Hafen, der durch die Aalbek mit dem Hemmelsdorfer See verbunden ist, wurde aus militärischer Sicht das erste Mal 1810 für Napoleon interessant. Er wollte den Hafen und den Zugang zum Hemmelsdorfer See als Zufluchtsort seiner Kriegsschiffe ausbauen. Die Pläne wurden jedoch nie realisiert. Auch zu Zeiten des 2. Weltkrieges wurde die Idee erneut aufgegriffen, um einen Zugang zu einem U-Boot-Hafen im Hemmelsdorfer See zu erbauen. Auch dieses Vorhaben wurde nicht zu Ende geführt. Somit blieb der Hafen zunächst unberührt und wurde 1948 um ein zusätzliches Hafenbecken für den Niendorfer Yachtclub erweitert. Im Zuge des Hochwasser- und Küstenschutzes erfolgte in den Jahren 2005 und 2006 eine Grundsanierung



© Foto: Torsien Vollbrecht / TSNT



53° 59' 33.029" N 10° 48' 50.908" E



© Historische Fotos / Gemeindefotiv Timendorfer Strand



des Hafens. Neben der Fischerei nahmen ab 1876 auch Schifffahrtlinien und Ausflugsdampfer in Niendorf ihren Betrieb auf, die in den 70er-Jahren mit den sogenannten „Butterfahrten“ ihre Glanzzeit erlebten. Die Schiffe fuhren damals mehrmals am Tag Passagiere außerhalb der 3-Meilen-Zone, um Butter, Zigaretten oder Alkohol zollfrei anzubieten. Ein Vorreiter war unter anderem „Onkel Charly“, der mit seinem Segelboot Urlauber auf die See schipperte. Ihm setzte der Holzbildhauer Wolfgang Gerdhagen ein Denkmal im Hafen – eine mannshohe, auf der Bank vor dem Hafenkiosk sitzende, Holzstatue.

Kurz hinter der Hafeneinfahrt in Höhe des Zollhauses sind ebenfalls zwei lebensgroße Holzwerke Gerdhagens zu finden: zum einen der „Rufer“ auf der einen Seite der Hafeneinfahrt und zum anderen der „Lauscher“ auf der anderen Hafenseite. Die Bäderschiffahrt ist auch heute noch im vollen Gang, doch die Zeiten der „Butterfahrten“ wurden Ende der 90er-Jahre mit der Aufhebung der Zollschranken durch die EU beendet.

Wer Niendorf von See aus betrachten möchte, ohne ein Schiff zu betreten, spaziert über den Niendorfer Balkon auf die Niendorfer Seebrücke, die aufgrund ihres fischförmigen Brückenkopfes auch „Fischkopfbrücke“ genannt wird. Man sagt dem Besuch einer Seebrücke einen positiven Effekt nach: Der Abstand zum Alltag auf dem Land, das beruhigende Wellenrauschen unter den Füßen und der Blick auf den Horizont gerichtet, wirken sich positiv auf den Pulsschlag und den Blutdruck aus.

Ein Katzensprung weiter am Ende der Promenade Niendorfs erhebt sich das Brodtener Steilufer auf bis zu 15 bis 20 Meter über die Ostsee. Ein Wander- und Fahrradweg führt bis nach Travemünde und ermöglicht einen atemberaubenden Blick über die Lübecker Bucht.

Wer es jedoch etwas ruhiger mag, abseits vom Meer, dem Strand und der Promenade, spaziert durch das Naturschutzgebiet zwischen Niendorf und dem Hemmeldorfer See. Seit 1984 ist das Gebiet der Aalbekniederung und des nördlichen Teils des Hemmeldorfer Sees zum Naturschutzgebiet ernannt und gilt als europäisches Schutzgebiet. Das Feuchtgebiet beheimatet aufgrund seines intakten Ökosystems viele Pflanzen und Vogelarten, darunter auch seltene und scheue Tierarten. Eingebettet in diese wunderschöne Naturlandschaft liegt der seit 1973 bestehende Niendorfer Vogelpark mit einer der weltweit größten Eulensammlungen und insgesamt 250 verschiedenen Vogelarten.

Ja, Niendorf, es ist schon schön hier, wenn die Sonne am Abend untergeht und die Strahlen Hausfassaden der Küste, Masten der Segelboote, Strand und Meer in sanftes Rot tauchen. Die bunten Fischkutter dümpeln in den seichten Wogen des Hafens und ein schöner Tag klingt aus.

”

*Hach du schönes Niendorf.
Es ist so herrlich am Hafen
zu sitzen, die Beine über die
Hafenkante baumeln zu lassen
und ein Fischbrötchen zu essen.*





”

Im Herzen von Rothenburg ob der Tauber liegt das Traditionshotel Eisenhut, das sich in vier Patrizierhäuser aus dem 15. und 16. Jahrhundert aufteilt. Einst als Hotellegende gefeiert, kehrt es im Sommer 2022 aufgefrischt und in voller Stärke mit seinen 74 Hotelzimmern zurück. Seit Oktober 2021 ist das Hotel Eisenhut zumindest mit einem der Patrizierhäuser bereits wiedereröffnet worden.



HOTEL EISENHUT

LEGENDEN & WAHRE BEGEBENHEITEN

Hotel Eisenhut steht für Tradition und Charme

Eine große, mondäne alte Dame. Eine absolute Legende in der deutschen Hotellerie, die über viele Jahre durch ihre Eigentümer, die Familien Eisenhut, Ploss und vor allem Pirner, geprägt wurde. Ein Ort, an dem Geschichte geschrieben wurde und vieles passiert ist. Ein Platz für Prominente, Künstler, Playboys, Politiker und Menschen wie du und ich. Aber niemals ein Spielplatz der Eitelkeiten. Dennoch sehr wohl ein Ort der gepflegten Gedeiegenheit und Gastlichkeit – bis zum heutigen Tag. Es boomte vor allem seit den Roaring Twenties bis zur Nachkriegszeit. Es gab viele Menschen, die hier gewohnt haben – offiziell. Und es gab solche, die zwar hier waren, aber eben inoffiziell. Der Eisenhut ist eine Legende und wird als Muss auf mehreren der sogenannten „Bucket-Listen“ aufgeführt. Ein Ort von 1.000, den man gesehen haben muss, wenn man in Rothenburg weilt oder die Romantische Straße erkundet.

Promi-Magnet Eisenhut

Zu dem König Carl Gustav mit seiner Silvia mal schnell zum Mittagessen kamen, völlig unangemeldet und ohne auffällige Sicherheitsbeamte. Zu diesem Zeitpunkt saß der damalige Direktor beim Kaffee gegenüber und ahnte nichts. Als ein völlig aufgelöster Mitarbeiter zu ihm rüber hechtete und ihn informierte. Der Herr Direktor wollte ihm zunächst nicht glauben, ließ sich aber doch dazu herab, einmal ins Hotel zu schreiten – und siehe da ...

Dies ist nur eine von vielen Episoden, und wenn die Eisenhut-Wände sprechen könnten, dann würden Sie auch von Gentleman-Playboy Gunter Sachs erzählen, der auf dem Tresen der Bar einen Handstand machte. Oder von Farah Pahlavi, der Ehefrau des Schahs von Persien. Beim offiziellen Staatsbesuch 1967 wurde sie von der damaligen Eigentümerin Paula Pirner am Fahrstuhl erwartet. Die Fahrstuhltüre ging auf und beide Damen trugen das gleiche Kostüm. Natürlich aus dem wohlbekanntesten französischen Modehaus beginnend mit C. Aber auch in diesem Falle, wie bereits anfangs erwähnt, war das kein Drama. Beide Damen mussten herzhaft über die Situation lachen und machten sich gegenseitig Komplimente.

Gitarrenlegende Ritchie Blackmoore, ehemals Mitglied der Rockgruppe Deep Purple, bestand alljährlich darauf, im Eisenhut zu wohnen. Auch dann, wenn seine mittlerweile mittelalterlich angehauchten Konzerte mehr als 200 km von Rothenburg entfernt stattfanden. Wie

in alten Rockstarzeiten betrat und verließ er das Hotel ausschließlich durch den Lieferanteneingang über die Seitengasse, um durch die Katakomben und Hauptküche zum Fahrstuhl und von dort in sein Zimmer zu gelangen oder vielmehr wieder abzureisen. Otto war da, Lex Barker, Winston Churchill, Günter Pfitzmann, Herbert Grönemeyer, Udo Jürgens, Gustav Knuth, Heinz Rühmann, Johannes-Mario Simmel, Prinz Louis-Ferdinand von Preußen und Peer Steinbrück – sie waren alle da. Nationale und internationale Stars aus der Filmbranche, Musiker, Maler und Schriftsteller. Auch Botschafter, Kleriker, Politiker sowie Könige und Kaiser besuchten den Eisenhut. Weltverbesserer und Genießer gaben sich die Klinke in die Hand.

Bekannte Maler, Illustratoren und Bildhauer zog der Eisenhut in seinen Bann

Immer wieder fühlten sich Kunstschaffende vom Eisenhut magisch angezogen. In den Gästebüchern werden die Gastlichkeit und die Atmosphäre des Hotels von den Künstlern, die nicht selten zu Koryphäen ihrer Zeit zählten, hervorgehoben.

Inspirierend war er auch, der Eisenhut. Etwa für Albert Fiebiger, der eine Zukunftsvision skizzierte: „Betrieb vor dem Eisenhut im Jahre 2000“. Bekannt ist auch das Unikat eines Stammgastes, dem österreichischen Orientalmaler und Illustrator Tony Binder, der fand, dass „dieser Hut zwar sehr alt, aber hochmodern!“ sei.

Auch international wird vom Eisenhut berichtet

Als 1987 zum Beispiel der damalige japanische Thronfolger Prinz Naruhito Hironomiya, der heutige Kaiser von Japan und 126. Tenno, zu Gast war. Bis heute kommen tatsächlich fast täglich japanische Touristen, die „seine“ Suite sehen möchten, die das Hotel natürlich – sofern verfügbar – auch gerne zeigt. Dort werden unzählige Fotos gemacht. Man sitzt auf der Couch, auf der vielleicht er schon gesessen hat und ist geehrt, voller Stolz und ganz aus dem Häuschen, das noch erleben zu dürfen. Wenn die Mitarbeiter an der Rezeption diesen Gästen dann noch die Fotos des damaligen Besuches zeigen, kennt die Begeisterung keine Grenzen mehr.

Ende 2021 wurde eine große Reportage für das japanische Fernsehen über Rothenburg ob der Tauber gedreht. Selbstverständlich fand ein Teil der Dreharbeiten im Eisenhut statt. Noch heute ist der Eisenhut ein Begriff in Japan und in den USA, an den man sich gerne erinnert.



Kern des Eisenhuts

Sucht man nach des Pudels Kern bzw. nach dem Grund, warum der Eisenhut so besonders ist, liegt die Antwort klar auf der Hand. Es sind die Menschen, die in ihm wirken und wirken. Neben den Eigentümerfamilien und den Gästen sind es die vielen Mitarbeiter, die teilweise über Generationen ihren Beitrag für den Erfolg des Hotels geleistet haben. Die Hardware ist eine Sache, die Software eine andere. Wenn die Software nichts taugt, bringt auch die beste Hardware nichts. In Zeiten, in denen fast ausschließlich über Mitarbeitermangel, -probleme, und -unfreundlichkeit lamentiert wird, muss an dieser Stelle eine Lanze gebrochen werden für die Damen und Herren, die dem Eisenhut das Leben eingehaucht haben und einhauchen.

Ab dem ersten Moment, entweder schon beim Verlassen des Autos oder auch beim ersten Kontakt mit dem Rezeptionsteam, fühlt man sich wie in einer anderen Welt: warmherzig empfangen und ehrlich



willkommen heißen. Man spürt förmlich wie stolz die Damen und Herren auf „ihren“ Eisenhut sind, und wie sie dieses Gefühl mehr als deutlich weitergeben. Es ist wie ein „Willkommen bei mir daheim, es ist schön, dass Sie bei uns sind. Fühlen Sie sich wohl, wir kümmern uns um den Rest der Welt.“ Unfassbar. Jeder, aber wirklich jeder, grüßt, lächelt, hilft, wenn nötig. Unaufdringlich freundlich, charmant, respektvoll und mit guter Laune. Und auch hier wieder das Gefühl – es ist ehrlich gemeint und nicht aufgesetzt. Dieses Gefühl, einem Gast zu vermitteln ist keine Kunst, wenn der Mitarbeiter sich mit seiner Aufgabe und seinem Umfeld identifiziert. Und Identifikation wird im Eisenhut ausschließlich in Großbuchstaben geschrieben. Und an genau diese Zeiten wollen wir mit dem Eisenhut wieder anschließen!

Stammgäste werden zu Eisenhütlern, aber auch Fremde zu Freunden des Hauses

Die direkte Verbundenheit zum Eisenhut existiert aber nicht nur beim Team, sondern auch bei den Gästen. Natürlich hat ein solches Hotel eine große Anzahl von Stammgästen. Das ist wunderbar und macht ein Hotel sehr stolz. Eine indirekte Verbundenheit besteht aber auch bei Personen, die noch nie im Eisenhut waren. Wie oft ist es in der Vergangenheit passiert, dass kleine oder größere Päckchen, zum Beispiel aus den USA, an das Hotel geschickt wurden mit irgendwelchen Utensilien aus alten Zeiten. Da gab es gehäkelte Deckchen mit Eisenhut-Logo, Kissenbezüge mit gesticktem Logo, alte schwarz-weiß Fotos und Postkarten. Die beigefügten Schreiben erklärten dann, dass die Absender diese Siebensachen zum Beispiel bei verstorbenen Verwandten gefunden hatten und nichts damit anzufangen wussten. Die Absender schrieben, dass diese Stücke für den Besitzer etwas ganz Besonderes gewesen waren und sie wieder in den Originalbesitz



zurückgehen sollten. Die Quintessenz daraus: Es machen sich wildfremde Menschen im fernen Ausland die Mühe, den „Eisenhut“ zu googeln, um herauszufinden, was dahintersteckt. Sie machen die Adresse ausfindig, packen ein Päckchen, das sie frankieren und zur Post bringen. Das kostet Zeit und einige Dollar, kommt es aus den USA. Außerordentlich!

“

Heroes get remebered, but legends never die.
Babe Ruth

Tatsache ist, auch im Eisenhut wird nur mit Wasser gekocht. Auch hier ist nicht immer heile Welt und es läuft mal etwas schief. Das ist die Realität, wenn man mit Menschen arbeitet, dass Fehler auftreten. Die Geschichte des Hotels wird weitergeschrieben und mit der großen Eröffnung im Sommer 2022 werden viele neue Geschichten und Erlebnisse hinzukommen!

Der Eisenhut im Herzen von Rothenburg ob der Tauber ist ein wenig wie eine Zeitkapsel – ein Gesamtkunstwerk. Man lässt sich fallen,



wenn man möchte, und kehrt in die gute alte Zeit zurück. Man findet eine Ecke, in der man seinen Tee genießen kann, eine andere, um ein gutes Buch zu lesen und eine weitere, um dem Pianospieleer zu lauschen. Und genau diese Dinge sollen erhalten bleiben und durch moderne Elemente ergänzt werden, sodass der Charme des Hauses fortbesteht. Wie gesagt, Tony Binder würde sagen: „Dieser Hut ist zwar sehr alt, aber hochmodern! Very!“

Auch wenn wir es versucht haben, den Eisenhut in Worte zu fassen, sollte man ihn selbst mal erlebt haben. Macht Euch Euer eigenes Bild. Der Eisenhut wird Euch mit offenen Armen empfangen.



Direkt am Hafen.

Strandstraße 56 · 23669 Niendorf/Ostsee
Telefon 0 45 03 31543
www.fischkiste.de · info@fischkiste.de

Um Tischreservierung wird gebeten.

*Nirgendwo
näher am Fisch*

MONACO, ST. TROPEZ UND ...TIMMENDORFER STRAND

INTERVIEW MIT SIRI ERBEN, INHABERIN DER ART BOX BERLIN, KURPROMENADE

Frau Erben, Ihre Galerie, die art box berlin, wurde 2013 gegründet. Sie befindet sich an der Kurpromenade am Timmendorfer Strand. Warum der Name art box berlin?

Die Galerie haben wir im Oktober 2013 in der Reinhardtstraße in Berlin gegründet. Als wir die Galerie hier eröffneten gab es noch die Galerie in Berlin. Später, als wir nur noch den Standort an der Lübecker Bucht hatten, war aber der Name schon ein Begriff bei den Kunstliebhabern.

Was erwartet Ihre Besucher und Kunden in der Galerie?

Unser freundliches und kompetentes Team sowie Kunstwerke aus den letzten 20 Jahren. Wir zeigen namhafte und internationale Künstler wie Devin Miles, Armin Müller-Stahl oder James Rizzi, aber auch Künstler, die sich stark auf dem deutschen Kunstmarkt etabliert haben. Somit sind u.a. Andrea Damp, Salva Ginard, Petra Rös-Nickel, Astrid Stöfhas oder Anna Schellberg in der Galerie vertreten.

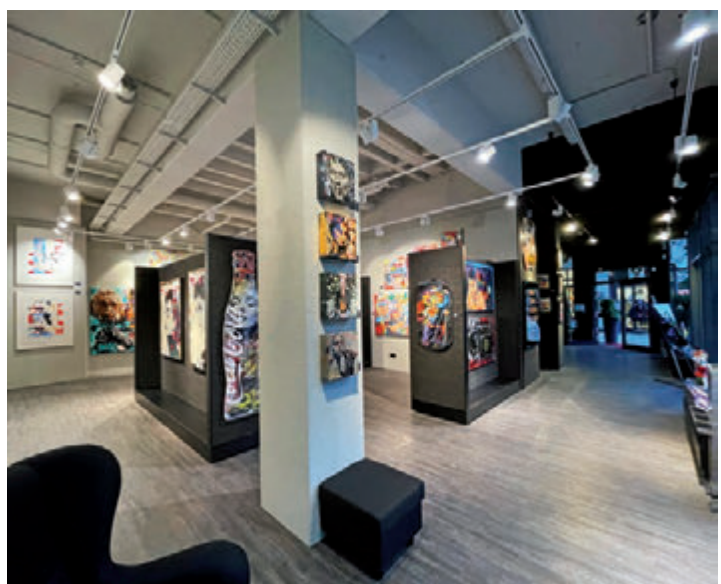
Der Künstler Devin Miles ist eng verbunden mit der art box berlin. Seine Werke befinden sich mittlerweile in Galerien in Miami, New York und Paris. Somit waren Sie, Frau Erben, mit Devin Miles diesen großen Metropolen ihrer Zeit voraus...

Ja, der Künstler Devin Miles gehört seit der Gründung der Galerie zu unserer Künstlerfamilie! Wir haben den größten Showroom Deutschlands mit seinen Werken. Angefangen hat die Zusammenarbeit mit Handsiebdrucken auf Aluminiumplatten und Leinwänden. Seine Serie Stars & Cars machte Geschichte und seitdem gilt der Künstler als bedeutendster und erfolgreichster Vertreter der Contemporary German Pop Art. Faszinierend ist seine ständige Suche nach neuen Möglichkeiten, seiner Kreativität Ausdruck zu verleihen. Schön ist gerade für uns der Gedanke, dass Timmendorfer Strand noch vor Monaco und St. Tropez die Bilder von Devin Miles zeigten. Seit November 2021 haben wir mit diesen Bade- und Urlaubsorten etwas Gemeinsames!

Was macht diese neuen Arbeiten so besonders?

Es sind Arbeiten auf zwei Ebenen, ein zweidimensionales Objekt. Der Hintergrund ist grundiert, gemalt und zum Teil mit Blattgold oder Blattsilber versehen und vorne ist eine hochglanzpolierte Edelstahlplatte in Silber oder 24 Karat Gold. Das spannende dran ist die Interaktion: ein Spruch oder Wort ist ausgeschnitten, ein Lasercut. In dem Spiegel sehen wir uns und werden über den Text ins Bild hineingezogen. Es entsteht einen Dialog zwischen Künstler und Betrachter. Devin Miles ist und bleibt ein „Storyteller“, jemand, der aus den Narrativen und Mythen der Pop-Kultur des 20. und 21. Jahrhunderts kraftvolle Tableaus komponiert.

Es ist uns gelungen eine Brücke zu schaffen zwischen Monaco, St. Tropez und ...Timmendorfer Strand. In all diesen Orten können die Werke von Devin Miles mittlerweile bewundert werden!



BESUCHEN SIE UNSERE AUSSTELLUNGEN!



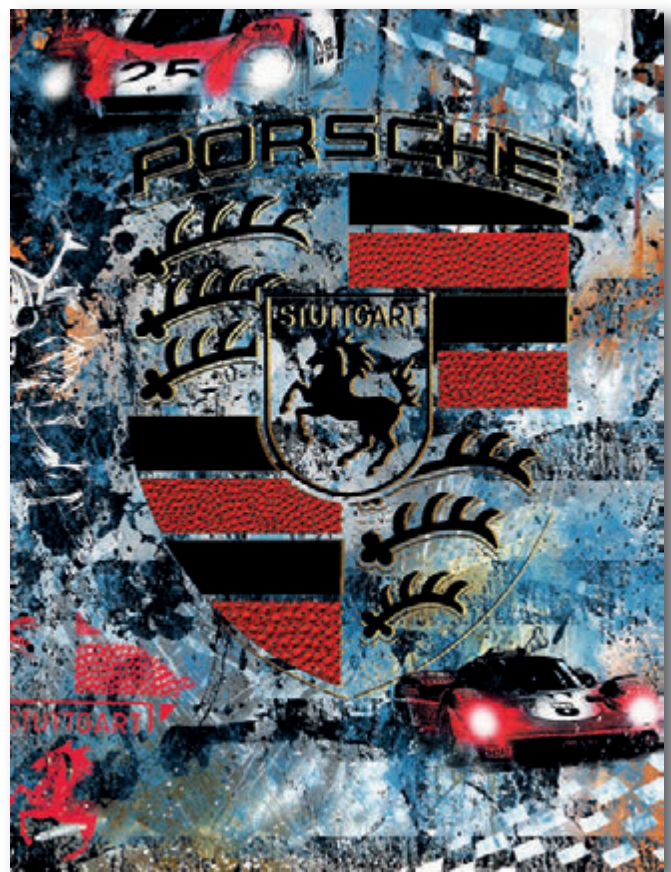
Devin Miles, Live, Laugh, Love



Devin Miles, Never Never Give Up



Devin Miles, Legends Never Die



Devin Miles, Racing Forever



AUF KURS ZU IHREN ZIELEN!



PRIVATE BANKING MIT DER SPARKASSE HOLSTEIN

„In Dir muss brennen, was Du in anderen entzünden willst... Nur wer selbst brennt, kann Feuer in anderen entfachen!“ – Das, was ein schlauer Mensch bereits vor vielen Jahrhunderten wusste, gilt auch heute im modernen und dynamischen 21. Jahrhundert uneingeschränkt. Einer, der seit vielen Jahren für das, was er macht, brennt, ist Dirk Burschberg von der Sparkasse Holstein. Das spüren die Kunden des erfahrenen Private Banking Beraters tagtäglich in ihren Beratungsgesprächen mit ihm. Mit Leidenschaft und Kompetenz entwickelt der Anlageprofi maßgeschneiderte Lösungen – und stellt dabei stets die Wünsche und Ziele der Top-Kundenklientel der Sparkasse Holstein in den Mittelpunkt.

Vermögensangelegenheiten sind in erster Linie Vertrauenssache – und immer auch eine Frage der persönlichen Nähe. Dirk Burschberg lebt diese Werte aus Überzeugung, für ihn sind die Wünsche und Bedürfnisse seiner Kunden Herzensangelegenheit. Mit seiner langjährigen Erfahrung ist er in der Region der kompetente Ansprechpartner in allen Fragen rund um die Vermögensanlage. Seine umfassende Expertise hat er auf seinen bisherigen Stationen in der Sparkasse Holstein (unter anderem Leitung eines Vermögensmanagement- und HeilberufeCenters sowie einer großen Filiale) erworben.

Das Leistungsspektrum von Dirk Burschberg erstreckt sich von individueller Vermögensstrukturierung und -optimierung bis hin zu

hauseigener Vermögensverwaltung und professionellem Portfoliomanagement. Das „Komplettpaket“, das allen individuellen Ansprüchen gerecht wird, umfasst darüber hinaus generationsübergreifende Begleitung bei Kapitalübertragungen hinsichtlich Schenkung, Erbfall und Stiftungsplanung, Immobilienfinanzierung und -bewertung sowie finanzielle Planung des Ruhestands. Dirk Burschberg: „Die gemeinsame Entwicklung eines persönlichen Gesamtkonzepts für Aufbau, Sicherung und Vermehrung des Vermögens meiner Kundinnen und Kunden ist mein Anspruch, an dem ich mich gern messen lasse“. So geht Private Banking mit der Sparkasse Holstein – und speziell mit Dirk Burschberg.

”

Dirk Burschberg, Berater im Private Banking der Sparkasse Holstein, entwickelt maßgeschneiderte Lösungen für seine Kunden.



Auf Kurs zu Ihren Zielen!

Die gemeinsame Entwicklung eines persönlichen Langzeitkonzeptes für Ihr Vermögen sowie für dessen Sicherung und Vermehrung ist unser Anspruch. Eine Generationenberatung bis zur Planung Ihres finanziellen Ruhestands – mit dem Private Banking der Sparkasse Holstein.

Dirk Burschberg
Private Banking Berater

Am Rosengarten 3 | 23701 Eutin
Tel. 04521 85-74928
dirk.burschberg@sparkasse-holstein.de
sparkasse-holstein.de/privatebanking



Sparkasse
Holstein



CUISINE EXQUISITE

EIN FEUERWERK AN AROMEN!

Ein Abend im Fine-Dining-Restaurant Balthazar bedeutet auch immer kulinarischen Hochgenuss. Seit 2016 tragen die Menüs die kulinarisch-kreative Handschrift von Sternekoch Oliver Pfahler im Restaurant Balthazar.

In dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant werden die Gäste mit herausragenden Kreationen, die von französischen Einflüssen und einem modernen Touch geprägt sind, verwöhnt. Nicht nur unser Restaurant hat sich eine Anerkennung verdient, auch unser Sternekoch wurde im Jahr 2021 mit zahlreichen Auszeichnungen

gekürt. Das dritte Mal in Folge wurde Oliver Pfahler mit dem Schlemmeratlas geehrt und zählt somit 2021 erneut zu den Top50 Köchen 2021. Er bekam den 3. Diamanten im Varta-Führer, 16 Punkte im Gault & Millau und wurde mit 7 Pfannen im kulinarischen Reiseführer Gusto ausgezeichnet. Jedes Amuse-Gueule und jeder einzelne Gang sind vielmehr als die bloße Zubereitung von Lebensmitteln. Sie können als ein Ausdruck, eine Präsentation und eine Interpretation von Kulinarik verstanden werden. Die Gäste dürfen zwischen 5 und 9 Gängen wählen, die von erlesenen Weinen der besten Winzer begleitet werden.



TIMMENDORF UND HOHWACHT

VOM FACELIFT BIS ZUM MUST-PLAY-PLATZ

DAS JAHR DER VERÄNDERUNGEN

AUS GOLFFANLAGE SEESCHLÖSSCHEN
WURDE GOLFRESORT STRANDGRÜN

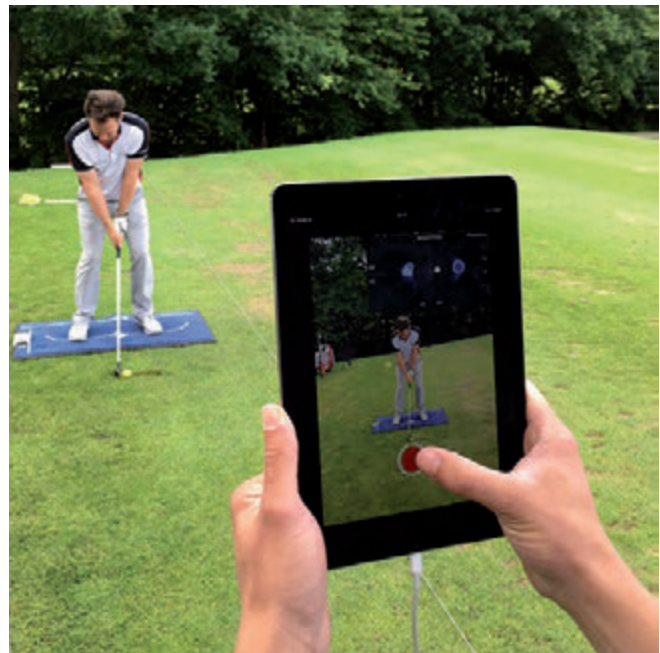
2021 war ein Jahr mit Veränderungen auf der Golfanlage Timmendorfer Strand. Von Namensänderungen, Neubaumaßnahmen bis hin zu Faceliftings war alles mit dabei.

Anfang des Jahres haben wir unseren Hotelbereich in „Strandgrün Golf- & Spa Resort“ umbenannt. Im Mai 2020 wurde mit dem Neubau unserer Hotelanlage begonnen und im Juni 2021 konnten wir 23 weitere Zimmer und einen Tagungs- und Veranstaltungsbereich für bis zu 200 Personen eröffnen.

Mitte des Jahres 2021 haben wir die Etablisementbezeichnung der Golfanlage umbenannt in „Golfresort Strandgrün Timmendorfer Strand“. Passend zum neuen Namen gab es dann auch ein Facelift der Außenanlage vor dem Clubhaus mit Sandbeeten, verschiedenen Gräsern und Findlingen. Ebenso wurde die Rezeption neu gestaltet. Wie der neue Name zustande kam? Ganz einfach: Der Begriff „Strandgrün“ ist eine Kombination aus dem Ort Timmendorfer Strand und dem beim Golf so wichtigen Grün.



DIE PAUL-DYER-GOLFSCHULE DIE WOHL BESTAUSGESTATTETE GOLFSCHULE IM NORDEN



Auf unseren Golfanlagen in Timmendorfer Strand und Hohwacht trifft Ihr nicht nur auf wunderschöne Fairways und puren Golfspaß, sondern habt auch die Möglichkeit euch „golferisch“ weiterzubilden und Eure Golftechniken zu verbessern. Und dabei helfen Euch PGA Master Professional Paul Dyer und sein Team aus Golflehrern, die ebenfalls alle PGA-Mitglieder sind. Wir sind stolz darauf, bei uns die wohl bestausgestattete Golfschule im Norden zu haben. Die Paul-Dyer-Golfschule ist mit den Jahren an ihren Herausforderungen gewachsen und hat ihre Golfschule auf den neusten Stand bringen können.

Von Videoanalysen bis zu Indoor- und Outdoor-Simulationen ist alles mit dabei. Sogar eine 3D biomechanische Messung Eures Golfschwungs kann bei uns vor Ort stattfinden, denn Paul Dyer ist der erste Golf Pro Deutschlands, der mit dem neuen Sportbox.ai 3D-Team arbeitet. Zudem wird eine SAM PuttLab für Analysen Eurer Puttbewegung geboten. Auch eine Bodendruckmessung, um die Effizienz Eures Schlages zu messen, und Sonic Golf sind möglich.

PROAM 2021 WENN AMATEURE AUF PROFIS TREFFEN



Zusammengeführt aus den Worten „Professional“ und „Amateur“ ver-rät der Name bereits die Besonderheit des ProAm Turniers: Golfprofis und Amateure stehen gemeinsam am Abschlag und tragen gleichermaßen zu einem bestmöglichen Spielergebnis ihres Teams bei. Bei herrlichem Wetter konnten wir auch im September letzten Jahres mit einem ausgereiften Hygienekonzept das ProAm bei uns in Timmendorfer Strand auf der Golfanlage stattfinden lassen. An diesen wunderschönen Spätsommertagen meldeten sich insgesamt 18 Vierer-Flights startbereit, um am Freitag den Südplatz und am Samstag den Nordplatz zu bezwingen. Nachdem am Samstag die letzte Bahn gespielt wurde, fand für alle Teilnehmer am Abend eine feierliche Siegerehrung mit Abendessen im John-Daly-Veranstaltungsraum des Strandgrüns statt. Getreu dem Motto „Black and White“ haben wir den Abend ausklingen lassen und für einige ging es bis spät in die Nacht. Am Ende des Abends ging das Preisgeld in Höhe von 1.000,- € an den Golf Professional Peter Martin vom Golfplatz Osnabrück.



GOLFANLAGE HOHWACHT DER MUST-PLAY-PLATZ DES NORDENS

Die Golfanlage Hohwacht liegt idyllisch eingebettet zwischen der Ostsee und dem großen Binnensee und verspricht Golfen mit einer Meeresbrise. Die Golfanlage erstreckt sich auf über 120 ha und verfügt über einen 18-Löcher- und einen 9-Löcher-Platz. Einzigartig in Schleswig-Holstein ist zudem das 5 ha große Golfodrom mit 150 Abschlagplätzen, von denen Zielgrüns unterschiedlicher Schwierigkeitsstufen angespielt werden können.

Im Januar 2019 wurde die Golfanlage Hohwacht von den Brüdern Andreas und Christian von Oven übernommen und somit auch Teil der Coast Collection Familie. Noch im selben Jahr wurde mit dem renommierten Golfplatzarchitekten Christian Althaus der Masterplan der kommenden Jahre ausgearbeitet, um die Golfanlage Hohwacht Schritt für Schritt zu einem attraktiven „Must-Play-Platz des Nordens“ umzugestalten. Der Diplom-Ingenieur Christian Althaus studierte in München Landschaftsarchitektur und erwarb das „Professional Diploma in Golf Course Architecture“ im Europäischen Institut der Golfplatzarchitektur in London.



Nach umfangreichen Erneuerungen in Zusammenarbeit mit Herrn Althaus wurde zum Beispiel im letzten Jahr die Brücke am Inselgrün an der Bahn 16 erneuert. Zudem wurde der Abschlag für die Damen am Tee 1 sowie der Abschlag für die Herren am Tee 13 perfektioniert und für ein weiterhin anspruchsvolles Spiel angeglichen. Die Bahnen 9 bis 18 des Hohwacher Platzes sind bereits dem neuen „Althaus-Style“ angepasst, die Bahnen 1 bis 8 werden in den nächsten Jahren folgen. Auch in diesem Jahr werden weitere spannende und innovative Ideen verfolgt. So wird die Golfanlage Hohwacht in Kooperation mit der Firma Husqvarna an einem Zukunftsmodell für autonomes Mähen teilnehmen. Das autonome Mähen ermöglicht einen optimierten Schnitt des Golfgrases und trägt so gleichzeitig zu einer langfristigen Verbesserung der Rasenqualität bei.

Wir sind sehr gespannt und freuen uns, auch in den kommenden Jahren unsere Ziele weiterhin umzusetzen, um den „Must-Play-Platz des Nordens“ zu gestalten.



VOLLKOMMENE ENTSPANNUNG

”

Im 4-Sterne Hotel Yachtclub begrüßt Euch an Bord eine nordisch sympathische Crew. Auf Euch wartet nicht nur ein Hotel am Meer mit 60 Zimmern, sondern auch ein umfangreicher Spa- und Wellness Bereich. In unserem schön gestalteten Aura Vita Spa mit Kosmetik- und Wellnessanwendungen, Ästhetik- und Präventivmedizin, Dampfbad, finnischer Sauna und Schwimmbad könnt Ihr Eure Seele baumeln lassen und Entspannung pur genießen.

KLANGSCHALENMASSAGE

EIN VERWÖHN-ERLEBNIS DER BESONDEREN ART

Neben klassischen Massagen, Hot-Stone-Anwendungen, Ayurveda, Kosmetikbehandlungen sowie Maniküre und Pediküre arbeiten unsere Wellness-Experten im Aura Vita Spa auch mit Klangschalen, die Euch zu völliger Ruhe und Entspannung verhelfen können. Nicht nur die Anwendung selbst, sondern auch die Einzigartigkeit einer jeden Schale, macht dieses Verwöhn-Erlebnis zu etwas ganz Besonderem. Klangschalen werden heute hauptsächlich in Nepal und Indien in tagelanger Handarbeit hergestellt und bestehen zum größten Teil aus Bronze. Bis zu 11 andere Begleitmetalle, die verschiedenen Formen, Größen und Verarbeitung lässt jede Schale anders klingen. Meist ist ein tiefer Grundton vernehmbar, der von unterschiedlichen Obertönen begleitet wird. Sie alle wirken auf den menschlichen Geist harmonisierend und beruhigend. Eine Klangschale kann somit alleine durch das Hören zu Entspannung und Wohlbefinden führen. Sie laden uns ein, in einer Welt voller Lärm wieder den feinen Tönen zu lauschen. Die Klangschalenmassage wird durchgeführt, indem verschiedene Klangschalen (meist zwei oder drei) auf dem Körper platziert und dort mit einem Schlegel zum Schwingen gebracht werden. Diese breiten sich von den Zehen bis zu den Haarspitzen aus und lassen kreisende Gedanken zur Ruhe kommen. Neben den Schwingungen und den Klängen sorgt auch eine veränderte Zeitwahrnehmung für tiefe Entspannung - alles passiert in ruhigerem und langsamerem Fluss als man es von anderen Massagen gewohnt ist. Körper und Geist gelangen im wahrsten Sinne wieder in Einklang.



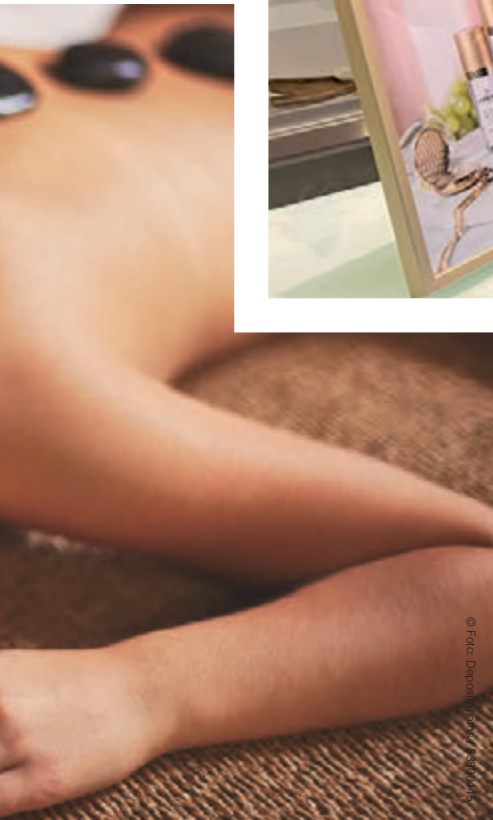
MEERSALZ-ÖL PEELING

3 EL Aromaöl (bitte darauf achten, dass es für den Körper geeignet ist (alternativ: Oliven-, Sonnenblumen- oder Mandelöl))
1,5 EL grobes Meersalz miteinander verrühren gut verschlossen hält es sich im Kühlschrank ca. 2-3 Wochen. Es sollte eine pastenartige Konsistenz erreicht werden. Ist das Peeling also noch zu flüssig, fügt mehr Salz hinzu.



ANWENDUNG FÜR ZUHAUSE. UNSERE SPA-LEITERIN ANTJE MALETTI EMPFIEHLT:

Wellness und Entspannung gehören für die meisten unserer Gäste genauso zu ihrem Ostseeurlaub wie das Fischbrötchen am Hafen. Doch nicht nur im wohlverdienten Erholungsurlaub ist Wellness möglich. Wohlfühlmomente können und sollten ohne großen Aufwand auch in unserem Alltag integriert werden. Die Devise lautet: sich bewusst Zeit für sich selbst zu nehmen, den eigenen Körper wertschätzen und ihm die Aufmerksamkeit schenken, die er verdient hat. Deshalb möchte ich Euch meine persönlichen Empfehlungen für einen achtsamen Wellnessstag für Körper und Seele geben:



1. Für einen guten Start in den Tag sind zwei Sachen essenziell: Zuerst einmal ist es wichtig, gut ausgeschlafen zu sein. Um dann noch die nötige Energie für den bevorstehenden Tag zu bekommen, empfehle ich ein buntes Frühstück mit Obst und Gemüse.
2. Frisch gestärkt geht es erst mal raus an die frische Luft für ein wenig Bewegung.
3. Gerade in der kälteren Jahreszeit ist nach einem Spaziergang ein wärmendes Bad genau das Richtige.
4. Beauty und Pflege werden im Alltag häufig hinten angestellt. Bei einem Wellnessstag sollte das allerdings nicht zu kurz kommen. Eine Vliesmaske, getränkt mit feuchtigkeitsspendenden Wirkstoffen, zeigt im Gesicht bereits nach 15 Minuten einen großartigen Effekt. Ein genauso wirksames Ergebnis erhaltet Ihr nach einem Körperpeeling aus grobem Meersalz und einem duftenden Körperöl. Danach ist die Haut samtig weich und geschmeidig.
5. Verwöhnt Euren Körper nicht nur von außen, sondern auch von innen. Habt Ihr schon einmal probiert, Euer Lieblingsessen mit ein paar exotischen Gewürzen aufzupimpen? Kurkuma, Ingwer, Zimt oder Muskat versprühen nicht nur einen aromatischen Duft, sie wirken sich zusätzlich auch förderlich auf die Verdauung aus.
6. So achtsam wie der Tag gestartet wurde, sollte er auch ausklingen. Mit dem Lieblingsbuch auf der Couch in eine kuschelige Decke gewickelt können die Gedanken in eine andere Welt abtauchen.



KURZ NACHGEFRAGT

IM GESPRÄCH MIT DEM EhePAAR DRES.
CORDESMEYER IM HOTEL YACHTCLUB

”

In unserem Hotel Yachtclub in Timmendorfer Strand/Niendorf befindet sich neben dem Wellnessbereich AuraVita auch das Zentrum für Präventivmedizin und Ästhetik.

Hier praktiziert das Medizinerhepaar Frau Dr. med. Stefanie Cordesmeyer und Herr Dr. med. Christian Cordesmeyer. Sie sind Fachärzte für Chirurgie und Kardiologie und haben sich unter anderem auf Ernährungsmedizin spezialisiert. In dieser Ausgabe des Splendid Views dürft Ihr Euch auf ein Interview mit dem Ehepaar Dres. Cordesmeyer freuen. Euch werden spannende Fragen rund um das Thema Ernährungsmedizin beantwortet!

Welche Konzepte bieten Sie im Rahmen der Ernährungsmedizin im Zentrum der Präventivmedizin und Ästhetik an?

Die Ernährungsmedizin ist prinzipiell ein hochindividuelles Feld. Unsere Patienten haben völlig unterschiedliche Ausgangsvoraussetzungen: Ein Leistungssportler, der sich bezüglich einer Trainingsoptimierung betreuen lässt, hat andere Zielsetzungen als ein Patient mit einem konkreten gesundheitlichen Problem. Dazu kommt das große Spektrum der Nahrungsmittelunverträglichkeiten sowie stetig zunehmende Beratungswünsche zu veganen Ernährungsformen.

Viele Menschen befassen sich sehr intensiv mit diesen Themen, sind gut informiert und haben spezielle Anliegen; für andere ist der gerade überstandene Herzinfarkt, ein neu diagnostizierter Bluthochdruck oder ein beginnender Diabetes Grund, sich erstmalig mit einer Umstellung der gewohnten Ernährung zu beschäftigen. Für wieder andere steht die Gewichtsabnahme im Vordergrund. Ein standardisiertes Vorgehen gibt es hier also nicht. Wir entwickeln mit unseren Patienten zusammen individuelle Konzepte, die auf die Bedürfnisse und Lebensumstände des Einzelnen abgestimmt sind.

Es hat sich jeder schon einmal vorgenommen, sich gesünder zu ernähren. Doch wie so oft kommt der Alltag dazwischen. Welche Tipps und Tricks haben Sie, dass es möglich wird, eine gesunde Lebensweise fest im Alltag integrieren zu können?

Zumindest zu Beginn ist es sehr hilfreich, sich einen Ernährungsplan für den kommenden Tag aufzustellen und diesen als Leitfaden zu nehmen. Die eigenen Gewohnheiten zu durchbrechen ist zweifellos der anspruchsvollste Teil. Esse ich aus Hunger oder oft auch aus Frust zur Belohnung oder vor allem in Stresssituationen? Motivation und psychologische Unterstützung sind wichtige Bestandteile einer erfolgreichen Ernährungsumstellung. Aus diesem Grund verstärkt uns seit diesem Jahr unsere Tochter Caroline Cordesmeyer als Ernährungspsychologin, sodass wir nun eine umfassende Betreuung aus einer Hand anbieten können.

Viele Menschen lieben Süßigkeiten und können nur schwer darauf verzichten. Welche gesünderen Alternativen empfehlen Sie?

Viele verbinden die Ernährungsmedizin mit Verboten: Bestimmt muss ich nun auf alles "Ungesunde" verzichten, lautet eine häufig geäußerte Angst. Tatsächlich versuchen wir, weitestgehend ohne solche Einschränkungen zu arbeiten: Nicht die Ausnahme ist das Problem, sondern die Gewohnheit. Stattdessen steht der bewusste Genuss im Vordergrund – ohne schlechtes Gewissen.





Amina Rubinacci



PESERICO

HUBERT GASSER

annette görtz

LUISA CERANO

Lana D'oro
CASHMERE

INCENTIVE!
cashmere
made in italy

STOULS

KASH
Made in Italy

ARTIGIANO
ASONI

MONIKA MÜLLER

Mode & Accessoires

KURPARK PASSAGE

Kurpromenade 8 · Timmendorfer Strand

Phone: +49 (0)4503 77151-75

www.monika-müller-mode.de



NEUE WEINE

WEINMANUFAKTUR VON OVEN

GRAUBURGUNDER 2024/2025



Vor etwa drei Jahren entstand die Idee, unseren eigenen Wein anzubauen. Mit „fachfrauischer“ Unterstützung durch die renommierte Winzerin Tina Pfaffmann wurden die Pläne schnell konkreter. Nach der Zustimmung des Bundeslandwirtschaftsministeriums wurde eine Rebanbaufläche mit einer Größe von 1,5 ha genehmigt. Bodenproben des lehmhaltigen Bodens wurden genommen, analysiert und für den Anbau der Reben für gut befunden. Im Frühjahr 2021 war es dann endlich so weit. 5.000 junge Grauburgunder-Reben wurden mit einer Pflanzmaschine und per GPS gepflanzt. Nun pflegen und ziehen wir die Reben heran und freuen uns, bald unseren ersten Wein lesen zu können und hoffen auf ca. 1.000 Flaschen im ersten Erntejahr.

DEVIN MILES KÜNSTLER-EDITION

Die Weinmanufaktur von Oven hat in Zusammenarbeit mit dem renommierten Pop-Art-Künstler Devin Miles die LOVE-Edition kreiert! Dabei ist jede Flasche vom Künstler handsigniert und nummeriert. Die Sonderedition ist auf je 300 Flaschen limitiert – schnell sein lohnt sich also. Devin Miles gilt als bedeutendster und zugleich erfolgreichster Vertreter der Contemporary German Pop Art. Die Weiß- und Rotweine der LOVE-Edition sind im Onlineshop der Weinmanufaktur zu bestellen.



LOVE BLUE

Der trockene rheinhessische Grauburgunder hat seinen Ursprung in der Region Westhofen, die zu den bedeutendsten Anbaugebieten Deutschlands zählt und exzellente Weine hervorbringt. Er ist duftig, fruchtig mit zartem Schmelz und frischem Geschmack, – süffig und unkompliziert. Er ist ein idealer Allroundbegleiter zum Essen oder auch zum Genießen ohne Speisen. Unsere Empfehlung als korrespondierende Speisen zu diesem Grauburgunder sind leichte und sommerliche Gerichte. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 10 °C im Glas.

LOVE RED

Dieser hanseatische Rotspon besticht durch seine Reize und Schmeicheleien. Nur bei einer zu hohen Dosierung könnte er zu Kummer oder Liebesschmerz führen,... ansonsten lässt er alle Herzen höherschlagen! Am besten selbst testen oder einen lieben Menschen damit beschenken. Die limitierte Sonderedition ist exklusiv im Onlineshop unter www.weinmanufaktur-von-oven.de erhältlich.



NACHTWÄCHTER

Ein neuer Wein reiht sich in das Sortiment der Hausweine der Weinmanufaktur von Oven ein. Der Nachtwächter ist ein trockener Silvaner mit besonderer Eleganz vom Winzerhof Familie Stahl aus Auernhofen nahe Rothenburg ob der Tauber. Der Wein aus der Produktlinie Damaschener Stahl sticht durch seinen schönen und klaren Fruchtgeschmack aus Noten von Äpfeln, Litschi und einem Hauch von Zitrus sowie Anklängen von Mineralität hervor. Durch seine perfekte Ausgewogenheit der Säure wirkt er edel, frisch und modern. Über 40 Jahre alte Reben formen den Silvaner an steilen Weinbergen mit Blick Richtung Süden. Der Nachtwächter, gereift in Edelstahltanks, eignet sich hervorragend zu leichten Vorspeisen, Salaten, Fisch- und hellen Fleischgerichten sowie zu Spargel und leicht gegrilltem Gemüse.



© Foto: Rothenburg Tourismus Service, Penelin



SCHMIDT & PARTNER

Planung und Immobilien



PLANUNG

ARCHITEKTUR, PLANUNG, BAUEN, PROJEKTENTWICKLUNG

- Überlegtes, kosteneffizientes Bauen individueller, nachhaltiger Architektur
- Traumhäuser, Bäderarchitektur, Wohnanlagen, Ferienimmobilien und Hotels
- Entwicklung marktgerechter Immobilienprojekte
- Erfahrenes, qualifiziertes Team
- Kompetente, sachliche, individuelle Beratung
- Begleitung von Standortanalyse bis Schlüsselübergabe

Schmidt & Partner Planungs- GmbH
Tel. 04503 31053 | schmidtundpartner.eu



IMMOBILIEN

VERMIETUNG, VERKAUF, BEWERTUNG, PROJEKTENTWICKLUNG

- Hervorragende, lokale Marktkenntnis und Verhandlungsgeschick
- Attraktive Angebote, auch im Neubaubereich
- Gewerbe-, Privat- und Anlageimmobilien
- Umfassendes Netzwerk
- Individuelle Vermarktungsstrategien
- Entwicklung marktgerechter Immobilienprojekte
- Kompetente, sachliche, individuelle Beratung
- Kostenlose Wertgutachten

Schmidt & Partner Immobilien GmbH & Co. KG
Tel. 04503 898223 | schmidtundpartner.eu

... für das gewisse Mehr an Anspruch.



BAYRISCHER LIFESTYLE

MEETS NORDISCHE GEMÜTLICHKEIT



NORDDEUTSCHER WIND WEHT DURCH MÜNCHEN

In der bayrischen Landeshauptstadt wird Tradition großgeschrieben. Ob Tracht, Brezn oder Weißwürste – für nicht-bayrische Einflüsse ist nur wenig Platz. Im Oktober 2021 sollte sich dies aber ändern. Nun weht auch norddeutscher Wind durch das Herz von München. In Kartons gehüllt und auf Paletten verstaut standen letzten Oktober fünf riesige Konstrukte im Hof des Unsöld's Factory Hotels. Die Strandkörbe aus dem Norden waren eingetroffen. Mit Spannung wurden sie vom Unsöld's-Team ausgepackt und mit jedem weiteren Strandkorb stieg das Gefühl von Strand, Meeresbrise und Urlaub. Nun standen sie da – fünf prächtige Körbe im Hinterhof des Hotels. Jetzt mussten sie nur noch auf die Terrassen der Suiten auf der 5. Etage platziert werden, aber wie? Hochtragen? Aufzug und Türrahmen zu eng! Auseinanderbauen? Unmöglich! Erst einmal stehen lassen und eine Nacht darüber schlafen. Glücklicherweise war Herr von Scotti, der Architekt, zu dem Zeitpunkt vor Ort und hatte die Idee: ein Kran musste her. Nach einigen Wochen war der Tag gekommen und es hieß: „Lasset die Strandkörbe fliegen.“ Die Straße wurde großräumig abgesperrt und ein kompakter Lkw-Kran kam angefahren. Man platzierte die Strandkörbe auf Transportpaletten und befestigte sie für die Flugreise. Und dann ging es auch schon los. Langsam und sicher erhoben sich die Strandkörbe in die Lüfte. Nicht nur für das Team vor Ort war es ein ungewöhnliches Bild, auch für die interessierten Nachbarn war es amüsant, das norddeutsche Kultobjekt über den Dächern Münchens schweben zu sehen. Nach zwei Stunden waren alle Strandkörbe dort, wo sie hinsollten und die Terrassen der Penthouses waren um eine gemütliche, und für München außergewöhnliche, Sitzgelegenheit reicher. Wenn man es sich im Strandkorb mit einem kühlen Strandbräu Pils gemütlich macht, das Gesicht in die Sonne streckt und die Augen schließt, genießt man inmitten Münchens eine kleine Reise an die Küste. Das Einzige, was den gedanklichen Ausflug noch abrunden würde, wäre das Möwengeschrei. Jedoch lebt es sich ohne die Futterneider deutlich sicherer, wenn man einen Snack in Strandkorb zu sich nimmt. Und ist die Erholungsphase vorbei, kann man sich in die Tracht schmeißen und sich auf Brezn mit Weißwürsten im Biergarten freuen.

”

Für die Nachbarn war es amüsant, das norddeutsche Kultobjekt über den Dächern Münchens schweben zu sehen.



splendid 
DRINKS
Grömitz

**Kompetenz
in Sachen Getränke**

splendid-drinks.com

IM GESPRÄCH MIT NICO SANTOS

© Foto: LukeandSimon

”

Sänger, Songwriter, Produzent – mit seinen vielfachen Begabungen hat Nico Santos es an die Spitze in der Liste der erfolgreichsten deutschen Künstler geschafft. Songs wie „Rooftop“ oder „Better“ verdrängten Größen wie Ed Sheeran oder Ariana Grande in den Charts. Im September können Fans ihn sogar bei „Stars am Strand“ in Timmendorfer Strand bewundern. Wir sprachen vorab exklusiv mit dem in Bremen geborenen Allroundtalent.

Nico, das Jahr ist noch ganz am Anfang. Was könnte Dein persönliches Highlight in 2022 werden?

Ich glaube, 2022 wird auf jeden Fall ein sehr aufregendes Jahr. Sowohl persönlich als auch beruflich wird es viele Highlights geben. Und ich freue mich sehr darauf, ganz viel neue Musik rauszubringen. Ich bin nonstop im Studio und mit Songwriting beschäftigt und freue mich auf viele Releases dieses Jahr und auf die Livekonzerte im Sommer.

Du sagtest mal, dass Dein Vorbild Michael Jackson ist. In welcher Hinsicht inspiriert er Dich?

Jeder, der mich kennt, weiß: Michael Jackson ist DAS musikalische Vorbild für mich, welcher nicht nur mich, sondern eine ganze Generation an Künstlern geprägt hat, die von seiner Kunst und musikalischen Vielfältigkeit und seinen perfektionistischen Musikvideos beeindruckt waren. Ich denke, er hat vielen Künstlern neue Türen geöffnet und deshalb wird er auch immer der „King of Pop“ bleiben.

Durch vergangene Kooperationen mit beispielsweise Bushido und Shindy, aber auch mit Lena Meyer-Landrut sowie Helene Fischer, bewegst Du Dich durch die unterschiedlichsten Genres. Hast Du dabei einen Stil, der Dir persönlich am meisten liegt?

Ich liebe es generell, einfach nur Musik zu komponieren und Songs zu schreiben, das muss für mich gar nicht genrespezifisch sein. Ich muss mich wohl dabei fühlen und experimentieren dürfen. Das macht mich dann am meisten happy. Einfach kreativ sein und Spaß an der Sache haben, ohne drüber nachzudenken, um welchen Künstler oder welches Genre es sich handelt, das macht mich generell am glücklichsten.

Du warst im letzten Jahr Mitglied der Jury von „The Voice of Germany“. Was gibst Du jungen Talenten mit auf den Weg?

Ich kann den Talents all das beibringen, was mir selber auch beigebracht wurde und weitergeholfen hat. Ich habe so viel von meinen musikalischen Mentoren gelernt und von denjenigen Leuten, die mich dahin gebracht haben, wo ich heute bin. Das ist bei mir alles noch gar nicht so lange her und all diese Tipps kann ich ihnen mit auf den Weg geben. Ich pflege bis heute den Kontakt zu den meisten meiner Talents. Sie schicken mir immer neue Songs von sich, die ich dann beurteile oder ihnen sage, was ich anders machen würde. Ich bin da stets interessiert und unglaublich stolz auf jeden Einzelnen und freue mich, wenn ich ihnen helfen kann.

Du hast Deine ersten Bühnenerfahrungen gesammelt, als Du fünf Jahre alt warst. Hast Du heute noch Lampenfieber?

Ja absolut. Meiner Meinung nach muss Lampenfieber immer dabei sein, um 100 % geben zu können. Lampenfieber kommt durch das Adrenalin und das braucht man auf jeden Fall auf der Bühne. Ich bin selbst noch oft nervös, vor allem wenn ich vor laufenden Kameras reden muss. Aber ich sag mir einfach „Learning by Doing“. Aber egal ob Kameras oder Bühne, ich freu mich jedes Mal, denn das ist etwas, wofür ich da bin und was ich mir immer gewünscht habe. Das treibt einen noch mehr an.

Geboren bist Du in Bremen, aber aufgewachsen in Spanien. Wo ist Dein Herz zu Hause?

Mein Herz ist zweigeteilt. Ich liebe Spanien genau so viel wie Deutschland bzw. Mallorca wie Berlin und fühle mich an beiden Orten zu Hause. Aber Mallorca ist meine Heimat. Immer wenn ich dorthin zurückkomme und die Luft rieche, weiß ich, bin ich angekommen. Das ist der Ort, wo ich aufgewachsen bin und gelebt habe, an dem ich meine komplette Kindheit und Jugend verbracht habe, wo ich eben herkomme. Deutschland ist meine zweite Heimat – und ich finde es toll, beides zu haben.

Anfang September trittst Du als Liveact bei „Stars am Strand“ auf. Gibt es dort auch neue Songs zu hören?

Ich freue mich schon so sehr, wenn ich im Sommer wieder live spielen kann und ganz besonders auf den Timmendorfer Strand und das Flair. Natürlich wird es viele neue Songs geben. Das ist mein großes Ziel, in die neue Liveshow viele neue Songs zu platzieren. Das wird für alle, inklusive meiner Band und mich, eine große Überraschung. Das Publikum kann auf jeden Fall gespannt sein.

Und gespannt – das sind wir. Vielen Dank für das fabelhafte Interview und ein erfolgreiches Jahr 2022. Frau Schwarz dankt herzlich für dieses Gespräch und wünscht viel Erfolg und natürlich auch Spaß bei „Stars am Strand“ in Timmendorfer Strand.

Die Welt ist meine Auster.

(William Shakespeare)



„...und Austern sind unsere Welt!“ sagt Christian Werner, Gründer und Inhaber von delishopper.de. Wir haben uns auf den Versand von Austern ins gesamte Bundesgebiet spezialisiert. Topfrisch und gekühlt bis an die Haustür. Ob irische Austern, französische Austern oder Sylter Royal - Hier bekommen Austernliebhaber alles was das Genießerherz begehrt. Und natürlich darf auch die Königin der Austern nicht fehlen: Die einzigartige und weltberühmte Gillardeau-Auster. Eine tolle äußerst vollfleischige Auster mit einer perfekten Balance aus feiner Mineralität und Süße. Zusätzlich wird jede Auster in der Maison Gillardeau per Hand mit einem „G“ graviert. Zu den Gillardeau Austern empfiehlt Christian Werner ein perfekt temperiertes Glas Dom Pérignon. Auch das Champagner-Sortiment bei delishopper kann sich sehen lassen.



GEKÜHLTER EXPRESSVERSAND



GANZ BEQUEM ONLINE BESTELLEN



RABATTCODE 10€: FÜRBESSERTER

delishopper.de
Delikatessen aus der ganzen Welt

delishopper.de · Körnickerfeld 9 · 23743 Grömitz · Fon: 04562 255667



NEUES HEAD OFFICE IN TIMMENDORFER STRAND

DER ANKER IST GEWORFEN

Seit April 2021 hat die Coast Collection einen zentralen Ankerplatz in der Bergstraße in Timmendorfer Strand – das Head Office on the Coast Side of Life! Neben den Büros der Geschäftsleitung laufen hier die Fäden der Personal- und Marketingabteilung, der Buchhaltung und der Zentralreservierung aller Betriebe der Coast Collection zusammen. Auch das Digitalisierungsunternehmen Smart Guest und der Online-Weinhandel der Weinmanufaktur von Oven haben in der Bergstraße angedockt.

Alle unter einem Dach bilden sie das Head-Office und sorgen für eine bessere zentrale Kommunikation. Dies fördert schnelle Entscheidungen und bietet Platz für kreatives Denken. Auch Fragen und Anliegen der zur Coast Collection gehörenden Betriebe können direkt beantwortet werden.

WILLKOMMEN AN BORD

Arbeiten on the coast side of life - bei uns ist es möglich! Eine Traumvorstellung und ein toller Einstieg in das Berufsleben und in die Hotellerie. Ob eine Berufsausbildung oder das duale Studium, wir bieten Dir in allen unseren Betrieben ein tolles Umfeld mit norddeutschem Flair, vielfältigen Chancen und Aufstiegsmöglichkeiten. Neben den bekannten Ausbildungsberufen zum Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau und zum Koch/Köchin möchten wir dir hier das duale Studium in der Hotelle-

rie vorstellen. Du möchtest Theorie und Praxis optimal verbinden und in drei Jahren sowohl deinen Bachelorabschluss als auch eine abgeschlossene Berufsausbildung erwerben? Dann ist das duale Studium genau das Richtige für Dich. Grundlage des Studiums ist die Betriebswirtschaftslehre mit Kernelementen aus Finanzierung, Investition, Marketing, Personalwirtschaft und Rechnungswesen. Ob im Norden oder im Süden, in beiden Regionen stehen wir in Kooperation mit den Universitäten DSH in Lübeck und der DHBW in Ravensburg. An der Dualen Hochschule Schleswig-Holstein kannst du den Schwerpunkt Tourismusmanagement dazu wählen. Die DHBW in Ravensburg bietet den Schwerpunkt Tourismus, Hotel- und Gastronomiemanagement an. Das herzliche Empfangen, Beraten und Betreuen von Gästen, die Arbeit in der Marketingabteilung, das Herrichten und Kontrollieren der Hotelzimmer oder auch das professionelle Servieren von Speisen und Getränken sind essenzielle Bereiche in den Praxisphasen im Hotel. Die Studiengänge fördern die Entwicklung von Fach- und Führungskompetenzen, die auch in unseren Betrieben praxisnah angewandt werden. Nach Abschluss des Studiums bieten wir Dir in unseren Betrieben tolle Aufstiegsmöglichkeiten an. Haben wir dein Interesse geweckt? Dann komm an Bord. Gemeinsam legen wir deinen Kurs zu einem erfolgreichen Berufsstart an.

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 Weinpräsentate eintauschen. Den aktuellen Prämienkatalog finden Sie im Mitgliederbereich unter www.coastcollection.de/member.

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 OHG | Bergstraße 19 | 23669 Timmendorfer Strand



REZEPTE ZUM NACHKOCHEN



THUNFISCH-STARS EIN REZEPT VON OLIVER PFAHLER

Rezept für 4 Personen

Thunfisch, Mango, Dashi, Papaya
blauer Thunfisch
Meersalz
Limone
Olivenöl

Frischen Thunfisch in Würfel scheiden. Mit Meersalz, Limone und Olivenöl marinieren (kurz vor dem Anrichten).

Mango- und Dashi-Sud

200 g Algenblätter
100 g getrockneter Thunfisch (Asia-Laden)
Meersalz
½ Bund Koriander
500 ml Wasser
50 g Reissessig
50 g Sojasoße

Weinempfehlung
Andreas von Oven
**Grauburgunder
Angeschickert**



500 ml Wasser mit den Algenblättern, Thunfisch und Meersalz aufkochen. Koriander hinzufügen und 2 Std. bei milderer Hitze ziehen lassen. Passieren mit Reissessig und mit Sojasoße abschmecken.

Mango-Papaya-Salat

1 Flugmango
1 Papaya
Puderzucker
Reissessig

Mango und Papaya in Würfel schneiden mit Puderzucker und Reissessig marinieren.

Das Anrichten: Das Thunfischtatar in eine Ringform streichen, mit Mango und Papaya verteilen und mit frischem Korianderkresse ausgarnieren. Kalten Mango-Dashi-Sud am Tisch angießen.



SPARGEL-PANNACOTTA MIT MATJES UND KRESSE EIN REZEPT VON ARMIN REINHARDT

Rezept für 6 Personen

Zutaten für die Pannacotta:

500 g weißer Spargel, geschält und klein geschnitten (Schalen aufbewahren)
1 Knoblauchzehe
100 g Knollensellerie, geschält und klein geschnitten
2 Schalotten, klein geschnitten
50 g weißes vom Lauch, klein geschnitten
500 g Wasser
100 g Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone
1 Blatt Gelatine auf 100 ml Fond

Zubereitung:

Die Spargelschalen in 500 g Wasser mit etwas Salz und Zucker aufkochen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend abpassieren. Den geschälten Spargel zusammen mit dem Sellerie, dem Knoblauch, den Schalotten und dem Lauch in dem Spargelfond weichkochen (Die Spargelköpfe zurückhalten und extra blanchieren). Danach die Sahne zugeben, noch einmal aufkochen, abschmecken und anschließend pürieren und passieren. Den Fond abmessen und mit der entsprechenden Menge Gelatine versetzen. Circa 2 cm hoch in eine Form gießen und kaltstellen.

Zutaten für das Tatar:

180 g Matjesfilet
1 kleiner Bund Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten
1 TL Olivenöl
1 EL Granny Smith, feine Würfel ohne Schale
½ Zitrone
frisch gemahlener Pfeffer

Matjes in kleine Würfel schneiden, mit den anderen Zutaten vermengen und abschmecken. Das Tatar auf die Pannacotta in die Ringe füllen.

Zum Anrichten und Garnieren:

Blüten, Radieschenscheiben, Granny Smith-Späne
Affila-Kresse, Shiso-Kresse, Spargelköpfe

Commis de Cuisine: leicht

Weinempfehlung
Andreas von Oven
**Silvaner
Nachtwächter**





*Persönlich
gebraut in der
6. Generation.*



Die kleine Persönlichkeit.

*Privatbrauerei Jacob Stauder · Stauderstraße 88 · 45326 Essen · Telefon 0201-3616-0 · Fax 0201-3616-133
Internet: <http://www.stauder.de> · E-Mail: info@stauder.de*



SELFIE-POINT IM HOTEL STRANDSCHLÖSSCHEN

COASTY DIE MÖWE MACHT DIE KÜSTE UNSICHER



Er ist nicht nur eine normale Deko-Möwe – nein, er ist der neue Selfie-Point der Coast Collection.

Neben den ganzen fliegenden, kreischenden Möwen am Strand kann man mit ihm ein Foto schießen. Er wird Euch nicht das Fischbrötchen aus den Händen schnappen – hoffentlich! Coasty wird jedes Jahr auf Wanderung gehen und neue Ecken in Deutschland kennenlernen. Ihr werdet ihn jetzt also öfter bei uns im Splendid View sehen und auch auf unseren Social-



Wer bei uns im 3-Sterne Superior Garni Hotel Strandschlösschen schon einmal Urlaub gemacht hat, weiß, wie faszinierend der Ausblick von unserer Terrasse auf die schöne Ostsee sein kann. Am Himmel kreisen die Möwen und planen ihren nächsten Angriff und das Geräusch der brechenden Wellen führt unweigerlich zur Entspannung. Doch wer im Jahr 2022 zu uns kommt, dem sticht etwas ganz anderes ins Auge. Denn ab 2022 wird Coasty den Strand unsicher machen. Wer sich jetzt fragt, wer oder was Coasty ist, sollte weiterlesen, denn Coasty ist etwas ganz Besonderes.



Media-Kanälen wird er präsent sein. Damit wir Eure Selfies sehen können, würden wir uns freuen, wenn Ihr Eure Bilder mit dem Hashtag #jointhecoastsideoflife oder #jtcsol taggt. Wir freuen uns auf zahlreiche Bilder von Euch mit Coasty. Mit Eurem Einverständnis würden wir in unserer nächsten Ausgabe 2023 gerne ein paar der Bilder mit aufnehmen, bevor Coasty sich wieder auf seinen Weg macht. Bilder mit Coasty könnt Ihr an marketing@coastcollection.de schicken oder uns auf Euren sozialen Kanälen erwähnen.



FASHION ACCESSOIRES AND MORE!

EXKLUSIVE
VEGANE
NATURKOSMETIK
UND PARFUMS

hyapur

BESO BEACH

CARNER
HAARSTYLING

LOUVINI
PARIS

lala
BERLIN

FABIANA
FILIPPI

MARJANA VON BERLEPSCH
NOBLE ACCESSOIRES

SoSUE

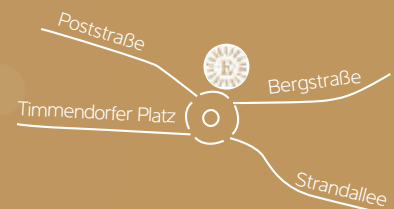


SIE FINDEN UNS
IN DER POSTSTRASSE
- DIREKT AM
KREISVERKEHR!



DOROTHEE
SCHUMACHER

'S MaxMara
DESIGN FOR EASY LIVING



BEKANNTE PREMIUM-MARKEN ERWARTEN SIE IN UNSEREM GESCHÄFT,
POSTSTRASSE 2-4, 23669 TIMMENDORFER STRAND · TEL. 04503 7046677
WWW.ELISTYLE.BRESSEL.DE

FOLGEN SIE MEINER STORY
UNTER ELI_TIMMENDORFERSTRAND AUF INSTAGRAM.

FOLLOW US ON

@eli_timmendorferstrand  

BENEFIZ- VERANSTALTUNGEN

Für den guten Zweck für UNICEF und UKSH

DAS ERSTE CHARITY-EVENT UNTER DEN NEUEN DÄCHERN
DES STRANDGRÜN GOLF- & SPA RESORT TIMMENDORFER STRAND!



Die ehemalige Golfresidenz Timmendorfer Strand hat nicht nur ihren Namen geändert, sondern wurde auch mit einem Anbau vergrößert. Zusammen mit dem Architekturbüro Bever realisierte man einen Hotelbau mit 23 Hotelzimmern und einem Veranstaltungsbereich. Aus der Golfresidenz wurde das Hotel Strandgrün Golf- & Spa Resort Timmendorfer Strand, das ein Teil der Markenkooperation der Coast Collection ist. Am 11. November 2021 fand der jährliche Charity-Talk „Unterhaltung am Meer“ von Rotraud Schwarz zugunsten von UNICEF im Walter-Hagen-Room des Hotels Strandgrün statt. Der beliebte NDR-Moderator Christopher Scheffelemeier führte dabei unterhaltsam durch die Veranstaltung. Unter Rücksichtnahme der Hygienevorschriften und der Einhaltung der 2G-Regeln freute sich das Strandgrün über die große Teilnahme am Talk. Zum Start des Ticketverkaufs war die Charity-Veranstaltung ausgebucht! Die Zuschauer konnten sich auf

bekannte Gesichter aus den verschiedensten Branchen freuen. Unter anderem saßen auf der Bühne die Comedians Benni Stark und Tetje Mierendorf, der Sänger Silvio d´Anza und der Ministerpräsident des Landes Schleswig-Holstein, Daniel Günther, sowie der Wirtschaftsminister Dr. Bernd Buchholz. Auch die Autorin und Poetry-Slammerin Mona Harry und das Komiker-Duo Emmi & Herr Willnowsky sorgten für eine vergnügliche Zeit.

Rotraud Schwarz (Veranstalterin, UNICEF) und die Brüder Andreas und Christian von Oven (Inhaber des Strandgrüns) freuen sich, verkünden zu dürfen, dass der Charity-Talk zukünftig weiterhin bei ihnen im Hotel Strandgrün Golf- & Spa Resort auf dem Oeverdiek in Timmendorfer Strand stattfinden wird. Darüber hinaus hat der Bürgermeister Sven Partheil-Böhnke die Schirmherrschaft für die so wichtige Veranstaltung von Timmendorfer Strand übernommen.

GEMEINSAM ETWAS GUTES TUN

Am 9. September 2021 fand zum 11. Mal eines der größten Golf-Charity-Events des Nordens auf unserer Golfanlage in Hohwacht statt. Gemeinsam mit dem Freunde- und Förderverein „UKSH Wissen schafft Gesundheit e.V.“ des Universitätsklinikums Schleswig-Holstein haben wir uns dazu entschieden, wieder gemeinsam etwas Gutes zu tun. Gerade die Corona-Pandemie hat uns noch einmal deutlich gemacht, dass die Gesundheit für uns alle wichtig ist und wir eine stabile Gesundheitsversorgung brauchen, um solch eine Pandemie zu überstehen.



”

Eines der größten Golf-Charity-Events des Nordens auf unserer Golfanlage in Hohwacht

Somit trafen sich bei traumhaftem Wetter auch im letzten Jahr mehr als 150 leidenschaftliche Golferinnen und Golfer, Förderinnen und Förderer, Freunde sowie zahlreiche Gäste aus dem Gesundheitswesen und der regionalen Wirtschaft und Politik, um zugunsten der UKSH-Kitas 26.000 € zu spenden. Durch ein umfassendes Hygienekonzept, unter Berücksichtigung der aktuellen Corona-Schutzmaßnahmen, war es uns möglich mit allen Beteiligten ein erfolgreiches Turnier zu veranstalten und zahlreiche Spenden zu sammeln. In diesem Sinne bedanken wir uns nicht nur beim UKSH für ihren großartigen Einsatz, sondern auch bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für ihre besondere Performance und ihre Spenden.





VON NORD NACH SÜD

FRISCH AUF DIE FLOSSE

SIW WOERMANN IM GESPRÄCH MIT PETER DIETZE



© Fotos: Tina Torres / Michael Walter



Hallo Peter, du bist mittlerweile ein echtes norddeutsches Unikat. Wie bist du zur Fischerei und nach Niendorf gekommen?

Grundsätzlich war Angeln schon immer ein großes Thema in meiner Jugend. Während der Schulzeit habe ich dann Schulpraktika absolviert: zum einen in der Fischerei, aber auch in der Forstwirtschaft. Ich habe schließlich den Weg zur Fischerei eingeschlagen und meine Ausbildung als Fischerwirt abgeschlossen. Nachdem ich ca. zwei Jahre in Boltenhagen gefischt hatte, wurde 2013 eine Fischbude hier in Niendorf frei. Nach dreimonatiger Überlegungszeit und der Überredungskunst meiner Niendorfer Kollegen habe ich die Zelte in Boltenhagen abgebrochen und einen Neuanfang in Niendorf gewagt ... und ich muss sagen, es hat sich gelohnt!

Wie kommt der Fisch ins Fischbrötchen?

Unser Fisch kommt grundsätzlich nicht ins Fischbrötchen. Der Hering, der in das typische Brötchen kommt, wird hauptsächlich in der Nordsee gefangen, da das Aufkommen dort größer ist als hier bei uns in der Ostsee. Zudem ist der Fettgehalt des Nordseeherings höher als bei unserem Hering. Bei uns landet höchstens Mal ein Dorschfilet als Backfisch im Brötchen.

Deine Arbeit beginnt meistens in der Nacht. Was ist der Reiz für dich, nachts bei Wind und Wetter wieder in See zu stechen?

Wir beginnen sehr früh am Tag zwischen drei und fünf Uhr mit unserer Arbeit auf See. Ich genieße vor allem die Ruhe, wenn ich allein aufs Meer rausfahren und meiner Arbeit nachgehen kann. Ich setze mich mehr mit mir selbst auseinander. Aber der Umgang mit den Elementen gehört dazu, sich dem Wind und Wetter zu stellen ist faszinierend und herausfordernd. Außerdem wird der Jagdinstinkt in mir geweckt, was sehr spannend ist. Ich überlege mir immer wieder aufs Neue, wo ich mein Fangglück finden und mich selbst verwirklichen kann. Die handwerklichen Tätigkeiten rund um die Fischerei wie Holzarbeiten am Boot, Reparaturen oder die Wartung der Motoren machen Spaß und gehören dazu.

Fährst du bei jedem Wetter, Sommer wie Winter raus aufs Meer?

Grundsätzlich fahren wir bei fast jedem Wetter zum Fischen aufs Meer. Bei starkem Sturm und Wellengang ist es allerdings zu gefährlich und wir bleiben im Hafen. Auch Eisgang im Winter kann uns am Auslaufen und Fischen hindern.

Niendorf ist als Fischereihafen bekannt. Woran liegt es, dass es jedoch immer weniger Fischer gibt?

Ein ausschlaggebender Grund ist der Nachwuchsmangel in diesem Berufszweig. In Niendorf gab es viele Fischer, die aufgrund ihres Alters in Rente gegangen sind und keine Nachfolger hatten. Auch die von der Regierung aktuell vorgegebenen niedrigen Fangquoten stellen keine positiven Aussichten für den Nachwuchs dar. Aber nicht nur die Fangquote spielt eine Rolle. Seit diesem Jahr haben wir hier in der Ostsee ein Robbenproblem. Die Robben fressen den Fisch in den Netzen an oder verscheuchen die heimischen Fische aus unseren Fanggebieten. Ohne unsere Eigenvermarktung von frischem Fisch am Stand würde es uns nicht mehr geben. Des Weiteren versuchen wir durch den Verkauf von selbst geräuchertem Fisch weitere Standbeine aufzubauen. Eine neue Idee sind Ausflugsfahrten mit dem Kutter, um den Touristen das Meer und das Ökosystem Ostsee näherzubringen.

Welchen Fisch fängst du speziell und wohin wird er verkauft?

Bislang haben wir hauptsächlich Dorsch gefangen, aber wir müssen uns natürlich an die vorgegebenen Fangquoten halten. In der zweiten Jahreshälfte haben wir z. B. mehr Plattfische wie Flunder oder Scholle gefangen. Ab 2022 dürfen wir gar keinen Dorsch mehr fangen. Das ist schade, da Dorsch ohne großen Aufwand gefischt werden konnte und die Kunden ihn gerne gekauft haben. Der Fang von Plattfischen ist dagegen schon aufwendiger und mit mehr Arbeit verbunden. Der Großteil unserer Fische wird über unsere Verkaufsbude „Schupp den Fisch“ am Hafen verkauft. Einige Hotels im Ort beliefern wir noch mit frischem Fisch vom Kutter oder auch mit unserem Räucherfisch.

Der Name eines Schiffes hat in der Seefahrt immer eine besondere Bedeutung. Wie kamst du auf die Namen deiner Schiffe?

Ja das stimmt! Es gab schon einige Namen, wie die Pearl für mein Ruderboot, inspiriert durch den Film Fluch der Karibik und die Black Pearl. Die Fischkutter hießen z. B. Northwestern nach dem Kutter der berühmten Krabbenfischer in der Beringsee. Die Kutter Anne Maria und Freedom haben wir mit ihren Namen übernommen. Im kommenden Jahr werden wir jedoch unseren neuen Fischkutter taufen. Er wird Paula, den Namen meiner Tochter, bekommen.

Was war dein außergewöhnlichster Fang?

Mein außergewöhnlichster Fang im Netz war einmal ein kleiner Seeteufel, der hier normalerweise nicht vorkommt. Seeteufel leben etwa im Nordatlantik vor Norwegen auf dem Meeresgrund in tieferen Gewässern. Aktuell fischen wir vor Eckernförde und es ist erstaunlich, wie viel Munitionsschrott wir jedes Mal in den Netzen haben. Vor allem rund um die Schieß- und Übungsgebiete der Bundeswehr fischen wir immer wieder Drohnen- und Fallschirmteile oder Munitionsreste aus dem Wasser.



WEIHNACHTS-BOTSCHAFTER

MICHAEL VOGT IM GESPRÄCH MIT TAKUMA JOHANNES WOHLFAHRT

Hinter Ihnen steht schon eine lange Familiengeschichte. Wie entstand die Idee zu all den schönen Artikeln rund um Weihnachten?

Meine Urgroßeltern und Großeltern flohen in den 50er-Jahren mit ihren Kindern aus dem Vogtland in der russisch besetzten Zone zunächst nach Bad Reichenhall in ein Flüchtlingslager. Sie waren Landwirte und haben fast alles zurückgelassen – bis auf die Weihnachtsspieldose, die Jahre später den Stein der Firmengründung ins Rollen brachte.

Weltweit ist Käthe Wohlfahrt mittlerweile bekannt. Wo auf der Welt verkaufen Sie Ihre Weihnachtsartikel?

Wir sind mit ganzjährigen Fachgeschäften nach wie vor hauptsächlich in Deutschland vertreten. Jedoch kommen unsere Kunden aus aller Welt. So wird unsere Botschaft der traditionellen deutschen Weihnacht von Rothenburg ob der Tauber in die weite Welt getragen. Neben unseren ganzjährigen Fachgeschäften in Deutschland sind wir aber zudem in Spanien, England, Frankreich, Belgien und den USA vertreten. Während der Weihnachtszeit kommen dann zusätzlich unsere saisonalen Verkaufsstellen hinzu, die sich inzwischen nicht nur in Deutschland, sondern auch im Ausland befinden. Online-Bestellungen liefern wir in die gesamte Welt.

Käthe Wohlfahrt ist der Inbegriff für deutsche Weihnachten. Wie groß ist mittlerweile Ihr Sortiment? Haben Sie einen Lieblingsartikel?

Die Fülle unseres Sortiments variiert stark! Grundsätzlich achten wir darauf, dass mindestens um die 70 % der angebotenen Artikel traditionelle Dekorationen sind, wie etwa Nusssknacker, Schwibbögen, Weihnachtspyramiden, Räuchermänner und Weihnachtsfiguren aus dem Erzgebirge. Außerdem Glaskugeln und Ornamente sowie Artikel aus der Rothenburger Weihnachtswerkstatt und Käthes Original.

Aktuell sprechen wir alles im allem von ca. 48.000 verschiedenen Artikeln, die im System erfasst sind. Jedoch ist es unser Ziel zukünftig unser Sortiment in der Breite zu reduzieren.

Mein Lieblingsartikel ist ein Ornament, für das ich als kleiner Junge die erste Inspiration lieferte. Einen Weihnachtsschlitten, der von einer Kuh anstatt von einem Rentier gezogen wird. Sehr beliebt – nicht nur in unserer Familie, sondern auch bei unseren Kunden – sind die Käthes Original Duftmännchen. Es sind kleine handbemalte Räuchermännchen aus Holz.

Der Geschenke-Express vor der Tür ist ein sehr schöner Oldtimer. Wer hatte diese großartige Idee und haben Sie damit gerechnet, dass der Oldtimer so stark zur Marke wird?

Die Idee zum Geschenke-Express hatte damals mein Vater. Seit ich denken kann existiert dieser Bus! Ich habe auch ein paar schöne Kindheitserinnerungen zu diesem Bus! Als die Firma noch kleiner war, hat mein Vater selbst den Bus abends in die Garage im Taubertal gefahren. Da waren wir immer mit dabei!

Inzwischen ist der Bus ein beliebtes Element für Produkt und Werbeillustrationen und wurde bereits öfter in ein eigenständiges Produkt verwandelt. Zum diesjährigen Jubiläum unseres Weihnachtsdorfes (40 Jahre) haben wir mit dem beliebten erzgebirgischen Unternehmen Wendt & Kühn einen Sonderengel entwickelt.

Würden Sie es in Betracht ziehen, einen Weihnachtsartikel zusammen mit uns, dem Eisenhut, wie z. B. eine Weihnachtskugel zu kreieren?

Sicherlich besteht die Möglichkeit, personalisierte Weihnachtskugeln oder Figürliches aus Holz gemeinsam mit dem Eisenhut zu entwickeln. Ich könnte mir den eisernen Hut sehr gut als Glasornament vorstellen, ein sogenannter Formglasartikel!

Von Mainzelmännchen über Einhörner, Orang-Utan bis hin zur Weihnachtsgurke gibt es zahlreichen verschiedenen Baumschmuck. Wer denkt sich die lustigen und farbenfrohen Motive aus und gibt es einen Verkaufsschlager?

Wir haben ein wunderbares Künstler- und Designerteam, das die zahlreichen Neuheiten entwickelt. Ein Großteil der Entwürfe entsteht in den Köpfen unserer Künstler. Zudem kommt viel Input aus der Familie, aber ebenfalls aus dem Kollegium. Kundenwünsche nehmen wir uns auch zu Herzen. Mainzelmännchen, Sandmännchen und die Maus entstehen in Zusammenarbeit mit unseren Lizenzpartnern und haben sich über die Jahre zu absoluten Kundenlieblingen entwickelt.

Ihr Leben dreht sich beruflich rund um Weihnachten. Sind Sie das ganze Jahr über in Weihnachtsstimmung oder steigt Ihre Erwartung auch erst im Dezember? Wie feiern Sie Ihr Weihnachtsfest?

Weihnachtsmusik und Weihnachtsgebäcke gibt es privat wie auch im Geschäft erst ab Advent. Ich würde behaupten, die Familie und unsere Betriebsangehörigen sind zwar nicht das ganze Jahr über in Weihnachtsstimmung, aber wir erfreuen uns dennoch Tag für Tag an den Gefühlen, die die Weihnachtszeit mit sich bringt.

Weihnachten sieht bei uns im Grunde immer gleich aus, das bedeutet, wir leben unsere eigene Weihnachtstradition. Es fängt an bei der Dekoration: Keine schnelllebigen Trends, sondern Dekorationen für die Ewigkeit, die mich teilweise seit meiner Kindheit begleiten und von den Urgroßeltern weitergereicht wurden. Zum Essen gibt es jedes Jahr an Weihnachten eine klare Meerrettichsuppe mit Fleischklößchen aus Bratwurstbrät, gefolgt von Feldsalat. Der Hauptgang ist eine traditionelle Weihnachtsgans mit Thüringer Kartoffelklößen und Rotkraut. Nur der Nachtschicht variiert Jahr für Jahr.



Sie empfangen Gäste aus der ganzen Welt in Ihrem Weihnachtsdorf. Ist Ihnen ein Gast, ein Prominenter oder eine Geschichte besonders im Gedächtnis geblieben?

Es freut uns sehr, dass wir in Rothenburg ob der Tauber, aber ebenso in unseren externen Geschäften und Weihnachtsmarkthäusern nicht selten Berühmtheiten wie Schauspieler und Politiker empfangen dürfen. Meine persönliche Highlight-Erinnerung ist die Dreharbeit für ein Schlager-Musikvideo Mitte der 90er-Jahre, für das meine Geschwister und ich (damals 3 Jahre alt) Statisten spielen durften.



COAST NEWS

ERLEBNISSE

EUROPAMEISTER-PIZZA

PIZZA AUS DER TRATTORIA DEL CAMPO VON 20/21

Voller Stolz präsentiert Euch unser Trattoria-Team seine Pizza Tricolore. Am 11. September um 23:55 Uhr war es entschieden: Der spektakuläre Fußballkrimi im Londoner Wembley-Stadion war nach Verlängerung und Elfmeterschießen endlich zu Ende – Italien wurde Europameister 2020/21. Nicht nur für die Italiener vor Ort war dies ein wundervolles Moment, auch für unsere Italiener in der Trattoria stand die Erde still.

Am Anfang waren alle aufgeregt und mit der großartigen Leistung ganz zufrieden. Als es in die Verlängerung und dann auch noch zum Elfmeterschießen kam, war die Lage sehr angespannt. Doch als das Spiel entschieden war und

es hieß, dass Italien der neue Europameister ist, war die Freude riesig. Das Wort „erstaunt“ beschreibt die Gemütslage sehr gut. Seit 52 Jahren hat das Land den EM-Titel nicht mehr nach Hause holen können und 2020/21 ist es ihnen gelungen.

„Wir sind sehr stolz auf unser Land!“, sagt das Trattoria-Team um Herrn Comes begeistert. Dieses Ereignis muss gefeiert und verewigt werden. Deswegen haben sich unsere italienischen Spitzenköche etwas ganz Besonderes überlegt. Die Idee kam von einem Arbeitskollegen, der erklärt: „Damit wir wie echte Italiener das Wunder feiern können, haben wir eine italienische Pizza mit eigenen Zutaten hergestellt.“ Die Pizza „Tricolore“ (drei Farben) spiegelt die Flagge Italiens wider und hat nun einen ganz besonderen Platz auf der Speisekarte. Sie wird mit einer leckeren Tomatensauce nach italienischem Geheimrezept und frischem Mozzarella hergestellt. Am Ende wird die Pizza mit Rucola, Käse und saftigen Kirschtomaten belegt. Dabei wurde die italienische Flagge als Vorlage verwendet: links Rucola, in der Mitte Mozzarella und rechts Kirschtomaten. „Wir hoffen, dass wir den Titel halten können und wir Europameister bleiben!“, das findet Herr Lanutti.

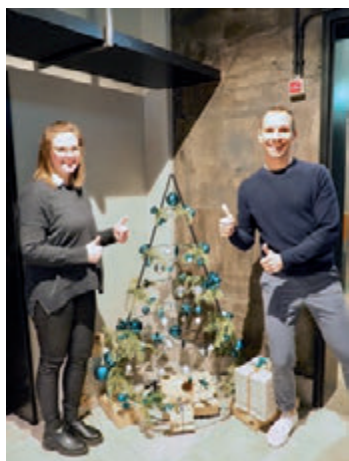


„Wir hoffen, dass wir den Titel halten können und wir Europameister bleiben!“, das findet Herr Lanutti.

THE CHRISTMAS-TREE-CHALLENGE

Eine andere Besonderheit in der Weihnachtszeit 2021 war unsere „Christmas-Tree-Challenge“, bei der alle Betriebe der Coast Collection teilnehmen durften. Hierbei ging es um den schönsten Baum, der von unseren Abonnenten bestimmt wurde. Die Challenge fand in unserer Instagram-Story als Umfrage statt und wir haben uns über die zahlreiche Teilnahme sehr gefreut.

Am Ende war das Ergebnis eindeutig und wir durften mit Freude verkünden, dass der Baum des Unsöld's Factory Hotels in München die Christmas-Tree-Challenge gewonnen hat. Herzlichen Glückwunsch! Eine Tradition ist geboren und wir sind gespannt, wer in diesem Jahr 2022 zu Weihnachten das Rennen macht.



MITARBEITERVERANSTALTUNG

WIR SAGEN DANKE!

Trotz vieler Corona-Einschränkungen wollten die Brüder Andreas und Christian von Oven auch im vergangenen Jahr die Geselligkeit mit ihren Mitarbeitern nicht ganz unter den Tisch fallen lassen. Im Sommer wurden alle Abteilungsleiter zu einer Bier-Verkostung bei Klüvers Hafenträumerei am Nienendorfer Hafen eingeladen. Verkostet wurde hier das eigene Bier der Brüder von Oven, das „Strandbräu“. Dabei handelt es sich um ein mildes helles Pils, das sehr gut bei den Mitarbeitern ankam. Begleitet wurde das Ganze mit einem Fischgericht, großartigen Unterhaltungen und angenehmem Wetter. Unter Einhaltung des Hygienekonzeptes konnten alle die Verkostung genießen und den Abend ausklingen lassen. Bei diesem Zusammenkommen haben die Geschäftsführer die Gelegenheit genutzt und sich herzlich für das tägliche Engagement ihrer Mitarbeiter bedankt. Am Abend des 9. Dezembers fand wie jedes Jahr auch eine Weihnachtsfeier statt. Leider konnte diese zwar aufgrund von Corona nicht vor Ort gefeiert werden, jedoch hielt uns dies nicht vom Zusammenkommen ab. Dieses Mal war alles digital, sodass auch die süddeutschen Mitarbeiter daran teilnehmen konn-



ten. Bei einer gemeinsamen Video-Konferenz gab es eine virtuelle Weinverkostung unserer Hausweine, welche die Brüder von Oven persönlich moderiert haben. Vorgestellt wurden ein Roter, ein Weißer und ein Rosé. Begleitend zum Wein gab es noch eine leckere Überraschung. Für alle teilnehmenden Mitarbeiter gab es ein weihnachtliches Entengericht. Zusammen mit Klößen, Rotkohl und brauner Soße wurde alles am Vortag eingeschweißt, mit den Weinen verpackt und für den Versand und die Abholung bereitgestellt. Auch hier haben sich die Geschäftsführer für das gemeinsame Jahr und die Treue der Mitarbeiter bedankt und jedem Mitarbeiter ein kleines Weihnachtsgeschenk hinterlassen.



Lübeck Air

Exklusiv in Linie

Der Norden hebt ab



DIREKT AB LÜBECK FLIEGEN

BERGEN · BERN · DUBLIN · IBIZA · ISLAND · JERSEY · KORSIKA · KRAKAU
KROATIEN · MENORCA · MÜNCHEN · SALZBURG · SARDINIEN · STUTTART

WWW.LUEBECK-AIR.DE



NACH- GEFRAGT

FRITZ RENSCHLER

ICH BIN DABEI SEIT
Oktober 2017

MEINE TÄTIGKEIT
Hotelmanager im
Unsöld´s Factory Hotel in München

MIR IST WICHTIG,
Respekt, Ehrlichkeit und Loyalität



HERR RENSCHLER, WIE SIEHT IHR WERDEGANG AUS?

Ich wusste schon früh, dass ich in der Hotellerie arbeiten möchte. Nach meinem Schulabschluss ging ich nach Oxford und Montreal, um meine Fremdsprachen aufzubessern. Im Anschluss begann ich meine Ausbildung als Hotelfachmann in der Traube Tonbach. Nach den drei Jahren im Schwarzwald wollte ich mehr Leben um mich haben und zog nach London. Dort arbeitete ich in zwei grandiosen 5 Sterne Häusern an der Rezeption und Guest Relations Bereich. Nach über drei Jahren auf der Insel entschloss ich mich, ein neues Abenteuer einzugehen und nach Spanien zu gehen, um das Leben dort zu erfahren und die Sprache zu lernen. Ein Jahr später begann ich mein duales BWL Studium mit dem Schwerpunkt Hotellerie- und Gastronomiemanagement an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg. Im halbjährlichen Rhythmus wurden Theorie und Praxis vereint.

WARUM HABEN SIE SICH FÜR DIESEN JOB UND DIESE BRANCHE ENTSCHEIDEN?

Die vielseitigen Aufgaben in der Hotellerie haben mich schon immer begeistert. Ebenso habe ich viel Freude dabei Gastgeber zu sein.

WARUM DAS UNSÖLD´S FACTORY HOTEL?

Mit 30 Jahren das Angebot zu bekommen, ein neues, stylisches Hotel mit 62 Zimmern zu leiten, hinter dem eine Geschichte steckt und das noch in München – darum!

ARBEITEN IN EINEM HOTEL: FLUCH ODER SEGEN?

Segen natürlich, sonst würde ich nicht seit über 10 Jahre in der Branche arbeiten. Ich kenne keine andere Branche die so abwechslungsreich ist, bei der man so rumkommt, Menschen kennen lernt und einen Teamgeist hat der zusammenschweißt. Aber natürlich, jeder Job und jede Branche hat seine Vor- und Nachteile, aber für mich überwiegen eindeutig die Vorteile.

”

Die vielseitigen Aufgaben in der Hotellerie haben mich schon immer begeistert.

SABRINA LOSKE

ICH BIN DABEI SEIT
Juli 2008

MEINE TÄTIGKEIT
Personalabteilungsleiterin

MIR IST WICHTIG,
dass ankommende Mitarbeiter gut aufgehoben sind, sich wohlfühlen und wissen, dass sie jederzeit auf mich zukommen können



KÖNNEN SIE UNS EIN PAAR WORTE ZU IHREM WERDEGANG VERRATEN?

Während des Abiturs habe ich in den Sommerferien ein freiwilliges Praktikum in einem Hotel absolviert. Ich war sofort Feuer und Flamme und wollte mein Abitur schmeißen, um eine Ausbildung zu beginnen. Aus mehreren Gründen habe ich dann aber doch das Abitur beendet und im Anschluss eine 2,5jährige Ausbildung zur Hotelfachfrau absolviert. Es folgte ein Saisonvertrag auf der MS Hanseatic, einem 5-Sterne Expeditionsschiff und im Anschluss ein neunwöchiger Rezeptions-Kurs an der Hotelfachschule in Garmisch-Patenkirchen. So schön die Landschaft auch war, mich zog es im Anschluss zurück an die See, sodass ich 2005 meine Arbeit im Grand Hotel Seeschlösschen Timmendorfer Strand an der Rezeption begann. Nach 1,5 Jahren Tätigkeit besuchte ich die zweijährige Hotelfachschule in Lübeck, um meinen Hotelbetriebswirt zu erlangen. Anschließend übernahm ich die Rezeptionsleitung im Seeschlösschen. Im August 2014 begannen wir die Abteilung „Personalentwicklung“ ins Leben zu rufen und so war ich immer mehr für die Belange der Mitarbeiter zuständig. Im April 2020 wurde ich die Personalleiterin des Strandgrüns und der Coast Collection, um mich komplett auf den Personalbereich unserer vier norddeutschen Betriebe zu widmen. Inzwischen sind zwei weitere Hotels in Bayern dazugekommen.

FRAU LOSKE, WAS MACHT IHRE ARBEIT SO WICHTIG?

Ich finde es wichtig, dass sich der Bewerber vom ersten Kontakt an gut betreut und aufgehoben fühlt. Angefangen über die Koordination des Vorstellungsgesprächs, bis hin zur Vertragsunterzeichnung und dem dann anstehenden ersten Arbeitstag. Es folgt nach einer gewissen Zeit ein erstes Gespräch, um zu schauen, ob unser neuer Mitarbeiter sich wohlfühlt etc. Jeder unserer Mitarbeiter weiß, dass er sich bei Sorgen und Problemen oder Fragen an mich wenden kann. Wichtig ist uns, dass wir einen guten Kontakt zu den Mitarbeitern haben und diese auch wissen, dass sie uns vertrauen können. So unterstützen wir sie nicht nur bei Fortbildungen, sondern sind gerade auch bei ausländischen Mitarbeitern behilflich bei der Anmeldung oder Eröffnung eines Bankkontos.

KANN MAN SICH AUCH OHNE VORKENNTNISSE BZW. ALS QUEREINSTEIGER IM BEREICH DER GASTRONOMIE/HOTELLERIE BEWERBEN?

Ja, das ist möglich, wenn man motiviert und bereit ist Neues zu lernen. Denn ein wenig Basiswissen benötigt der branchenfremde Mitarbeiter schon. Sei es im Service, um eine Weinempfehlung auszusprechen oder im Housekeeping, wo unterschiedliche Reinigungsmethoden- und mittel angewandt werden. Die tägliche Routine und eine gründliche Einarbeitung durch die Abteilungsleiter unterstützen dabei ebenso.

WAS SIND FÜR SIE DIE VORZÜGE IN DER HOTELLERIE TÄTIG ZU SEIN?

Sicherlich gibt es mehrere Branchen mit diesen Vorzügen, aber ich fand es schon immer sehr spannend, dass jeder Tag etwas Neues mit sich bringt. Man weiß morgens nicht, was einen erwartet, abgesehen von den täglichen Aufgaben die es zu erledigen gilt. Diese Branche ist so vielfältig und es wird nie langweilig. Allein die Möglichkeit überall auf der Welt arbeiten zu können, egal ob an Land oder auf dem Wasser ist faszinierend. Man kann zudem auf viele verschiedene Arten seine Qualifikationen ausbauen und entwickelt nebenbei ein Gespür für Menschen.



ENTDECKER GESUCHT



OSTHOLSTEIN HANSA PARK DEUTSCHLAND EINZIGER ERLEBNIS-PARK AM MEER

Direkt am Strand von Sierksdorf liegt der 460.000 m² große Hansa-Park und bietet mit seinen über 125 Attraktionen Spaß und Nervenkitzel für die ganze Familie. Die unterschiedlichen Fahrgeschäfte, wie die rasanten Achterbahnen, Wildwasserbahnen, Karussells, der Freifallturm oder auch die beschaulichen Blumen-Bootsfahrt sind in zwölf unterschiedliche Themenwelten eingeteilt. Zudem bietet der Hansa-Park seinen Besuchern ein 4D-Kino, verschiedene Liveshows und farbenprächtige Paraden durch den Park.

TRAVEMÜNDER WOCHE VOM 22.07. BIS 31.07.2023

Ein Highlight in Travemünde wird auch in diesem Jahr wieder die Travemünder Woche sein, die zweitgrößte Regattaserie der Welt. Sie wird mittlerweile zum 133. Mal vor der Travemündung ausgeführt. Mit wechselnden Meisterschaften aus aller Welt und den Deutschen Meisterschaften geht das Who's who des Segelsports in über 30 verschiedenen Bootsklassen an den Start. Neben dem bunten Festival an Land mit vielen Leckereien, Bühnenprogrammen und Livemusik kann der Zuschauer die meisten Regatten vom Strand oder der Mole aus beobachten und ist hautnah dabei.



KREIS PLÖN PRINZENINSEL EIN PERFEKTER TAGESAUSFLUG

Die Prinzeninsel in Plön eignet sich perfekt für einen Tagesausflug zum Baden, Spazieren gehen oder Picknicken. Um die Halbinsel, die an das Schlossgebiet anschließt und in den Plöner See ragt, führt ein 2,5 km langer Wanderweg – umrahmt von Wasser und immer wieder kleinen Buchten. Er führt durch den alten Apfelgarten bis hin zum „Lieblingsplatz der Kaiserin“ Auguste Viktoria, einem kleinen reetgedeckten Pavillon mit traumhaftem Blick über den See. Ebenfalls am südlichen Teil der Insel befindet sich der Bootsanleger Prinzeninsel, von dem Ihr den Spaziergang mit einer Bootsfahrt über den Plöner See mit Blick zum Plöner Schloss verbinden könnt.

TAUBERTAL WEIHNACHTSDORF VON KÄTHE WOHLFAHRT FESTLICHE WEIHNACHTSSTIMMUNG DAS GANZE JAHR

Ein Besuch in Rothenburg ob der Tauber bedeutet auch immer ein Besuch im Weihnachtsdorf von Käthe Wohlfahrt. Unmittelbar am Marktplatz und direkt neben unserem Hotel Eisenhut gelegen, bestaunen Kunden aus der ganzen Welt das Weihnachtsdorf mit der weltweit größten Auswahl an traditionellem deutschem Weihnachtsschmuck und vielen, individuellen Geschenkideen. Im Eingang werden die Gäste von einem mannshohen Nussknacker begrüßt. Zudem sind u. a. der 5 m hohe sich drehende Weihnachtsbaum und die 2 Tonnen schwere Weihnachtspyramide ein Highlight. Der nostalgische Geschenkexpress von Käthe Wohlfahrt – ein historischer Oldtimer – ist ein besonderes Fotomotiv vor dem Weihnachtsdorf.



MÜNCHEN EISBACHWELLE CITY-SURFSPORT

Surfen mitten in München? Ja, das geht! Die Eisbachwelle gilt als weltweit konstanteste, größte und beste Flusswelle und ist nicht nur für ihre Surfer, sondern auch für die Zuschauer ein Highlight mitten in München. Im Stadtteil Lehel, am südlichen Rand des Englischen Gartens, nur wenige Schritte vom Haus der Kunst und unserem Unsöld's Factory Hotel entfernt, ist der Surfsport zu finden.

KLEINER AUSZUG

AUS UNSEREM TEAM



YONKO IVANOV
REZEPTIONIST UNSÖLD 'S FACTORY HOTEL
SEIT 2020 IM BETRIEB
#spätdienstchief

Superhelden-Eigenschaft? **#herzblatt #multitalent**
Welche Sportart bist du? **#cashbackkönig #SUPmeister**
Richtig schwer zu kriegen? **#mitpetersilie #schlangenmachenmichfertig**



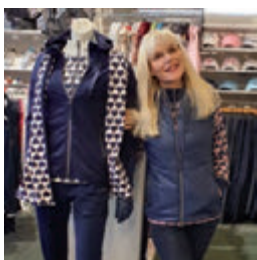
MICHAEL VOGT
HOTELDIREKTOR EISENHUT
SEIT 2018 IM BETRIEB
#herrderhäuser

Superhelden-Eigenschaft? **#immereinenspruchdrauf**
Welche Sportart bist du? **#aufundabhinundherraufundrunterkreuzundquer**
Richtig schwer zu kriegen? **#lindschokokugel**



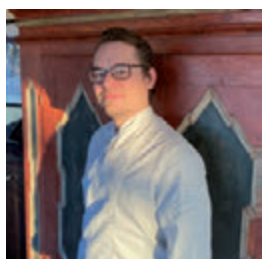
DANIELA GRIMM
STELLV. HOTELLEITUNG YACHTCLUB
SEIT 2014 IM BETRIEB
#fraufürallemfälle

Superhelden-Eigenschaft? **#immerhellwach #gastgeberherz**
Welche Sportart bist du? **#springer #ausdauersportlerin**
Richtig schwer zu kriegen? **#danyohnehund #tagesabschlussnach6uhr**



BIRGIT SCHMIEDLEIN
GOLFSHOP HOHWACHT
SEIT 2007 IM BETRIEB
#vollblutverkaufskanone

Superheldeneigenschaft? **#vollblutverkaufskanone #flippigerduracellhase**
Welche Sportart bist du? **#ausdauersportlerin #radlerin #verkäuferin #treppenflitzerin**
Richtig schwer zu kriegen? **#schlechtgelauntemenschen #frühaufstehen**



EIKE ROHWEDDER
STELLV. KÜCHENCHEF STRANDGRÜN
SEIT 2018 IM BETRIEB
#pfannenjongleur

Superhelden-Eigenschaft? **#geschmacksexplosion #aufwunschauberich**
Welche Sportart bist du? **#immerrührenundmitdemmessergehtesbesser**
Richtig schwer zu kriegen? **#nichtsistunmöglich**



ANGELIKA GÜTERBOCK
HOUSEKEEPING STRANDGRÜN
SEIT 2009 IM BETRIEB
#herzensmensch

Superhelden-Eigenschaft? **#immergutdrauf #immeraufzack**
Welche Sportart bist du? **#spazierengehenbiswandern**
Richtig schwer zu kriegen? **#sonnenscheinimwinter**

Impressum:

Herausgeber

Coast Collection OHG
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
Strandstraße 164 · 23669 Timmendorfer Strand
Telefon: +49 (0)4503 794646 · Fax: +49 (0)4503 795086
email@milestone-network.de · www.milestone-network.de

© splendi view Magazin 2022

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

Titelbild © Devin Miles · art box berlin

Fotos:
Coast Collection OHG / Milestone Network GmbH
Gemeindearchiv Timmendorfer Strand / TSNT GmbH
Rothenburg, Tourismus Service
Olaf Heine / Jan Kohlrusch
Getty Images
Stephan Patzsch / Tina Terras & Michael Walter
München Tourismus – Werner Boehm
Käthe Wohlfahrt KG

Interview Nico Santos: Rotraud Schwarz

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



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

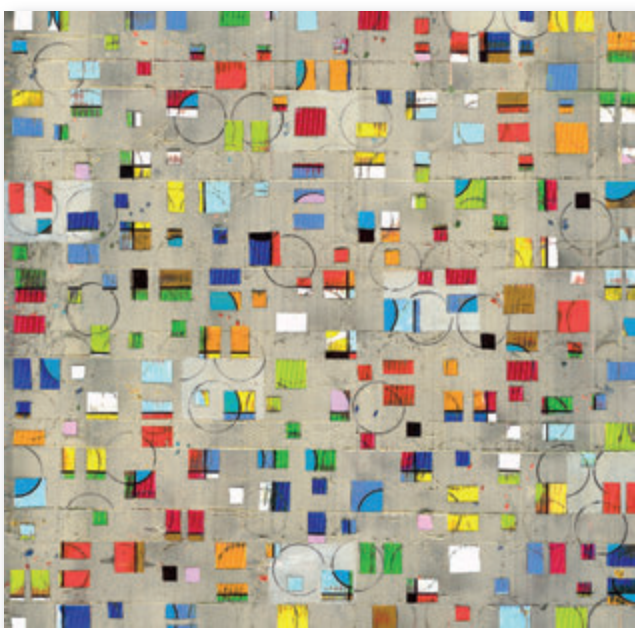
Käthe Wohlfahrt KG · Herrngasse 1 · 91541 Rothenburg ob der Tauber



■ art box berlin



Andrea Damp, Wundertüte



Petra Rös-Nickel, Insight



Salva Ginard, Carla