



SEASIDE

TRIBUNE



Seaside Park Hotel

Ein Haus mit Tradition – nach der „Schönheitskur“ im neuen Look!

Ein Tag im Palm Beach SPA – Ich lasse mich verwöhnen!

Der Himmel der süßen Verführung – Das Kuchen Atelier
im Gewandhaus Dresden



Liebe Gäste, liebe Leser,

wir sind stolz auf Tradition und Innovation und versuchen den Spagat zwischen Neuem und Altbewährtem so hinzubekommen, dass am Schluss für unsere Gäste immer ein unvergesslicher Urlaub mit gleichbleibend hohen Standards und neuen Annehmlichkeiten das Ergebnis ist.

In der letzten Zeit hat es in einigen Seaside Hotels größere und kleinere Umbaumaßnahmen und Verschönerungen gegeben. In unserer letzten Ausgabe der Seaside Tribune haben wir bereits über das Gewandhaus Hotel in Dresden berichtet. Die Gästebewertungen geben uns Recht: es ist etwas ganz Tolles daraus geworden. Diesmal sehen Sie, was im Park Hotel Leipzig und im Residenz Hotel Chemnitz an optischen Verschönerungen durchgeführt wurde und Weiteres wird folgen.

Unsere Gäste mit einem exklusiven Service zu verwöhnen liegt uns am Herzen und ganz besonderen Wert legen wir auf gutes Essen, denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Um Sie auf den Kanaren mit den besten Backwaren verwöhnen zu können haben wir seit 1996 im Seaside Sandy Beach eine hauseigene Bäckerei und eine Konditorei im Seaside Palm Beach. Prämierte Köche, die ihren Beruf lieben, sorgen für ein reichhaltiges kulinarisches Angebot in den Hotels. Ein besonderer Ort ist das Kuchen Atelier in Dresden mit zwei Standorten. Hier erleben Sie ihren ganz persönlichen „Glücksmoment“ mit einer Auswahl an Kuchen-Kompositionen.

Außerdem erfahren Sie auch in dieser Seaside Tribune wieder Spannendes und Wissenswertes über die Destinationen, in denen sich unsere Hotels befinden. Lesen Sie Geschichtliches über die Vergangenheit unserer Häuser, erfahren Sie Spannendes über Hamburg und das Weltnaturerbe Wattenmeer und lesen Sie, was Sie auf den Kanaren unbedingt einmal gesehen und erlebt haben müssen.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in einem unserer Seaside Hotels und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen der aktuellen Ausgabe der Seaside Tribune.

Ihre Familie Gerlach

Gregor Gerlach

Anouchka Gerlach

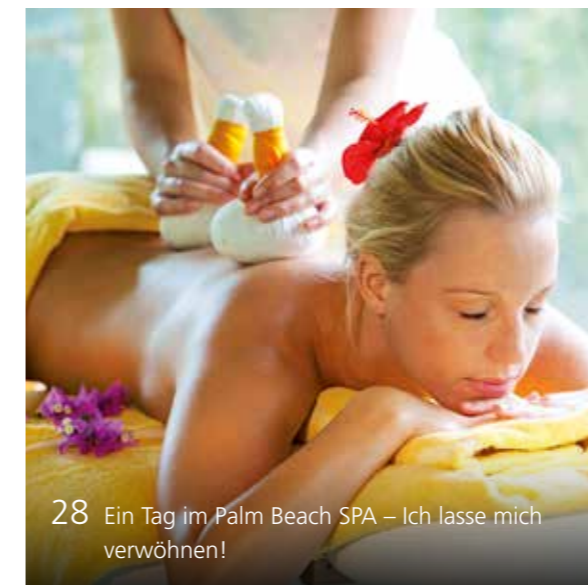
Theo Gerlach

SEASIDE

TRIBUNE

Aus den Hotels

- 07 Soziales Projekt des Seaside Sandy Beach
- 20 Zwei große Jubiläen – 40 Jahre Seaside Palm Beach & 30 Jahre Seaside Sandy Beach
- 22 „Recycling“ für den guten Zweck – Spenden an Adislan und AFA
- 30 Ein großes „Danke“ an unsere 5 Jubilare im Seaside Los Jameos Playa
- 31 María Carmen Ramírez Araña – seit 42 Jahren Zimmermädchen im Seaside Hotel Palm Beach
- 32 Baby Boom bei Seaside
- 36 Seaside Park Hotel – Ein Haus mit Tradition, nach der „Schönheitskur“ im neuen Look!
- 42 Ausgezeichnet! Das Gewandhaus Dresden, Autograph Collection, hat den Location Award 2016 gewonnen
- 44 Interview mit einem Stammgast im Gewandhaus Dresden
- 46 Vom „Paprikaturm“ zum First Class Hotel
- 58 Wir sind ausgezeichnet! – Auszeichnungen der Seaside Hotels auf Gran Canaria & Lanzarote
- 61 Unsere Autoren (Collage)



28 Ein Tag im Palm Beach SPA – Ich lasse mich verwöhnen!

Sport & Wellness

- 12 Tine Holst – Lanzarote IRONMAN Champion 2016
- 14 Wo man über Wein & Vulkane laufen kann ...
- 15 Wandern auf Gran Canaria – Elisas Empfehlungen
- 18 Erleben Sie Sport pur! Auf Gran Canaria und Lanzarote
- 23 Ein Abenteuer für Groß und Klein – der GrancAventura Park in Arucas
- 28 Ein Tag im Palm Beach SPA – Ich lasse mich verwöhnen!
- 49 Sportstadt Chemnitz – Von der ersten privaten Turnanstalt 1837 bis zum Olympiastützpunkt heute
- 56 Neu im SIDE SPA – Die Kunst präziser Hautpflege mit Babor

Kulinarisches

- 04 La Bodega – Typische Produkte der Kanarischen Inseln
- 06 Wolfgang Grobauer – Küchenchef im Seaside Grand Hotel Residencia
- 10 Erster Botschafter der Salinen von Pozo Izquierdo – Wolfgang Grobauer
- 24 Frischeste Backwaren, Törtchen & Pralinen ...
- 34 Interview Juan José Gil – Küchenchef Seaside Hotel Sandy Beach
- 40 Der Himmel der süßen Verführung – Das Kuchen Atelier im Gewandhaus Dresden
- 57 A healthy recipe by Hendrik Maas

Freizeit & Kultur

- 08 La Cueva Pintada auf Gran Canaria – Eine spannende Zeitreise in die Vergangenheit
- 11 Ein Hauch von Atlantis vor Lanzarote
- 19 Poema del Mar – Eines der eindrucksvollsten Aquarien der Welt
- 27 Kakteenzucht – Ein Weltenbummler wird sesshaft
- 35 Das Neue Rathaus Leipzig
- 50 Weltnaturerbe Wattenmeer
- 52 Herrn Lohmanns Geheimtipps aus St. Peter-Ording
- 54 Hamburg – a city's secrets (Hamburgs Geheimnisse)

Rubriken

- 60 Impressum & Bildnachweise
- 62 Adressen der Hotels

La Bodega

Typische Produkte der Kanarischen Inseln



Das Konzept-Restaurant La Bodega im Seaside Palm Beach***** präsentiert kanarische Qualitäts-Produkte auf seiner Speisekarte.

Ein Urlaub auf der Sonneninsel Gran Canaria ist die ideale Gelegenheit, seinen Geschmackssinnen freien Lauf zu lassen und neue Aromen zu entdecken. Genießen Sie landestypische Produkte, die direkt von den lokalen Herstellern kommen.

Als Feinschmecker haben Sie in den Seaside Hotels die Möglichkeit, eine Vielzahl an regionalen Delikatessen zu probieren. Vor allem im Konzept-Restaurant „La Bodega“ des Seaside Palm Beach***** ist man stolz darauf, dass die Speisekarte eine Vielfalt an landestypischen Köstlichkeiten enthält, die aus lokalen Produkten hergestellt wurden. Hier eine Auswahl unserer persönlichen Empfehlungen:

Mojo picón Canario

Der Puerto de la Luz in Las Palmas war und ist ein wichtiger Zwischenhafen, der Europa mit Amerika und dem afrikanischen Kontinent verbindet. So ist es kein Zufall, dass die kanarische Küche von verschiedensten Gewürzen stark geprägt ist. Zählt man dazu den Mix verschiedener Nationen und Kulturen, die auf der Insel Station machten, ist es kein Wunder, dass man heute eine Unmenge an Rezepten und Farben für die bekannte kanarische Mojo-Soße in ihrer roten (mojo rojo) oder grünen (mojo verde) Variante vorfindet. Traditionell wird sie mit „gerunzelten“ Salzkartoffeln serviert, schmeckt aber auch ganz köstlich zu Fisch, Fleisch oder Käse. Der Schärfegrad der Soße variiert und hängt davon ab, wer gerade in der Küche den Kochlöffel schwingt.

In unserer „La Bodega“ sollten Sie unbedingt die „Trilogie von Kartoffeln mit Mojo“ probieren: die perfekte Gelegenheit, um diesen Klassiker einmal mit dem Seaside-Twist zu testen.

Kanarischer Käse

Es gibt eine riesige Auswahl an verschiedensten Sorten. Gemeinsam ist ihnen die traditionelle Herstellung. Auf jeder kanarischen Insel können Sie eine neue Variante entdecken, einige von ihnen sind sogar mit internationalen Auszeichnungen gekrönt. Im Norden Gran Canarias produzieren z. B. die Landgüter „Cortijo de Caideros“ und „Cortijo de Pavón“ Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung, den „Queso de Flor de Guia“. Besonders machen diesen Käse die Blütenblätter der spanischen Artischocke, die helfen, die Milch gerinnen zu lassen. Auch auf Lanzarote, auf dem Gut „Finca de Uga“ achtet man auf jedes Detail bei der Käseherstellung. So leben z. B. die Tiere unter optimalen Bedingungen und man darf zu Recht von glücklichen Tieren reden. Denn nur so entstehen erstklassige, weltweit anerkannte Produkte. Nicht umsonst zählten die Erzeugnisse des Guts zu den fünf Finalisten beim „World Cheese Award“, der auf Gran Canaria die besten Käsesorten der Welt prämierte. Selbstverständlich finden Sie eine Auswahl an Käsesorten der Finca de Uga auf der Speisekarte der „La Bodega“.

Geräucherter Lachs aus Uga auf Lanzarote

Wir glauben, dass dies möglicherweise der beste geräucherte Lachs ist, den sie je probieren werden. Schon seit über 40 Jahren wird in dem kleinen Ort Uga auf Lanzarote Lachs traditionell geräuchert. Das familienbetriebene Unternehmen verwendet bei der Produktion nur den hochwertigsten Lachs

aus Norwegen und Schottland sowie feinstes Meersalz aus den jahrhundertealten Salzbecken des „Janubio de Salinas“ auf Lanzarote. Geräuchert wird der Lachs in selbst entworfenen Öfen und mit sorgfältig ausgewählten Holzsorten. Denn nur so erhält er seinen einzigartigen Geschmack, Farbe und Textur. Geräuchert wird täglich, denn Frische steht hier an erster Stelle. Haben wir Ihre Geschmackssinne geweckt? Probieren Sie diese Spezialität bei einem Abendessen in unserer „La Bodega“.



Wolfgang Grobauer

Küchenchef im Seaside Grand Hotel Residencia



Seit 2011 schätzen unsere Gäste die kreativen Menüs und à-la-Carte-Gerichte unseres, in seiner Karriere bereits mehrfach durch den Guide Michelin ausgezeichneten, Küchenchefs Wolfgang Grobauer.

Grobauer entstammt einer Gastronomien-Familie. Geboren in Zürich und aufgewachsen in München, hat er sein Handwerk im legendären Grand Hotel Continental in der bayrischen Landeshauptstadt erlernt.

Nach langjähriger Erfahrung in der Sterne-Gastronomie, insbesondere in Frankreich, Deutschland und Marokko, hat er nun seit sechs Jahren sein Zuhause auf Gran Canaria.

Geprägt durch ein hohes Qualitätsbewusstsein und die Präferenz für absolute Frische und lokale Produkte, war es nur eine Frage der Zeit, bis sich Wolfgang Grobauer einen exklusiven Kreis von regionalen Zulieferern zusammenstellte.



So stammt z. B. das Gemüse von einer von Mutter und Tochter betriebenen Finca, die sich auf selten gewordene, fast vergessene Gemüsesorten und Kräuter spezialisiert haben.

Während seiner Ausflüge über die Insel, zusammen mit seiner aus Frankreich stammenden Frau, ist Grobauer immer

auf der Suche nach besonderen Produkten der Region, kleinen Käseereien oder Bauernhöfen, die in kleinen Produktionen die typischen schwarzen kanarischen Schweine oder Hühner züchten. Wann immer möglich, greift der Küchenchef, nicht zuletzt auch zur Unterstützung der Produzenten, auf lokale Erzeugnisse zurück.

Die Rückbesinnung auf ursprüngliche Geschmackserlebnisse im Rhythmus der Jahreszeiten wird von Grobauer regelrecht zelebriert. Seine mediterranen Kreationen sind daher nicht nur purer Genuss, sondern als wahre Miniaturkunstwerke auch ein Augenschmaus.

„Mein Gemüsesalat mit konfiertem, schwarzen Kanarischen Schwein“

für 2 Personen:

120 g konfiertes Schweinebauch
in Würfel geschnitten
4 EL Guarapo-Karamellsauce
200 g gemischte Rübchen
2 Zwergkohlrabi
3 EL Bärlauchpüree
4 EL Zitronenölvinaigrette
Essbare Blüten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rübchen roh, halbroh und gekocht mit der Vinaigrette vermengen, Zwergkohlrabi mit dem Püree füllen, Karamellsauce erhitzen, den Schweinebauch dazugeben. Mariniertes und gefülltes Gemüse auf einem Teller anrichten, den Schweinebauch anlegen, mit ein wenig Teneffesalz und Pfeffer aus der Mühle bestreuen, mit essbaren Blüten garnieren.



Soziales Projekt des Seaside Sandy Beach****



Die Mitarbeiter des Seaside Hotel Sandy Beach Hotels helfen mit ihrem sozialen Engagement der Stiftung Educational Development Nepal (Educational Development Foundation Nepal).

Das gesammelte Geld wird dazu genutzt den benachteiligten Familien in Nepal zu helfen. Viele sind Überlebende des brutalen Erdbebens, welches das Land im April 2015 erschütterte.

Im Jahr 2016 wurden im Seaside Sandy Beach alle Fernsehgeräte der Zimmer komplett ausgetauscht. Die gebrauchten Fernsehgeräte wurden den Mitarbeitern zu einem symbolischen Preis angeboten. Dank des guten Erlöses konnten wir die Patenschaften von mehr als 10 Kindern übernehmen und an vielen Projekten der Stiftung in Nepal teilnehmen:

· Die Installation von Photovoltaik-Solarzellen und Stromanlagen, um Bildungszentren in verschiedenen wieder aufgebauten Gebäuden mit Strom zu versorgen sowie Spenden von Computern und Möbeln zur Einrichtung solcher Zentren.

· Das Alphabetisierungsprojekt für Frauen im Gebiet Jarankhu, Kathmandu. Im Jahr 2016 war es möglich insgesamt 36 Frauen im Alter zwischen 16 und 40 Jahren zu unterrichten.

· Verteilung von nicht verderblichen Lebensmitteln wie Reis, Hülsenfrüchten oder Öl an mehr als 160 Familien mit begrenzten Ressourcen.

· Verteilung von Schuhen und Kleidung an mehr als 157 Kinder in der Region. Viele von ihnen leiden noch immer unter der Notlage nach der Tragödie von 2015.

· Ernährungsphysiologische Unterstützung der Ernährungsbedürfnisse von Kindern der Ratna-Schule in Nepal. Gesundheitsversorgung zu Hause im ganzen Gebiet durch Freiwillige und medizinische Mitarbeiter aus verschiedenen Krankenhäusern.

Von hier aus möchten wir unseren Mitarbeitern danken, die sich so aktiv am Projekt beteiligt haben und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit mit EDFON.



La Cueva Pintada auf Gran Canaria

Eine spannende Zeitreise in die Vergangenheit



Idol eines Menschen

Wer waren die Ureinwohner von Gran Canaria? Wie sah ihr Alltagsleben aus? Wo lebten sie? Was ist von alledem noch heute erhalten geblieben? Wieso? Weshalb und warum ...?

Unendlich viele Fragen tauchen auf und die meisten davon werden selbstverständlich im Archäologischen Park und Museum „Cueva Pintada“ beantwortet. Für Liebhaber der Archäologie sowie neugierige Nasen ist das Museum zweifellos ein Pflichtbesuch und für die nun an dieser Stelle bereits neugierig Gewordenen auf jeden Fall einen Besuch wert.

Im Norden der Insel gelegen, in der Ortsmitte von Galdar (zu präkolumbischen Zeiten Agaldar) finden Sie das El Museo y Parque Arqueológico Cueva Pintada, eine der wichtigsten kulturellen Fundstätten Gran Canarias. Die offizielle Entdeckung des uralten Dorfes und der dazugehörigen Kulthöhle geht auf Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts zurück, als man geometrische Figuren in Form von Wandbemalungen vorfand. Daher stammt auch heute noch die Bezeichnung: Cueva Pintada (bemalte Höhle).

Während des Besuches durchforschen Sie mehrere Museumseinheiten und erleben eine faszinierende Zeitreise. Begleitet von Fachpersonal werden Ihnen die spannendsten Momente der Geschichte und Kultur Gran Canarias und das Leben der Ureinwohner näher gebracht.

Sie tauchen zunächst in das Untergeschoss des Museums ein, wo Ihnen im ersten Raum ein 3-D-Film gezeigt wird, der Sie auf imposante Weise in die Zeit der Ureinwohner Gran Canarias zurückversetzt. Im anschließenden Raum werden ausgewählte Ausstellungsstücke präsentiert, auf die man während der Ausgrabungen gestoßen ist, darunter Keramiktöpfe und Idole, die Menschen und Tiere und vor allem schwangere Frauen darstellen, ein Zeichen für Fruchtbarkeit und Mutterschaft. Auch europäische Elemente aus dem Spätmittelalter wie z. B. Münzen, Messer und Schwerter werden in einer umfangreichen Ausstellung präsentiert.



Ein während den Ausgrabungen gefundener Keramiktopf



Beispiel für ein Haus in der uralten Dorfstätte

Nachdem Sie visuell am Leben und an den Sitten der Ureinwohner teilgenommen haben, beginnt Ihre Reise durch die uralte Dorfstätte. Am Ende dieser und von einer großen Besucherterrasse aus, eine Art privilegierter Wachturm, haben Sie die Möglichkeit, sich nochmals einen gesamten Eindruck über das Dorf zu verschaffen.

Der Einblick in das Herzstück der bemalten Höhle wird sich mit Abstand als spannendster Moment Ihres Besuches entpuppen. Die geometrischen Wandbemalungen werden Sie nicht nur beeindrucken, sondern auch überwältigen. Bis heute weiß man noch nicht genau, welche Bedeutung diese letztendlich hatten und welche Funktion die Höhle im Leben der Ureinwohner einnahm.



Besucherterrasse mit Panoramablick auf die bemalte Höhle

Am Ende des Besuches werden Sie verschiedene Dorfhäuser der Ureinwohner vorfinden, die in Originalgröße nachgebaut wurden, um die damalige Innen- und Außenarchitektur zu veranschaulichen. Das Ganze wird durch einen Film abgerundet, der den Alltag der Einheimischen widerspiegelt sowie technische Details zu Mühlen, Steinwerkzeug und weiteren Machwerken verrät.

Nach dem Museumsbesuch empfehlen wir Ihnen, die heutige Altstadt von Galdar zu besichtigen und an verschiedenen Sehenswürdigkeiten haltzumachen. Denn dieser Ort war einst eine der zwei Hauptstädte Gran Canarias.

Entdecken Sie unter anderem die städtische Markthalle La Recova, geradezu ideal, um landestypische Produkte einzukaufen, die Plätze Placeta de Santa Lucia, Plaza de Santiago und Plaza de los Faycanes, das Museumshaus Antonio Padron und die Gebäude der Gemeinschaft Heredad de Agua sowie die des Konsistorialrats Casas Consistoriales. Und achten Sie bereits an der Ortseinfahrt auf das Guayarmina-Denkmal (Prinzessin der Ureinwohner), denn die Frauen spielten damals bei der Organisation der Familie und der Dynastie eine entscheidende Rolle.



Nachgestellte Innenausstattung eines der Dorfhäuser

Weitere Informationen zu Öffnungszeiten und Eintrittspreisen der Cueva Pintada finden Sie unter www.cuevapintada.com

Es wird empfohlen die Eintrittskarten im Voraus zu kaufen, vor allem, wenn Sie eine Führung in Ihrer Sprache wünschen. Besuche werden nur zu bestimmten Uhrzeiten angeboten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei Ihrer persönlichen Reise in die kanarische Vorwelt!



Erster Botschafter der Salinen von Pozo Izquierdo

Wolfgang Grobauer

Wolfgang Grobauer, vielfach prämiertes Chefkoch des Seaside Grand Hotel Residencia *****(GL) (Maspalomas) und mehrfacher Sternekoch, wurde als erster Botschafter der Salzgärten von Pozo Izquierdo auf Gran Canaria ernannt.

Mit dieser Auszeichnung als Markenbotschafter sollen diejenigen Personen gewürdigt werden, die sich mit den Werten der Salinen identifizieren und deren Produkte persönlich verwenden. Das Salz der Salinen wird aufgrund seines einzigartigen Geschmacks, seiner Textur und Qualität hoch geschätzt.

Neben Dunia González, Bürgermeisterin der Gemeinde Santa Lucía de Tirajana, Antonio Morales, Präsident des Inselparlaments sowie Repräsentanten der Verwaltungsgesellschaft der Salinen von Pozo Izquierdo und des Kulturparks Tenefé, nahmen auch Mitarbeiter von Wolfgang Grobauer an der feierlichen Veranstaltung teil.

Der Küchenchef enthüllte unter Applaus eine Skulptur, die nun seinen Namen trägt und einen kleinen Salzhügel darstellt. Diese Skulptur hat ihren festen Platz an einem der insgesamt 365 Salzbecken. Die Veranstaltung endete mit der Übergabe einer personalisierten Schürze an Wolfgang Grobauer und einer Verkostung der Gourmet-Variante „Fleur de Sel“ sowie einheimischer Produkte.

„Mein Team im Seaside Grand Hotel Residencia und ich haben das Salz von Pozo Izquierdo für alle unsere kulinarischen Kreationen gewählt. Es ist ein naturbelassenes Salz von höchster Qualität. Unsere mediterrane Küche ist frisch, leicht und innovativ. Traditionelle Rezepte interpretieren wir neu und passen die Garzeiten an die heutige Zeit an. In unserer Gesellschaft wächst das Bewusstsein für eine bessere und gesündere Ernährung und ich bin der festen Überzeugung, dass es in einer Umgebung wie der unseren, fast unmöglich ist, nicht gut zu kochen. Diese Anerkennung erfüllt mich mit Stolz und Zufriedenheit und verstärkt meine persönliche Bindung zu den Salzgärten von Pozo Izquierdo“, sagte der neue Botschafter.

Es ist schwer die passenden Worte zu finden, um das magische Mysterium von Lanzarote zu beschreiben.

Das wohl meist benutzte Wort um die Geologie der Insel zu charakterisieren ist: Mondlandschaft. Allerdings weiß jeder, der schon mal auf der Insel war, dass es die Gegensätze der Insel sind, die dieser ihren einzigartigen Charme verleihen. Seit dem 1. März 2016 ist Lanzarote um eine Sehenswürdigkeit reicher: das erste Unterwasserskulpturenmuseum Europas.

In gut 12 bis 15 Meter Meerestiefe vor dem Ort Playa Blanca im Süden der Insel, können Besucher das „Museo Atlantico“ finden. Es ist dem 42-jährigen Briten Jason deCaires Taylor zu verdanken,

das Taucher nun neben der schönen Unterwasserwelt mit seinen Fischen und Pflanzen, auch verschiedenste Skulpturen erkunden können. Auf einer Fläche von 50 mal 50 Metern wurden 300 lebensgroße Skulpturen mit Metallketten im Meeresboden verankert. Das benutzte Material ist selbstverständlich umweltfreundlich und dient dazu, ein künstliches Riff anzulegen.

Besonders interessant: Die Modelle, die für die Skulpturen ausgesucht wurden, sind alle Bewohner der Insel. Das Ziel des Künstlers war es, eine Verbindung zwischen Kunst und Kultur herzustellen. Ganz deutlich kann man dies an seinen Hybrid-Skulpturen erkennen. Diese sind

halb Mensch, halb Kaktus und wären an keinem anderen Ort angebracht. Sogar auf aktuelle Themen und Probleme macht der Künstler aufmerksam und regt die Besucher an, über sich und die Umwelt zu reflektieren. So findet der Taucher oder Schnorchler z. B. das bekannte Floß von Lampedusa, eine Anspielung auf die aktuelle Flüchtlingskrise. Eine Skulptur zeigt ein Paar, das ein Selfie macht. Eine andere zeigt eine Gruppe von 35 Menschen, die alle in die gleiche Richtung sehen.

Lanzarote ist stolz, ein weiteres Highlight bieten zu können, das eine perfekte Symbiose aus Touristenattraktion und Bewusstseinsweiterung ist.

EIN HAUCH VON ATLANTIS vor der Küste Lanzarote





Honeymoon Special

im Seaside Los Jameos Playa ****

Tine Holst Lanzarote IRONMAN Champion 2016



Was ist eigentlich der Ironman? Der Ironman ist ein Triathlon über drei Disziplinen: 3,8 km Schwimmen, 180 km Radfahren und 42,2 km Laufen. Der Start ist um 7.00 Uhr und das Ende unterschiedlich bis spätestens Mitternacht. Die Athleten verbrauchen zwischen 7.000 und 14.000 Kalorien.

Dem Ironman Lanzarote wird aufgrund des stetigen Windes, der enormen Höhenmeter und des finalen Marathons nachgesagt, dass er der härteste der Welt sei. Wer hier den Ironman mitgemacht hat, hat sich den Titel mit Respekt verdient.

Das Seaside Hotel Los Jameos Playa liegt direkt am Hotspot: Der Start und das Ziel sind nur 3 km entfernt, die ca. 2.000 Sportler laufen 6 Mal am Hotel vorbei und die Gäste haben die Möglichkeit hautnah dabei zu sein. Jedes Jahr beherbergt das Hotel auch Teilnehmer des Ironman.

Im Mai 2016 war unter den Herren auch eine Frau dabei. Tine Holst, der Champion 2016!

Tine Holst ist gebürtige Dänin und wohnhaft in Schöneck in Deutschland. Seit Ihrem 2. Lebensjahr ist der Sport ihr Leben. Mit dem Triathlon hat sie aber erst 2007 begonnen. Danach kam der erste Ironman in 2008 und seit 2012 ist sie als Ironman-Profi dabei. Insgesamt hat sie schon 20 Mal weltweit am Ironman teilgenommen. Auf Lanzarote hat sie sich im Mai 2016 den Titel als Ironman Champion geholt und nach 10 Stunden und 2 Minuten als Siegerin beendet.

Tine Holst, warum haben Sie sich den Lanzarote Ironman ausgesucht?

Es ist der härteste und ehrlichste Ironman der Welt. Man muss körperlich und mental sehr fit sein. Er verlangt einem alles ab.



Welcher der 20 Ironman Wettkämpfe hat Ihnen am besten gefallen?

Der Ironman Lanzarote 2016 – es war der perfekte Race-Tag, mit einem perfekten Ende, dem 1. Platz.

Welcher Streckenabschnitt hat Ihnen beim Ironman Lanzarote am besten gefallen?

Die komplette Radstrecke. Die Insel zeigt sich von ihrer schönen sowie rauen Seite.

Wie sieht ein Trainingstag bei Ihnen aus?

Sehr abwechslungsreich, immer zwischen ein bis fünf Trainingseinheiten am Tag.

Was gefiel Ihnen am Seaside Hotel Los Jameos Playa besonders gut?

Es ist für mich das optimale Race Hotel für den IRONMAN Lanzarote. Das kulinarische Angebot ist phänomenal, der Service top und das Resort ist wunderschön. Ich wurde vom Hotel und den Gästen herzlichst als Ironman Champion 2016 gefeiert.

Haben Sie ein Lebensmotto?

Don't stop believing. (Niemals aufgeben an sich selbst und seine Ziele zu glauben)



Spezialpaket „Hochzeitsreise/Flitterwochen“

ohne Aufpreis bei einem Mindestaufenthalt von 4 Nächten

Leistungen:

- 1 Sekt-Flasche, Früchtekorb und Glückwunschkarte bei Ankunft
- Upgrade auf eine höhere Zimmerkategorie (nach Verfügbarkeit)
- Verschiedene Aloe Vera Produkte
- 1 Abendessen mit geschmücktem Tisch zu den „Flitterwochen“ in unserem Restaurant
- Mietwagen für 1 Tag, um die einzigartige Vulkanlandschaft der Insel mit Ihrem Ehepartner kennenzulernen
- Während der zweiten Hälfte Ihres Aufenthalts (um die Ruhe der Flitterwöchner anfangs nicht zu stören) abendlicher Turndown-Service & Gedichte

Alle Paare, die zu ihrem ersten Hochzeitstag zurückkehren, erhalten einen Gutschein in Höhe von 50,00 € zur freien Verfügung im Hotel während ihres Aufenthalts.

Buchungen unter Telefon +34-928 51 17 17 oder per E-Mail an info@los-jameos-playa.es

www.los-jameos-playa.de



Wo man über Wein & Vulkane laufen kann ...

Jedes Jahr findet im Juni auf Lanzarote der Weinlauf durch das Weingebiet „La Geria“ statt und jährlich zieht es immer mehr Läufer an, die einen außergewöhnlichen Lauf und eine einmalige Kulisse erleben möchten.

Zur Auswahl stehen Distanzen von 23,2 km und 12,9 km. Wenn man nicht Laufen möchte, kann man die kurze Strecke auch als Wanderer genießen. Das Besondere ist, dass die Weinbauern ihre Tore nur an diesem speziellen Tag für die Läufer öffnen und alle paar Kilometer Wasser und

Wein anbieten. Die Strecke geht an Weinreben vorbei. Das Streckenprofil ist abwechslungsreich und der Boden besteht aus Vulkanasche und Vulkansteinen.

Am Ende erwartet die Finalisten eine kulinarische Messe in Uga mit Köstlichkeiten der Insel. Dabei kann man seinen Sieg mit einem guten Tropfen Lanzarotewein besiegeln. Auch wer nicht mitläuft kann seinen Gaumen in Uga erfreuen und die Weinbauern kennenlernen.

WANDERN auf Gran Canaria Elisas Empfehlungen

Lernen Sie Gran Canaria von einer ganz besonderen Seite kennen. Entdecken Sie auf einer Wanderung die beeindruckenden, vielfältigen und vielgestaltigen Landschaften der Insel – ich kann es Ihnen nur empfehlen.

Zwei Wanderrouten, möchte ich Ihnen heute beschreiben, da sie aufgrund der Schönheit der Landschaft und der Mischung von Waldgebieten, kleinen Flüssen und Wasserfällen zu meinen Favoriten gehören.

Beispielsweise die Wanderung durch den „Barranco de los Cernicalos“, die „Presa de las Cuevas Blancas“, „Rincón de Tenteniguada“ und durch den „Barranco de La Pasadera“ hindurch.

Auch Wanderungen zur Blütezeit der blauen Tajinaste, einer Pflanze die hauptsächlich auf den Kanaren zu finden ist, sind sehr zu empfehlen.



Elisa zeigt uns ihre Wanderrouten



Barranco de los Cernícalos (Telde)

Höhenunterschied: 800 m

Dauer: ca. 3 Stunden 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: niedrig

Ausgangspunkt ist das Tal. Wir fahren auf der Straße nach Telde Richtung Lomo Magullo. Wenn wir zum Cruce de los Arenales kommen, biegen wir rechts ab und fahren bis zum Fuß des Tals.



In der Schlucht der Falken (Barranco de los Cernícalos)

Barranco de los Cernícalos (Schlucht der Falken) ist eines der vier Täler Gran Canarias, in denen noch während des gesamten Jahres Wasser fließt. Und genau aus diesem Grund finden wir hier eine ursprüngliche und dichte Vegetation am Flussbett vor. Wir finden wilde Olivenbäume (*Olea Europaea*), kanarische Weiden und Saos (*Salix Canariensis*) – ein einmaliges Naturschutzgebiet.

Nach den ersten 20 Minuten unserer Wanderung sehen wir die ersten kleinen Flösschen rechts und links von unserem Pfad. Es folgt ein wunderschöner großer Wasserfall. Danach kommen wir zu einem bepflanzten Feld mit einer alten Hüttenruine und einem riesigen wilden Olivenbaum. Nach weiteren 25 Minuten erreichen wir einen weiteren, ca. 10 m hohen, Wasserfall. Einen Kilometer weiter folgt ein Bach, der sich in Kanäle mit 40 cm hohen Wänden auf beiden Seiten verzweigt und an dessen Ende sich ein weiterer Wasserfall befindet. Dies ist der Höhepunkt der Wanderung: in diesen großen Wänden bauen Turmfalken ihre Nester. Daher wurde dieses Gebiet auch nach dieser Vogelart benannt.

Es handelt sich hier nicht um eine Rundwanderung, d. h. wir müssen den gleichen Weg zurückgehen, was sich jedoch durchaus lohnt. Man hat das Gefühl in einem Amazonasgebiet zu sein, was man sich bei einer solch trockenen Insel an sich gar nicht vorstellen kann. Daher kann ich diese wunderbare Wanderung nur empfehlen!

Wanderungen zur Blütezeit der blauen Tajinaste

Ausgangspunkt: Presa de Cuevas Blancas

Höhe: 1665 m

Ziel: Rincón de Tenteniguada

Höhe: 972 m

Dauer: ca. 2 Stunden 15 Minuten

Reiner Höhenunterschied: 692 m

Schwierigkeitsgrad: niedrig bis mittel

Dieser Wanderweg verläuft fast vollständig durch das Naturschutzgebiet Los Marteles. Aus geologischer und biologischer Sicht, hat dieses Gebiet einen hohen landschaftlichen und wissenschaftlichen Wert.

Wir beginnen am Fuß der Straße GC-130 von Telde nach Los Pechos (Presa de Cuevas Blanca) und passieren einen kleinen Pfad auf 1665 m Höhe. Umgeben sind wir von Pinien, bis wir zur Presa de Cuevas Blancas kommen, wo wir sofort erkaltete Lavaströme aus der Zeit der Phonolithen entdecken, die inzwischen reichlich von spanischem Ginster bewachsen sind.

Nach weiteren 380 m bis zum höchsten Punkt des Roque del Pino genießen wir den wundervollen Blick auf die landesüblichen Pflanzen (*Spartoc*, *Adenocarpus Viscosus*). Am Himmel sehen wir Krähen kreisen – eine kanarische einheimische Unterart, die immer seltener wird.

Wir biegen rechts ab und kommen zum „Barranco de La Pasadera“. Ab diesem Punkt beginnt der Abstieg durch spektakuläres Basaltgestein. Rechts von uns befindet sich der Roque Grande. Diese Lavamassen sind von zahlreichen farbenprächtigen Pflanzen bewohnt. Wir können das Gelb des Ginsters und das Blau der Tajinaste bewundern, außerdem Stiefelchen und Salbei. Auf unserem weiteren Weg finden wir Felsenhähne in den kargen und steinigen Bereichen, sehr typisch für Gran Canaria.

Nach weiteren 700 m kommen wir an einer Höhle vorbei, die an die Zeiten der Viehtreiber erinnert. Einige Meter weiter erreichen wir einen spektakulären Aussichtspunkt mit Blick auf das Dorf Valsequillo und den Roque Grande zu unserer Rechten, dessen Fuß wir nach einigen weiteren Metern erreichen.

Auf unserem Abstieg überqueren wir nach ca. 430 m das Tal Richtung Norden und stellen eine erhöhte Luftfeuchtigkeit fest, da der „Barranco de la Pasadera“ die Nebel der Passatwinde transportiert. Aufgrund dieser Wetterbedingungen können weitere kanarische Pflanzen wachsen (*Escobón*, *Ortigón*, *Bicácaro*, *Tacarontilla*).

Nach 480 m im Tal kommen wir langsam zum Ende unserer Wanderung. Hier beginnt ein Schotterweg, von dem aus wir ein noch funktionierendes Wasserversorgungssystem sehen können. Wir steigen weitere 330 m ab und kommen an einigen landwirtschaftlichen Fincas vorbei, bis wir eine asphaltierte Straße erreichen.



Der Roque Grande (oben) und der Roque del Pino (unten)

Wir halten uns Richtung Nordost und finden nach 250 m eine Käserei und etwas weiter unten die Tiere, von denen die Milch für den Käse stammt.

Es geht weiter abwärts bis wir nach ca. 600 m zur „Plaza del Rincón de Tenteniguada“ kommen. Dort können wir unsere Wanderung beenden und zur Belohnung an einer Essensverköstigung in landschaftlicher Atmosphäre teilnehmen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Erkundung unserer wunderschönen vielfältigen Insel. Erleben und genießen Sie die Landschaft Gran Canarias!

Erleben Sie Sport pur!

Auf Gran Canaria und Lanzarote



Carlos Ojeda beim Triathlon

Sportliche Wettbewerbe waren noch nie so populär wie heute. Die Kanaren sind dank des ganzjährig milden Klimas, der abwechslungsreichen Landschaft und den vielen Freizeitmöglichkeiten ein beliebter Treffpunkt für sport- und bewegungsbegeisterte Menschen.

Auch viele Seaside Mitarbeiter auf Gran Canaria und Lanzarote nahmen bereits an zahlreichen Sportwettbewerben teil, darunter die „Carrera de las Empresas“ (ein Wettlauf zwischen verschiedenen Unternehmen).

Egal ob Wasser- oder Ballsportarten, Laufen oder Wandern, der Miniaturkontinent Gran Canaria ist eine Art „Riesenspielplatz“ für alle Menschen, die ihre Freizeit gerne unter freiem Himmel verbringen.

Carlos Ojeda, ehemaliger EDV-Mitarbeiter, berichtet über seine sportlichen Highlights: „Meine schönste Erfahrung war der „Tamadaba Trail“. Dieser 20 km lange Wettlauf führte mitten durch den Naturpark Tamadaba im Nordwesten Gran Canarias. Meistens nehme ich mit Freunden teil und wir genießen neben der gemeinsamen sportlichen Aktivität natürlich auch die Feier danach. Zurzeit beginne ich wieder mit dem Training. Meine Sportkleidung ist immer im Auto, obwohl sie dort manchmal einfach zu lange liegen bleibt.“



Firmenlauf „Carrera de las Empresas“ – Mitarbeiter Seaside Hotels



Lanzarote International Marathon, Seaside Los Jameos Playa****: Vicente Rodriguez, Ulrike Licht, Iván Betancor, Dorama Rodriguez

Auch Timo Bühler, Rezeptionist im Seaside Palm Beach****, nahm mit vielen Seaside Kollegen am Firmenlauf „Carrera de las Empresas“ teil. „Es war eine riesen Freude, mit den Kollegen und Kolleginnen durch die historischen Straßen von Las Palmas de Gran Canaria zu laufen. Und in der Gruppe sind die „Schmerzen“ nur halb so schlimm, dafür der Spaß aber doppelt so groß.“

Auch die Vulkaninsel Lanzarote bietet unendliche Möglichkeiten, um Sport zu treiben. So finden hier jedes Jahr unter anderem der „Iron Man Lanzarote“ und der „Lanzarote International Marathon“ statt. Ein weiterer Höhepunkt ist das „Winerun Lanzarote & Traditional Cuisine Festival“. Das kulinarische Sportevent führt durch die malerische Vulkanlandschaft des Weinbaugebiets von La Geria

und ist eine ideale Gelegenheit Küche und Weinkultur Lanzarotes näher kennenzulernen. Als krönenden Abschluss sollte man unbedingt mit einem guten Tropfen aus Lanzarote auf den Erfolg anstoßen. Fast 2.000 Menschen nahmen teil, so auch Mitarbeiter des Seaside Los Jameos Playa****, wie z. B. Beate Reber-Sekula (Direktorin), Roberto Cabrera (Verwaltung), Ivan Betancor (Restaurant), Víctor Gonzalez (Piano Bar), Manuel Quijada (Restaurant), Robert Rodriguez (Rezeption) und Vicente Rodriguez (2. Küchenchef).

Ulrike Licht, Direktionsassistentin im Seaside Los Jameos Playa**** spricht über ihre größte Herausforderung: „Mein erster Wettlauf war der Halbmarathon 2015. Wenn man aber von Herausforderung spricht, denke ich, dass es im Allgemeinen eine Herausforderung ist, erst einmal mit dem Sport zu beginnen, am Ball zu bleiben und irgendwann den Sport als Genuss zu empfinden und nicht als Pflicht. Das ist dann der Moment, wenn der Sport zum eigenen Bedürfnis wird.“

Vielleicht haben wir auch Ihr Interesse geweckt, die Kanarischen Inseln einmal von ihrer sportlichen Seite kennenzulernen.



Poema del Mar

Eines der eindrucksvollsten Aquarien der Welt

Das Aquarium „Poema del Mar“ ist ein großartiges Schaufenster, das die Schönheit des Lebens in den Meeren zeigt.

Gran Canaria stärkt sein touristisches Angebot mit der Eröffnung des „Poema del Mar“ – eines der spektakulärsten Aquarien der Welt im Sanapú am Hafen Puerto de La Luz von Las Palmas de Gran Canaria.

In der Nähe des eindrucksvollen Strandes Playa de Las Canteras begeistert „Poema del Mar“ seine Besucher vom ersten Augenblick an mit seiner geschwungenen Architektur: eine faszinierende 21 Meter hohe Fassade, für die 3.600 Kubikmeter weißer Beton mit eingelassenem LED-System verwendet wurden, zeigt die Silhouetten von Haifischen. Für wahr ein einzigartiges Erlebnis für alle Besucher der Stadt.



„Poema del Mar“ ist ein Schaufenster zur marinen Vielfalt der Insel und unserer Erde. Das Aquarium ist durch den großen Maler Néstor de la Torre inspiriert und bietet ein einzigartiges Erlebnis.



Es beherbergt 350 verschiedene Tier- und Pflanzenarten des Süß- sowie Salzwassers und wird Ende 2017 eröffnet.

Dieser naturnahe Lebensraum gibt den Besuchern die Gelegenheit, in natürlichem Licht pflanzenreiche Lebensräume des Süßwassers mit Fischen, Amphibien, Reptilien und Vögeln, ebenso wie Leuchtfische und wunderschöne Korallen in marinen Lebensräumen zu erleben.

Zwei große Bereiche stechen in „Poema del Mar“ besonders hervor: Deep Sea beherbergt in 5,5 Millionen Litern Wasser die verschiedensten Meeresbewohner hinter einer gewölbten 36 Meter langen Frontscheibe. Dies ist einzigartig auf der Welt! Weiterhin bietet ein 6 Meter langes Korallenriff mit einem Durchmesser von 10 Metern und einer Wasserkapazität von über 400.000 Litern Salzwasser ein ganz besonderes Erlebnis.

Das Aquarium in Las Palmas verbindet auf besondere Weise die kulturelle

Funktion und Unterhaltung mit der Schaffung eines Bewusstseins für den Schutz der bedrohten Arten.

Auch das Engagement für einen nachhaltigen Tourismus ist eine der wichtigsten Aufgaben von „Poema del Mar“. Deswegen besitzt es eines der modernsten Filter-, Reinigungs- und Entsalzungssysteme der Welt, wie es sich auch im Loro Parque auf Teneriffa bewährt hat. Hiermit trägt es direkt zur nachhaltigen Entwicklung und zum Schutz unserer Umwelt bei.



„Poema del Mar“ wird vom Loro Parque ins Leben gerufen und setzt sich als ein anspruchsvolles, modernes und innovatives Projekt für einen vorbildlichen und nachhaltigen Tourismus ein. Deshalb wurde es von der Regierung der Kanarischen Inseln als ein Projekt von „strategischem Interesse für die Region“ bezeichnet. Zweifellos trägt es dazu bei, die Kanarischen Inseln zu einem der international beliebtesten Reiseziele zu machen.



Zwei große Jubiläen

40 Jahre Seaside Palm Beach *****

30 Jahre Seaside Sandy Beach *****



Im Monat November der Jahre 2015 und 2016 wurden bei den Seaside Hotels auf Gran Canaria zwei große Jubiläen gefeiert.

Das Hotel Palm Beach in Maspalomas feierte sein 40-jähriges Bestehen im November 2015 und das Sandy Beach in Playa del Inglés bereits sein 30-jähriges im November 2016. Zu beiden Jubiläen wurden rauschende Feste veranstaltet und die Mitarbeiter beider Hotels hatten so einiges vorbereitet:

Im Palm Beach wurde der rote Teppich ausgerollt, um die Jubiläumsgäste stilvoll zu empfangen. Die Jubiläumswoche begann mit einem Cocktailempfang am Pool.

Es folgten in den nächsten Tagen ein Gala Dinner, angelehnt an die 70er Jahre, eine Flower Power Party im Bar Salon, ein Überraschungskonzert am Pool und zum krönenden Abschluss gab es ein herausragendes Feuerwerk, welches diese festliche Woche wundervoll abgerundet hat.

Viele Stammgäste des Palm Beach stellten dem Social Media Team private Aufnahmen aus ihren letzten Familienurlaube zur Verfügung. Aus diesen entstand eine bunte Collage, die in der Hotellobby ausgestellt wurde und die 40 Jahre Palm Beach wunderbar repräsentierte.

Für die vielen, langjährigen Mitarbeiter servierte die Direktorin, Frau Schaffers, in der Jubiläumswoche jeden Morgen ein kleines Begrüßungsfrühstück am Personaleingang, Herr Theo Gerlach lud zu einem Aperitif im Konferenzraum und bedankte sich mit herzlichen Worten und Geschenken.

Das Sandy Beach rollte zu seinem Jubiläum den roten Teppich aus und begrüßte seine Gäste wie Prominente. Das ganze Hotel war passend zum Jubiläum geschmückt – im Pool schwamm zum Abend ein beeindruckendes Blumengesteck in Form einer 30. Zuvor wurde schon zur Mittagszeit am Pool zur Musik der Schweizer Band „Chuelee“ ausgelassen getanzt und gefeiert. Am Nachmittag wurde die Crew um Direktorin Ursula Matas mit „standing ovations“ empfangen. Es folgten Reden und Dankesworte von Frau Matas und auch von Herrn Theo Gerlach. Nach dem opulenten Gala-Dinner begann auf der Sonnenterrasse die „Big Show“ mit der Band „Rock-Glories“

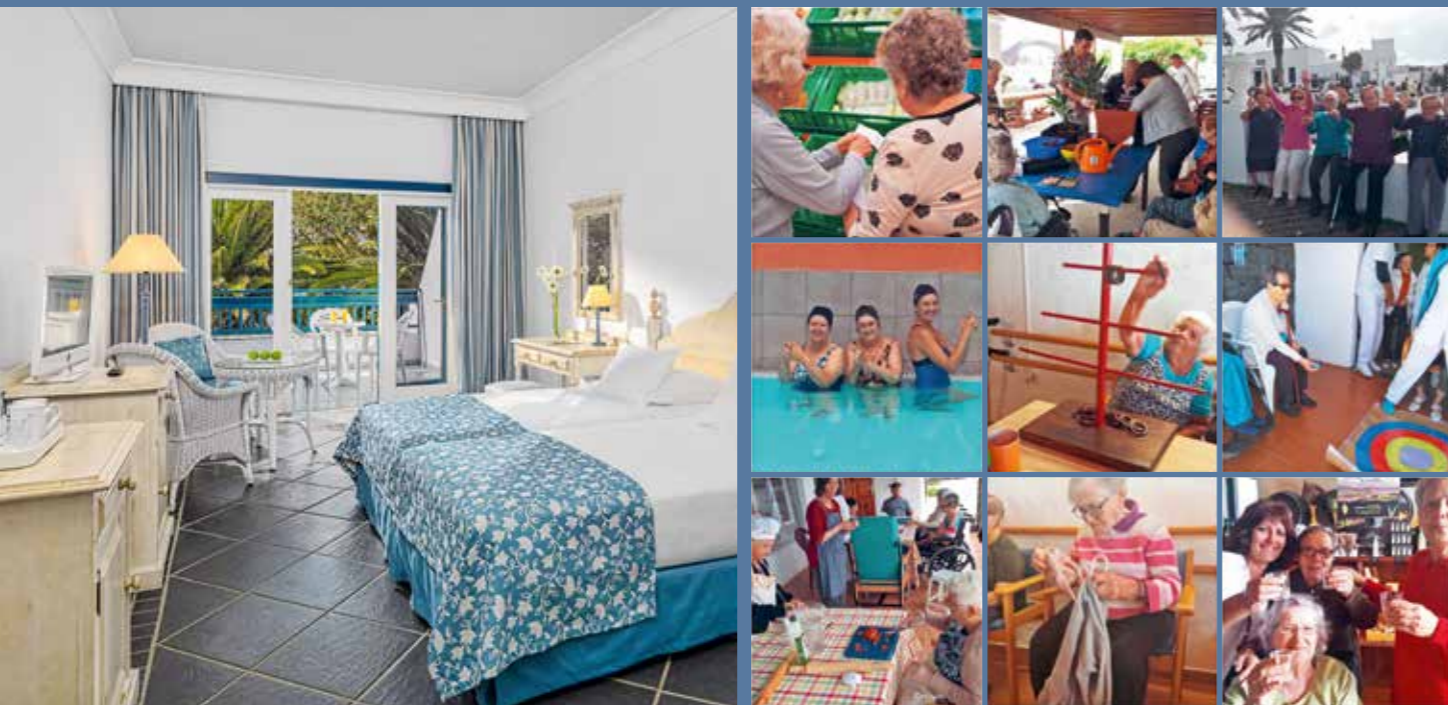


und einem Tapas Buffet. Der Abend fand seinen würdigen Abschluss mit einem brillanten Feuerwerk.

Die Teams beider Seaside Hotels haben sich sehr gefreut die Jubiläumsfeierlichkeiten auszurichten und freuen sich auf noch viele weitere Erlebnisse mit „ihren“ Gästen.

„Recycling“

für den guten Zweck – Spenden an Adislan und AFA



Um den hohen Seaside Standard auch in Bezug auf die elektronische und mediale Ausstattung der Zimmer zu halten, wurden 2016 im Seaside Los Jameos Playa auf Lanzarote die vorhandenen Fernsehgeräte gegen aktuelle Modelle ausgetauscht. Doch, was geschieht mit den alten noch funktionierenden Modellen? Mann recycelte diese und half gleichzeitig lokalen gemeinnützigen Organisationen.

Die rund 280 Angestellten des Hotels hatten die Möglichkeit für je 15,00 € die gebrauchten Fernsehgeräte käuflich zu erwerben. Das so gesammelte Geld wurde jeweils zur Hälfte an die Organisation Adislan und die AFA gespendet. Das Seaside Los Jameos Playa hat bereits in der Vergangenheit beide Organisationen finanziell unterstützt.

Die Organisation Adislan wurde 1969 gegründet und kümmert sich um Menschen mit geistigen, körperlichen oder Sinnesbehinderungen und deren Familien.

Das Ziel ist es die Lebensqualität dieser Menschen und ihrer Angehörigen zu verbessern und eine bessere Integration von Menschen mit Behinderungen zu erreichen.

Dazu gehört natürlich auch die Verbesserung der Rechte, die Erhöhung der Unabhängigkeit und die Sensibilisierung der Öffentlichkeit.

AFA ist ebenfalls eine lokale gemeinnützige Organisation, die sich auf die Betreuung und Pflege von Alzheimer-Patienten spezialisiert hat. Weltweit sind schätzungsweise 35 Millionen Menschen von einer Demenz betroffen. Aufgrund der Tatsache, dass die Anzahl der an Alzheimer erkrankten oder dementen Menschen stetig steigt, lag es dem Hotel besonders am Herzen, auch diesen Verband zu unterstützen. Betroffene, sowie deren Familien werden im Alltag begleitet und unterstützt.

Wenn auch Sie sich engagieren möchten, informieren Sie sich gern unter www.afalanzarote.com oder www.adislan.com

Ein Abenteuer

für Groß und Klein – der GranCaventura Park in Arucas



Westlich der Hauptstadt Las Palmas, in den Bergen im Norden der Insel liegt die viertgrößte Gemeinde Gran Canarias: Arucas. Eingebettet in die schöne Landschaft findet man hier den größten Abenteuerpark auf den kanarischen Inseln.

Der im Jahre 2013 eröffnete Kletter- und Freizeitpark GranCaventura bietet auf einer Fläche von 25.000 Quadratmetern zahlreiche Attraktionen für die ganze Familie. In einer Höhe von bis zu 10 Metern kann man hier seine Geschicklichkeit im Hochseilgarten unter Beweis stellen.

Wir haben die Praktikanten des Seaside Hotels Sandy Beach eingepackt und los geht das Abenteuer. Im GranCaventura Park angekommen ist das Staunen groß und der Adrenalinpegel steigt. Auch die mutigsten unserer Praktikanten müssen schlucken. Wir stehen vor einem beeindruckenden Gerüst aus Stricken und Holzstämmen.

Der Kletterpark ist in verschiedene Schwierigkeitsstufen unterteilt, sodass für jede Altersgruppe (ab 4 Jahren) und für jeden Grad an Abenteuerlust etwas dabei ist. Zusätzlich zu dem Kletterparcours findet man hier noch zwei Seilbahnen an denen man über das Areal gleiten und sich frei wie ein Vogel fühlen kann.



Schwierigkeitsstufe 1 trägt den Namen Chinijo, gedacht für Kinder von 4 bis 10 Jahren. Chinijo liegt auf zwei verschiedenen Höhen. Als Höhepunkt gibt es hier die Seilbahn mit einer Länge von 6 Metern. Alle Teilnehmer werden stets von einem Mitarbeiter des Parks begleitet.

Schwierigkeitsstufe 2 nennt sich Gurrimina und ist zusätzlich noch in verschiedene Farben unterteilt. Der gelbe Parcours ist für Kinder von 8 bis 11 Jahren gedacht. Man beginnt in 70 cm und endet in 1,50 Metern Höhe. Hier können außer mutigen Kindern auch alle Erwachsenen ihr erstes Können beweisen. Beim grünen

Parcours geht es eher um Geschicklichkeit als um Kraft. Der blaue Bereich befindet sich auf der mittleren und hohen Ebene. Hier benötigt man Geschicklichkeit und körperliche Ausdauer. Beim roten Parcours ist das Besteigen der Türme für alle erfahrenen Abenteurer gedacht. Der Schwierigkeitsgrad ist sehr hoch und verlangt jedem Kletterer viel Kraft und Geschicklichkeit ab.

Im Kletterpark kann man außerdem auch Gruppenevents, Kindergeburtstage oder Paintballevants buchen.

Der Höhepunkt für unsere Praktikanten ist die Seilbahn mit einer Länge von 120 Metern. Man schwebt über einem atemberaubenden Abgrund und kann die Aussicht genießen. Unsere Praktikanten verlassen den Parcours geschafft, aber glücklich und um eine Erfahrung reicher.

Vielleicht möchten auch Sie bei Ihrem nächsten Besuch einmal Ihre Kletterkünste unter Beweis stellen.



Frischeste Backwaren,

Törtchen & Pralinen ...



Andre Waldow (Dritter von Links) und sein 6-köpfiges Bäckerei-Team

Die hauseigene Seaside Bäckerei auf Gran Canaria und Konditorei im Seaside Palm Beach

Die Seaside Bäckerei auf Gran Canaria befindet sich schon seit 1996 in den Katakomben des Seaside Sandy Beach. Von dort beliefern Andre Waldow und sein 6-köpfiges Team mehrmals täglich die Hotels Seaside Grand Hotel Residencia****GL, Seaside Palm Beach**** und natürlich das Seaside Sandy Beach****.

Gebacken wird in zwei Schichten und quasi rund um die Uhr von 1.00 Uhr nachts bis nachmittags um 17.30 Uhr. So wird sichergestellt, dass die Seaside Gäste zu jeder Mahlzeit die frischesten Backwaren vorfinden. Alles wird selbst gemacht: vom Roggenmischbrot, Schwarzbrot und 6-Korn-Brot, bis hin zu den Kuchenspezialitäten und süßen Teilchen wie Schweineohren, Mandelhörnchen, Plunderschnecken, Muffins und Donuts.

Neben dem Standardangebot erfüllen Waldow und seine Mannschaft auch die verschiedensten Sonderbestellungen; ob Brioche oder süße Croissants für das Grand Hotel Residencia,

Pan de payés für das Palm Beach oder Mojo-Brötchen für das À-la-Carte Restaurant La Bodega im Palm Beach: auf die Seaside Bäckerei ist Verlass.

Nicht nur die Produktpalette, sondern auch die Zahlen sind beachtlich. Verarbeitet werden jeden Tag ca. 100 kg Mehl, 10 kg Zucker, 4 kg Butter, 60 Eier und 15 Liter Milch.

Besonders stolz ist Bäckerei-Chef Waldow darauf, dass in „seiner“ Bäckerei keine Fertigmischungen verwendet werden; alles ist selbst gemacht. Die Rezepte stammen ohne Ausnahme aus „seinem Kopf“ und sind das Ergebnis langjähriger Erfahrung. Nach seiner Ausbildung in Berlin arbeitete er als Bäcker u. a. in Japan, an der Costa del Sol, auf Mallorca, Lanzarote und Teneriffa, bis er im Januar 2007 nach Gran Canaria kam. Am 05.01.2007 war sein erster Arbeitstag im Seaside Sandy Beach und somit feierte er im Januar 2017 sein 10-jähriges Firmenjubiläum.

Die langen Jahre im Ausland bedeuten jedoch nicht, dass in der Seaside Bäckerei international gebacken wird; es wird Wert auf traditionelles deutsches Handwerk gelegt. In Spanien gibt es keine vergleichbare Berufsausbildung und daher sind fünf der sieben Mitarbeiter der Seaside Bäckerei Deutsche.

Der Chef in der Backstube ist nicht nur Bäcker mit Leib und Seele, sondern auch Perfektionist. Um die Wartung der Öfen und Maschinen kümmert er sich gern höchstpersönlich. Und von ihm gefertigte Rezepte mit fotografischen Schritt-für-Schritt Anleitungen sollen die gleichbleibende Qualität und Optik der Backwaren gewährleisten. Der Erfolg gibt ihm recht: verschiedene Backwaren werden auf Wunsch vieler Gäste auch zu ihnen nach Hause verschickt. Manche nehmen gerne einen Laib Kümmelbrot mit nach Hause oder lassen sich ihr Lieblingsbrot speziell während ihres Aufenthalts im Seaside Sandy Beach backen.

In naher Zukunft wartet eine neue Herausforderung auf die Bäckerei: der Umzug nach Pasito Blanco, wo die Seaside-Gruppe zwei neue Hotels errichten wird. Die Planung der neuen hochmodernen Backstube läuft bereits auf Hochtouren.

Um die vielen leckeren Desserts und kleinen Köstlichkeiten für das Seaside Palm Beach herzustellen, befindet sich dort noch eine eigene Konditorei und Patisserie. Hier werden auch spezielle Wünsche erfüllt wie Astrid Graf, Chef-Pâtissière, zu berichten weiß.

Frau Graf, seit wann gibt es die Konditorei im Palm Beach?
Die Konditorei gibt es schon seit 1990, aber die Backstube war damals noch im Hotel Don Gregory in San Agustín, welches



Das Team der Konditorei: Pablo Ramírez Suárez und Astrid Graf

zur Seaside Gruppe gehörte. 1994 sind wir dann ins Seaside Palm Beach umgezogen.

Seit wann sind Sie als Konditorin bei Seaside?
Schon von Anfang an, seit 1990.

Erzählen Sie ein wenig über sich. Wo haben Sie vorher gearbeitet?

Ich komme aus Stuttgart und habe dort eine 3-jährige Ausbildung zur Konditorin gemacht. Danach arbeitete ich in verschiedenen Ferienregionen in Deutschland und der Schweiz, in der bekannten Schwedenschenke auf der Insel Mainau, in einem Café in Konstanz und am Vierwaldstättersee.

Welche Desserts sind bei den Seaside Palm Beach Gästen besonders beliebt?

Unsere Gäste lieben alles Schokoladige, wie Pralinen und Schokokapseln. Aber auch die Toffee-Törtchen, Mandelecken und



Kokosmakronen kommen sehr gut an. Viele Gäste nehmen ihre Lieblingssüßigkeit auch mit nach Hause.

Welche Nachspeisen bieten Sie zum Abendbuffet an?

Wir planen unser Angebot im 14-Tage-Rhythmus, da dies die durchschnittliche Urlaubsdauer unserer Palm Beach Gäste ist. Da soll natürlich keine Langeweile aufkommen und es gibt jeden Abend eine große Auswahl an verschiedensten Miniatur-Kreationen.

Wie sieht es an den Themenabenden aus?

Wir haben drei Mal in der Woche themenbezogene Barbecues. Unsere Desserts passen wir natürlich dementsprechend an. Zum italienischen Abend servieren wir Klassiker wie Tiramisu, Panna Cotta und Cappuccino-Pralinen, zum asiatischen Buffet reichen wir beispielsweise Kokosreis mit Mango, Mousse vom grünen Tee mit Sesamkrokant oder süßes Sushi mit Obst. An unseren spanischen Abenden ist mein kanarischer Kollege Marco ganz in seinem Element. Dann überraschen wir unsere Gäste mit Torrijas, Tarta de San Marco oder Mousse de Gofio.

Ihr Team kümmert sich auch um die süßen Köstlichkeiten der Bar Africano ...

Wenn nachmittags ein verführerischer Duft von der Bar Africano herüberweht, dann wissen unsere Gäste, es ist Zeit

für die Seaside-Waffeln und Crêpes. Aber Kuchen gehört zur Kaffeezeit natürlich auch unbedingt zu. Wir bieten stets Erdbeer-, Apfel- und Käsekuchen an. Unsere Gäste legen Wert darauf, dass keiner davon fehlt. Dazu gibt es einen wechselnden Tageskuchen.

Welchen Einfluss haben die neuesten Tendenzen?

Wir bemerken eine verstärkte Nachfrage nach laktose- und glutenfreien Desserts. Darauf nehmen wir natürlich Rücksicht und bereiten diese auf Wunsch speziell für unsere Gäste zu.

Was sind die Merkmale von guten Süßpeisen und Backwaren?

Am wichtigsten sind gute Zutaten. Wir benutzen keine Fertigmischungen, alles wird wie früher zubereitet. In dieser Hinsicht bin ich altmodisch.

In Ihren 26 Jahren als Konditorin bei Seaside gab es sicher viele Anekdoten oder besondere Ereignisse?

Einmal hatten wir ein Filmteam zu Gast im Seaside Palm Beach und zum Abschluss der Dreharbeiten wurde ich gebeten, eine riesige Torte in Form der Insel Gran Canaria zu backen. Ein anderes Mal bestellte Justus Frantz eine Sonderanfertigung: eine Piano-Torte, ganz aus Schokolade und Marzipan. Das Foto beider Torten schaffte es bis in die regionalen Zeitungen.



Kakteenzucht

Ein Weltenbummler wird sesshaft

Es war in den 70er Jahren, als Dieter Schulz sich aus seiner niedersächsischen Heimatstadt Hameln aufmachte, die Welt zu erkunden. Er bereiste Australien, Indien, Amerika und landete zu guter Letzt auf Gran Canaria im beschaulichen Dörfchen Santa Lucia de Tirajana, im Herzen der Insel. Hier fand er ein neues zu Hause.

Den anfangs kargen Garten seines neuen Reiches bepflanzte er mit Kakteen, deren Samen er aus aller Welt mitgebracht hatte und fand Gefallen daran, diese zu hegen und zu pflegen. So wurden es kontinuierlich mehr und mehr Pflanzen, bis er schließlich so viele Kakteen herangezüchtet hatte, dass er im Jahr 1982 anfang, seine Kakteen auf dem Wochenmarkt anzubieten.

Die Nachfrage stieg und das Geschäft war geboren. Der Betrieb wuchs stetig und im Jahr 2000 gab Dieter Schulz den Betrieb an seine älteste Tochter Goa Schulz weiter, die seitdem mit ihren Geschwistern die Firmenphilosophie aufrecht erhält und gleichermaßen den Betrieb mit mittlerweile rund 650 verschiedenen Kakteen- und Sukkulenarten erfolgreich ausweitet.

Sie hat sich in der Ausgestaltung von Tierparks und mit Bepflanzungen von Gartenanlagen im Privat- wie auch im Hotelbereich bereits einen Namen gemacht. So kann man ihre Züchtungen z. B. im Garten des Seaside Grand Hotel Residencia in Maspalomas bewundern. Außerdem beliefert sie Supermärkte und Baumärkte mit ihren Kakteen und Sukkulen.

Nicht unerwähnt soll in ihrer Erfolgsgeschichte bleiben, wie sie sich ebenfalls den Weg in den Exportverkauf in das europäische Ausland sowie in den asiatischen Raum mit Bravour geebnet hat.

Unter Kakteenliebhabern ist die Familie Schulz in Santa Lucia de Tirajana mit ihrer mittlerweile immer mehr wachsenden Auswahl an verschiedenen Kakteen- und Sukkulenarten bereits seit langem international ein echter Geheimtipp und jeder, den Interesse und Neugier dorthin zieht, ist ein willkommener Gast.





SPA

Ein Tag im Palm Beach SPA – Ich lasse mich verwöhnen!

Ich lasse mich treiben und gehe auf Entdeckungsreise, auf der Suche nach dem verschwundenen Wohlgefühl, das ich hier wieder finden möchte.

Nach dem Weg, vorbei am wunderschön gestalteten Hauptpool, vorbei an der African Bar, durch den großen Palmengarten, öffnet sich der Blick auf den angepriesenen Thalasso Pool. Der junge Mann vom Pool Service ist hilfsbereit und bietet mir eine der Holzliegen mit angenehm weicher Auflage an, auf der ich meine Utensilien lassen kann. Nun genieße ich erst einmal ein ausgiebiges Bad im warmen Salzwasserpool.

Die Sprudeldüsen beleben mich und die Mineralien scheinen förmlich in meine Haut einzudringen. Dann ein erfrischender Vitamin-Cocktail aus Mangos, Papaya und Orangen, erst gestern frisch gepflückt in Mogan an der Süd-Westküste von Gran Canaria, wie die strahlende Kellnerin zu berichten weiß. Der Ausblick von der Liege ist herrlich, geschützt und mit Blick in die Palmenoase, schlummere ich weg.

Verschiedene Behandlungen, die Entspannungsmassage, die asiatische Kräuterstempelmassage oder die japanische

Druckpunktmassage habe ich schon bei vorherigen Aufenthalten ausprobieren können. Dieses Mal möchte ich etwas Neues entdecken: Die „Tibetanische Klangschalentherapie“ hat mein Interesse geweckt.

Eine außergewöhnliche Behandlung, bei der durch Töne und Schwingungen eine mentale und körperliche Entspannung entsteht. Die schweren, aus sieben Metallen gearbeiteten, Klangschalen setzt man auf die verschiedenen Chakras des Körpers.

Ich konzentriere mich voll auf die langanhaltenden hohen und tiefen Töne, die im Raum erklingen. Die Schwingungen beben und vibrieren durch den Körper, ein erstaunliches und ganz neues Empfinden! Nach 5 bis 10 Minuten erreiche ich eine mentale Entspannung, der Kopf wird frei, ich lasse mich ganz und gar fallen und es setzt ein wohliges Gefühl des Loslassens ein. Die ganzen Sinne und die Konzentration bleiben bei den Empfindungen „Fühlen und Hören“. Nach 45 Minuten fühle ich mich wach, frisch und irgendwie neu geordnet.

Zurück auf der Liege lasse ich die Sonnenstrahlen auf meine Haut scheinen und genieße die milde Wärme. Nach einem leichten Snack an der African Bar



fehlt mir noch das Steinbad unter freiem Himmel, das ich gerne ausprobieren möchte. Dampfschwaden erfüllen den Raum und bringen mich angenehm zum Schwitzen. Toxine werden ausgeschieden. Im Anschluss erfrische ich mich im kalten Tauchbecken und meine Durchblutung kommt auf Hochtouren.

Zum Abschluss setze ich mich in die Salzgrotte: 20 Minuten inhaliere ich die feinen, zugeführten Sole Injektionen.

Die Bronchien öffnen sich und das feine Salz fühlt sich gut an auf der Haut.

Nun schlüpfe ich wieder in meinen kuscheligen Bademantel und begeben mich tiefenentspannt auf den Balkon meines Zimmers, um die letzten Sonnenstrahlen und den Ausblick auf das Meer und die Dünen zu genießen.



Tibetanische Klangschalen- Massage

76,00 € (20% Ermässigung), 45 Minuten

Buchung und Information unter:

Seaside Grand Hotel Residencia*****GL
Tel.: +34-928-723103 oder
E-Mail: spa@grand-hotel-residencia.com

Seaside Palm Beach*****
Tel.: +34-928-721032 oder
E-Mail: spa@hotel-palm-beach.com

Ein großes „Danke“

an unsere 5 Jubilare im Seaside Los Jameos Playa****



Roberto Cabrera Pérez

Abteilung: Administration & Personalwesen
Im Los Jameos Playa seit: 22 Jahren
Hobby: Sport & Running
Lieblingsort auf Lanzarote: El Golfo
Lieblingsrestaurant auf Lanzarote: César Restaurante in Costa Teguisse
Lieblingsevent auf Lanzarote: Wine Run im Sommer
Was ich an meinem Job liebe: Die administrative Ordnung und die finanziellen Ergebnisse
Wünsche für 2018:
Dass es so wird wie 2017

Paco Jesús Díaz

Abteilung: Hotelpage
Im Los Jameos Playa seit: 23 Jahren
Hobby: Sport & Padel
Lieblingsort auf Lanzarote: La montaña Guinate
Lieblingsrestaurant auf Lanzarote: Sal y Pimienta in Puerto del Carmen
Lieblingsevent auf Lanzarote: Romería
Was ich an meinem Job liebe: Der Umgang mit den Gästen, außerdem bin ich gerne aktiv
Wünsche für 2018:
Ich habe schon jetzt alles, was ich mir wünsche

Albano Cabrera Luis

Abteilung: Technischer Dienst
Im Los Jameos Playa seit: 23 Jahren
Mitarbeiter in der Abteilung: 14
Hobby: Sport & Musik
Lieblingsort auf Lanzarote: Mirador del Río
Lieblingsrestaurant auf Lanzarote: Casa Plácido in El Golfo

Lieblingsevent auf Lanzarote: Festival de Música und Ironman
Was ich an meinem Job liebe: Die täglich wechselnde Herausforderung

Esther Panizo Marcos

Abteilung: Housekeeping
Im Los Jameos Playa seit: 23 Jahren
Mitarbeiter in der Abteilung: 80
Hobby: Spazieren gehen & Musik hören
Lieblingsort auf Lanzarote: Der Norden der Insel
Lieblingsrestaurant auf Lanzarote: La Bodegita & La Cascada in Puerto del Carmen
Lieblingsevent auf Lanzarote: Concierto en Vela en Charco San Ginés, Arrecife
Was ich an meinem Job liebe: Die Bewegung und Abwechslung und dass kein Tag dem anderen gleicht
Wünsche für 2018:
Weiterhin so hohe Belegungszahlen

Miguel Reyes

Abteilung: Maitre
Im Los Jameos Playa seit: 20 Jahren
Mitarbeiter in der Abteilung: 75
Hobby: Spaziergänge
Lieblingsort auf Lanzarote: El Golfo
Lieblingsrestaurant auf Lanzarote: La Bodegita & La Cascada in Puerto del Carmen
Lieblingsevent auf Lanzarote: Ironman
Was ich an meinem Job liebe: Das wir die besten Gäste haben
Wünsche für 2018: Dass alles so gut wird wie 2017 – „Es könnte uns nicht besser gehen!“



María Carmen Ramírez Araña

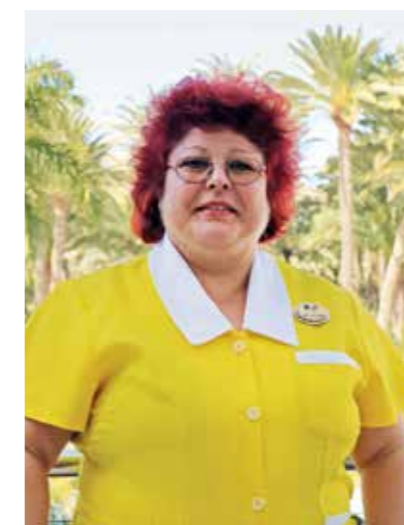
seit 42 Jahren Zimmermädchen im Seaside Hotel Palm Beach

Frau María Carmen Ramírez Araña begann im Alter von 16 Jahren, am 20.11.1975, im Hotel Palm Beach als Reinigungskraft. Dies ist nun 42 Jahre her. Schon nach drei Monaten wurde sie zum Zimmermädchen befördert.

„Ich habe viele schöne Erinnerungen an die vergangenen Arbeitsjahre ... Ich arbeite in diesem Unternehmen bereits so lange, weil ich hier sehr zufrieden bin. Mir gefällt die tägliche Arbeitsroutine und ich verstehe mich gut mit allen Kollegen.“

Die Eröffnung des Palm Beach Hotels am 28.11.1975 ist mir in ganz besonderer Erinnerung geblieben, denn die Familie Gerlach veranstaltete eine große Feier für die Mitarbeiter. Große Jubiläen der Mitarbeiter wurden von der Familie stets mit anerkennenden Geschenken gewürdigt. In schwierigen Situationen gibt es immer die Möglichkeit sich an Herrn Theo Gerlach zu wenden, um sich ihm anzuvertrauen oder um Unterstützung zu bitten.

Meine Arbeit begann ich im zweiten Stock, in dem auch immer die Familie



Ich habe viele Veränderungen im Hotel Palm Beach erlebt. Es kamen und gingen liebe Kollegen, Gäste wurden zu Stammgästen und auch deren Nachkommen wieder zu Stammgästen. Zuerst kamen sie allein, dann zu zweit, dann mit Kindern und später mit Enkelkindern.

Was uns von anderen Hotels unterscheidet, kann ich gar nicht so genau sagen, da ich keinen Vergleich habe. Aus den Gesprächen mit meinen Bekannten, die in anderen Hotels auf Gran Canaria arbeiten, nehme ich mit, dass ich mich glücklich schätzen kann in einem Unternehmen zu arbeiten in dem der Mitarbeiter etwas Wert ist, das Gehalt pünktlich gezahlt wird und auch sonst eine finanzielle Unterstützung in Form von Darlehen oder Vorauszahlungen in Notfällen möglich ist. Das Unternehmen unterstützt so seine Mitarbeiter, die das Unternehmen stützen.

Ich wünsche mir, dass auch die nachfolgende Generation der Familie Gerlach dieselbe Linie wie Herr Theo Gerlach weiter verfolgt.“

Gerlach wohnte. Zu dieser Zeit lernte ich den Junior Gregor Gerlach kennen. Er war damals nur drei Jahre alt und seine Schwester Anouchka noch gar nicht auf der Welt. Heute wächst bereits die nächste Generation der Familie Gerlach mit den Kindern von Gregor und Anouchka Gerlach heran. Ich lernte während dieser Zeit meinen Ehemann in diesem Hotel kennen und brachte meine beiden Kinder zur Welt. Für mich stand immer fest, dass ich an meinen Arbeitsplatz zurückkehre, da das Hotel für mich ein zweites Zuhause geworden ist.



Baby Boom bei Seaside

Im Oktober 2016 kamen Carlos und Liam zur Welt.

Die Geburt eines Kindes ist immer ein wunderbares Ereignis für die gesamte Familie. Wenn aber das erste Kind unterwegs ist, wird unser Leben auf den Kopf gestellt, denn aus zwei werden drei, aus einem Paar wird eine Familie ... Und nichts wird mehr so sein wie früher. Alles ändert sich. Wir werden von Gefühlen und Emotionen, aber auch von Zweifel und Ängsten aufgrund der Verantwortung überwältigt.

Anouchka Gerlach, Miteigentümerin von den Seaside Hotels und Rocío Cibrán, Direktorin im Seaside Westin Valencia, brachten im Oktober 2016 ihr Wunschkind auf die Welt. Sie haben in diesem Interview offen über die Geburt ihres Kindes gesprochen, von ihrem Familienglück und ihrem „neuen“ Leben. Ein Interview ... ehrlich, gefühlvoll und mitreißend.

Begann mit der Schwangerschaft ein neues Leben?

A: Das neue Leben begann erst nach

der Geburt mit der Entlassung aus dem Krankenhaus und war auch ganz anders, als wir es uns vorgestellt hatten.

R: Nein. Ich hatte eine sehr angenehme Schwangerschaft und habe daher keine Veränderungen im Alltag verspürt.

Haben Sie sich auch die typischen Fragen gestellt: Werde ich in der Lage sein, auf das Baby aufzupassen? Wird alles gut laufen?

A: Nein. Ich habe mir immer gedacht, dass es irgendwie schon klappen wird. Ich bin ja nicht die erste Frau, die Mutter wird

und die meisten schaffen es ganz gut.
R: Nein. Da ich weiterhin aktiv im Hotelgeschehen war und die Vorsorgeuntersuchungen immer problemlos verliefen, habe ich mir solche Fragen nicht gestellt.

Wie war Ihre Schwangerschaft?

A: Sehr angenehm und entspannt. Ich hatte gar keine Beschwerden und habe die Schwangerschaft und Vorfreude genossen.

R: Die Schwangerschaft verlief angenehm und ich bin dankbar, dass ich bis zum letzten Moment arbeiten konnte.

Haben Sie während der Schwangerschaft auf vieles verzichtet?

A: Ja, auf Alkohol, rohen und kalt geräucherten Fisch und Fleisch (Salami, Schinken etc.), Rohmilchkäse und Schimmelkäse, Salate in Restaurants (weil man nie sicher sein kann, dass sie gut gewaschen sind), rohe Eier (bzw. alles, was rohe Eier enthält so wie Tiramisu und viele andere Desserts).

R: Ja, ich habe auf die eine oder andere Tapa mit Serrano-Schinken und einem Gläschen Wein verzichtet ...

Hatten Sie Heißhunger auf etwas Bestimmtes?

A: Nein, aber ich hatte weniger Hunger auf Süßes als sonst.

R: Ja. Ich war verrückt nach Kirschen.

Wann haben Sie mit den Vorbereitungen angefangen und was haben Sie als Erstes gekauft?

A: Da ich etwas abergläubisch bin, habe ich mit den Vorbereitungen erst ganz spät, ca. 4 Wochen vor dem Stichtag, angefangen. Als Erstes haben wir einen Windeleimer, Schlafanzüge, Bodys und eine Babycam gekauft, die wir bis heute nicht benutzt haben. Das Babybett und die Wickelkommode kamen erst zwei Tage bevor Carlos geboren wurde.

R: Wir haben mit den Vorbereitungen kurz vor dem Geburtstermin begonnen. Der erste Kauf war ein Schlafanzug mit Mütze für ein Neugeborenes.

Welches war das erste Geschenk für das Baby und von wem kam es?

A: Das erste Geschenk war ein Body und Strampler von meiner Patentante.

R: Ein Strampelanzug von meiner Schwester.

Wie haben Sie sich auf die Geburt Ihres Kindes vorbereitet?

A: Gar nicht wirklich ... ich habe mir zwei Krankenhäuser angesehen und war zwei Mal bei der geburtsvorbereitenden Akupunktur. Ansonsten wusste ich nicht viel, was wahrscheinlich auch besser so war, da man sich sonst unnötige Sorgen macht.

R: Ich war bei keiner Geburtsvorbereitung, ich habe nur die Anweisungen meines Arztes befolgt.

Für welchen Geburtsort (Krankenhaus, Hebammenpraxis, Geburtshaus oder Hausgeburt) haben Sie sich entschieden und was waren die Gründe dafür?

A: Krankenhaus mit Perinatalzentrum (Neugeborenen Intensivstation), da man nie weiß, wie eine Geburt verläuft und ob es dem Baby gut geht. Da Carlos mit sehr niedrigem Blutzucker geboren wurde, musste er erst einmal auf die Intensivstation und ich war sehr froh, dass die direkt neben den Kreißsälen im selben Gebäude war.

R: Ich habe meinen Sohn in der Klinik Quiron in Valencia zur Welt gebracht, da mir gute Empfehlungen dafür vorlagen.

Wie groß und schwer war das Kind bei der Geburt?

A: Carlos wog 2.660 g und war 49 cm groß.

R: Liam wog 3.070 g und war 49 cm groß.

Haben Sie das Kind gleich nach der Geburt in den Arm nehmen können? Welche Betreuung hatten Sie?

A: Ja. Ich wurde von einer Hebamme, einer Oberärztin und dem Chefarzt betreut, die alle sehr nett und kompetent waren.

R: Ja, ich habe mein Kind gleich nach der Geburt in die Arme schließen können – ich hatte dieses wundervolle Glück.

War Ihr Mann bei der Geburt dabei?

A: Ja, er hat im Kreissaal einen gemütlichen Sessel gefunden, auf dem er gut schlafen konnte.

R: Ja, mein Mann war bei der Geburt dabei.

Hatten Sie weitere Namen in der engeren Auswahl?

A: Casimir, Leopold und Mateo.

R: Nein, wir hatten den Namen gleich festgelegt als wir erfuhren, dass es ein Junge wird. Es ist ein Name, den ich während eines Arbeitsaufenthaltes in Irland gehört habe und der mir seitdem gefiel.

Inwiefern hat sich das Leben für Sie verändert?

A: Es hat sich vieles geändert. Vor allem fehlt es an Zeit und man ist nicht mehr so flexibel wie früher und das Reisen ist sehr viel mühsamer geworden ... mit viel Gepäck und einem Baby, das sich im Flugzeug langweilt, versuchen wir jetzt länger an einem Ort zu bleiben.

R: Ich schlafe weniger und die Tagesorganisation musste entsprechend optimiert werden.

Wollen Sie die Familie in der nahen Zukunft weiter vergrößern?

A: Noch eine kleine Schwester für Carlos wäre schön, aber ein paar Jahre werden wir uns noch Zeit lassen, um die Zeit mit ihm alleine richtig genießen zu können.

R: Diese Frage steht im Moment nicht zur Debatte.

Wie macht sich Ihr Mann als Papa?

A: Sehr gut. Felipe ist sehr liebevoll und geduldig! Am Anfang war er sehr viel besser beim Windeln wechseln als ich, aber inzwischen bin ich schneller.

R: Ein Vater, wie er im Buche steht.

Ist alles so, wie Sie es sich erträumt haben?

A: Es ist wunderschön, wenn auch ganz anders als erwartet.

R: Ja, das Leben hat sich verändert – aber es ist viel schöner geworden!

Lieben Dank für dieses tolle Interview und den spannenden Einblick in Euer Leben. Wir freuen uns auf weitere Geschichten von Carlos und Liam. Vielleicht in der nächsten Tribune?



Interview Juan José Gil

Küchenchef Seaside Hotel Sandy Beach ****

Juan José Gil, geboren 1954 in Gáldar auf Gran Canaria, verbrachte sein ganzes Leben an den Töpfen. Es liegen 48 Jahre Karriere hinter ihm, vergoldet mit Preisen und Zertifizierungen. Diese ernennen ihn zu einem der besten Hotelköche unseres Archipels und vor allem zu einem der besten Küchenchefs. Seit 1988 spiegelt sich sein Erfolg im kulinarischen Angebot des Hotel Sandy Beach wider.

Wie hat alles angefangen?

Meine Karriere begann im Jahre 1969, als ich 14 Jahre alt war. Wegen einer Notlage meiner Familie entschied ich mich bereits in so frühen Jahren Arbeit zu suchen. Meine erste Gelegenheit erhielt ich im Hotel Caracola. Dort war es meine Aufgabe, die Küchenutensilien zu schrubben. Ich hatte nicht die Gelegenheit zu studieren, aber das nahm mir nicht den Wunsch viel zu lernen und mich stetig zu verbessern. Ich blieb in meiner Freizeit im Hotel und beobachtete wie die Köche ihre Rezepte vorbereiteten und half ihnen wo ich konnte. Der Chefkoch belohnte mein Interesse mit der Beförderung zur Küchenhilfe. Ich arbeitete in vielen Hotels und Restaurants auf Gran Canaria und Teneriffa. Ich rotierte zwischen allen Stationen und bekam immer mehr Verantwortung.

Wie haben Sie Ihre Karriere bei Seaside Hotels begonnen?

Bereits im Jahr 1977 bekam ich eine Position als Chef de Partie im Hotel Don Gregory (damals ein Hotel der Seaside Gruppe). Dort durfte ich 10 Jahre lang Teil des Hotelteams sein.

Im Jahr 1988 verließ ich das Hotel Don Gregory als 2. Küchenchef und übernahm die Küche des Hotel Sandy Beach als 1. Küchenchef. Dies ist nun bereits 29 Jahre her.

Was hilft Ihnen bei Ihrer Arbeit? Was möchten Sie Ihren Mitarbeitern vermitteln?

Ich sage immer, dass meine Hauptmotivation die Zufriedenheit der Gäste ist. Ich lese alle Kommentare auf Portalen wie Tripadvisor oder Holidaycheck und lege großen Wert auf diese Inhalte. Das Feedback unserer Kunden motiviert mich und mein Team, die Erwartungen der Gäste zu erfüllen und zu übertreffen. Ich übergebe meinen Mitarbeitern viel Verantwortung. Aber ich ermutige sie auch kreativ zu sein, zu recherchieren und neue Rezepte beizutragen, aus meinen Erfahrungen zu lernen und ihnen wiederum neue Techniken und Verfahren der modernen Küche beizubringen. Wir können alle immer dazu lernen.

Seit fast 30 Jahren arbeiten Sie in der Küche des Hotel Sandy Beach. Haben Sie bestimmte Anekdoten an die Sie sich im Wandel der Zeit erinnern können?

Ich erinnere mich mit Freude an viele Momente, mit meinen Mitarbeitern und Gästen und sogar mit Herrn Gerlach. Ich erinnere mich, als er vorbei kam, um das Buffet zu überprüfen und sich für die Gazpacho entschied. Das einzige Gericht, das ich vorher nicht überprüft hatte. Ich bekam von ihm eine Rüge und seither probiere ich immer, alle Speisen vor dem Öffnen des Buffets. Eine andere lustige Anekdote passierte, als der Service voll im Gange war und uns plötzlich der Strom ausfiel. Ich musste auf Gasherde ausweichen und spontan neue Rezepte erfinden. Wir hatten kritische Momente, aber niemals blieb ein Gast ohne Abendessen.

Wie war Ihre Beziehung zu Herrn Theo Gerlach in diesen Jahren?

Herr Gerlach ist ein äußerst anspruchsvoller und perfektionistischer Mensch. Er hat mir Werte wie Anstrengung und Beharrlichkeit vermittelt, die mich gezwungen haben, mich ständig zu verändern und zu verbessern, ohne in meiner Komfortzone einzuschlafen. Ich schätze all unsere Reibungen und Diskussionen, da sie mich professionell wachsen ließen. Des Weiteren was er es, der mir immer angeboten hat mich weiter zu entwickeln, beispielsweise durch Kurse und mich in die besten Restaurants und Hotels schickte, um neue Techniken und Rezepte zu erlernen.

Und mit Frau Ursula Matas, Direktorin des Hotel Sandy Beach, arbeiten Sie fast von Anfang an zusammen?

Frau Matas und ich haben uns im Hotel Don Gregory kennengelernt. Ich erinnere mich, dass wir von Anfang an eine ganz besondere Beziehung hatten, die auf gegenseitiger Unterstützung und Vertrauen basierte. Während ihrer Schwangerschaften habe ich ihr immer gerne spezielle Kost zubereitet. Sie hat mich sehr unterstützt und sie war schon immer an der gesamten Organisation der Küche, den Menüs usw. beteiligt. Wir wurden zu einem sehr guten Team.



Das Neue Rathaus Leipzig

Seit 1905 steht an der Stelle der ehemaligen Pleißenburg das NEUE RATHAUS Leipzig.

Die Pleißenburg Leipzig, „das alte Schloss“, wurde auf Geheiß des Markgrafen Dietrich des Bedrängten ab 1217, nahe des Flusses Pleiße erbaut. Er wollte mit dem Bau einer Burg seine Landesherrschaft gegenüber aufständischen Leipziger Bürgern, dem aufstrebenden Leipzig, Nachdruck verleihen und damit die Umklammerung der Stadt vervollständigen. Der Schmalkaldische Krieg sorgte dann durch Zerstörungen dafür, dass die Reste der alten Burg 1549 abgerissen und durch eine Festung ersetzt wurden. Diese Festung war direkt an das Befestigungssystem der Stadt angeschlossen und hatte die Funktion einer Zitadelle. Den Dreißigjährigen Krieg überstand die Pleißenburg, verlor aber immer mehr an Bedeutung als Festung und wurde nur noch als Kaserne und Verwaltungsgebäude genutzt.



Im Jahr 1897 wurde die Pleißenburg komplett abgerissen und an ihrer Stelle das NEUE RATHAUS gebaut. Erhalten blieb nur der Turm der ehemaligen Zwingburg, den man auf über 100 Meter erhöhte und von dem aus man noch heute einen spektakulären Rundblick über Leipzig hat. Um den Turm platzieren sich vielfältig gegliederte Gebäudegruppen. Hugo Licht, Leipzigs führender Architekt, schuf ein beeindruckendes Werk. Das NEUE RATHAUS aus mainfränkischem Muschelkalk beinhaltet Elemente der Renaissance, des Barocks

und des Jugendstils. Zum Hauptportal des NEUEN RATHAUSES führt eine Freitreppe, flankiert von zwei auf Pfeilern sitzenden Löwen.

Am 19. Oktober 1899 erfolgte die Grundsteinlegung des Neubaus. Nach knapp sechsjähriger Bauzeit wurde das NEUE RATHAUS am 7. Oktober 1905 in Anwesenheit des sächsischen Königs Friedrich August III seiner Bestimmung übergeben. 2015 erhielt das NEUE RATHAUS vom RID Rekordinstitut für Deutschland das Zertifikat „Weltrekord für das größte zu diesem Zweck gebaute Rathaus (nach Anzahl der Zimmer)“ Auf einer Nettogrundfläche von 65.870 m² befinden sich 1.708 abgeschlossene Räume.

Seit 1905 ist das NEUE RATHAUS Sitz der Leipziger Stadtverwaltung und gehört zu den bedeutendsten deutschen Rathausbauten.



Seaside Park Hotel

Ein Haus mit Tradition –
nach der „Schönheitskur“ im neuen Look!

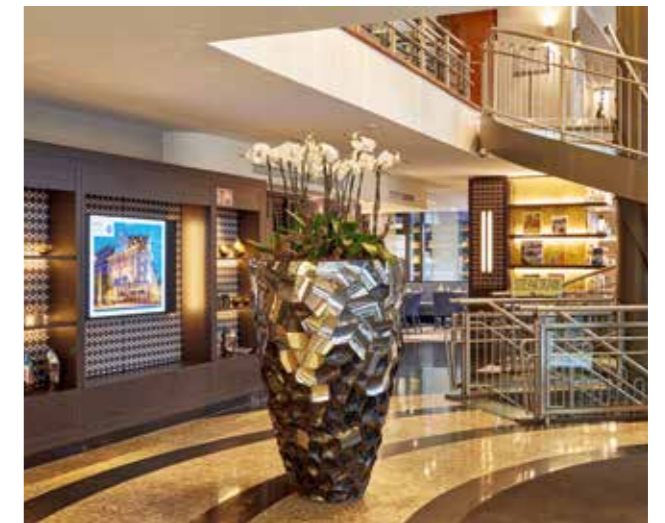
Am 18. Oktober 1913 öffnete der damalige Hoteldirektor Carl Schmidt erstmals die Pforten des Park Hotels.

Am Eingang zur Nikolaistraße, mitten im Herzen Leipzigs, war direkt gegenüber des noch im Bau befindlichen Hauptbahnhofs das Luxusetablisement entstanden. Es verfügte für die damalige Zeit über vielerlei exquisite Ausstattungen wie z. B. Aufzüge mit Lichtsignalen, schalldämpfende Einrichtungen, Entlüftungs- und Entstaubungsanlagen und Fernsprecher auf allen Zimmern.

Am wertigen Interieur hatte neben dem Dessauer Bauhaus einer der bedeutendsten Möbelfabrikanten des späten 19. Jahrhunderts mitgewirkt. Julius Groschkus, hoch angesehen für seine Handwerkskunst, war kein Geringerer als der Hoflieferant des Kaisers. Obwohl praktisch und zurückhaltend konzipiert, war die Ausstattung der zweihundert Zimmer von erlesener Qualität.

1933 nach Ernennung Leipzigs zur Reichsmessestadt wurde das Park Hotel, welches mittlerweile über dreihundert Zimmer verfügte, als Spitzenunterkunft gelistet. Ab 1939 galt es als eines der führenden Hotels der PleißeStadt. Am 4. Dezember 1943 wurde das Park Hotel durch britische Bomben schwer beschädigt. Es konnte jedoch direkt nach Beendigung des Krieges 1945 wieder genutzt werden. Unter der Ägide der DDR-Führung wurde das Hotel 1951 verstaatlicht und in die sogenannte HO (Handelsorganisation) eingegliedert. Es blieb in dieser Zeit, weitgehend unsaniert.

Erst 1993, nachdem der Hannoveraner Unternehmer Theo Gerlach das Gebäude gekauft hatte, wurde damit begonnen, es von Grund auf zu rekonstruieren. Das Konzept: Art-déco im Zusammenspiel mit Jugendstilelementen, um dem ursprünglichen Ambiente gerecht zu werden. Die gesamte Innenausstattung wurde eigens für das neue Design gefertigt. Vom Leuchter, über die Sitzmöbel bis zu den Tapeten.



Am 20. März 1995 konnte das Park Hotel dann im neuen Glanz als First Class Seaside Hotel eröffnet werden. Auch Michael Lehmann, heutiger Direktor, zu damaliger Zeit noch Front Office Manager, brachte seine Inspirationen in diese Rekonstruktionsphase ein. Nach deren Abschluss staunte er, was aus der „alten Kiste Park Hotel“ nun geworden war. Über die Jahre wurden mehrfach verschiedenste Renovierungen vorgenommen. Nach fast 22 Jahren war es durchweg immer noch ein sehr gepflegtes Haus. Die fleißige und gewissenhafte Arbeit der Zimmermädchen, seit 22 Jahren unter strenger Leitung der Hausdame Dagmar Knoch, hat einen großen Anteil daran, dass das Haus noch fast „wie neu“ aussah.

Das gesamte Park Hotel Team, seit 1998 unter Leitung von Michael Lehmann, hat seit der Wieder-Eröffnung dazu beigetragen, dass das Seaside Park Hotel auf dem Leipziger Hotelmarkt wieder eine gewichtige Rolle spielt. Dennoch war es an der Zeit das Haus dem Zeitgeist anzupassen und eine „Schönheitskur“ wurde geplant.



Vom 28. Januar bis 19. März 2017 blieb das Park Hotel Leipzig geschlossen und das von dem bekannten Düsseldorfer Architekturbüro STUDIO architects, unter der Führung von Hendrik Fraune und Claudia Blum, entwickelte Interieur-Konzept wurde umgesetzt.

In nur sieben Wochen Schließzeit bekamen das Foyer, der Eingangsbereich, die Bar und die Galerie eine komplett neue Ausstattung. Es wurde eine Symbiose aus modern und klassisch, im modernen Art-déco Stil geschaffen. Alle Tapeten, Teppichbelege, Möbel und Leuchtkörper sind individuelle Anfertigungen aus Deutschland, Österreich, Italien und den USA. Das Restaurant STEAKTRAIN wurde aufgefrischt. Alle Hotelzimmer wurden renoviert und umgestaltet. Auch die Tagungsräume wurden komplett renoviert, mit einem anspruchsvollen Lichtkonzept und modernster Tagungstechnik ausgestattet.

Die Mitarbeiter unterstützten tatkräftig die Vor- und Nacharbeiten. Sie erledigten Hilfsarbeiten und beseitigten den Baustaub. Federführend bei der Koordinierung dieser vielen Herausforderungen war Direktor Michael Lehmann. Am 20. März 2017, pünktlich zum Frühlingbeginn und zur Leipziger Buchmesse, wurde das Hotel in neuem Glanz wieder geöffnet. Dies übrigens zum gleichen Datum wie die damalige Ersteröffnung als Seaside Park Hotel im Jahr 1995.



Die ersten Gäste waren die Harlem Globetrotters, eine weltbekannte Basketball-Showtruppe, die anlässlich ihrer Tour nach Leipzig im Seaside Park Hotel übernachteten. Wie vor 22 Jahren zählten zu den ersten Gästen auch Mitarbeiter namhafter Verlage wie dem Rowohlt Verlag, S.Fischer Verlag, Piper Verlag, Diogenes Verlag, Verlagsgruppe Random House und viele mehr.

Michael Lehmann (General Manager) zum „neuen“ Seaside Park Hotel:

„Wir freuen uns sehr, dass unser Haus einen „neuen Look“ bekommen hat und sind stolz darauf, dass unsere Räume



Leipzig Sorglospaket

ab 2018 im Seaside Park Hotel



Leistungen:

- 2 oder 3 Übernachtungen inklusive Seaside Frühstücksbuffet
- 1 Seaside Welcomepaket
- 1 Voucher á 25 € für das Restaurant STEAKTRAIN
- 1 Stadtrundfahrt mit dem Oldtimerbus
- 1 Eintrittskarte für den Besuch im PANOMETER LEIPZIG – weltgrößtes 360 Grad Panorama Bis Herbst 2018: „Titanic – Die Versprechen der Moderne“ Ab Herbst 2018: „Ein Paradies auf Erden – Carolas Garten“
- Hin- und Rückfahrkarte für die öffentlichen Verkehrsmittel zum Panometer

Paketpreis mit 3 Übernachtungen*

205,00 € pro Person im Standard Doppelzimmer
255,00 € pro Person im Standard Einzelzimmer

Paketpreis mit 2 Übernachtungen*

165,00 € pro Person im Standard Doppelzimmer
195,00 € pro Person im Standard Einzelzimmer

Verlängerung und Zuschläge pro Nacht*

Aufpreis für das Superiorzimmer 20,00 €
Aufpreis für die Juniorsuite 50,00 €
Verlängerungsnacht
im Standard Einzelzimmer 95,00 €
im Standard Doppelzimmer 115,00 €

Buchung nach Verfügbarkeit unter
www.parkhotelleipzig.de
oder unter Tel.: +49-341-98 52-0

*Preisangaben ohne Gewähr

wieder in neuem Glanz erstrahlen. Auch im Hinblick auf die Entwicklung des Leipziger Hotelmarktes war uns die „Schönheitskur“ ein Herzensbedürfnis. Unsere Gäste empfängt nun ein sehr schönes, frisches und modernes Ambiente. Die ersten Gästebewertungen sind äußerst positiv. Wir sind überzeugt, dass wir mit unserem „neuen Look“ auch viele neue Gäste ansprechen werden. Weiterhin legt unser gesamtes Seaside Park Hotel Team wert auf die individuelle und persönliche Ansprache unserer Gäste. Wie damals vor 22 Jahren gilt bei uns nach wie vor: Seaside Park Hotel – Ihr Zuhause in Leipzig“.



Michael Lehmann, General Manager Seaside Park Hotel

GLOBAL BODY CHECK INNOVATIVE MEDICAL CHECK-UP UNIQUE AND MADE IN GERMANY

ZENTRUM FÜR
INTEGRALE MEDIZIN
LEIPZIG

Complete check within a short stay
Echocardiography / Sonography / Endoscopy / Capsule
Endoscopy / Diagnosis of Internal Diseases / Vital blood
analysis with complementary diagnostics
In addition: stress reduction, body detox, anti-aging etc.

LATEST SCIENTIFIC
FINDINGS
COMBINED WITH
INNOVATIVE
DIAGNOSTIC
PROCEDURES

Center for Integral Medicine
Katharinenstr. 1-3 / 04109 Leipzig
Tel: +49/341/55015656
kontakt@praxiszentrum-leipzig.de
www.praxiszentrum-leipzig.de



Prof. asoc. Dr.
med. Hartmut Köppen
Specialist in internal medicine /



Kuchen atelier

Der Himmel der süßen Verführung – Das Kuchen Atelier im Gewandhaus Dresden



„Wir verwenden nur qualitativ sehr hochwertige Produkte, die wir je nach Möglichkeit und Saison aus der Region beziehen. Jedes einzelne Stück ist ein Unikat. Ich freue mich sehr, meiner Passion für süße Kreationen im Kuchen Atelier Raum geben zu können“, sagt Chef Pâtissier Dirk Günther, der das traditionelle Handwerk des Pâtissiers bereits 1993 in Dessau erlernte. Jeden Mittwoch bis Sonntag sowie feiertags von 13.00 bis 18.00 Uhr ist Kuchenzeit in der legeren Atmosphäre des Kuchen Ateliers im Gewandhaus Dresden. Seit Oktober ist das Kuchen Atelier auch in der Prager Straße 4 in Dresden zu finden. Die handgefertigten süßen Kreationen gibt es ebenso wie die heißen Kaffee- und Teespezialitäten auch zum Mitnehmen.

Das renommierte Pariser Architekturbüro Studio Catoir gestaltete die leger-luxuriöse Retro-Atmosphäre mit eleganten, komfortablen und doch leicht wirkenden handgefertigten Designmöbeln und -elementen. Eine Auszeit im Kuchen Atelier vereint das traditionsreiche Handwerk von Pâtisserie und die gestaltete Architektur zu einem süßen Glücksmoment alleine oder in Gesellschaft.

Weitere Impressionen und detaillierte Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage www.kuchenatelier.com.

Das klingt nach Kunst und Handarbeit, nach Exklusivität und etwas ganz besonders Feinem. Mit dem Kuchen Atelier – einer absoluten Besonderheit, die es so in Deutschland noch nicht gab – scheint das Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Gewandhaus Dresden den Nerv der Dresdner und der Besucher der sächsischen Elbemetropole getroffen zu haben.

Florian Leisentritt, Direktor des Gewandhaus Dresden, resümiert, dass das Kuchen Atelier seit seiner Eröffnung im August 2015 als große Bereicherung in Dresden angenommen worden ist. Denn zuvor gab es nichts Vergleichbares in der Stadt. „Gerade an Samstagen und Sonntagen ist das Kuchen Atelier immer sehr gut besucht. Es gab bereits viel positive Resonanz zu unserem Konzept. Ich glaube, viele sind dankbar, dass es so etwas jetzt auch in Dresden – und nicht nur in Paris – gibt“, sagt der Hoteldirektor. Ein „kleines Highlight“ war es für ihn, als sein Team das Dessertbuffet des Chemnitzer Opernballs mit den Kreationen des Kuchen Ateliers mitgestalten durfte.

Das Kuchen Atelier steht für ein absolutes Bekenntnis zu Qualität und zum Handwerk. Jeden Tag frisch, mit hochwertigen Produkten und ohne Konservierungsstoffe kreieren Dirk Günther und sein Team eine breit gefächerte Auswahl an süßen Köstlichkeiten für kleine Glücksmomente. Dazu zählen sowohl regionale Spezialitäten wie die berühmte Dresdner Eierschecke, international Begehrtes wie die hausgemachten Macarons und feingeschichtete Torten als auch traditionelle Blechkuchen mit frischem Obst der Saison. Zum Einsatz kommen dabei feinste Zutaten wie echte Vanilleschoten aus Tahiti und Madagaskar sowie belgische und französische Kuvertüre mit einem hohen Kakaoanteil. Verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten runden das vielfältige Angebot des Kuchen Ateliers ab.

Chef Pâtissier Dirk Günther (links)

Für Fragen und Ihre Reservierung stehen wir Ihnen gern unter Tel. +49 (0)351-4949-69 oder per Mail an info@kuchenatelier.com von Mittwoch bis Sonntag sowie feiertags in der Zeit von 13.00 bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

Kuchen Atelier im Gewandhaus Dresden, Ringstraße 1, 01067 Dresden und im Bürgerlich Dresden, Prager Straße 4, 01069 Dresden





Mit dem Location Award werden jedes Jahr die besten Veranstaltungsorte Deutschlands ausgezeichnet: er ist branchenweit das Gütesiegel für Top-Eventlocations.

Man bemerkt schnell, dass es ein ganz besonderer Abend ist ... Im Westhafen legen vier Schiffe an, VIP- und Bus-Shuttles halten vor dem roten Teppich, Deutschlands beste Radiomoderatorin eilt vorbei ... Simone Panteleit wird durch das Programm der Verleihung führen. Veranstaltungsplaner, Location-Betreiber, Event-Experten, Hoteliers und Medienvertreter sind zahlreich erschienen und erwarten mit Spannung die Verkündung der Gewinner der diesjährigen Location Awards.

Vorausgegangen war bis 31. Mai die Bewerbungsphase aller Locations, die im Sinne der Gesetzgebung bzw. der Versammlungsstättenverordnung eine Nutzungserlaubnis besitzen. Im Anschluss erfolgte bis 15. Juli in einer zweiten Phase die Bewertung von insgesamt 1.965 Veranstaltungsplanern und Fachleuten aus der Eventbranche per Punktesystem. Die Auswertung, basierend auf 5.059 abgegebenen Votings, führte zu den Nominierten je Kategorie, aus denen eine zwölfköpfige Expertenjury die Platzierung bestimmte.

Nach der Begrüßung des Location Award Machers Frank Lienert und dem Gastgeber Thorsten Schermall vom WECC, werden in

Blick in das imposante Atrium des Gewandhaus Dresden



Florian Leisentritt (ganz rechts) bei der Preisverleihung

einer kurzen Gesprächsrunde mit den Jury-Verantwortlichen die Neuerungen im Vergleich zum Vorjahr erklärt. Die Einreichung eines selbst produzierten Bewerbungsvideos, die Einführung eines Mystery Shoppings (anonymer Testbesuch) und ein transparenter Einblick in die Bewertungskriterien machen deutlich, dass diese Jury ihre Sache ernst nimmt.

Jede Kategorie des Awards beginnt die Moderatorin Simone Panteleit mit einem kurzen Sofa-Talk mit den Nominierten und einem Vertreter der Jury, bevor ein weiteres Jurymitglied die Laudatio auf den Gewinner hält. Unter großem Applaus werden die ersten Gewinner bekannt gegeben.

Florian Leisentritt, Hoteldirektor vom Gewandhaus Dresden, Autograph Collection, erhält den Location Award in der Kategorie Hotel-Eventlocations aus den Händen von Jury Mitglied Thorsten Neumann, Geschäftsführer / CEO von noi! Event & Catering GmbH & Co. KG aus Mönchengladbach.

Die Seaside Hotels bedanken sich bei allen Unterstützern, Kunden und Gästen für die Treue zu unserem Boutique-Hotel in Dresden und für ihr stetes Vertrauen in unser Team.

Ein großes Dankeschön geht auch an die Jury und an den Veranstalter des Awards fiylo Deutschland GmbH.

Wenn auch Sie Ihre Veranstaltung in einer Top-Location durchführen möchten, stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung sehr gerne zur Seite und sind unter bankett@gewandhaus-hotel.de oder +49 (0)351-49 49-44 für Sie erreichbar.

Ausgezeichnet!



Thorsten Neumann, Katharina Henze und Hoteldirektor Florian Leisentritt

Das Gewandhaus Dresden, Autograph Collection, hat den Location Award 2016 gewonnen.

Mit großer Freude haben Hoteldirektor Florian Leisentritt und Verkaufsleiterin Katharina Henze am Abend des 17. Oktober 2016 im Westhafen & Convention Center in Berlin, vor über 500 geladenen Gästen und namhaften Vertretern der Eventbranche den Location Award 2016 in der Kategorie „Hotel-Eventlocation“ entgegen nehmen dürfen.

Als beste „Hotel-Eventlocation“ setzte sich das Dresdner Fünf-Sterne-Hotel gegen starke Konkurrenz aus ganz Deutschland durch und ist somit die erste Dresdner Eventlocation überhaupt, die seit Bestehen des Location Award, die Auszeichnung in die sächsische Landeshauptstadt geholt hat.





Interview mit einem Stammgast im Gewandhaus Dresden

Florian Leisentritt, Hoteldirektor des Gewandhaus Dresden, im Gespräch mit Harald Inhuber während eines Treffens im November 2016 in der Lobby des Hotels.

Lieber Herr Inhuber, herzlich willkommen zurück in Ihrem Gewandhaus Dresden. Seit wann kommen Sie zu uns und was führt Sie in unsere wunderschöne Stadt Dresden?

Meine ersten dienstlichen Aufenthalte haben im Juni 2014 begonnen, seit dieser Zeit chauffiere ich beruflich den Präsidenten der Fraunhofer-Gesellschaft mit Sitz in München.

Wissen Sie noch, wann Ihr erster Aufenthalt bei uns im Gewandhaus Dresden war?

Es war am 15. Juli 2014 – allerdings seinerzeit noch unter der Marke Radisson Blu, dem ehemaligen Betreiber des Hotels.

Was waren Ihre ersten Eindrücke nach der Renovierung im Jahr 2015?

Meine Eindrücke waren durchweg positiv. Ich habe verschiedenste Zimmer ausprobieren dürfen. Egal in welchem Zimmer ich war – alle waren sehr schön möbliert und angemessen in Größe und Design. Die Renovierung ist super gelungen.

Erzählen Sie uns und unseren Lesern von Ihrem Beruf.

Ich bin Chef, der Präsident der Fraunhofer-Gesellschaft mit Sitz in

München ist und in Dresden lebt, einen persönlichen Rundum-Service. Ich chauffiere ihn, übernehme das Einchecken in seine Hotels, die Begehung der Örtlichkeiten bei Terminen vorab (kein Zeitverlust vor Ort) usw. Eigentlich alles das, was auch ein Concierge eines Hotels macht. Im Jahr fahre ich somit ca. 100.000 km dienstlich quer durch Deutschland und das angrenzende Ausland.

Wie viele Nächte sind Sie im Jahr unterwegs und somit von zu Hause weg?

Im Jahr 2016 waren es 103 Übernachtungen.

Sie sind geschäftlich viel unterwegs. Was zeichnet für Sie ein Hotel aus, in dem Sie sich wohlfühlen?

Das Wichtigste ist erst einmal der Empfang, das Gefühl willkommen zu sein. Die Mitarbeiter an der Rezeption sind für mich sehr wichtig. Wünsche, die man vorab angemeldet hat, sollten erfüllt werden können. Beim Check in sollte möglichst wenig Zeit verloren gehen. Als Stammgast sollte irgendwann ein Gefühl des „nach Hause Kommens“ entstehen – das haben Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei mir geschafft!

Was macht das Gewandhaus Dresden so besonders für Sie?

Das außerordentliche Ambiente, die besondere Herzlichkeit des Personals, die Sauberkeit und Reinlichkeit, das Gefühl, dass man immer willkommen ist.

Haben Sie einen Lieblingsplatz in unserem Hotel?

Da ich immer wenig Zeit habe alle Vorzüge des Hotels zu genießen – ist für mich „mein“ Platz beim Frühstück, mein Lieblingsplatz. Aber auch die kleinen Eckplätze im Barbereich finde ich sehr schön. Insbesondere in den kalten Monaten, den Kamin mit seinem lodernden Feuer. Leider habe ich zu wenig Zeit, um dort ein paar Momente zu verweilen.

Haben Sie ein Lieblingszimmer und wenn ja warum?

Ja, habe ich natürlich, das Zimmer 305. Das Raumgefühl, das Bad und die Terrasse sind unschlagbar! Ich komme an und bin im „Wohlfühlmodus“.

Wie viele Nächte haben Sie schon bei uns im Gewandhaus Dresden verbracht?

Seit der Wiedereröffnung waren es 110 Nächte inklusive privater Übernachtungen mit meiner Frau – die das Gewandhaus ebenfalls sehr schätzt!

Bedeutet das, dass das Gewandhaus Dresden für Sie schon fast ein zweites Zuhause unter der Woche geworden ist?

Absolut – zum Leidwesen meiner Frau – Sie ist schon ein wenig eifersüchtig auf mein „zweites Zuhause“.

Im Jahr 2016 haben Sie sich für den HRS Business Helden beworben. In Ihrer Bewerbung haben Sie freundlicherweise uns als Ihr Lieblingshotel genannt. Wie kam es zu dieser Bewerbung und warum haben Sie sich beworben?

Die Bewerbung entstand eher aus einer Laune heraus, aber auch weil ich mich angesprochen fühlte. Naja, wer über 100 Nächte im Jahr in Hotels verbringt, ist doch irgendwie ein „Business Held“, oder? Ich schulde Ihnen noch ein Dankeschön für ihre Unterstützung – ich habe es bis ins Finale geschafft, habe die Bewerbung dann allerdings aus zeitlichen Gründen nicht weiter verfolgt.

Dürfen wir Sie auch im Jahr 2017 wieder im Gewandhaus Dresden begrüßen?

Ja, natürlich, überaus gern. Wobei das natürlich auch von vertraglichen Gegebenheiten zwischen Ihrem Hotel und meinem Arbeitgeber abhängt. An die muss und will ich mich natürlich halten!

Haben Sie abschließend für unsere Leser noch einen besonderen Tipp für ihren Aufenthalt in Dresden?

Es gibt in Dresden so viel Sehenswertes. Tipps bekommt man überall und von Jedem. Mein Tipp ist ein Spezieller: Im Gewandhaus Dresden übernachten und von dort aus alles zu Fuß erkunden, angefangen beim Goldenen Reiter bis zur Pfunds Molkerei, Botanischer Garten, Zoo, Terrassenufer und den Klassikern wie Semper Oper, Zwinger oder einfach nur den Shoppingcentern ...

Und wer nicht unbedingt auf den weihnachtlichen Striezelmarkt will, sollte in einem der restlichen 11 Monate nach Dresden kommen – denn um Weihnachten herum ist Dresden nur im schleichenden Schritttempo zu erkunden, zumindest an den Wochenenden. Natürlich hat auch dies seinen absoluten Charme.

Herzlichen Dank, Herr Inhuber, dass Sie unser Gast sind!



Exactly Like Nothing Else – Auf den Spuren von August dem Starken

August der Starke, Kurfürst von Sachsen und König von Polen, ließ seine Residenz Dresden zu einer der prächtigsten Städte in Europa ausbauen. Ebenso wie sich Dresden in den Jahren veränderte, wandelte sich auch das Gewandhaus Dresden vom Tuchmacherhaus in ein Fünf-Sterne-Boutique-Hotel.

Folgen Sie den Spuren des berühmtesten Kurfürsten und lassen Sie sich in einem der geschichtsträchtigsten Bauwerke dieser historischen Stadt königlich verwöhnen. Betten Sie sich für zwei Nächte in einem unserer Superior Zimmer in einem King Size Bett und genießen Sie ein prachtvolles, dreigängiges Mahl mit ausgewählten Kostbarkeiten, denen auch August nicht hätte widerstehen können. Unser Küchenteam interpretiert für Sie das Konzept der [m]eatery neu und entführt die Lieblings Speisen des Kurfürsten in ein neues Zeitalter.

August der Starke war ein Sammler von erlesenen Schmuckstücken und Kostbarkeiten, doch ebenso wie Gold, wusste er ein edles Tröpfchen oder ein Gläschen Hochprozentiges zu schätzen. Kreieren Sie Ihren eigenen Schatz, um den August Sie beneidet hätte, ganz nach Ihren Vorlieben, zusammen mit unserem Barkeeper aus einer Spirituose Ihrer Wahl.

Welche Geheimnisse und spannenden Geschichten sich in der barocken Altstadt verbergen, fragen Sie August den Starken am

besten persönlich. Er führt Sie voller Stolz durch sein Dresden und zeigt Ihnen die prachtvollen Bauwerke, die er für seine Residenz an der Elbe hat fertigen lassen. Versäumen Sie neben der aufregenden Geschichte der Elbflorenz nicht die ein oder andere amüsante Anekdote über das fürstliche Leben am Hofe.

Buchen Sie in unserem Gewandhaus Dresden dieses exklusive Arrangement „Auf den Spuren von August dem Starken“.

Leistungen:

- 2 Übernachtungen im Superior Zimmer
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 3-Gänge Menü im Sinne des Kurfürsten
- Bestickte Mundserviette aus dem Hause der Tuchmacher mit Ihrem Namen
- Persönlich geführter Rundgang durch die Altstadt von August dem Starken
- Cocktail ganz nach Ihrem Geschmack

645,00 € im Superior Doppelzimmer

Buchungen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit unter Tel.: +351-49 49-0 oder E-Mail: info@gewandhaus-hotel.de

www.gewandhaus-hotel.de





Vom „Paprikaturm“ zum First Class Hotel

Großzügig geschnittene Premium Zimmer



Deluxe Zimmer – Luxus über den Dächern von Chemnitz

Ende der 1960er Jahre entstanden in der damaligen Karl-Marx-Stadt sechs baugleiche Hochhäuser, eines davon direkt am Bernsbachplatz.

Ursprünglich als Wohnungen geplant, zogen jedoch bald ungarische Gastarbeiter ein, welche hauptsächlich in den Textilfabriken beschäftigt waren. Das brachte dem Haus den liebevollen Spitznamen „Paprikaturm“ ein.

Heute für die Gäste des Hotels kaum mehr vorstellbar, war jedes Zimmer mit 4 Personen belegt, welches mit Doppelstockbetten und einer kleinen Küchenzeile ausgestattet war. Von Luxus und wirklicher Privatsphäre konnte da sicher keine Rede sein, zumal es am Eingang und in jeder Etage einen „Aufpasser“ gab. Dieser hatte zum Beispiel dafür Sorge zu tragen, dass Damenbesuch nur zwischen 10.00 und 22.00 Uhr zu Gast war.

Später wurde aus dem „Paprikaturm“ der „Zuckerhut“, als kubanische die ungarischen Arbeiter ablösten. Vier Jahre später waren schließlich Mosambikaner

in Chemnitz zu Gast. Noch heute ist das Hotel unter den älteren Chemnitzern als Paprikaturm bekannt, obwohl der müde Charme aus Zeiten der DDR schon längst gewichen ist.



Als 1990 die letzten Gastarbeiter auszogen, wurde mittels Baukosten von 40 Millionen D-Mark aus dem Wohnheim ein Hotel einer Sindelfinger Hotelkette, zwei Jahre später das erste Hotel der Seaside-Gruppe in Deutschland.

Seitdem gehen Gäste aus aller Welt ein und aus, darunter auch die ein oder andere bekannte Persönlichkeit aus Politik, Sport, Musik oder Schauspielerei. In den Jahren wurden viele Gäste zu

treuen Stammgästen, auch wegen der vielen langjährigen Mitarbeiter, die das Haus mit geprägt haben.

Nach 24 Betriebsjahren schlossen sich am 01.02.2016 die Türen des Residenz Hotels, aber glücklicherweise nur vorübergehend, denn umfangreiche Renovierungs- und Umbauarbeiten standen ins Haus. Dank fleißiger Handwerker und der tatkräftigen Mithilfe aller Kollegen konnte das Hotel innerhalb kürzester Zeit in neuem Glanz erstrahlen und am 12. Mai 2016 mit einer kleinen Feier offiziell wiedereröffnet werden.

Neben einer modernen Außenfassade erhielt der Innenbereich eine luxuriöse Neugestaltung. So wurden alle 187 Zimmer renoviert und neu gestaltet. Heute stehen den Gästen Zimmer in den Kategorien „Standard“, „Premium“ und „Deluxe“ zur Verfügung.

Im Gegensatz zu den beengten Verhältnissen vor 50 Jahren, sind sie als Einzel- und Doppelzimmer mit einer Größe von ca. 30 qm größer als heutzutage üblich.



Die Lounge lädt den ganzen Tag zum Verweilen ein

Die Zimmer der höchsten Kategorie „Deluxe“ wurden komplett neugestaltet und mit einer Klimaanlage ausgestattet. Schillernde Mosaik sorgen in den vergrößerten Bädern für eine Wohlfühl-Atmosphäre. Unsere neuen Boxspringbetten lassen Sie wunderbar bequem schlafen. Eine illy-Kaffeemaschine, hochwertige Kosmetikartikel und ein schöner Blick über Chemnitz runden das neue Konzept ab.

Auch in den restlichen Zimmern wurden Teppichböden ausgetauscht, Polsterstoffe und Gardinen erneuert und Wände in angenehmen Farben gestrichen, so dass sich jeder Gast wohlfühlen kann, egal welche Kategorie er bucht.

Es wurde nicht nur vorhandenes verschönert oder verbessert, sondern auch Neues erschaffen. So ist ein exklusiver Boardroom für Meetings und eine

moderne Lounge zum Entspannen für die Gäste entstanden.

Das frische Seaside Residenz Hotel Chemnitz hat viele Stammgäste überrascht. Das neue Design ist neben der familiären Herzlichkeit ein Grund mehr, dem Haus weiter die Treue zu halten. Die Mitarbeiter werden auch zukünftig dafür sorgen, dass man hier „zu Gast bei Freunden“ ist.

„Seaside Spezial“ im Residenz Hotel Chemnitz

Lernen Sie Chemnitz und das Seaside Residenz Hotel mit unseren besonderen Angeboten kennen.

Ein Kurzbesuch in der drittgrößten Stadt Sachsens ist auch eine gute Gelegenheit Chemnitz auf eigene Faust zu entdecken. Bummeln im Stadtzentrum, Entspannen am Schlossteich, Klettern und Baden am Rabensteiner Stausee – das sind nur einige Möglichkeiten, wie Sie unsere Stadt erkunden können. In Chemnitz wird die Geschichte einer großen

Industriekultur besonders erlebbar. Unterschiedlichste Museen, Theater und Oper runden das Angebot für Kunst und Kultur in dieser Stadt ab. Lassen Sie sich vom neuen Charme der Stadt überraschen.

Leistungen:

- Begrüßungsgetränk
- Drei Übernachtungen inklusive Seaside Frühstücksbuffet
- 3-Gang-Menü in unserem Restaurant an einem Tag Ihrer Wahl

- Touristischer Stadtführer
- Tagesticket der CVAG

129,00 € pro Person im Doppelzimmer

Buchungen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit unter Tel.: +49-371-3 55 10 oder E-Mail: info@residenzhotelchemnitz.de

www.residenzhotelchemnitz.de

Sportstadt CHEMNITZ

Von der ersten privaten Turnanstalt 1837 bis zum Olympiastützpunkt heute

Chemnitz ist sicher bekannt als Stadt mit dem Karl-Marx-Kopf, als Stadt der Moderne, vielleicht auch noch als Kunststadt. Was viele nicht wissen: Chemnitz ist zudem Sportstadt.

Die Geschichte des modernen Sports in Chemnitz begann in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Bereits 1837 eröffnete Ambrosius Weigand die erste private Turnanstalt und zehn Jahre später wurde mit dem Chemnitzer Turnverein der Grundstein für eine erfolgreiche Sportgeschichte in Chemnitz gelegt. Ab 1880 gründeten sich eine Vielzahl von Vereinen in neuen Sportarten, wie Radsport, Ballsport und Schwerathletik. 1928 erfolgte die erste Teilnahme an den Olympischen Spielen und 1938 holte der Radsportler Carl Lorenz die erste Olympische Goldmedaille nach Chemnitz. In den 1930er Jahren wurden die noch heute existierenden Sportbauten Stadtbad und Sportforum eingeweiht.

Inzwischen ist Chemnitz dank vieler namhafter Sportlerinnen und Sportler in der ganzen Welt bekannt. Michael Ballack, Katharina Witt, Matthias Steiner, Lars Riedel und David Storl sind dabei nur einige bekannte Athleten, deren sportliche Karriere in Chemnitz begann.



Die community4you ARENA



Motorrad-Rennen auf dem Sachsenring

Seit Beginn der Medaillenzählung 1963 konnten Chemnitzer Sportlerinnen und Sportler bereits über 650 Medaillen bei Olympischen Spielen, Welt- und Europameisterschaften mit nach Hause bringen.

Heute ist Chemnitz Olympiastützpunkt, unter anderem für Eiskunstlauf und Leichtathletik. In der ersten Liga spielen: die CHEMCATS Chemnitz im Basketball, der Chemnitzer Athletenclub beim Gewichtheben und der TuS 1861 Chemnitz-Altendorf beim Turnen. Der Chemnitzer FC hat es derzeit nur bis in die 3. Liga geschafft, arbeitet aber am Aufstieg, um seinem neuen Stadion gerecht zu werden.

Bekannt sind auch der MotoGP auf dem Sachsenring oder der „Große Preis von Sachsen“, ein Reitsportevent, bei welchem das Seaside Residenz Hotel als Sponsor dabei ist. 2017 findet zudem die Straßenradmeisterschaft in Chemnitz statt. Am Sportgymnasium Chemnitz mit angeschlossenem Internat wird auch die Sportelite von morgen ausgebildet.

Der Leistungssport hat in Chemnitz neben einer verpflichtenden Tradition auch eine solide breitensportliche Basis. Mehr als 35.250 Mitglieder, darunter 11.800 Kinder und Jugendliche, zählen die 223 Chemnitzer Sportvereine, in welchen 80 Sportarten vertreten sind. Da ist es auch nicht verwunderlich, dass sich ehemalige Profifußballer jeden Jahresanfang beim Oldiefußballturnier messen – eine feste Größe unter den Chemnitzer Sportbegeisterten.



Am Leuchtturm Westerhever



Pfahlbauten auf dem überfluteten Strand



Alpenstrandläufer



Seehund



Wattschnecke

Weltnaturerbe Wattenmeer

„Das ist der Nobelpreis für Natur!“ (Prof. Pedro Rosabal, UNESCO-Gutachter zur Bedeutung der Anerkennung als Weltnaturerbe).

Die UNESCO, die Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft, Kultur und Kommunikation, hat das deutsche und niederländische Wattenmeer Ende Juni 2009 in die Liste des Welterbes aufgenommen. 2014 wurde das Gebiet um das dänische Wattenmeer erweitert. Damit steht jetzt das gesamte Wattenmeer auf einer Stufe mit anderen weltberühmten Naturwundern wie dem Grand Canyon in den USA und dem Great Barrier Reef in Australien, die ebenfalls zum Weltnaturerbe gehören.

Beim Weltnaturerbe Wattenmeer handelt es sich um ein Gebiet von rund 11.500 Quadratkilometern entlang der Küste mit einer Länge von etwa 500 Kilometern. Das Wattenmeer steht schon seit mehr als einer Generation unter Schutz. Im deutschen und dänischen Wattenmeer wurden Nationalparks ausgewiesen, in den Niederlanden Staatliche Naturdenkmale.

Das Wattenmeer wurde unter allen drei angemeldeten Kriterien in die Liste des Welterbes aufgenommen. Damit ist bestätigt: Unser Wattenmeer besitzt sowohl hinsichtlich der geologischen und ökologischen Prozesse als auch hinsichtlich seiner Bedeutung für den Erhalt der biologischen Vielfalt eine weltweit herausragende Bedeutung.

Es ist geologisch betrachtet eine sehr junge Landschaft, erst 10.000 Jahre alt, und wird ständig neu geformt von Wind und Gezeiten. Es zeigt auf einmalige Weise, wie sich Pflanzen und Tiere an die ständig wechselnde Landschaft anpassen, und es bietet ein Zuhause für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten, die andernorts selten geworden sind.

Rund 10.000 Arten von einzelligen Organismen und Pilzen, bis hin zu höheren Pflanzen und Tieren leben hier. Am spektakulärsten ist der Vogelzug im Frühjahr und Herbst mit bis zu zwölf Millionen Vögeln, die eine Rast im Wattenmeer einlegen.

Wattlandschaft



Sturm Xaver im November 2013

Die Dynamik erleben

Im Westen Eiderstedts entfaltet die Natur ihre volle Kraft. Der Sand der Dünen, Sandbänke und Strände wird ständig vom Wind und Wasser bewegt. Dünen können hier an einem Tag fast einen Meter wachsen. Vor Böhl und Süderhöft sind in den letzten Jahren neue Sandbänke und mehr als ein Quadratkilometer neue Salzwiese entstanden. Manche Pfahlbauten stehen mit den „Füßen“ im Wasser, da die Sandbank unter ihnen hinweggewandert ist.



Seehunde und Kegelrobben

Die Klasse erleben

Eiderstedt besitzt reiche Naturschätze: Auf den Sandbänken in der Eider sonnen sich Seehunde. Über dem Katinger Watt kreist der Seeadler und scheucht Tausende von Nonnengänsen auf. In der Tümlauer Bucht durchsieben Säbelschnäbler das seichte Wasser und am Eidersperwerk brüten Seeschwalben

und Lachmöwen. Auf einer Eiderfahrt mit Seetierfang lernen Sie die Lebewesen der Unterwasserwelt kennen.

Die Masse erleben

Unzählige kleine Schnecken, Schlickkrebse und Würmer lassen sich im oder auf dem Wattboden finden. Nehmen Sie an einer Wattführung teil, um nichts zu übersehen! Ein weiteres „Massenspektakel“ ist der Vogelzug im Frühjahr und Herbst, der besonders eindrucksvoll auf der Westerhever Sandbank (Watvögel) und im Katinger Watt (Gänse) zu beobachten ist.



Nonnengänse auf Eiderstedt

Den Schutz erleben

Das Weltnaturerbegebiet ist identisch mit der Fläche des Nationalparks Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer. Dieser beginnt 150 Meter wattungwärts der Deichkrone und ist unterteilt in Schutzzone 1 (hier darf Natur Natur sein) und Schutzzone 2 (eingeschränkte, naturverträgliche Nutzung möglich). Der Mensch ist ein willkommener Gast im Wattenmeer! Helfen Sie mit, unser Weltnaturerbe zu bewahren, indem Sie auf den Wegen bleiben und Brut- und Rastgebiete beachten. Im Frühjahr können auf den Sandbänken vor St. Peter äußerst seltene Seeregenpfeifer brüten. Diese Strandbereiche sind dann als Vogelschutzgebiet gekennzeichnet.

Friesisches Flair

im AALERNHÜS hotel & spa



Nordfriesland zeigt sich von einer seiner schönsten Seiten.

Das AALERNHÜS hotel & spa ist Ihre ideale Ausgangsbasis für einen erholsamen Kurzurlaub.

Wir heißen Sie mit einem Cocktail herzlich bei uns willkommen. Starten Sie nach einem ausgiebigen Frühstücksbuffet gestärkt in den Tag und genießen am Abend ein 3-Gang Menü mit friesischen Spezialitäten. Der Eintritt ins Wattforum bringt Ihnen eine Besonderheit der Küste näher. An einem Tag Ihrer Wahl laden wir Sie zu Kaffee und Kuchen ein. Entspannen Sie in unserem Spabereich mit Saunen, Ruheraum, Liegewiese sowie Innen- und Außenpool.

Genießen Sie 3, 5 oder 7 Übernachtungen im komfortablen Hotelzimmer oder in einer unserer Suiten.

Buchungen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit unter Tel.: +49-48 63-70 10 per E-Mail: info@aalernhues.de oder über unsere Homepage www.aalernhues.de



Herrn Lohmanns Geheimtipps aus St. Peter-Ording

Ich bin geborener Ostfrieser. Im Urlaub war ich als Kind sehr oft in St. Peter-Ording und habe hier viele Freundschaften geschlossen, die bis heute halten – eben typisch für den Norden! Hier fühlte ich mich zu Hause. Deswegen bin ich mit 21 Jahren (das war vor dreißig Jahren) nach St. Peter-Ording „ausgewandert“, was ich keine Sekunde bereut habe.

Zuerst arbeitete ich bei verschiedenen Arbeitgebern in meinem Beruf als Krankengymnast. Dann habe ich beim damaligen Hotel Vier Jahreszeiten (das heutige Aalernhüs) ebenfalls zuerst als Krankengymnast angefangen. Mein damaliger Vorgesetzter

erkannte allerdings meine handwerklichen Fähigkeiten und bat mich, die Stelle als Haustechniker zu übernehmen. Das war 1995. Inzwischen bin ich zum Technischen Leiter aufgestiegen und denke, dass ich jede Schraube im Hotel persönlich kenne.

Meine Entscheidung für den Norden und das AALERNHÜS waren genau richtig. Hier wird es nie langweilig. Die täglichen technischen Aufgaben im Hotel und der Umgang mit den Gästen und Kollegen sind immer abwechslungsreich und spannend. Ich kann mir nicht vorstellen woanders zu leben und zu arbeiten.

Meine Tipps und Empfehlungen rund um St. Peter-Ording:

Schätze aus dem Meer

Besonders schön in der Herbst- und Winterzeit: nach heftigen Stürmen Treibholz, Strandgut und Bernstein sammeln. Ein guter Fundort ist der Strand in Vollerwiek/Westerdeich in der sogenannten „Schittecke“.

Andresen Gasthof

Die älteste Schankwirtschaft im Katinger Watt gibt es seit 1668. Der Eiergrog nach dem Originalrezept der blonden Kathrein ist legendär. Lecker ist auch ein Krabbenbrot mit Ei oder andere gute Hausmannskost. In der Gaststube mit original Delfter Fliesen kann außerdem urig geheiratet werden.

Norderdeicher Strand

Einen wunderschönen ruhigen Strandabschnitt finden Sie in Ording. Dort kann Ihr Hund auch mal ohne Leine frei laufen und sich austoben, während Sie sich den Wind um die Nase wehen lassen. Fahren Sie zur Strandkorbhalle. Dort können Sie parken und die Holzterrasse am Deich hochgehen. Dann können Sie über den Holzsteg direkt durch die Dünen zum Strand laufen.

Yachthafen Tümlauer Koog

Was viele nicht wissen: Im Ordinger Priel liegt, in ruhiger und landschaftlich reizvoller Umgebung, der Sporthafen. Fahren Sie über die Tümlauer Chaussee geradeaus weiter über die Koogstraße und biegen Sie dann die zweite Straße links ab. Dort können Sie über den Deich fahren und erreichen den Yachthafen.

Eidersperrwerk

Wenn Sie über Wesselburen nach St. Peter-Ording kommen, machen sie doch einmal Pause vor dem Eidersperrwerk und stärken sich am Aussichtspavillon (geöffnet von Mitte März bis Ende Oktober) mit einem Fischbrötchen oder anderen frischen nordischen Köstlichkeiten wie Labskaus. Genießen Sie die schöne Aussicht auf die Eider oder gehen Sie mit ihrem Fischbrötchen aufs Eidersperrwerk und begrüßen Sie die Nordsee. Hier treffen sich an Wochenenden viele Motorradfahrer und tauschen sich über die besten Routen aus.



Stoppelfeldrennen

Im August gibt es einen riesen Spaß für Groß und Klein beim Stoppelfeldrennen in Medehop. Besonders die Linkskurve ist gefürchtet. Mit viel PS-Power geht es durch den Matsch übers Stoppelfeld. Mit fetziger Musik vom DJ und leckerem Essen ist dies ein ereignisreicher Tag.

Glückscafé Familie Jürgens in Vollerwiek

Genießen Sie hier die Vollerwieker-Früchtchen Himbeeren, Stachelbeeren, rote Johannisbeeren und Brombeeren zum selber pflücken in der Erntezeit.

Maislabyrinth

Besuchen Sie auch das Maislabyrinth in Kirchspiel Garding beim Landladen der Familie Kühl. Dort gibt es Eiderstedter Spezialitäten von den Höfen aus der Umgebung, im Sommer außerdem Kirschen und Erdbeeren.

Backhus

Im Backhus auf der historischen Museumsinsel kann man Brot backen wie vor 100 Jahren.

Maleens Knoll

Verschaffen Sie sich auf der Aussichtsplattform, die auf unserer höchsten Düne steht (genannt die Magdalenenspitze oder besser bekannt als Maleens Knoll), einen super Ausblick über St. Peter-Ording.

Schweizer Haus

Vergessen Sie nicht, das „Schweizer Haus“ in Tating zu besuchen. Trinken Sie einen Kaffee und bestellen Sie sich ein Stück leckeren Kuchen dazu. Bestellen Sie sich nur ein Stück – warum, werden sie sehen. Machen Sie danach einen netten Spaziergang im Hochdorfer Garten, der direkt hinterm Schweizer Haus liegt. Es lohnt sich!





Hamburg a city's secrets

Hamburgs Geheimnisse

Hamburg ist mit knapp 1,8 Millionen Einwohnern die zweitgrößte Stadt und eines der gefragtesten Tourismusziele Deutschlands.

Zu den gefragtesten und bekanntesten Sehenswürdigkeiten gehören die Hamburger Innenstadt samt Binnenalster, der Hamburger Hafen mit den St. Pauli-Landungsbrücken und der modernen HafenCity samt der Elbphilharmonie, St. Pauli mit der „sündigen Meile“ Reeperbahn und weitere bekannte Hamburger Bauwerke wie die historischen Wahrzeichen Michel und Rathaus.

Darüber hinaus sind Veranstaltungen wie der Hafengeburtstag, der Altonaer Fischmarkt, der Hamburger Dom und die Cruise Days mit der Parade der Traumschiffe gefragte Ausflugsziele.

Außerdem kann man Musicals wie beispielsweise „Der König der Löwen“, „Das Wunder von Bern“ oder „Disneys Aladdin“ besuchen. In Hamburg ist immer viel los – allerdings gibt es über Hamburg auch ein paar Fakten, die sehr interessant und nicht gleich offensichtlich sind ...

Wussten Sie, dass Hamburg mehr Brücken hat als Venedig oder Amsterdam? Es wurden 2.485 Viadukte und Brücken gebaut, um die Alster- und Elbeflüsse, Flotten, Kanäle, Straßen und Bahnstrecken zu überqueren. Außerdem war der Jungfernstieg in Hamburg die erste Straße, die in Deutschland asphaltiert wurde (1838).

Den ersten Zoo der Welt, mit einem zaunfreien Gehege für seine Tiere, gründete Carl Hagenbeck im Jahr 1907 in Hamburg, um die armen Kreaturen aus ihrer traurigen Existenz zu entlassen. Die Parkanlage vom Tierpark Hagenbeck umfasst 25 Hektar und bietet ein Wegenetz von mehr als sechs Kilometern Länge. Neben den vielen Freigehegen gibt es auch viele Pflanzen aus aller Welt zu besichtigen. Der bekannteste Bewohner des Tierpark Hagenbeck war das Walross Antje, das über viele Jahre NDR-Maskottchen war.

Die Erfolgsgeschichte der Beatles begann Anfang der 1960er Jahre auf der „Großen Freiheit“, einer der bekanntesten Straßen in Hamburg. Hier spielten sie in verschiedenen Clubs, unter anderem dem legendären „Star Club“, den es heute noch gibt.

Das prächtige Rathaus, das zwischen 1886 und 1897 erbaut wurde, hat 647 Zimmer – und damit noch mehr als der Buckingham Palace in London.

Einwanderer aus Hamburg brachten eine Idee nach Amerika, die dazu bestimmt war, die Welt für immer zu verändern:

etwas gebratenes Hamburgerfleisch in einem Brötchen – called Hamburger.

Wussten Sie, dass „Nivea“, die weltweit erfolgreichste Kosmetikmarke, 1911 in Hamburg entwickelt wurde? Oder dass Mont Blanc 1906 sein berühmtes „Meisterstück“ in Hamburg produziert hat?

Der berühmte Schwimmflügel wurde in Hamburg von Bernhard Markwitz erfunden. 1956 war seine dreijährige Tochter in einen Goldfischteich gefallen und nach diesem Vorfall wickelte er ihr einige Fahrradschläuche um ihre Oberarme. Als er in der Lotterie 253.000 D-Mark gewann, hatte er endlich die nötigen Mittel, um loszulegen. Bis heute sind mehr als 150 Millionen Sätze von Schwimmflügeln verkauft worden, die verhindern, dass viele Kinder auf der ganzen Welt ertrinken.

Das Wetter in Hamburg ist entgegengesetzt der Erwartung gar nicht so schlimm. Hamburg hat 133 Regentage. München zum Beispiel hat 40 Regentage mehr.

Hamburg hat natürlich noch mehr Sehenswürdigkeiten und überraschende Highlights zu bieten – Hamburg ist auf jeden Fall einen Besuch wert und wir würden uns bei dieser Gelegenheit natürlich sehr freuen, Sie im SIDE Design Hotel Hamburg begrüßen zu dürfen.

www.side-hamburg.de



Treten Sie ein in die Welt des Wohlbefindens, kehren Sie dem Alltag für eine Weile den Rücken zu. Gönnen Sie sich den Genuss, einmal ganz im Mittelpunkt zu stehen. Denn bei uns dreht sich alles um Sie – um Ihre Wünsche in puncto Schönheit, Wohgefühl und innerer Harmonie. Gleich, ob als Geschenk für Sie selbst oder zu zweit mit einer lieben Freundin, Partner oder Partnerin, oder mit der ganzen Familie.

Das SIDE Design Hotel in Hamburg setzt mit Babor auf die Pioniere der professionellen Hautpflege, um gemeinsam Gäste zu begeistern und verwöhnen.

Seit 1956 ist jedes Produkt „Made in Germany“, von der Idee bis zum fertigen Tiegel. Die Präzisionsformeln aller Produkte basieren auf innovativsten Wirkstoffen. Weil die Haut so individuell wie ein Fingerabdruck ist, entwickeln Forscher in den Babor-Laboren maßgeschneiderte Pflege für verschiedene Hautbedürfnisse.



Neueste Gerätetechnologie und innovative Massagetechniken verstärken in einer Behandlung den Effekt. So entsteht ein außergewöhnliches Verwöhnerlebnis mit präzisen Ergebnissen.

Ein Aufenthalt in unserem SPA lässt keine Wünsche offen – wir freuen uns auf Sie inSIDE, um Sie mit einer unserer Gesichtsbehandlungen, einer hightech Hautanalyse oder einer Massage verwöhnen zu dürfen. Rufen Sie uns gerne an und vereinbaren Sie einen persönlichen Termin.

SIDE · Drehbahn 49 · D-20354 Hamburg
Fon +49 40 30 99 90 · info@side-hamburg.de
www.side-hamburg.de



A healthy recipe

by Hendrik Maas

Unser [m]eatery Küchendirektor Hendrik Maas empfiehlt für Sie ein gesundes, einfaches und vor allem leckeres Rezept. Mit verschiedenen Variationen kommt keine Langeweile auf und für jeden ist etwas dabei.

[m]eatery Tatarvariation für 4 Personen:

Die ausgesuchten Marinaden lassen sich sowohl mit Rindfleisch, als auch mit Lachs wunderbar kombinieren. Die Tatare sollten erst kurz vor dem Servieren angemacht werden, da sie nach einer längeren Standzeit nach dem Marinieren nachgewürzt werden müssen. Pro Person rechnen wir mit einer großzügigen 40g Nocke Tatar.

160g magere Rinderkeule, möglichst frisch geschlachtet, fein geschnitten
160g Wildlachs, in kleine Würfel geschnitten

Marinaden:

Classic

1 EL feinste Schalottenwürfel
2 EL Gewürzgurke fein gewürfelt
1 TL Sardellenfilets unter warmen Wasser ab gespült und fein gewürfelt
1 EL Kapernäpfel fein gewürfelt
1 EL Senf mittelscharf
1 Eigelb
1 Spritzer Tabasco
1 Spritzer Worcestersauce
1 Spritzer Cognac
2 TL geschnittene glatte Petersilie
1 Prise Meersalz
Etwas Pfeffer

Mediterran

1 EL feinste Schalottenwürfel
2 EL schwarze Oliven fein gehackt
1 TL Sardellenfilets unter warmen Wasser ab gespült und fein gewürfelt
2 EL Tomatenfilets in Würfel
2 EL Basilikum geschnitten
1 EL Parmesan gehobelt
1 EL Schnittlauch
1 Spritzer Zitrone
1 Spritzer Olivenöl
1 Eigelb
1 Prise Meersalz
Etwas Pfeffer

Als vegetarische oder vegane Ergänzung zu Rind und Lachs kann man wunderbar das Avocado-Tomatentatar servieren:

2 reife Avocados grob in 1 cm große Würfel geschnitten
4 EL Tomatenfilets in Würfel
3 EL Ardoino Oliven in feine Ringe geschnitten
2 EL Olivenöl
Saft einer halben Zitrone
2 EL fein geschnittener Schnittlauch
1 Prise Meersalz
Frisch gemahlener Pfeffer

Neu im SIDE SPA

Die Kunst präziser
Hautpflege mit Babor



Wir sind ausgezeichnet!

Auszeichnungen der Seaside Hotels auf Gran Canaria und Lanzarote.

Es freut alle Teams der Hotels von Herzen, dass ihr Engagement und ihre Bemühungen in so vielen Auszeichnungen umfassend Anerkennung finden. Die vier Resort Hotels der Seaside Gruppe auf den kanarischen Inseln heben sich unter anderem durch die exklusive Lage an den schönsten Stränden der jeweiligen Insel, eine ausgezeichnete Gastronomie und ein sehr hohes Qualitätsmanagement hervor.

Grand Hotel Residencia *****GL

- 2015 Travelers' Choice Hotels 2015 Tripadvisor in den folgenden Kategorien: „4. der 25 besten Hotels in Spanien“; „9. der 25 besten Hotels für Luxus“; „7. der 25 romantischsten Hotels in Spanien“
- 2015 Booking.com – 2014 Award of Excellence (9,3)
- 2015 Last-minute.de 5* Hotels – Gold – „leckerste Hotels auf der Insel“
- 2015 RTK Hotel Award TOP 100 hotel
- 2015 Tui Nordic Blue Award – Gold
- 2015 Trivago: bestes Strandhotel auf den Kanarischen Inseln zum vierten Mal in Folge
- 2015 Certificate of Excellence TRIPADVISOR 2016
- 2015 HOLIDAY CHECK 2015 (NOTA DE 5,8/6)
- 2016 QUE BUENO! Beste Hotelgastronomie
- 2016 TUI TOP QUALITY 2016
- 2016 TUI HOLLY 2016
- 2016 TUI UMWELT
- 2016 Tripadvisor Certificate of Excellence
- 2016 Travellers Choice Award 2016
- 2016 Trivago – Nr. 2 der besten Strandhotels in Spanien
- 2016 Premios Mahou – La Opinión de Tenerife/La Provincia (Gastronomía): Seaside Hotels Gewinner der 3. Edition Kategorie „Corporate Social Responsibility“
- 2016 „Recommended on Holiday Check 2016“, „Award“
- 2016 Certificate of Excellence TRIPADVISOR 2016
- 2017 Traveller Choice Award TRIPADVISOR 2017
- 2017 TUI HOLLY Bestes Hotel des Veranstalters TUI

- 2017 TOP Quality 2017
- 2017 Booking 2016 „Guest Review Award“ (9,3)
- 2017 TUI UMWELT 2017
- 2017 Tripadvisor Certificate of Excellence
- 2017 Jet2 Holidays Quality Award 2016 for Best Overall 5* Food Quality
- 2017 – 2019 Travelife Gold (Nachhaltige Tourismus Zertifizierung)

Palm Beach *****

- 2015 Booking.com – 2014 Award of Excellence (8,9)
- 2015 Sunway Certificate of Excellence
- 2015 lastminute.de 5* Hotels – Silber – „leckerste Hotels“ & „Nr. 2 der besten 5* Hotels“
- 2015 Thomas Cook – Proven Quality 2015
- 2015 TUI HOLLY
- 2015 Certificate of Excellence TRIPADVISOR 2016
- 2015 TUI Umwelt 2015
- 2016 Luxair Quality Award 2016
- 2016 TUI TOP QUALITY 2016
- 2016 TUI UMWELT
- 2016 HolidayCheck Award 2016
- 2016 TUI HOLLY 2016
- 2016 Tripadvisor Certificate of Excellence
- 2016 Premios Mahou – La Opinión de Tenerife/La Provincia (Gastronomía): Seaside Hotels Gewinner der 3. Edition Kategorie „Corporate Social Responsibility“
- 2016 TUI Umwelt Champion 2016
- 2016 Zoover Award Orange
- 2017 Holiday Check Award 2017
- 2017 TUI HOLLY 2017
- 2017 TOP Quality 2017
- 2017 Booking 2016 «Guest Review Award» (9,0)
- 2017 TUI UMWELT 2017
- 2017 TOP HOTEL – T.O Schauinsland

- 2017 Tripadvisor Certificate of Excellence
- 2017 Schauinsland TOP HOTEL
- 2017 – 2019 Travelife Gold (Nachhaltige Tourismus Zertifizierung)

Sandy Beach *****

- 2013 – 2015 Travelife Gold (Nachhaltige Tourismus Zertifizierung)
- 2015 Booking.com – 2014 Award of Excellence (8,6)
- 2015 Holiday Check
- 2015 ITS – Red Star Award
- 2015 Thomas Cook – Proven Quality 2015
- 2015 lastminute.de 4* Hotels – Silber – „leckerste Hotels“ & „Nr. 2 der besten 4* Hotels“
- 2015 Zoover: Eines der 25 besten Hotels in Spanien
- 2015 Tui Nordic Blue Award – Gold
- 2015 TUI Holly
- 2015 Tripadvisor Certificate of Excellence
- 2016 TUI TOP QUALITY 2016
- 2016 HolidayCheck Award 2016
- 2016 Ecolider Tripadvisor–Platino Level–Greenleader Platinum
- 2016 Tripadvisor Certificate of Excellence
- 2016 Premios Mahou – La Opinión de Tenerife/La Provincia (Gastronomía): Seaside Hotels Gewinner der 3. Edition Kategorie „Corporate Social Responsibility“
- 2016 TUI Umwelt Champion 2016
- 2016 „Recommended on Holiday Check 2016“, „Award“
- 2016 Zoover Award Orange
- 2017 TUI HOLLY 2017
- 2017 TOP Quality 2017
- 2017 Booking 2016 «Guest Review Award» (8,7)
- 2017 ITS Red Star Award
- 2017 TUI UMWELT 2017
- 2017 TOP HOTEL – T.O Schauinsland
- 2017 Tripadvisor Certificate of Excellence
- 2017 – 2019 Travelife Gold (Nachhaltige Tourismus Zertifizierung)

Los Jameos Playa *****

- 2015 Schauinslandreise: «TOP HOTEL PARTNER 2014» (for its commitment to quality and customer service.)
- 2015 SUNWAY Certificate of Excellence
- 2015 Holiday Check
- 2015 Booking.com – 2014 Award of Excellence (8.6)
- 2015 EcoLider de TripAdvisor – Gold Level
- 2015 lastminute.de 4* Hotels – Silber – „leckerste Hotels 2015“ & „Nr. 2 der besten 4* Hotels“
- 2015 RTK Hotel Award TOP 100 hotel
- 2015 Tripadvisor Certificate of Excellence für 5 aufeinanderfolgende Jahre tritt in die „Hall of Fame“
- 2015 Zoover: Eines der 25 besten Hotels in Spanien
- 2015 TUI Environmental Champions 2015 – TUI UMWELT
- 2015 TUI TOP QUALITY 2016
- 2016 HolidayCheck Award 2016
- 2016 Certificate of Excellence 2016 de Tripadvisor
- 2016 Premios Mahou – La Opinión de Tenerife/La Provincia (Gastronomía): Seaside Hotels Gewinner der 3. Edition Kategorie „Corporate Social Responsibility“
- 2016 TUI Umwelt Champion 2016
- 2016 „Recommended on Holiday Check 2016“, „Award“
- 2016 Certificate of Excellence TRIPADVISOR 2016
- 2016 Zoover Award Gold
- 2016 Jet2holidays Quality Awards 2015
- 2017 Quality Award Luxair 2016
- 2017 Holiday Check Award 2017
- 2017 TOP Quality 2017
- 2017 Booking 2016 «Guest Review Award» (8,9)
- 2017 TUI UMWELT 2017
- 2017 Jet2holidays Quality Awards 2016
- 2017 Tripadvisor Certificate of Excellence
- 2017 Schauinsland TOP HOTEL
- 2017 Sunny Heart Award 2016 (Thomas Cook UK)
- 2016 – 2018 Travelife Gold (Nachhaltige Tourismus Zertifizierung)

Impressum

Herausgeber: Seaside Hotels, Wexstraße 16,
20355 Hamburg, Deutschland
Gestaltung: beach tours werbeagentur GmbH
Druck: Beisner Druck GmbH & Co. KG,
21244 Buchholz / Nordheide, Deutschland
Auflage: 24.850 (Deutsch, Spanisch, Englisch)

Bildnachweise

Seite 8 – 9: La Cueva Pintada auf Gran Canaria
Fotos – © www.cuevapintada.com/imagenes,
Museo y Parque Arqueológico Cueva Pintada,
Cabildo de Gran Canaria – Javier Betancor

Seite 11: Ein Hauch von Atlantis vor Lanzarote
Foto – Life at Crossing the Rubicon,
© Jason deCaires Taylor, Courtesy of CACT
Lanzarote

Seite 14: Wo man über Wein & Vulkane laufen
kann ...
Foto (u.r.) – White Rose and Red Wine,
© robynmac, www.fotolia.com

Seite 15 – 17: Wandern auf Gran Canaria –
Elisas Empfehlungen
Foto (Seite 15 o. und Seite 17 u.) –
Inland Gran Canaria / Valsequillo municipality,
© Tamara Kulikova, www.fotolia.com
Fotos (Seite 16) – Gran Canaria /
Barranco de los Cernicalos, © Uwe Albert-Thiele,
www.fotolia.com
Fotos (Seite 17 o.) – Inland Gran Canaria,
© Tamara Kulikova, www.fotolia.com

Seite 42 – 43: Ausgezeichnet!
Foto (Seite 46 u.) – Thorsten Neumann, Katharina
Henze und Hoteldirektor Florian Leisentritt,
© Agentur Baganz
Foto (Seite 47 o.) – Florian Leisentritt bei der
Preisverleihung, © Agentur Baganz

Seite 45: Exactly Like Nothing Else
Foto (u.m.) – Statue „Goldener Reiter“
in the suburb Neustadt of Dresden,
© laur7410, www.fotolia.com

Seite 46 – 48: Vom Paprikaturm zum
First Class Hotel
Fotos (Seite 46 o.l. und Seite 48 m.) –
Historische Schwarz-Weiß Fotografien,
© Viliam Ladislav Pém

Seite 49: Sportstadt Chemnitz
Fotos – (o.) Motorrad-Rennen auf dem
Sachsenring, © Andreas Kretschel
(u.) Die community4you ARENA,
© Daniel Unger/WochenENDspiegel

Seite 50 – 51: Weltnaturerbe Wattenmeer
Fotos (Seite 51) –
(o.l.) Am Leuchtturm Westerhever, © Martin
Stock/LKN-SH, www.wattenmeerbilder.de
(o.m.) Pfahlbauten auf dem überfluteten Strand,
© Martin Kunze, www.fotograf-st-peter-ording.de
(o.r.) Alpenstrandläufer, © Martin Stock/LKN-SH,
www.wattenmeerbilder.de
(u.) Wattlandschaft, © Martin Stock/LKN-SH,
www.wattenmeerbilder.de
Fotos (Seite 51) –
(o.l.) Seehund, © Martin Stock/LKN-SH,
www.wattenmeerbilder.de
(o.r.) Wattschnecke, © Martin Stock/LKN-SH,
www.wattenmeerbilder.de
(m.l.) Sturm Xaver im November 2013,
© Michael Gehring, www.mobbys-pics.com
(m.r.) Nonnengänse auf Eiderstedt, © Martin
Stock/LKN-SH, www.wattenmeerbilder.de
(u.) Seehunde und Kegelrobben, © Martin Stock/
LKN-SH, www.wattenmeerbilder.de

Seite 52 – 53: Herrn Lohmanns Geheimtipps aus
St. Peter-Ording
Fotos – (o.) Abendstimmung am Strand,
© Martin Kunze, www.fotograf-st-peter-ording.de
(u.) Strand mit Pfahlbauten,
© www.mobbys-pics.com

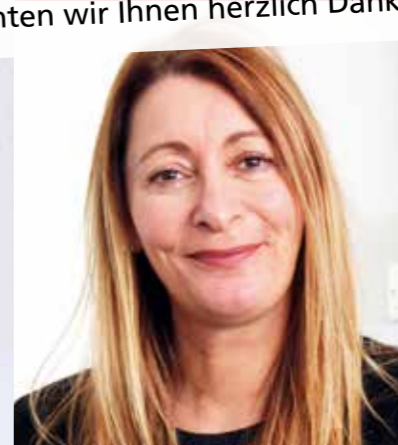
Seite 54 – 55: Hamburg – a city's secrets
Fotos (Seite 54) –
(o.l.) Schwimmflügel, © gradt,
www.fotolia.com
(o.m.) Riesenrad vor dem Hamburger Michel,
© Matthias Krüttgen, www.fotolia.com
(o.r.) Gebäude am Dalmannkai und die
Elbphilharmonie in der Hafencity von Hamburg,
© sehbaer_nrw, www.fotolia.com
(u.l.) Hamburg – Germany,
© powell83, www.fotolia.com
(u.m.) Cruise ship in Hamburg,
© Gerhard1302, www.fotolia.com
(u.r.) Pen – Writing – Letter,
© BillionPhotos.com, www.fotolia.com
Fotos (Seite 55) –
(o.l.) Walrus on ice floe in Canada,
© amheruko, www.fotolia.com
(o.m.) Hamburg Dockland at Night,
© Jannis Werner, www.fotolia.com
(u.l.) Hamburg – Germany,
© powell83, www.fotolia.com
(u.m.) Reeperbahn / Große Freiheit,
© VRD, www.fotolia.com
(u.r.) Historic Elbe tunnel in Hamburg,
© panoramax, www.fotolia.com

Seite 56: Neu im SIDE SPA
Foto – (o.) facial massage,
© starush, www.fotolia.com

Seite 61: Bildercollage Textautoren
Foto (obere Reihe 2. von links) –
Gitta Jonek, © Fotostudio Astrid Nerlich



Das Hausmagazin der Seaside Hotels ist wieder unter Federführung unserer
Mitarbeiter entstanden. Dafür möchten wir Ihnen herzlich Danken!



... und
vielen
anderen
mehr!



Grand Hotel Residencia *****
 Avenida del Oasis 32
 35100 Maspalomas
 Gran Canaria
 Tel.: +34-928-72 31 00
 Fax: +34-928-72 31 08
 info@grand-hotel-residencia.com
 www.grand-hotel-residencia.de



Palm Beach *****
 Avenida del Oasis s/n
 35100 Maspalomas
 Gran Canaria
 Tel.: +34-928-72 10 32
 Fax: +34-928-14 18 08
 info@hotel-palm-beach.com
 www.hotel-palm-beach.com

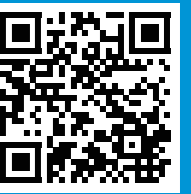


A MEMBER OF DESIGN HOTELS

Park Hotel *****
 Richard-Wagner-Straße 7
 04109 Leipzig
 Deutschland
 Tel.: +49-341-98 52 0
 Fax: +49-341-98 52 750
 info@parkhotelleipzig.de
 www.parkhotelleipzig.de



Residenz Hotel *****
 Bernsdorfer Straße 2
 09126 Chemnitz
 Deutschland
 Tel.: +49-371-3 55 10
 Fax: +49-371-3 55 11 22
 info@residenzhotelchemnitz.de
 www.residenzhotelchemnitz.de



Sandy Beach *****
 Avenida Menceyes s/n
 35100 Playa del Inglés
 Gran Canaria
 Tel.: +34-928-72 40 00
 Fax: +34-928-72 40 08
 info@sandy-beach.es
 www.hotel-sandy-beach.de



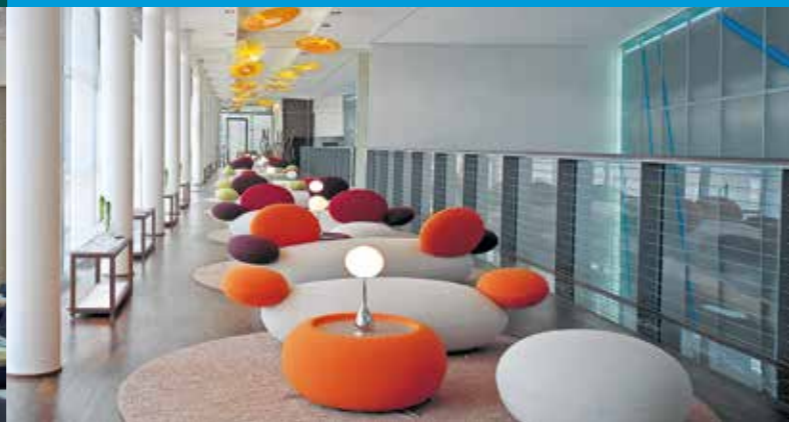
Los Jameos Playa *****
 Playa de Los Pocillos s/n
 35510 Puerto del Carmen
 Lanzarote
 Tel.: +34-928-51 17 17
 Fax: +34-928-51 42 19
 info@los-jameos-playa.es
 www.los-jameos-playa.de



abito suites *****
 Grimmaische Straße 16
 04109 Leipzig
 Deutschland
 Tel.: +49-341-985 27 88
 Fax: +49-341-985 27 50
 info@abitosuites.de
 www.abitosuites.de



Gewandhaus Dresden *****
 Autograph Collection
 Ringstraße 1, 01067 Dresden
 Deutschland
 Tel.: +49-351-49 49 0
 Fax: +49-351-49 49 0
 info@gewandhaus-hotel.de
 www.gewandhaus-hotel.de



AALERNHÜS hotel & spa *****
 Friedrich-Hebbel-Straße 2
 25826 St. Peter-Ording
 Deutschland
 Tel.: +49-4863-70 10
 Fax: +49-4863-26 89
 info@aalernhues.de
 www.aalernhues.de



SIDE *****
 Drehbahn 49
 20354 Hamburg
 Deutschland
 Tel.: +49-40-30 99 90
 Fax: +49-40-30 99 93 99
 info@side-hamburg.de
 www.side-hamburg.de



A MEMBER OF DESIGN HOTELS

The Westin Valencia *****
 Calle Amadeo de Saboya 16
 46010 Valencia
 Spanien
 Tel.: +34-963-62 59 00
 Fax: +34-963-62 59 09
 www.westinvalencia.com
 reservations.westinvalencia@westin.com



Seaside Hotels GmbH & Co. KG
 Wexstraße 16
 20355 Hamburg
 Deutschland
 Tel.: +49-40-35 74 00 0
 Fax: +49-40-35 74 00 50
 info@seaside-hotels.com
 www.seaside-hotels.de





www.seaside-hotels.com