Bobby Jones
LIFESTYLEMAGAZIN

DEUTSCHLAND & ENGLAND ZU GAST
„Die Mannschaft" und „Three Lions" geben sich im Resort ein Stelldichein

AUF DEM WEG ZU DEN STERNEN
Im „Masters" und im „The First" verwöhnen preisgekrönte Küchenchefs die Gäste

EINE ATEMLUFT WIE AN DER NORDSEE
Neue Themenbereiche im LindenSpa bieten körperliches Wohlbefinden

Bobby Jones Lifestylemagazin Nr. 1 | 2024
EUR 9,80

ZEIT FÜR MOMENTE

IN-CAR-OFFICE TRIFFT FLEXIBLES LEASING

DIE NEUE E-KLASSE AB 749 €/MONAT*

Mercedes-Benz

*Ein Leasingbeispiel der Mercedes-Benz Leasing Deutschland GmbH, Siemensstraße 7, 70469 Stuttgart, für Gewerbekunden für ein E-Klasse T-Modell 220 d AVANTGARDE[1], Hubraum: 1.993 cm³, 145 kW + bis zu 17 kW, Diesel: Kaufpreis ab Werk 56.150 €, Leasing-Sonderzahlung 2.390 €, Laufzeit 36 Monate, Laufleistung 60.000 km, 36 mtl. Leasingraten à 749 €. Stand Februar 2024. Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers zzgl. lokaler Überführungskosten. Alle Preise zzgl. USt. Andere Motorisierungs- und Ausstattungsvarianten gegen Aufpreis möglich. Das abgebildete Fahrzeug enthält Sonderausstattungen. Die mtl. Leasingrate bezieht sich auf das Fahrzeug in Grundausstattung.

[1]E 220 d | WLTP: Kraftstoffverbrauch kombiniert: 5,7–5,0 l/100 km, CO2-Emissionen kombiniert: 149–131 g/km²

[2]Die angegebenen Werte sind die ermittelten „WLTP-CO_2-Werte" i.S.v. Art. 2 Nr. 3 Durchführungsverordnung (EU) 2017/1153. Die Kraftstoffverbrauchswerte wurden auf Basis dieser Werte errechnet.

Anbieter: Anbieter: Mercedes-Benz AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart

AUTOHAUS MAX SCHULTZ

Partner vor Ort: Max Schultz Automobile GmbH & Co. KG · Autorisierter Mercedes-Benz PKW und Transporter Verkauf und Service
Holzdorfer Allee 2 · 99428 Weimar · E-Mail: dialog@max-schultz.de · Tel.: +49 3643 2450 1015 · www.mercedes-benz-schultz.de

BOBBY JONES

LIFESTYLEMAGAZIN

WAS MACHT EINE ROLEX ZU EINER ROLEX?

Es sind nicht die Rädchen. Es ist nicht der Stahl, den wir bearbeiten, oder das Gold, das wir schmieden. Es ist nicht die Summe aller einzelnen Teile, die bei uns mit ständiger Aufmerksamkeit und zahlreichen Fertigkeiten von Hand entworfen, gefertigt, poliert und zusammengesetzt werden. Es ist die Zeit, die es erfordert. Die vielen Tage und Monate, die nötig sind, bis wir schließlich dieses eine Wort auf jedes einzelne Zifferblatt drucken können, das unsere Werkstätten verlässt: *„Superlative“*. Es ist das Zeichen unserer Autonomie, unserer Verantwortung, unserer Integrität. Denn das ist alles, was wir machen. Aber wir machen es alles. Damit Sie es sich zu gegebener Zeit zu eigen machen können.

#Perpetual

JASPER
1797
ANGER 28
99084 ERFURT
WWW.JASPER-JUWELIERE.DE

ROLEX

DIE FARBE DER EXZELLENZ

Das ist unser grünes Siegel – seit 2015 das neue Gütezeichen für die Uhrmacherkunst von Rolex. Obwohl es sich in nichts von anderen offiziellen Siegeln unterscheidet, machen es seine Beschriftung und Farbe einzigartig. Das Grün zeugt von den höchsten Qualitäts- und Leistungsstandards, die für jedes einzelne Element unserer Uhren gelten: Präzision, Wasserdichtheit, Autonomie, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Denn dieses schlichte Siegel zeugt von der langen Reise, die jede einzelne Uhr in unseren Werkstätten durchläuft – vom ersten Entwurf bis zum letzten Test vor der Auslieferung. Von allen Komponenten unserer Uhren ist dieses Siegel in der Herstellung nicht das Schwierigste, doch sein Wert ist immens. Denn es steht für unser Versprechen höchster Qualität.

#Perpetual

JASPER
1797
ANGER 28
99084 ERFURT
WWW.JASPER-JUWELIERE.DE

ROLEX

FREUDE, EHRE & HERAUSFORDERUNG

EDITORIAL

ASTRID UND MATTHIAS GRAFE

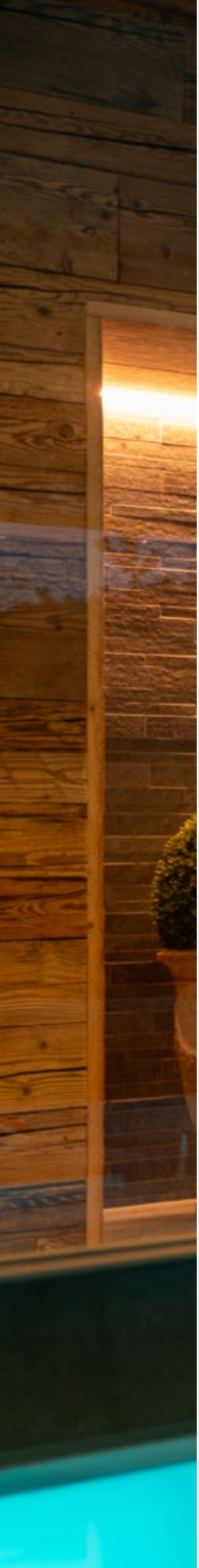
Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

es ist für uns eine große Freude, Ehre und Ansporn zugleich, im Sommer im Rahmen der Fußball-EM 2024 zunächst die Deutsche und später die Englische Nationalmannschaft in unserem Resort begrüßen zu dürfen. Zunächst bezieht die DFB-Elf vom 25. bis 31. Mai für ein Trainingslager bei uns Quartier. Anschließend sind wir das Basecamp der „Three Lions“. Solange, wie die Mannen um Harry Kane im Turnier dabei sind, werden wir für sie als Rückzugsort und Übungsstätte dienen. Wie viele Millionen Menschen hoffen wir, dass von diesem sportlichen Großereignis ein Geist ausgeht, den wir bereits 2006 und 2014 in unserem Land gespürt haben.

Erinnern Sie sich noch? Als Jungspunde wie Bastian Schweinsteiger, Philipp Lahm und Lukas Podolski unter Trainer Jürgen Klinsmann und Assistent Jogi Löw ganz Deutschland mit ihrer unbekümmerten Spielweise bei der WM 2006 ein „Sommermärchen“ beschert haben? Als die halbe Welt sich in unser Land verliebte, weil wir weltoffen und freundlich unsere Gäste empfingen und ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt bereiteten? Als jedes Spiel von Zigtausenden enthusiastisch in Fanmeilen beim so genannten Public Viewing bejubelt wurde? Als sich wildfremde Menschen verschiedenster Nationen glücklich in den Armen lagen? Als alles schwarz-rot-gold war – jedes Gesicht so geschminkt, jeder Körper so gekleidet und jeder Autorückspiegel so verhüllt? Auch wenn es am Ende „nur“ zum dritten Platz reichte, ging von dieser WM ein Aufbruchssignal aus und die Wahrnehmung Deutschlands von außen änderte sich schlagartig. Nie gab es mehr Sympathien für dieses fröhliche, liebens- und lebenswerte Land mitten in Europa, das neben der perfekten Organisation des Großereignisses – die erwartet worden war – auch noch ein friedliches, unbeschwertes und stimmungsvolles Fest für hunderttausende Menschen aus aller Welt auf die Beine stellte und beim Feiern selbst an vorderster Front dabei war. 2014 später wurden die Nächte dann atemlos – nicht nur für Helene Fischer. Denn was den Jungspunden 2006 noch verwehrt blieb, errangen die zu Männern gereiften Fußballer acht Jahre später in Brasilien: den Weltmeistertitel. Und wieder fieberten in Deutschland Millionen Menschen mit. Das 7:1 im Halbfinale gegen Gastgeber und Top-Favorit Brasilien wurde zunächst ungläubig bestaunt und mit jedem Tor mehr enthusiastisch bejubelt. Das Finale gegen Argentinien war ein Krimi voll purer Spannung, die sich dann in der Verlängerung in der 113. Minute mit dem Siegtor durch Mario Götze in Jubel und purer Ekstase löste. Zeigte sich Deutschland während der 2006-er WM vor allem als locker, weltoffen, feierfreudig und sympathisch. Höher als die Außenwahrnehmung ist jedoch das Gefühl einzuschätzen, die die Nationalelf hierzulande erzeugte. Nie zuvor war der Zusammenhalt stärker, war die Stimmung besser und die Gemeinsamkeiten größer als während dieser beiden Weltmeisterschaften.

Nichts braucht unser Land mehr, als wieder dieses Wir-Gefühl zu erzeugen. Missmut durch gute Stimmung zu ersetzen und vereint sein, um damit aktuell vorhandene Spaltungen zu überwinden – das sind die Emotionen, die von der EM 2024 hier in unserem Land ausgehen sollen. Wir wollen als Gastgeber zwei solch großartiger Fußball-Nationen wie Deutschland und England unseren Teil dazu beitragen. Der Aufenthalt der nationalen und internationalen Top-Fußballer ist nicht nur für unser Resort eine tolle Sache, denn auch die ganze Umgebung wird davon profitieren. Blankenhain und das Weimarer Land haben so die Chance, eine Art „Oberhof ohne Schnee“ zu werden, also ein erfolgreiches touristisches Zentrum in Thüringen, das über die Grenzen des Freistaats hinaus bekannt ist und alljährlich Gäste aus aller Welt anzieht.

Astrid und Matthias Gräfe



EINST & HEUTE

10 DER GELEGENHEITSGOLFER

Bobby Jones und die Prioritäten eines Hochbegabten

18 DEUTSCHLAND & ENGLAND ZU GAST

Vor und während der Fußball-Europameisterschaft 2024 kommen zwei Top-Teams

25 STILVOLLE MODE „WIE FÜR UNS GEMACHT“

Resort als perfektes Ambiente für Foto-Shooting der Herbstkollektion

28 BLANKENHAIN, „OBERHOF OHNE SCHNEE“

Bei der Stadtentwicklung setzt die Gemeinde auf hochwertiges Wohnen

32 MEHR PLATZ FÜR SCHÖNE DINGE

Hochwertige Uhren und Schmuck bietet der Juwelier Jasper in Erfurt

KULINARIK

39 AUF DEM WEG ZU DEN STERNEN

Die beiden Spitzenköche Marcello Fabbri und Danny Schwabe im Interview

42 NEUNFACHE GENUSS-VIELFALT WARTET

Die Zahl der Restaurants steigt weiter und bald kommt ein neues hinzu

46 DER NEUE „GENUSS-BOTSCHAFTER“

Adrian Imm ist der neue Sommelier im Fine Dining Restaurant „Masters“

SPA & WELLNESS

53 „WELLNESS LOMI LOMI“ MIT KATJA

Die neue Spa-Managerin Carolin Hildebrandt über Angebote im LindenSpa

58 WELLNESS BEUGT GOLFERSCHMERZ VOR

Interview mit dem Orthopäden und Unfallchirurgen Prof. Dr. med. Olaf Kilian

62 EINE ATEMLUFT WIE AN DER NORDSEE

Einzigartiges Gradierwerk im Spa-Innenhof produziert salzhaltiges Klima

FAMILIE

69 FÜCHSIN HOLLY UND HASE BOBBY

Lieblingskuscheltier im Resort hat jetzt eine liebe Freundin bekommen

73 GENERATION GOLF

Familien, bei denen mehrere Generationen golfen sind keine Seltenheit

GOLF & SPORT

79 TOTEM WALD WIRD LEBEN EINGEHAUCHT

Rund ums Resort werden 68.310 Bäume & andere Gehölzarten neu gepflanzt

82 SCRAMBLE-SPASS STATT STRESS

Der beliebte HüttenZauber zum Saison-abschluss soll wiederbelebt werden

89 STELLDICHEIN FÜR FUSSBALL-TOP-TEAMS

Soziales Sponsoring steigert internationalen Bekanntheitsgrad der Region

FREIZEIT & KULTUR

98 ERFURT ENTZÜNDET DAS BRATWURSTFEUER

Weltberühmtes Lebensmittel blickt auf 620 Jahre Tradition zurück

103 54 KONZERTE AN ORIGINALSCHAUPLÄTZEN

Alljährliche Thüringer Bachwochen finden 2024 zum 20. Mal statt

109 REMBRANDT ZU GAST IN APOLDA

Kunsthaus zeigt Meisterwerke der Radierkunst des niederländischen Malers

115 DEUTSCHER KATHOLIKEN-TAG IN ERFURT

103. Ausgabe des kirchlichen Großevents lockt Zehntausende Besucher

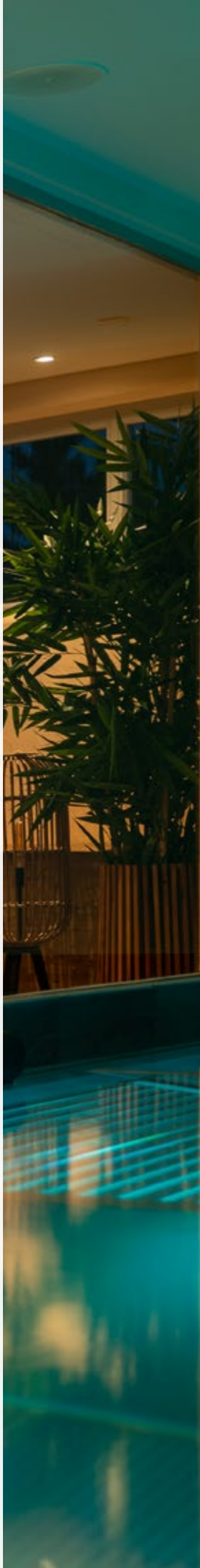
RÜCKBLICK

118 KONZEPT NEU, VERGNÜGEN BEWÄHRT

122 DOPPELTES PLUS FÜR DEN GENUSS

127 DIE ZEHN TREUESTEN DER TREUEN

132 FADE OUT & IMPRESSUM



BOBBY JONES UND DIE PRIORITÄTEN EINES HOCHBEGABTEN

DER GELEGENHEITSGOLFER

VOM SUPERTALENT MIT DEM „GESICHT EINES ENGELS UND DEM TEMPERAMENT EINES TIMBERWOLFS" ZUM GRAND-SLAM-GEWINNER

Vor allem Ehemann, Vater und Anwalt: Robert Tyre Jones Jr. bestritt zwischen 1917 und 1930 gerade mal rund 50 offizielle Turniere, ging aber bei nahezu der Hälfte als Sieger vom Platz.

„Wenn alle Tage im Jahr gefeiert würden, wäre Spiel so lästig wie Arbeit." William Shakespeare hat das geschrieben; 1596 oder 1597 legte Englands berühmtester Dichter und Dramatiker diese Sentenz im gleichnamigen Schauspiel King Henry IV in den Mund. Bob Jones mochte Shakespeare und las ihn zur Erbauung, er hatte immerhin ein Diplom in Englischer Literatur. Der Eingangssatz passt, weil er ziemlich gut umschreibt, dass der vermutlich großartigste Spieler aller Zeiten – sorry Jack Nicklaus und Tiger Woods – bei all seinen Erfolgen im Grunde ein Teilzeit-, ja, ein Hobbygolfer war. Und überzeugter Amateur sowieso.

Jones' echte Wettkampfkarriere währte gerade mal 14 Jahre, neun davon fielen in seine Highschool- und College-Zeit. Er bestritt 31 der damaligen Majors und beendete mehr als die Hälfte auf dem ersten oder zweiten Platz. Insgesamt absolvierte er zwischen 1917 und 1930 rund 50 Events und gewann 23.

Jugendbild eines Siegers: Bobby Jones begann wegen seiner schwächlichen Physis mit Golf, hatte als Zehnjähriger aber bereits ein Kinderturnier gewonnen.

Erster internationaler Auftritt: Bobby Jones bei der British Amateur 1921 im Royal Liverpool, wo er neun Jahre später die Open Championship gewinnen sollte.

Einsatz bei der US-Invasion in der Normandie 1944: Oberstleutnant Bob Jones war Nachrichtenoffizier und Übersetzer bei Verhören deutscher Kriegsgefangener.

Bereits zuvor hatte er etliche Kinder- und Jugendchampionate in und um seine Heimatstadt Atlanta gewonnen. Dennoch, summa summarum, verwandte er selbst zu seinen besten Zeiten netto allenfalls drei Monate im Jahr auf Turniergolf, hatte oft wochenlang keinen Schläger in der Hand. Das macht die sportliche Bilanz des siebenfachen Majorsiegers umso beeindruckender und unterstreicht seinen golferischen Genius. Es stellt sich die flapsige Frage: Was hat Jones während der restlichen neun Monate getan?

Die folgenden Zeilen sollen nicht dem Golfer Robert Tyre Jones Jr. gewidmet sein, sondern dem Hochbegabten und Vielinteressierten, dem disziplinierten Arbeiter und Schöngeist sowie nicht zuletzt dem Familienmenschen. Schaut man auf jene, die ihn prägten, auf den Großvater Robert Tyre Jones und den Vater Robert Purmedus Jones, genannt The Colonel, so zeigen die Porträts zwei ernst dreinblickenden Honoratioren von gestrengem Gestus und standesbewusster Attitüde. Keine Spur vom gewinnenden Wesen oder dem fast lausbübischen Charme, den der in jungen Jahren zum Jähzorn neigende Jones förmlich anzuknipsen vermochte.

„WENN DU UNBEDINGT AM HEILIGEN SONNTAG GOLF SPIELEN MUSST, DANN SPIEL WENIGSTENS GUT."

Da kann man sich gut vorstellen, dass dem Heranwachsenden, wie im Klischee verordnet wurde: „Bob, lern was Ordentliches." Ermuntert vom golfbegeisterten Vater begann Jones letztlich vor allem mit dem Spiel, weil die Betätigung an der frischen Luft der schwächlichen Konstitution guttat. Beider Heimatclub war der East Lake Golf Club in Atlanta, wo heute alljährlich die Tour Championship ausgetragen wird, das Saisonfinale der PGA Tour. Dem therapeutischen Ansatz zum Trotz gewann der Sechsjährige 1908 das East Lake Children's Tournament und drei Jahre später den Junior Championship Cup des Atlanta Athletic Club. Sein Geburtstag, der 17. März (1902), ist übrigens gleichzeitig Saint Patrick's Day, der Sterbe- und mithin Gedenktag des Bischofs Patrick, Irlands Nationalheiligen. Aus Respekt und als Glücksbringer trug Bob Jones ein vierblättriges Kleeblatt aus Edelmetall an der Uhrkette.

In allerlei Biografien wird der junge Jones zwar als Allroundsportler gepriesen, indes fielen damals auch Waidmänner und Petrijünger unter den Sammelbegriff Sportkamerad: Der naturbegeisterte Teenager war passionierter Wachtel- und Truthahnjäger und stellte im Clarks Hill Lake an der Grenze zwischen Georgia und South Carolina mit der Angel gern den Forellenbarschen nach. Eine Karriere im „echten" Sport war seinerzeit für Sprösslinge der sogenannten Upperclass undenkbar. Dort tummelten sich Menschen, die den sozialen Niederungen und dem Milieu entkommen wollten, oder die eine gewisse Lebemann-Mentalität hatten, wie der Berufsspieler Walter Hagen, Jones' golferischer Erzrivale. Ersteres hatte Jones nicht nötig, letzteres war ihm eh völlig fremd. Er stammte aus begütertem Haus, war in konservativem Wertekanon erzogen worden, und Gentlemen spielen nun mal nicht für, sondern höchstens um Geld – Amateure eben, Zocker allenfalls. Da passt es ins Bild, dass ihm sein Großvater und Namensgeber einbläute: „Wenn du unbedingt am heiligen Sonntag Golf spielen musst, dann spiel wenigstens gut." Robert Tyre Jones Sr. war von eiserner Moral, Kaufmann und mit einer Baumwollspinnerei zum Millionär geworden.

Also beendete Bobby mit 16 die Highschool und schrieb sich fürs Maschinenbaustudium an der Georgia Tech ein. Er avancierte – natürlich – zum Kapitän des Uni-Golfteams Golden Tornados und machte 1922 seinen Abschluss, hatte indes kein Interesse an einem Job als Ingenieur. Stattdessen ging er 1925 nach Harvard, studierte Englische Literatur und graduierte bereits nach drei Semestern. Die Leidenschaft für Literatur und der Sinn Shakespeares machten ihn wortgewandt und zu einem Schriftsteller mit geschliffenem Stil; darin fand er überdies Trost

und Anregung, als ihn die unheilbare Rückenmarksschädigung Syringomyelie in ihren Klauen hatte. Für einen seriösen Beruf nach den gesellschaftlichen Maßstäben der Südstaaten in den 1920er-Jahren taugte das jedoch ebenfalls nicht.

Tatsächlich schrieb Jones im Alter von 24 Jahren das erste von vier Büchern, ein vielbeachtetes Werk mit dem Titel „Down the Fairway“, das nur in einer Auflage von 300 Exemplaren erschienen und ein extrem rares Sammlerstück ist. Zwischen 1927 und 1935 verfasste das Golfidol außerdem Hunderte von Zeitungsbeiträgen; man schätzt sein Œuvre auf 1,5 Millionen Wörter, allesamt ohne Hilfe eines Ghostwriters.

1928 wechselte Bob Jones erneut die Alma Mater und besuchte die juristische Fakultät der Emory University in Atlanta. Nach nur anderthalb Jahren beziehungsweise drei Semestern legte er die Anwaltsprüfung ab, trat der Anwaltskanzlei seines Vaters in Atlanta bei – Jones, Evins, Moore & Howell – und praktizierte bis zu seinem Tod Zivil- und Vertragsrecht. Die Sozietät firmiert inzwischen als Alston & Bird, hat 13 Kanzleien in den USA, in London, Brüssel und Peking, beschäftigt rund 800 Anwälte und verwaltet bis heute die Marke Bobby Jones und die Lizenzrechte der Familie Jones.

Im Gegensatz zum martialisch klingenden Spitznamen wird Colonel Robert Purmedus Jones in jungen Jahren ein Baseball-Crack als gesellig und witzig beschrieben, wenngleich von etwas flachem Humor. Vor allem freilich war er Bobbys Mutter Clara, ein hingebungsvoller Ehemann und seinem Sohn zuerst ein liebender Vater, dann der beste Freund.

Das aufbrausende Gemüt dürfte Jones demnach vom Großvater geerbt haben. Er hat sich damit zu Beginn seiner Golfkarriere eine Menge Scherereien eingehandelt. Berühmt geworden ist jene Szene bei der Open Championship 1921 in St. Andrews, als das 19-jährige Supertalent nach einer Serie von schlechten Schlägen völlig ausrastete, auf Bahn 11 des Old Course seinen Ball aufhob sowie die Scorekarte zerriss und sich damit disqualifizierte. Wohlgemerkt, auf jenem Platz, den er irgendwann über alles liebte, dessen Prinzipien er und Alister MacKenzie für die Konzeption von Augusta National kopierten und dessen zehntes Loch seinen Namen trägt; in der Stadt, die ihn später gleichermaßen über alles liebte und zum Ehrenbürger machte. Jones schämte sich zeitlebens: „Bis zum Ende meiner Golftage habe ich beim Spiel Emotionen erlebt, die ich mit dem Schläger in der Hand nicht mehr ertragen konnte. Doch dieses totale charakterliche Versagen war mein unrühmlichster Golfmoment.“

„WENN DU AKZEPTIERST, DASS DU BEI JEDEM TURNIER DER BESTE BIST, DER ANTRITT, DANN WIRST DU BALD EIN MAJOR UND NOCH VIELE WEITERE GEWINNEN.“

Zumeist waren die Wutanfälle dem Stress des Perfektionsmus und den Selbstzweifeln geschuldet. Der Sportjournalist Grantland Rice, einer aus dem Pantheon seiner Zunft, notierte darob: „Der junge Jones hat das Gesicht eines Engels und das Temperament eines Timberwolfs.“ Reporterkollege O. B. (Oscar Bane) Keeler vom Atlantic Journal, der Jones von Jugend an begleitete, Co-Autor von „Down the Fairway“ war und als eine Mischung aus Chronist, Biograf, Hofberichterstatter und engster Vertrauter berühmt wurde, wiederum empfahl: „Wenn du akzeptierst, dass du bei jedem Turnier der Beste bist, der antritt, dann wirst du bald ein Major und noch viele weitere gewinnen.“

Jones akzeptierte, bekam sein cholerisches Naturell in den Griff, wurde zu einem ebenso warmherzigen wie weltmännischen Wettbewerber – und gewann 1923 seine erste US Open. Der Rest ist Golfgeschichte, begleitet von medialen Jubelarien. Das American Golfer Magazine beispielsweise druckte in dem Jahr

Sportkamerad nach zeitgenössischer Definition: Bob Jones spielte nicht nur Golf, sondern war ein passionierter Wachtel- wie Truthahnjäger und Barsch-Angler.

einen Artikel mit dem Titel „Die Reise zum Thron“, in dem Jones’ Auftritte und seine Brillanz zu einer Symphonie aus Präzision, Strategie und Sportsgeist verklärt wurden. In den Roaring Twenties wurde der Amateur- und quasi Gelegenheitsgolfer von einem Hype umweht, den ansonsten nur Baseballer Babe Ruth und Boxer Jack Dempsey erfuhren, die in jeder Hinsicht Schwergewichte des Sports waren. Als „Big Three“ dominierte das Trio die Schlagzeilen der US-Sportseiten und wurde von den Massen gefeiert.

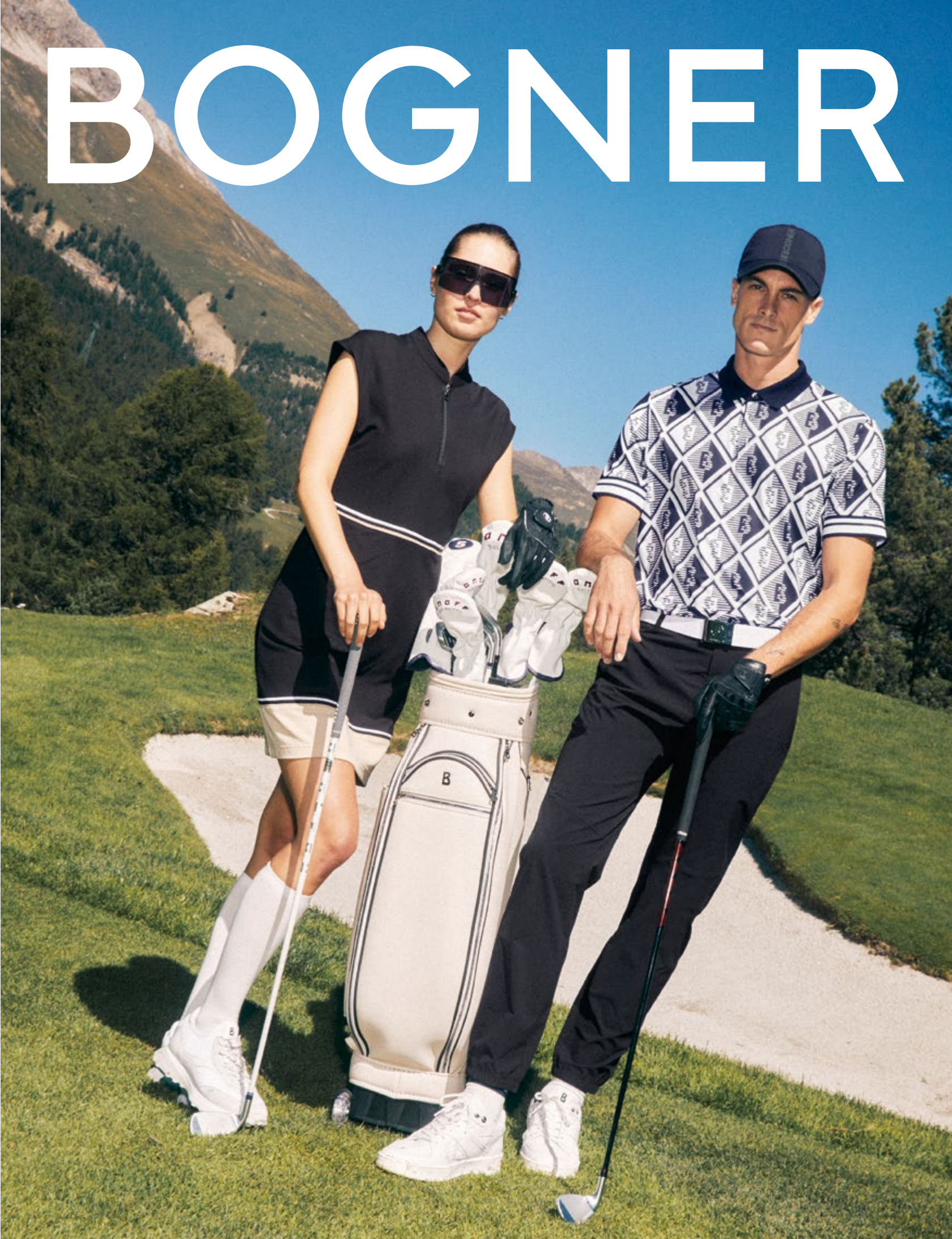
Womöglich hat aber auch die Liebe Jones besänftigt und den Fokus verändert. Bereits 1919, während des ersten Studienjahrs an der Georgia Tech, hatte sich der Freshman in die ebenfalls 1902 geborene Mary Malone Rice verguckt. Die beiden heirateten 1924 und hatten drei Kinder, Clara Malone, Robert Tyre III und Mary Ellen. Wie beim Vater hatte die Familie stets Priorität: „An erster Stelle standen meine Frau und meine Kinder, dann folgte mein Beruf als Anwalt. Schließlich, und niemals für sich allein, kam der Golfsport.“ Jones’ Nachfahren halten das Vermächtnis des großen Mannes bis heute hoch und lebendig, nicht zuletzt durch Wohltätigkeitsarbeit und Stiftungen, die sich im Wesentlichen der Aufgabe widmen, das Bewusstsein für die seltene Erkrankung Syringomyelie zu schärfen und ein Heilmittel zu entwickeln.

Schon der antike Philosoph Seneca wusste: „Wen die Götter lieben, den härten, prüfen und beschäftigen sie.“ Sechs Jahre nach dem ersten Major schlug das Schicksal zu, anfangs völlig unbemerkt. Während eines Gewittersturms wurde Bob Jones von einem Ziegelstein im Nacken getroffen, der sich an einem Gebäude des East Lake Golf Club gelöst hatte. Syringomyelie wird als röhrenförmige Höhlenbildung im Rückenmark definiert, ausgelöst durch eine Blockade des Gehirn- oder Nervenwassers, wie sie bei Jones durch die Druckwirkung des Ziegelsteins entstanden sein könnte. Die ersten Symptome in Form von extremen Nackenschmerzen traten 1948 auf.

Da hatte er 1930 bereits den von O. B. Keeler nach einem Begriff aus dem Bridge getauften Grand Slam gewonnen, alle vier damaligen Majors (US und British Open sowie deren Amateur-Pendants) binnen eines Jahres, war von der offiziellen Turnierbühne abgetreten und hatte begonnen, mit Golf-Lehrfilmen und in der Schlägerentwicklung Geld zu verdienen. Er hatte mit Partner Clifford Roberts den Augusta National Golf Club ge- und das Master begründet, zudem den Zweiten Weltkrieg samt des zweiten Tages der Landung in der Normandie überlebt. Jones hatte sich 1942 als Freiwilliger gemeldet, war im Rang eines Captain (Hauptmann) ins US Army Air Corps aufgenommen worden und im Nachrichtendienst tätig. Während seines zweimonatigen Diensts 1944 an der Front in Frankreich wurde er vom Major zum Lieutenant Colonel (Oberstleutnant) ernannt und fungierte bei der Vernehmung von deutschen Kriegsgefangenen als Übersetzer.

Denn das Multitalent Jones hatte sich während der endlosen Reisen zu Golfturnieren durch die USA Deutsch und Französisch beigebracht. 150.000 Meilen (rund 241.402 Kilometer) soll er im Laufe seiner Karriere „gesammelt“ haben, stets begleitet von O. B. Keeler. Der treue Hofberichterstatter verstarb 1950 – im selben Jahr wurde die Syringomyelie bei Jones offiziell diagnostiziert, die ihn zu der berühmten Metapher veranlasste, der Ball sei stets zu spielen, wie er liege. In den 1960er Jahren war er vom Hals abwärts gelähmt, und am 18. Dezember 1971 wurde Jones erlöst. Seine Grabstätte auf dem Oakland Cemetery in Atlanta, wo er neben seiner 1975 verstorbenen Frau Mary Malone ruht, ist eine Pilgerstätte für jährlich rund 50.000 Golffans. Zum Schluss sollte ein weiterer zeitgenössischer US-Golfjournalist das Wort haben. „Als junger Mann war er in der Lage, das Beste zu ertragen, was das Leben zu bieten hat – was nicht einfach ist“, würdigte Herbert Warren Wind den Menschen Bob Jones. „Später hat er mit der gleichen Anmut das Schlimmste ertragen.“ ■

Text: © Michael F. Basche


BOGNER

VOR UND WÄHREND DER FUSSBALL-EUROPAMEISTERSCHAFT 2024
KOMMEN ZWEI TOP-TEAMS

DEUTSCHLAND & ENGLAND ZU GAST

„DIE MANNSCHAFT“ UND „THREE LIONS“ GEBEN SICH IM RESORT EIN STELLDICHEIN

Nachdem bereits namhafte europäische Vereine für ein Trainingslager zu Gast im Resort waren, kommt jetzt die Deutsche Fußballnationalmannschaft und anschließend bezieht England während der Europameisterschaft 2024 Quartier im Weimarer Land.

Journalisten sollen Superlative sparsam verwenden. Nichts aufbauschen, nichts übertreiben. Aber wenn es eine Sensation gibt, dann darf man sie auch so nennen. Und es ist eine Sensation, dass die Englische Nationalmannschaft zur Fußball-Europameisterschaft 2024 ihr Quartier im Spa & GolfResort Weimarer Land aufschlägt. Von hier aus reisen die „Three Lions“ zu ihren Gruppenspielen am 16. Juni gegen Serbien in der Veltins Arena auf Schalke, am 20. Juni gegen Dänemark im Deutsche Bank Park in Frankfurt und am 25. Juni gegen Slowenien im Rhein Energie Stadion in Köln. So lange – und als Turnierfavorit wahrscheinlich noch viel länger – nutzen die Mannen von Coach Gareth Southgate um Kapitän Harry Kane Thüringen als Base Camp für ihre Mission Europameister.

Weimarer Land

Doch damit ist die Sensation noch nicht perfekt. Zuvor – vom 26. bis 31. Mai – wird die Deutsche Fußballnationalmannschaft im Resort zu einem Come Together mit ihren Familien zusammentreffen und ein dreitägiges Trainingslager absolvieren, bevor es für die Laufzeit der EM ins deutsche Base Camp beim Sponsor Adidas nach Herzogenaurach geht. Mit anderen Worten: Auch die Truppe um Cheftrainer Julian Nagelsmann wird mehrere Tage in Thüringen zu Besuch sein und die Stars um Joshua Kimmich, Thomas Müller, Niclas Füllkrug, Kai Havertz und Mats Hummels werden auf dem Fußballfeld samt Torwarttrainingsplatz nach UEFA-Norm ihre Übungen absolvieren.

„Diese Top-Teams hier begrüßen zu dürfen, ist für uns eine riesige Freude, Ehre und Herausforderung zugleich“, sagt Inhaber Matthias Grafe. Für die Region Weimarer Land und für Thüringen ist es zudem eine tolle Chance, denn außer am Spielort in Leipzig findet die Fußball EM im Osten kaum statt.“ Es werden aber rund 300 Pressevertreter und mehrere hundert Fans vor Ort sein, die bis zu 2000 zusätzliche Übernachtungen generien können. „Ganz zu schweigen von dem erforderlichen Sicherheitspersonal. Unser Resort wird zur Hochsicherheitszone mit drei Abschnitten: Zuerst kontrolliert die Bundespolizei, im zweiten Ring die Bereitschaftspolizei und schließlich die Security im Hotel“, erklärt General Manager Daniel Stenzel.

„Wir hatten im vergangenen Jahr die Glasgow Rangers bei uns zum Sommertrainingslager. Deren Teammanagerin war von unserer Performance so angetan, dass sie uns der Teammanagerin der Englischen Nationalmannschaft empfohlen hat“, berichtet Stenzel. Diese habe sich das Resort angeschaut und innerhalb von zwei Wochen sei der Vertrag unter Dach und Fach gewesen. Während des Turniers wird das Resort nun exklusiv genutzt und vollständig von den Engländern in Beschlag genommen. „Zum engeren Kreis inklusive Kader, Betreuer, Ärzte und Ernährungsteam gehören 87 Personen. Zählt man die Familien hinzu, die an einzelnen Tagen kommen dürfen, haben wir bis zu 300 Gäste“, ergänzt Stenzel.

Fürs Wohlbefinden der Superstars wird Einiges getan: Die Hotelzimmer werden mit persönlichen Accessoires dekoriert, die Möglichkeiten für sportliche Freizeitaktivitäten vor Ort wie Kicker, Dart, Golf, Basketball, Squash oder Padel-Tennis werden geschaffen und es werden in Abstimmung mit der Thüringer Landesregierung Ausflüge zu kulturellen Highlights des Freistaates organisiert. „Die größte Angst der Betreuer ist die vor einem Lagerkoller. Der hat in der Vergangenheit schon einigen Mannschaften das Turnier verhagelt und soll deshalb unbedingt vermieden werden“, erläutert der General Manager.

Zur speziellen Motivation des englischen Teams wird in der Regel ein ganz besonders prominenter Gast ins Base Camp der Mannschaft geladen: Prinz William könnte somit als Präsident des englischen Fußballverbandes und Schirmherr der Football Association („The FA“) die Nationaltrikots für die EM an „seine“ Spieler im Weimarer Land übergeben. „Bei so einem Anlass gelten dann sicherlich ganz besonders hohe Sicherheitsvorkehrungen und es ist ebenfalls mit hoher Medienpräsenz zu rechnen“, vermutet Stenzel und verweist auf die hohe Aufmerksamkeit, die der Region dann dabei zuteilwerde. ■

https://www.dfb.de/maenner-nationalmannschaft/start/
https://www.englandfootball.com/england/mens-senior-team

THÜRINGEN
24

RESORT ALS PERFEKTES AMBIENTE FÜR FOTO-SHOOTING DER HERBSTKOLLEKTION

STILVOLLE MODE „WIE FÜR UNS GEMACHT“

MODEHAUS PAPENBREER IN ERFURT STEHT FÜR QUALITÄT, BERATUNG UND INDIVIDUALITÄT

Wie auch Inhaberfamilie Grafe des Spa & GolfResort Weimarer Land zog es einst das Modehaus Papenbreer vom Sauerland nach Ostdeutschland, das verbindet. Seit fast 70 Jahren bürgt das Familienunternehmen für guten Service, eine erstklassige Beratung, die Top-Qualität der Waren und setzt dabei auf renommierte Premium- und Highfashion-Marken.

Bogner, Max Mara, Hugo Boss, Polo Ralph Lauren, Herno, Windsor – diese Namen international renommierter Premium- und Highfashion-Labels sind nur eine kleine Auswahl des Angebots, mit dem das Modehaus Papenbreer in Erfurt seine Kunden begeistert. „Mit einem feinen Gespür für Trends und dem ausgeprägten Gefühl für die Bedürfnisse unserer Kunden erfüllen wir deren Wünsche nach einem geschäftlichen, eleganten oder sportiven, zeitgemäßen Outfit“, erklärt Sebastian Papenbreer die Philosophie des Hauses, das sich seit fast 70 Jahren als erste Adresse im Bereich Qualität, Beratung und Individualität sieht.

Angefangen hat alles 1957 im sauerländischen Lippstadt. „Mein Vater hat das Modehaus hier gegründet. Nach der Wende haben wir uns bewusst für die neuen Bundesländer entschieden und hier gezielt für deren Landeshauptstädte, weil wir dort ein gutes Entwicklungspotenzial für ausgewählte Kollektionen und passende Accessoires hochwertiger Marken gesehen haben“, berichtet Papenbreer Junior, der im Alter von 25 Jahren ins Unternehmen einstieg. Folgerichtig wurden Standorte in Erfurt (Thüringen) und Magdeburg (Sachsen-Anhalt) eröffnet, im kommenden Jahr folgt eine Filiale in Dresden (Sachsen).

Hauptsitz ist Erfurt, wo auf 2.500 Quadratmetern in bester Lage am „Anger“ zwei Drittel der insgesamt rund 120 Mitarbeiter beschäftigt sind. „Gut ausgebildetes Personal ist unser wichtigster Pluspunkt“, sagt der Geschäftsführer, der das Unternehmen zusammen mit seiner Frau Katrin leitet. Er zählt darüber hinaus den guten Service, eine erstklassige Beratung sowie die Top-Qualität der Ware, die zu 90 Prozent aus Europa stammt, als Alleinstellungsmerkmal auf. „Neben unserer Änderungsschneiderei freuen sich unsere Kunden vor allem über die angenehme und persönliche Atmosphäre, zu der auch ein Gläschen Prosecco oder eine Tasse Kaffee beitragen.“

Papenbreer sieht sich in Thüringen angekommen, wo in den vergangenen Jahren die Nachfrage nach Wertigkeit, Qualität und Stil stark zugenommen habe. „Unsere Kunden haben Freude daran, in sich und in gute Kleidung zu investieren. Sie kommen zu uns, um zu entdecken, auszuprobieren und sich inspirieren zu lassen.“ Um ein lebendiges Einkaufserlebnis á la „Wie für uns gemacht“ zu ermöglichen, setzt das Modehaus sein Sortiment entsprechend in Szene. „Das Foto-Shooting für unsere Herbstkollektion haben wir im Spa & GolfResort Weimarer Land gemacht“, erzählt Papenbreer und ergänzt: „Das Image und das Ambiente dort passt hervorragend zu uns.“

Seine Frau und er kennen als „typische Gelegenheitsgolfer mit viel zu wenig Zeit“ das Resort, die Restaurants und die Umgebung. „Dieser Stil, diese Liebe zum Detail, diese geschmackvolle Einrichtung – das spiegelt auch unsere Philosophie wider. Deshalb ist die Idee entstanden, hier unser Shooting zu machen“, so der 59-Jährige. Die Familie des Resort-Inhabers Matthias Grafe wiederum schätzt die Mode aus dem Hause Papenbreer – und das seit vielen Jahren. „Wir stammen ja selbst aus dem Sauerland und meine Mutter ist bereits früher in Lippstadt Kundin bei Papenbreer gewesen“, erinnert sich Matthias Grafe.

„Als Familienunternehmen können wir nicht nur auf gute Partnerschaften mit international renommierten Marken und inhabergeführten Modehäusern bauen, sondern fördern auch kreative Newcomer und integrieren für unsere Kunden neue Ideen und Trends in unser Sortiment“, verrät Papenbreer, der darauf hofft, dass seine Kinder eines Tages die Tradition des Hauses fortführen und in die Fußstapfen der Eltern treten. „Jetzt sind sie noch zu jung. Aber sie haben eine hohe Handelsaffinität. Insofern bin ich da optimistisch.“ ■

www.papenbreer.com

BEI DER STADTENTWICKLUNG SETZT DIE GEMEINDE AUF HOCHWERTIGES WOHNEN

BLANKENHAIN, „OBERHOF OHNE SCHNEE“

MIT DER WIEDERBELEBUNG DER VILLA VOGT ENTSTEHT EIN ARCHITEKTONISCHES JUWEL

Die ortsansässigen Arbeitgeber speisen die Nachfrage nach qualitativ anspruchsvollen Immobilien, was wiederum Investoren in die Gemeinde lockt – ein Beispiel ist die als Villa Vogt bekannte ehemalige Porzellanmanufaktur, der neues Leben eingehaucht wird.

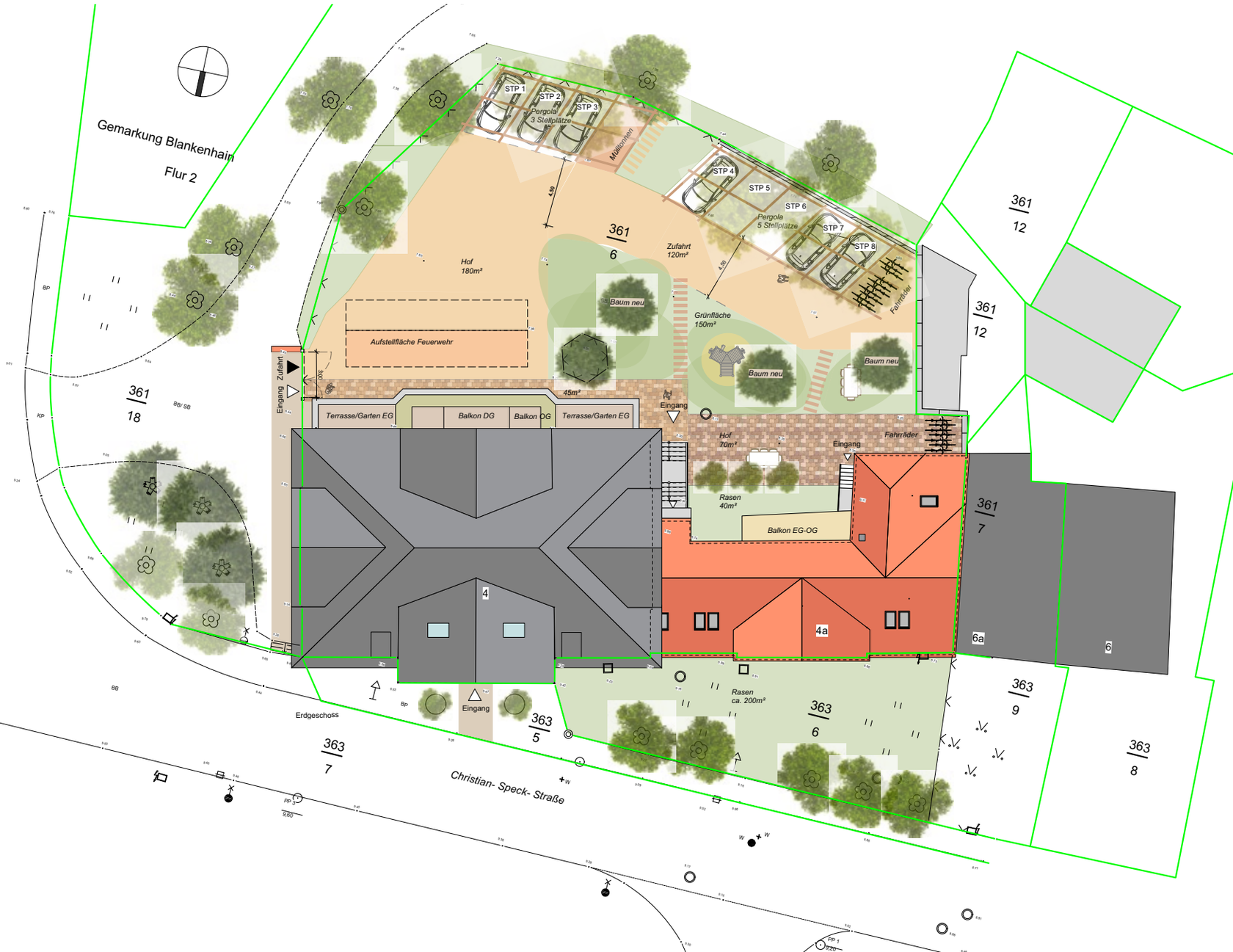
Die idyllische Lage des Spa & GolfResorts Weimarer Land ist allen Gästen bestens bekannt. Flankiert wird dieses Kleinod mitten im Grünen vom gemütlichen Städtchen Blankenhain mit seinen rund 6.700 Einwohnern. Hier vermischen sich pittoreske Bauten, ein altes Schloss, viele Bäume und eine gut ausgebaute Infrastruktur zu einem lebenswerten Ensemble. Bei der Stadtentwicklung stehen deshalb auch Konzepte im Fokus, die hochwertiges Wohnen ermöglichen sollen. Denn neben der guten Lage zwischen den urbanen Zentren Weimar, Jena und Erfurt sind auch vor Ort beste Bedingungen vorhanden, um aus Blankenhain ein „Oberhof ohne Schnee, den es dort sowieso bald nicht mehr gibt“, zu machen, wie es Resort-Inhaber Matthias Grafe ausdrückt.

Dazu zählen zum Beispiel Fachkräfte der benachbarten Helios- und Reha-Kliniken, der Grafe Gruppe oder Mitarbeiter des Resorts selbst. Diese größten ortsansässigen Arbeitgeber speisen die Nachfrage nach qualitativ anspruchsvollen Immobilien, was wiederum Investoren in die Gemeinde lockt. Beispielhaft dafür steht der Projektentwickler Löwenherz e.K. aus Bad Homburg, der die Villa Vogt wiederbeleben will, einst eine renommierte Porzellanmanufaktur, die als Mehrfamilienhaus mit acht hochwertigen Wohnungen in neuem Glanz erstrahlen soll.

„Die Villa Vogt war früher eine bekannte Porzellanmanufaktur. Sie liegt am Eingang zum wunderschönen Stadtpark und kann durchaus als Juwel der Architektur bezeichnet werden“, erzählt Inhaber Theo Herrmann. Er will im Rahmen einer sorgfältigen Sanierung, bei der Fußbodenheizungen und hochwertige deutsche Markenprodukte zum Einsatz kommen, höchsten Wohnkomfort schaffen. „Das historische, denkmalgeschützte Gebäude ist so konzipiert und ausgestattet, dass es ein Maximum an Lebensqualität bietet“, berichtet er. Interessant für Investoren seien zudem die Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG) sowie Steuervorteile dank der Abschreibung von Sanierungskosten im Bereich Denkmalschutz.

Konkret geplant sind 3- bis 5-Zimmer-Wohnungen mit Grundflächen von 93 bis 155 Quadratmetern. Ausstattungsmerkmale wie Parkett oder Design-Belag, Aufarbeitung des historischen Stucks, Feinsteinzeug in Küchen und Bädern sowie Fenster in historischer Sprossung sorgen neben Komfort auch für den Erhalt des traditionellen mondänen Erscheinungsbilds. Modern und auf Nachhaltigkeit ausgerichtet sind dagegen die energieeffiziente Wärmepumpe sowie die Möglichkeit, Stellplätze mit Ladestationen für Elektroautos auf dem Grundstück zu errichten.

„Die Substanz des Gebäudes ist hervorragend und bildet eine gute Grundlage für die Sanierung. Das Dach ist dicht, es ist trocken und es blättert nichts ab. Bis 2016 wurde das Objekt als Förderschule genutzt und entsprechend erhalten“, so der Projektentwickler, der dank seiner guten Kontakte nach Thüringen von der Villa Vogt erfahren hat. „Ich bin seit 20 Jahren im Freistaat unterwegs und kenne alle relevanten Entscheidungsträger. In dieser Zeit haben wir uns einen guten Ruf erarbeitet. Die Leute wissen, dass wir solche Projekte zu Ende bringen und keine Investitionsruine hinterlassen“, sagt Herrmann.



Entsprechend gut sei auch die Zusammenarbeit mit dem Landratsamt des Landkreises Weimarer Land gewesen. „Danach habe ich gleich den Kontakt zu Bürgermeister Jens Kramer gesucht. Er hat bestätigt, dass Wohnungen, wie wir sie planen, Mangelware in Blankenhain sind und es eine entsprechende Nachfrage dafür gibt. Dies hat sich dann bestätigt, als wir zwei Wochen lang testweise Transparente aushängen ließen. Denn es meldeten sich in dieser kurzen Zeit bereits drei Dutzend Mietinteressenten und davon die meisten direkt aus dem Ort“, berichtet der Projektentwickler. ■

www.villa-vogt.de | www.loewenherz-projekte.com

HOCHWERTIGE UHREN UND SCHMUCK BIETET DER JUWELIER JASPER IN ERFURT

MEHR PLATZ FÜR SCHÖNE DINGE

GOLDSCHMIEDE- & UHRMACHER-HANDWERK WIRD NUNMEHR IN 7. GENERATION FORTGEFÜHRT

Die Geschichte des Hauses Jasper reicht bis 1797 zurück. Inzwischen ist die 7. Generation am Ruder und will das traditionsreiche Handwerk von Uhrmachern und Goldschmieden bewahren. Außerdem wird das Ladengeschäft am „Anger" in Erfurt erweitert.

JASPER
1797

Am „Anger“ – das ist eine der besten Adressen in Erfurt und somit in ganz Thüringen. In der Flaniermeile reihen sich Modeboutiquen, Einkaufsgalerien, Luxusläden und Nobelgeschäfte dicht aneinander. Eines der architektonisch schönsten Gebäude trägt den Namen „Haus zum kleinen Paradies“. Es hat die Nummer 28 und beherbergt den traditionsreichen Juwelier Jasper, der nunmehr in der 7. Generation das Goldschmiede- und Uhrmacher-Handwerk in Perfektion und höchster Güte betreibt. Das von Heinrich Ludwig Jasper bereits 1797 gegründete Haus ist eines der ältesten familiär geführten Juweliergeschäfte in Deutschland.

Mit Carl Johannes liegt die Zukunft des Unternehmens nun weiterhin in den Händen eines Jasper. Der 31-Jährige verstärkt die Geschäftsführung und lenkt gemeinsam mit Goldschmiedemeisterin Elke Wolf die Geschicke. „Es ist heutzutage keine Selbstverständlichkeit mehr, dass Familienunternehmen über so viele Generationen erhalten bleiben“, freut sich Vater Carl-Peter. Sein Sohn hat Großes vor: „Wir bauen bis Ende April/Anfang Mai 2024 um und erweitern unseren Stammsitz vom Anger 28 bis in die Lachsgasse auf großzügige 300 Quadratmeter Verkaufsfläche.“ So werden im gesamten Erdgeschoss des historischen Gebäudes noch mehr kleine Wohlfühlinseln für die individuelle Kundenberatung geschaffen.

Direkt hinter der historischen Tür des pittoresken Gebäude-Ensembles wird sich ein neugestalteter Rolex-Bereich finden, der die Exzellenz dieser Uhrenmarke widerspiegeln soll. Darüber hinaus sollen Räume zum Verweilen entstehen, die sowohl Platz für persönliche Beratung und gleichzeitig auch genügend Privatsphäre bieten, damit sich niemand beobachtet fühlt. „Der Kunde soll Gast sein dürfen und für einen Moment in die schöne Welt von Farbe, Technik und Design eintauchen“, beschreibt Jasper den Anspruch.

Die Ateliers mit nunmehr vier Goldschmieden, drei Uhrmachern und mit zusätzlich jeweils einer jungen Dame als Auszubildende pro Handwerk werden an die Geschäftsräume durch eine Treppe in die obere Etage angebunden. „So ist es möglich, dass unsere Kunden einen direkten Blick in unsere Werkstätten werfen können. Das Handwerk ist das Herz unseres Unternehmens“, sagt Geschäftsführerin Wolf. „Nur wenn wir in Ausbildung investieren, garantieren wir damit dessen Fortbestehen. Denn stirbt das Handwerk, gibt es nur noch Massenware.“

Die 58-Jährige ist fast von Anfang an dabei und hat die Geschicke des Hauses maßgeblich mitbestimmt und miterlebt, wie sich Erfurt zu einem wunderschönen, attraktiven Standort und

zum Einkaufsplatz Nummer eins in Thüringen entwickelt hat. Aktuell kämpft sie jedoch mit bürokratischen Hürden. „Die Firma Rolex hat uns angeboten, eine Außen-Uhr zu sponsern. Etwas, was das Unternehmen sonst eigentlich nicht macht. Doch der Zeitmesser ist einige Zentimeter zu groß, um genehmigt zu werden. Wir verhandeln derzeit mit der Stadt Erfurt und hoffen auf eine Einigung“, erläutert sie.

Ihr junger Geschäftsführer-Kollege wohnt nun bereits seit drei Jahren in Erfurt und sieht das Potenzial, das diese Stadt bietet. „Durch den Status des Unesco-Welterbes und der einzigartigen Altstadt ist dieser Standort sowohl bei Thüringern als auch bei Touristen sehr gefragt. Käufer vertrauen auf die Wertbeständigkeit unserer Produkte. Sie verbinden emotionale Ereignisse wie Hochzeiten, Geburtstage oder Weihnachten mit ihnen und sie schätzen unsere handwerklich hervorragenden individuellen Sonderanfertigungen“, erklärt er stolz. „Auf diesem Fundament sind wir mit unseren Kunden über die Jahrzehnte hinweg gewachsen.“

Für Carl Johannes Jasper gilt es nun, die großen Fußstapfen, die sein Vater hinterlassen hat, zu füllen und die Geschichte fortzuschreiben. Die Voraussetzungen dafür sind hervorragend. So hat er das Interesse für schöne Dinge quasi mit in die Wiege gelegt bekommen. „Ich habe mir schon als Kind in der Werkstatt meines Vaters Farbsteine stundenlang angeschaut. Außerdem liebe ich Perlen und Diamanten. Nach meinem Studium der Betriebswirtschaftslehre in Italien habe ich mehrere Monate in Japan gelebt und war unter anderem in Tahiti und Hongkong, um alles über Perlen zu lernen. Im Anschluss habe ich beim Gemological Institute of America – GIA – in Kalifornien meinen Diamant-Gutachter gemacht.“ ■

www.jasper-juweliere.de

Erlesenste Kreationen

Der Slogan unseres Hauses lautet „Zurück zu den Ursprüngen". Das ist es auch, was wir in der Gastronomie zum Ausdruck bringen wollen. Diese Natürlichkeit zeigt sich bereits in den hochwertigen Grundprodukten, die wir einsetzen.

Zurücklehnen - Komfort erleben

Es ist die Liebe zu den kleinen Dingen,
welche am Ende die Gesamtkomposition
vollkommen macht.

Moderne
Eleganz

DIE BEIDEN SPITZENKÖCHE MARCELLO FABBRI UND DANNY SCHWABE IM INTERVIEW

AUF DEM WEG ZU DEN STERNEN

IM „MASTERS“ & IM „THE FIRST“ VERWÖHNEN PREISGEKRÖNTE KÜCHENCHEFS DIE GÄSTE

Mit Marcello Fabbri und Danny Schwabe sind im Spa & GolfResort Weimarer Land gleich zwei Küchenchefs aktiv, die sich als Sterneköche bezeichnen dürfen, auch wenn ein paar Jahre zwischen den renommierten Auszeichnungen des „Guide Michelin“ liegen.

Zwischen beiden Köchen liegen 13 Jahre, zwischen ihren Sternen sogar 20. Marcello Fabbri, heute Küchenchef im „The First“, war Thüringens erster Sternekoch und holte mit dem Restaurant „Anna Amalia“ im „Hotel Elephant“ in Weimar 2003 die begehrte Auszeichnung des „Guide Michelin“ in den Freistaat. 2023 trat Danny Schwabe, Executive Küchenchef im Restaurant „Masters“, in seine Fußstapfen und errang mit seinem Team die Trophäe. Im Interview sprechen der 54-jährige Italiener und der 41-jährige Thüringer darüber, wie man einen Stern holt, ihn behält und was es mit einem macht.

Herr Fabbri, Herr Schwabe, erinnern Sie sich noch, wie Sie Ihren Stern errungen haben?

Fabbri: Bei mir ist es ja schon etwas länger her. 1993 hat mich mein Freund Mario Gamba ins mir damals völlig unbekannte Thüringen und dort ins Restaurant „Anna Amalia“ im „Hotel Elephant“ nach Weimar gelockt. Es war eine schwere Zeit. Wir waren blutjung und naiv. Es war kurz nach der Wende und dann kommen da zwei Italiener, die den anderen Köchen die Arbeit wegnehmen. Klar, dass es da Widerstände gab. Aber ich habe mich durchgebissen und bin 25 Jahre geblieben, als Chef de Cuisine und ab 2000 auch als Küchendirektor. 2003 haben wir dann den Stern geholt.

Schwabe: Gemeinsam mit meinem Team habe ich jahrelang für diesen Stern gekämpft und bin unglaublich stolz, ihn im vergangenen Frühjahr errungen zu haben. Auch das Feedback der Gäste ist sehr positiv. Besonders hervorgehoben wird, dass wir unser Konzept von Anfang bis Ende durchziehen. Ich stehe jeden Tag mit in der Küche, wie Marcello auch. Aber es ist natürlich die eine Sache, den Stern zu bekommen, eine andere ist es, ihn zu behalten.

Wie macht man das?

Fabbri: Mir ist das bis 2018 im „Anna Amalia“ gelungen, also 15 Jahre lang. Als ich dann

Marcello Fabbri

aufgehört habe, konnten meine Nachfolger den Stern nicht halten. Ich denke, es ist wichtig, den Antrieb zu haben, sich immer weiter zu verbessern, Neues auszuprobieren und sich ständig neu zu motivieren. Niemand weiß genau, wie man einen Stern bekommt und deshalb weiß auch niemand, was man tun muss, um ihn zu behalten.

Schwabe: Mir ist es tatsächlich am Anfang schwergefallen, mich neu zu motivieren. Ich komme nicht aus der Sterne-Gastronomie. Mit dem Stern habe ich einen Meilenstein erreicht, auf den ich immer hingearbeitet und von dem wir alle geträumt haben. Da habe ich mich tatsächlich kurz „lost“ gefühlt, wie man heute sagt. Aber jetzt ist die Motivation wieder da. Ich arbeite an mir, an meinem Feinschliff und daran, alles zu perfektionieren, um den Stern zu behalten.

Was verändert ein Stern im Restaurant? Und was beim Koch?

Schwabe: Die Außenwahrnehmung ändert sich. Es gibt Gäste, die extra deswegen kommen. Die Tische sind im Prinzip regelmäßig ausgebucht, wobei wir die Preise bewusst nicht angehoben haben. Wir sind ein Team, das seit sechs, sieben Jahren besteht – eine echte Seltenheit in der Gastronomie. Wir haben uns Techniken angeeignet, mit denen wir ein sehr hohes Niveau anbieten und halten können, ohne zu viel Geld auszugeben. Unsere Menüs sollen für jeden erschwinglich sein. Das gewährleisten wir, indem wir genauso viel Wert auf die Verarbeitung der Produkte legen wie auf die Produkte selbst.

Fabbri: Der Bekanntheitsgrad steigt enorm, auch unter anderen Köchen. Man knüpft mehr Kontakte. Ebenso erhöhen sich die Umsätze, teilweise um 30 bis 40 Prozent. Mit dem Stern waren wir praktisch immer ausgebucht. Allerdings wird man auch kritischer betrachtet und achtet deshalb noch mehr auf Qualität. In der Folge

Danny Schwabe

kauft man noch bessere und vor allem teurere Produkte – man darf das dann auch. Allerdings besteht dann natürlich die Gefahr, dass die Kostensteigerungen die Umsatzgewinne auffressen. Mit anderen Worten: Ein Stern ist keine Garantie für wirtschaftlichen Erfolg.

Tauschen Sie sich untereinander aus?

Schwabe: Marcello ist eine Institution und sein Restaurant im „Hotel Elephant“ war immer unser Fixpunkt. Da wollten wir hin. So gut wollten wir werden. Er hat sehr viel Erfahrung, gerade was die Produkte angeht. Natürlich hole ich mir da mal einen Tipp und wir tauschen uns aus, zumal wir uns super verstehen. Stilistisch sind unsere Restaurants jedoch grundverschieden und nicht vergleichbar.

Wenn Sie in die Zukunft schauen – sehen Sie Sterne?

Fabbri: Man kann nicht auf einen Stern hinkochen. Man kann nur Qualität und gute Arbeit abliefern und dafür sorgen, dass die Gäste sich wohlfühlen. Das versuche ich mit meinem neuen Restaurant „The First“. Und ja, ich würde gerne damit wieder einen Stern holen.

Schwabe: Vielleicht ergibt sich irgendwann die Möglichkeit, noch einen zweiten Stern zu holen. Aber das ist momentan noch Zukunftsmusik. Zunächst gilt es, den im vergangenen Jahr gewonnenen zu behalten. Das versuchen wir, indem wir unseren Stil beibehalten: Gerichte, die jeder kennt, anders und besonders machen.

Herr Fabbri, Herr Schwabe, vielen Dank für das Gespräch. ■

DIE ZAHL DER RESTAURANTS STEIGT WEITER UND BALD KOMMT EIN NEUES HINZU

NEUNFACHE GENUSSVIELFALT WARTET

DIE GÄSTE DES RESORTS KÖNNEN AUS ZAHLREICHEN GESCHMACKSRICHTUNGEN WÄHLEN

Mit einer Auswahl an nunmehr neun Restaurants und insgesamt zwölf F&B-Outlets bietet das Spa & GolfResort Weimarer Land eine kulinarische Vielfalt, die deutschlandweit ihres Gleichen sucht und bei der für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Wer im Spa & GolfResort Weimarer Land Appetit oder gar Hunger verspürt, der hat inzwischen die Qual der Wahl. Acht Restaurants und Bistros buhlen mittlerweile um die Gunst der Gäste. Zählt man die „Grand Slam Bar“, die „Bobby Jones Smokers Lounge“ und die „Vinothek“ hinzu, sind es sogar elf so genannte F&B-Outlets, also Anlaufstellen, an denen Speis und Trank offeriert werden. Das nächste Restaurant steht bereits in den Startlöchern: Unter dem Arbeitstitel „Klemens“ wird derzeit in Blankenhain in direkter Nachbarschaft des Restaurants „Zum güldenen Zopf“ ein weiteres Gasthaus umgebaut und bald eröffnet.

„Es wird ein kleines Restaurant mit Thüringer Küche“, berichtet General Manager Daniel Stenzel. „Lediglich fünf Tische und nur regionale Produkte. Das Rindfleisch zum Beispiel kommt von einem Züchter hier aus dem Freistaat. 100 Prozent nachhaltig, 100 Prozent ökologisch, 100 Prozent regional und transparent – das ist das Konzept“, erklärt er. Pro Jahreszeit soll es ein Menü auf der Karte geben, das solange angeboten wird, wie die entsprechenden Produkte frisch verfügbar sind. Das neue kulinarische Angebot befindet sich im Nachbargebäude neben dem „Güldenen Zopf“, der derzeit zu einem Gasthof für 28 Gäste ausgebaut wird.

„Es entsteht ein gemütliches Hotel garni im 3-Sterne-Bereich“, erläutert Stenzel. „Wir wollen hier vor allem mit Blick auf Golfgruppen eine alternative Beherbergungsmöglichkeit im Stil des Resorts anbieten. Zu Übernachtung mit Frühstück gibt es außerdem zwischen 18 und 23 Uhr in einer urigen Lounge kostenlose Getränke. Auch wenn einige Nuancen anders sein werden, wird das Hotel systemisch ins optische Gesamtkonzept vom Güldenen Zopf eingebunden, denn wir wollen dessen Charakter nicht verderben“, verspricht der Resortmanager.

Gin Tonic
des
Woche:
Grapefruit

Kulinarisch bietet das Restaurant „Zum güldenen Zopf“ typische Thüringer Gastlichkeit und regionale Küche mit Produkten aus dem Freistaat. Unter dem Motto „Zurück zu den Ursprüngen“ verspricht das Haus, dessen Wurzeln mindestens bis ins Jahr 1541 zurückreichen, unter anderem Leckereien wie „Oma Erikas Wickelkloß“ oder den Dauerbrenner und absolute Nummer eins, die „Roulade vom Weiderind mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen“. Chefkoch Toni Schachtschabel ist gebürtiger Blankenhainer und leitet seit dem 1. April 2022 die Küche in dem traditionsreichen Haus.

Einfache Formensprache und eine Speisekarte, die optisch und inhaltlich den klaren, reduzierten und strukturierten Bauhaus-Stil abbildet, sind die Kennzeichen der Menü-Auswahl im Fine Dining Restaurant „Masters“. Kulinarisch bedeutet dies: Höchster Genuss! Verantwortlich dafür ist Executive Küchenchef Danny Schwabe, der Anfang April 2023 mit einem Stern des „Guide Michelin“ ausgezeichnet wurde. Er sorgt für den herausragenden Gaumengenuss, bei dem mediterrane frankophile Küche im Zusammenspiel mit Aromen, Texturen, verschiedensten Gewürzen und regionalen Produkten in einem kleinen Gesamtkunstwerk auf dem Teller mündet. Sommelier Adrian Imm unterstützt bei der Auswahl der passenden Weine.

Ebenfalls von einem Sternekoch wird das Restaurant „The First“ geführt. Marcello Fabbri serviert italienisch inspirierte Menüs der Spitzenklasse. „Wir bieten im „The First“ italienisches Fine Dining als legere Alternative zum französischen Fine Dining in unserem eher gediegeneren Restaurant Masters“, erklärt Stenzel. Live werden Acht-Gänge-Menüs der mediterranen Küche mit europäischen Einflüssen zubereitet. Für die passende Weinbegleitung sorgt Sommelier Thomas Stobbe.

Nicht weit entfernt befindet sich das „Linden-Bistro“, das Pool- und Sauna-Gästen direkt neben dem LindenSpa ein zusätzliches und exklusives Speisenangebot bietet. „Wir offerieren unseren Spa-Gästen eine Fusion aus mediterran-ma-

rokkanischer Küche mit außergewöhnlich aromatischen und leichten Kompositionen. Vom Pavillon des gemütlichen LindenBistros aus haben sie dabei einen exklusiven Ausblick auf den Goethe Course“, berichtet Stenzel. Drei aus Marokko stammende Köche verwöhnen den Gaumen mit einer kreativen Zusammenstellung der orientalischen Küche und erweitern damit die lukullische Vielfalt des Resorts noch einmal um eine weitere spannende Genusskomponente.

Als rustikales Pendant zur feinen frankophilen Gourmet-Küche des „Masters“ empfängt das Bistro „Goethe 19“ seine Gäste. Es wurde multifunktional angelegt und dient gleichzeitig als Anlaufpunkt für die Verpflegung der Halfways und als Front-Cooking-Station. Von 11 bis 17 Uhr finden die Gäste hier ein traditionelles französisches Bistro-Angebot auf höchstem kulinarischem Niveau vor. Herzhafte Gerichten wie Vichyssoise, Cassoulet, Croque Monsieur, Salade Niçoise, Ratatouille, Gratin oder Quiche, aber auch süße Köstlichkeiten wie Pain au Chocolat, Croissants und Brioches oder Macarons werden hier angeboten. Ebenfalls rustikalen kulinarischen Genuss bietet die „Korn-Kammer“ im Obergeschoss der „GolfHütte“. Erlesene regionale und internationale Wurst- und Käsespezialitäten, sowie kleine ausgewählte Speisen in Form einer Brotzeit werden hier serviert. „Das Speisenangebot reicht von einfach bis hochwertig und von günstig bis hochpreisig. Für jeden Geschmack ist etwas dabei“, versichert der General Manager. Im Erdgeschoss überzeugt das Restaurant der „GolfHütte“ mit abwechslungsreichen Crossover-Variationen von Evergreens wie Burgern, Pommes oder Currywurst.

Mediterran-leicht inspiriert sind dagegen die exklusiven Abendmenüs in der „Augusta-Stube“. Chef de Cuisine Marcel Hanslok offeriert hier ein Dinner-Menü, das aus fünf Gängen in verschiedenen Variationen besteht, welche täglich wechseln. Ergänzt wird die kulinarische Vielfalt im Resort durch die „Grand Slam Bar“, die „Bobby Jones Smokers Lounge“ sowie die „Vinothek“, wo jeweils diverse Snacks den Gästen angeboten werden. ■

ADRIAN IMM IST DER NEUE SOMMELIER IM FINE DINING RESTAURANT „MASTERS“

DER NEUE „GENUSSBOTSCHAFTER“

33-JÄHRIGER BRANDENBURGER SORGT FÜR PROFESSIONELLE WEINBEGLEITUNG

Wegen des stetig wachsenden Angebots an kulinarischen Highlights steigt auch die Notwendigkeit für eine fachgerechte und engagierte Weinbegleitung. Mit Adrian Imm hat deshalb ein neuer Sommelier im Restaurant „Masters“ seine Arbeit aufgenommen.

Hobby und Beruf gehen bei Adrian Imm fließend ineinander über. Denn der 33-Jährige ist der neue Sommelier im sterneprämierten Fine Dining Restaurant „Masters“ im Spa & GolfResort Weimarer Land. Diesen Job macht er mit voller Überzeugung. Neben der Arbeit am Gast sind Messebesuche und Verkostungen wichtige Elemente des Berufs. Doch die Liebe zum Rebensaft geht bei ihm sogar so weit, dass er einen Großteil seiner Urlaubszeit mit Weinreisen verbringt, um die Regionen und Winzer kennenzulernen. Von Italien, Frankreich und Spanien über Österreich und das Tokajer Weinanbaugebiet in Nordungarn bis nach Südafrika war er bereits unterwegs.

„Auf den Reisen kann ich das Schöne mit dem Nützlichen verbinden“, berichtet Imm. Das Gelernte kann er dann im Restaurant anwenden. „Ich nehme den Gast gern mit auf eine Reise und mache den Wein für ihn erlebbar, indem ich darüber berichte, wie ich das Produkt kennengelernt habe und einige Anekdoten teile“, beschreibt Imm

seinen Anspruch. Aufgrund dessen bezeichnet er sich selbst gern als „Genussbotschafter“. Er legt großen Wert darauf, den Geschmack des Gastes zu treffen und ihn nicht mit zu verrückten Ideen vor den Kopf zu stoßen. Information und Genuss sollen dabei ein ausgewogenes Verhältnis haben.

Der Weg ins Restaurant war ihm beinahe buchstäblich in die Wiege gelegt, denn Imms Eltern betreiben seit nunmehr 35 Jahren einen Gasthof in der Nähe von Perleberg in der Prignitz, in dem er aufwuchs. „Ich bin dort groß geworden und hatte jeden Tag Kontakt zur Gastronomie. Deshalb habe ich mich auch zu einer Ausbildung zum Hotelfachmann in einem Radisson Blu Hotel auf Rügen entschlossen“, so der Sommelier. Seine erste berufliche Station führte ihn dann in den Restaurantbereich des Hotels Intercontinental an der Hamburger Außenalster.

Nach dessen Insolvenz arbeitete Imm von April 2013 bis Mai 2015 für das 3-Sterne-Haus „Aqua“ im Ritz Carlton Hotel in Wolfsburg, eines der besten Restaurants in Deutschland. „Der Sommelier dort bat mich um meine Unterstützung und deshalb habe ich ausgeholfen und auf diesem Weg nach und nach die Anforderungen des Berufs kennengelernt. Dazu gehörten die Getränke an sich – vom Wein und Schaumwein über Sherry bis hin zu Craft Beer. Dann lernt man die Herkunftsregionen kennen. Aber es geht auch um die Gläservorbereitung, denn die Form des Glases spielt gerade bei Rotweinen eine wichtige Rolle für den Geschmack“, berichtet der Experte. „Schließlich habe ich auch viel über das Foodparing – also die Abstimmung von Speisen und Getränken – gelernt. Jeden Tag ein bisschen mehr.“ Bei einer Weinkarte mit 800 Positionen konnte der angehende Sommelier hier eine Menge über Vielfalt und Tiefe der edlen Tropfen erfahren.

Die nächste Station seiner Karriere führte Imm als F&B-Trainee ins Hotel „Steigenberger“ am Frankfurter Flughafen. Danach ging es ins Hotel „Steigenberger“ nach Dubai. Hier in den Emiraten blieb er für zwei Jahre bis März 2018 und wechselte zwischendurch in ein ganz neu eröffnetes Lifestyle Design Hotel, für das er Aufgaben im Eventmanagement und Marketing wahrnahm. „Ich wollte alle Facetten der Gastronomie kennenlernen“, blickt er zurück. Folgerichtig bedeutete die nächste Anstellung erneut einen kompletten Neuanfang: Imm hat für knapp ein Jahr als Assistant Somelier an Bord der „MS Europe 2“, dem besten Kreuzfahrtsschiff der Welt, angeheuert.

Mit einem Engagement als Restaurant- und Serviceleiter sowie Sommelier in Personalunion setzte Imm seine berufliche Laufbahn in maritimer Nähe fort und arbeitete für das Hotel „Navigare“ in Buxtehude. Nach dem Corona bedingten Lockdown im März 2020 ging es jedoch in den Süden nach Karlsruhe. Im Restaurant „Tawa Yama“ mit Asian-Fusion-Küche war er als Restaurantleiter und Sommelier beschäftigt. „Zusammen mit zwei Azubis ist es uns gelungen, einen Michelin-Stern zu holen“, erklärt der 33-Jährige stolz.

Im Sommer 2023 lernte er das Spa & GolfResort Weimarer Land kennen, als er mit einer Tagung des Sommelier-Verbandes in Blankenhain zu Gast war. Seit September ist er nun als Sommelier vor allem für das „Masters“ zuständig, kümmert sich aber auch um die Erstellung der Weinkarten in den anderen Restaurants, schult das dortige Personal, organisiert Weinreisen und führt Verkostungen in der Vinothek durch.

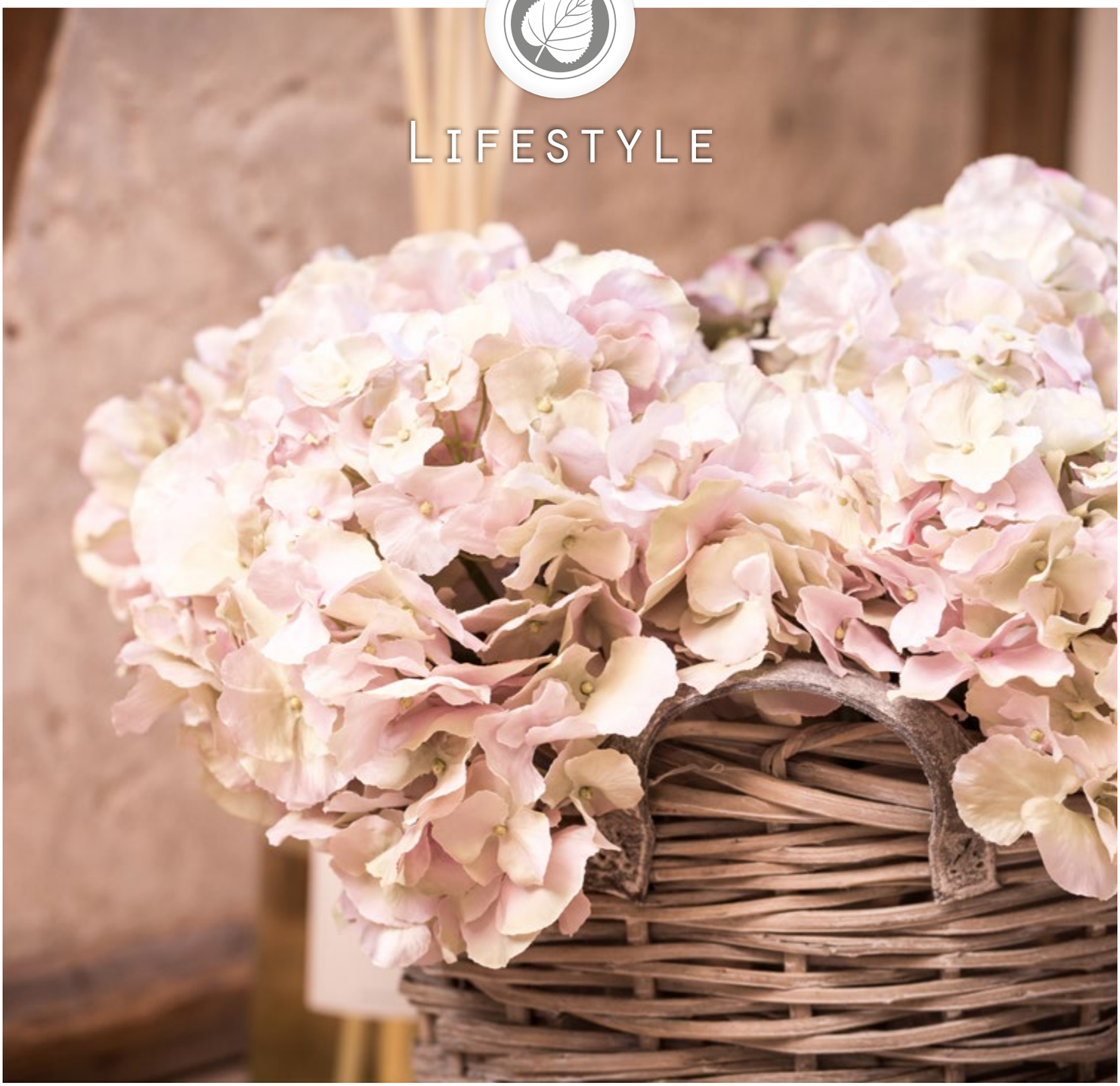
„Die Einbettung in die wunderschöne Landschaft und das vielfältige kulinarische Angebot mit insgesamt sieben Restaurants haben mich begeistert“, sagt Imm. Als Assistent Sommelier besitzt er „nur“ den Level-2-Schein des renommierten Wine & Spirit Education Trust (WSET) mit Sitz in London. Doch Titel sind Adrian Imm nicht das Wichtigste. Durch Leidenschaft und Engagement hat er sich das nötige Wissen erarbeitet. Im vergangenen Jahr wurde er sogar vom Magazin „Falstaff“ zu den Top 3 Sommeliers in Deutschland und vom „Aral Schlemmeratlas 2022 & 2023“ in die Top 50 Sommeliers gewählt. ■

Champagne
DEUTZ
ROSÉ

Restaurant
Masters

Zeit für sich

Mit neugierigen Augen die Details entdecken: Freuen Sie sich auf die individuelle und persönliche Gestaltung der Räume im Spa & GolfResort.



Ambiente genießen

Schönheit liegt im Auge des Betrachters. Bei uns betrachten Sie Luxus mit anderen Augen. Jeder Raum, jedes Möbelstück, jedes Accessoire ist Teil einer edlen Komposition des guten Geschmacks.

DIE NEUE SPA-MANAGERIN CAROLIN HILDEBRANDT ÜBER ANGEBOTE IM LINDENSPA

„WELLNESS LOMI LOMI“ MIT KATJA

PERSONALISIERTE SPECIALS SORGEN FÜR ALLERHÖCHSTES WOHLBEFINDEN

Hawaiianische Tempelmassage, Akupressur-Massage aus der traditionellen chinesischen Medizin, Klangschalen-Massage, Edelsteinworkshop oder Rhassoul-Bad – die neue Spa-Managerin Carolin Hildebrandt hat das Spa-Menü um einige Wellness-Specials erweitert.

„Diese hawaiianische Tempelmassage ähnelt eher einer Körpertherapie, die nicht nur Körper, sondern auch Geist und Seele behandeln. Es wird mit duftendem und warmem Kokosöl, hawaiianischen Rhythmen und Griffen gearbeitet, die wie sanfte Wellen den Körper durchfluten. Da fällt es leicht, den Alltag zu vergessen.“ Was sich hier wie der vollkommene Wellness-Genuss liest und sich in Wirklichkeit auch so anfühlt, ist eines von mehreren Specials im neuen, seit September 2023 gültigen Menü des LindenSpa im Spa & GolfResort Weimarer Land.

Verantwortlich dafür ist Carolin Hildebrandt, die seit Mai 2023 neue Spa-Managerin ist. Die studierte Sportwissenschaftlerin legt viel Wert auf ein ganzheitliches Konzept. „Mentale Gesundheit, Körperwahrnehmung, Entspannung und seelisches Wohlbefinden sind aus Wellness-Angeboten nicht mehr wegzudenken und unabdingbar für ein unvergessliches

Spa-Erlebnis“, sagt die 41-Jährige, die als Sporttherapeutin in einer psychosomatischen Reha-Klinik viel Erfahrungen sammeln konnte, welche sie in ihre jetzige Tätigkeit einbringt.

Neben den bewährten Elementen des Spa-Menüs mit Klassikern wie Gesichtsbehandlungen, Pflegeritualen, Sandstempel-, Aromaöl-, Steinkamm-, Fußreflexzonen-, Anti-Stress- und herkömmlichen Massagen, Sandliege & Öl, Hot-Stone-Treatment oder Honig-Traum sind deshalb einige Specials neu im Programm. Das Besondere: „Diese Highlights sind personalisiert und werden nur von speziell geschulten Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen ausgeführt“, berichtet Hildebrandt. So wird die eingangs beschriebene „Wellness Lomi Lomi“ von Katja durchgeführt.

Julian ist für die besonders tiefgehende „Akupressur-Massage“ verantwortlich. „Dabei handelt es sich um eine der ältesten Heilmethoden der traditionellen chinesischen Medizin. Dahinter steht das Konzept, dass der menschliche Körper von Meridianen durchzogen ist. Durch diese fließt das Qi, die Lebensenergie. Bei der Massage sollen durch unterschiedliche Grifftechniken der Fluss des Qi sowie der Blutkreislauf angeregt werden“, beschreibt die Spa-Managerin. Bei der „Klangschalen-Massage“ ist hingegen Ines zuständig und sorgt mit beruhigenden, harmonischen Klängen dafür, dass jede Zelle des Körpers zu schwingen beginnt und den Gast wieder ins Gleichgewicht bringt.

Caro wiederum setzt beim „Edelsteinworkshop“ auf die positiven Eigenschaften der in zahlreichen Kulturen der Welt schon seit Jahrtausenden geschätzten Brillanten. Als Glücksbringer, Schutzamulett oder zur Unterstützung bei der Heilung körperlicher und mentaler Beschwerden finden die Heilsteine vielfältige Verwendung. „Bei Caro lernen Sie, wie man Heilsteine geschickt im Alltag anwendet und richtig reinigt. Die Gäste finden heraus, welcher Stein der perfekte Begleiter für sie ist und im Anschluss wird gemeinsam eine Edelstein-Meditation durchgeführt“, erzählt Hildebrandt.

Sie berichtet davon, dass die Specials bei den Gästen, die sie sich gönnen, für große Begeisterung sorgen. „Aber auch unsere bewährten Angebote werden sehr gut angenommen. Nach wie vor ist die kleine Massage der absolute Renner“, verrät die Spa-Managerin. Auch die Erweiterung des Day-Spa-Angebotes um einen Tag von Sonntag bis Donnerstag werde hervorragend goutiert. „Die Tagesgäste können dabei alles nutzen – von den Pools, über die Saunen bis hin zu jedweden Freizeitaktivitäten, die wir anbieten.“

Eine weitere Neuheit ist das wiederbelebte Rhassoul-Bad. Hier genießen die Gäste eine orientalische Reinigungszeremonie mit verschiedenen Heilschlämmen und aromatisiertem Dampf. Die traditionelle türkische und arabische Wellnessbehandlung beinhaltet das Baden in einer Mischung aus mineralstoffreichem Schlamm und Wasser. „Der Schlamm wird aus einer Art Ton namens Rhassoul gewonnen, der reich an Mineralien wie Magnesium, Kalzium und Kalium ist. Das Wasser wird auf eine Temperatur von etwa 40 Grad Celsius erhitzt und der Schlamm in einer dicken Schicht auf den Körper aufgetragen“, beschreibt Hildebrandt die Methode. Gemeinsam mit ihrem Team arbeitet die Expertin daran, die selbst eine Weiterbildung zur Wellness-Masseurin absolviert hat, das Spa-Repertoire zu erweitern. Die Ideen reichen von „Body & Brain“ – ein Angebot, das allein oder mit mehreren Personen wahrgenommen werden kann – über Yoga-Übungen bis hin zum Waldbaden. „Für die Yoga-Kurse planen wir, entsprechende Ausbildungen zu absolvieren, ebenso soll es einen lizenzierten Waldbademeister geben“, blickt Hildebrandt in die Zukunft. ■

CLARINS
GESTÄRKTE,
STRESS RESISTENTE
HAUT
WIRKT GEGEN DIE ERSTEN
8 STRESSBEDINGTEN
ZEICHEN VON HAUTALTERUNG*
CLARINS
PARIS
Multi-Active Jour
[NIACINAMIDE + SEA HOLLY EXTRACT]
Crème lissante, booster d'éclat
Glow boosting, line-smoothing day cream
CLARINS
PARIS
Multi-Active Nuit
[NIACINAMIDE + SEA HOLLY EXTRACT]
Crème lissante, rénovatrice de peau
Skin renewing, line-smoothing night cream
Innovation
Multi-Active Jour & Nuit
Glättet Falten, schenkt Glow,
verfeinert das Hautbild.
* Porengröße, Spannkraft der Haut, Falten und feine Linien, Aussehen der Gesichtszüge, Leuchtkraft der Haut, allgemeiner Eindruck von Müdigkeit, ungleichmäßiger Hautton, Feuchtigkeitsgehalt.

INTERVIEW MIT DEM ORTHOPÄDEN UND UNFALLCHIRURGEN PROF. DR. MED. OLAF KILIAN

WELLNESS BEUGT GOLFERSCHMERZ VOR

AUFGRUND DES KOMPLEXEN BEWEGUNGS-ABLAUFS KÖNNEN ZAHLREICHE VERLETZUNGEN ENTSTEHEN

Vom „Golferellenbogen" über „Golferhandgelenk" und „Golferschulter" bis hin zur „Golferfraktur" – die möglichen Verletzungen beim Golfsport sind vielfältig und entstehen durch falsche Technik, wenig Vorbereitung, zu viel Ehrgeiz und zu wenig Ausgleich.

Prof. Dr. med. Olaf Kilian ist Chefarzt an der Klinik für Orthopädie und Unfallchirurgie in der Zentralklinik Bad Berka. Darüber hinaus betreibt der 63-Jährige eine Privatpraxis in Erfurt. Zusammen mit seinem Kollegen Prof. Dr. med. Mootaz Shousha, Chefarzt der Klinik für Wirbelsäulenchirurgie, hat er die Broschüre „Verletzungen durch Golfspielen“ veröffentlicht. Im Interview äußert sich der Gelegenheitsgolfer über typische Beschwerden, Behandlungsmethoden und vorbeugende Maßnahmen. Außerdem räumt er mit dem Mythos auf, dass nur Ältere dem Sport nachgehen.

Herr Prof. Dr. Kilian, wie kommt man auf die Idee, eine Broschüre zu Golfer-Verletzungen herauszugeben? Schließlich handelt es sich nicht um Breitensport.

Das stimmt. Dennoch wächst die Zahl der Golfer und damit auch die der Verletzungen in unserer Region rapide. Allein in den zehn Jahren des Bestehens unserer Klinik hat sich die Zahl der

Patienten mehr als verdoppelt. Zudem ist Golfen eine typische Lifetime-Sportart, die bis ins höhere Alter betrieben werden kann, egal ob als Hobbyspieler oder als Sportler mit Ambitionen. Deshalb lag es uns am Herzen, hier entsprechende Informationen zu typischen Verletzungen und entsprechenden Heilmethoden zu vermitteln.

In Ihrer Broschüre ist vom „Golferellenbogen", vom „Golferhandgelenk", von der „Golferschulter" und der „Golferfraktur" die Rede. Sind die Risiken bei der auf den ersten Blick doch recht ungefährlich anmutenden Sportart wirklich so groß?

Unbedingt. Je nach Alter sind die Beschwerden zwar unterschiedlich, aber unabhängig davon treten sie in gleichem Maße auf. Hüfte, Ellbogen, Schulter und Wirbelsäule sind die Problemzonen. Die Jüngeren haben eher Schwierigkeiten mit den Gelenken, die Älteren mehr mit dem Rücken. Dabei dürfen Sie nicht vergessen, dass Golfen unglaublich komplexe Bewegungsabläufe fordert und enorm viele Muskeln beansprucht.

Wie entstehen die Beschwerden?

In erster Linie durch fehlende Technik, weniger durch mangelhaftes Equipment. Die Ausbildung des richtigen Schwungs sollte man unbedingt einem Pro überlassen. Sonst kann es zu Problemen kommen. Gepaart mit dem großen Ehrgeiz vieler Spieler, die Beschwerden lange Zeit ignorieren, schleichen sich Verletzungen langsam ein und es kommt zu einem Überlastungsschaden. Die meisten Golfer kommen jedoch erst zu uns, wenn der Spielgenuss für sie eingeschränkt ist, weil bestimmte Bewegungsabläufe nicht oder nur noch unter Schmerzen möglich sind.

Gibt es weitere Faktoren, die Verletzungen begünstigen?

Ja. Oftmals – das gilt für Golf leider genauso wie für andere Sportarten – wird die Erwärmung vernachlässigt. Es wird einfach losgegolft. Dabei sind Lockerungs- und Stretching-Übungen sehr wichtig und können Verletzungen vorbeugen. Hinzu kommt, das Golf ein Sommersport ist. Viele Hobbyspieler machen im Winter nichts. Dabei wäre es wichtig, als Ausgleich einer Konditionssportart wie Schwimmen, Joggen oder Skilanglauf nachzugehen. Nicht zuletzt überschätzen viele Golfer ihre körperliche Belastbarkeit. Da wird bei 30 Grad Hitze ohne Trinkflasche auf eine vierstündige Golfrunde losgezogen. Das führt zu Flüssigkeitsverlust und ist verheerend für den Elektrolythaushalt.

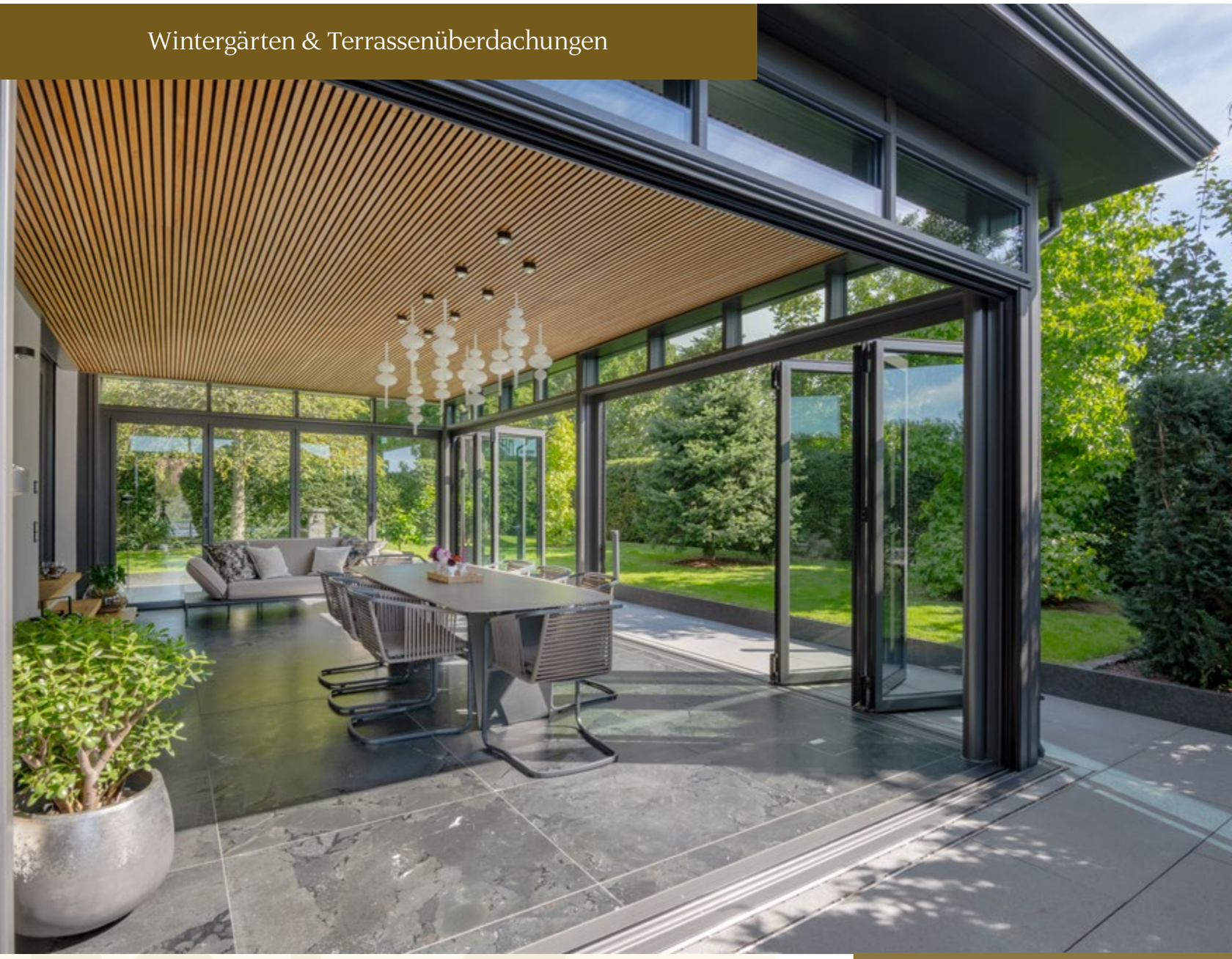
Wie kann man Verletzungen vorbeugen?

Man sollte die Regenerationsphasen des Körpers beachten. Das Spa & GolfResort Weimarer Land bietet genügend Möglichkeiten, sich Ruhepausen zu gönnen. Zum Beispiel, indem man die Wellness-Angebote nutzt. Gerade Saunagänge oder Massagen können sehr hilfreich sein. Insgesamt ist es wichtig, dass sich die Golfer genügend Zeit nehmen, um ihrem Körper Erholung zu bieten.

Herr Prof. Dr. Kilian, vielen Dank für das Gespräch. ■

TRÄUME AUS GLAS & METALL

Wintergärten & Terrassenüberdachungen



VOWISOL®

MANUFAKTUR FÜR WINTERGÄRTEN

VOWISOL Wintergärten GmbH
Großerkmannsdorf
Alte Hauptstraße 51 · 01454 Radeberg
Tel. 03528 4819-0 · info@vowisol.de

www.vowisol.de

EINZIGARTIGES GRADIERWERK IM SPA-INNENHOF PRODUZIERT SALZHALTIGES KLIMA

EINE ATEMLUFT WIE AN DER NORDSEE

NEUE THEMENBEREICHE IM LINDENSPA BIETEN KÖRPERLICHES & MENTALES WOHLBEFINDEN

Salz- und Erdsauna sind zwei neue Bereiche im um 500 Quadratmeter erweiterten LindenSpa, die mit ihren Angeboten einen erheblichen Beitrag zu mentaler Gesundheit und körperlichem Wohlbefinden leisten – sehr zur Freude der Gäste!

Rund 500 Kilometer sind es vom Spa & GolfResort Weimarer Land bis an die Nordsee. Doch wer die gesunde salzhaltige Luft des Randmeeres atmen möchte, braucht diese weite Strecke nicht auf sich zu nehmen und kann vor Ort bleiben. Denn in der neuen Salzwelt im LindenSpa herrscht ein ganz besonderes Mikroklima, das die gleichen vorteilhaften Merkmale aufweist. Grund dafür ist das einzigartige Gradierwerk im Innenhof.

„Über einen Turm aus verschiedenen Gehölzen rieselt Sole, also salzhaltiges Wasser. Die Tropfen verlieren auf ihrem Weg durch das Holz nach unten einen erheblichen Teil ihres Wassers durch Verdunstung. Zudem lagern sich schwer lösliche Minerale wie Kalk, Gips und Eisenstein ab. Das Salz wird zerstäubt, über Verdampfer der Luft beigemengt und in Form von salzhaltigen Aromen in den Räumen verteilt. So entsteht eine Atemluft wie an der Nordsee“, erläutert die neue Spa-Managerin Carolin Hildebrandt.

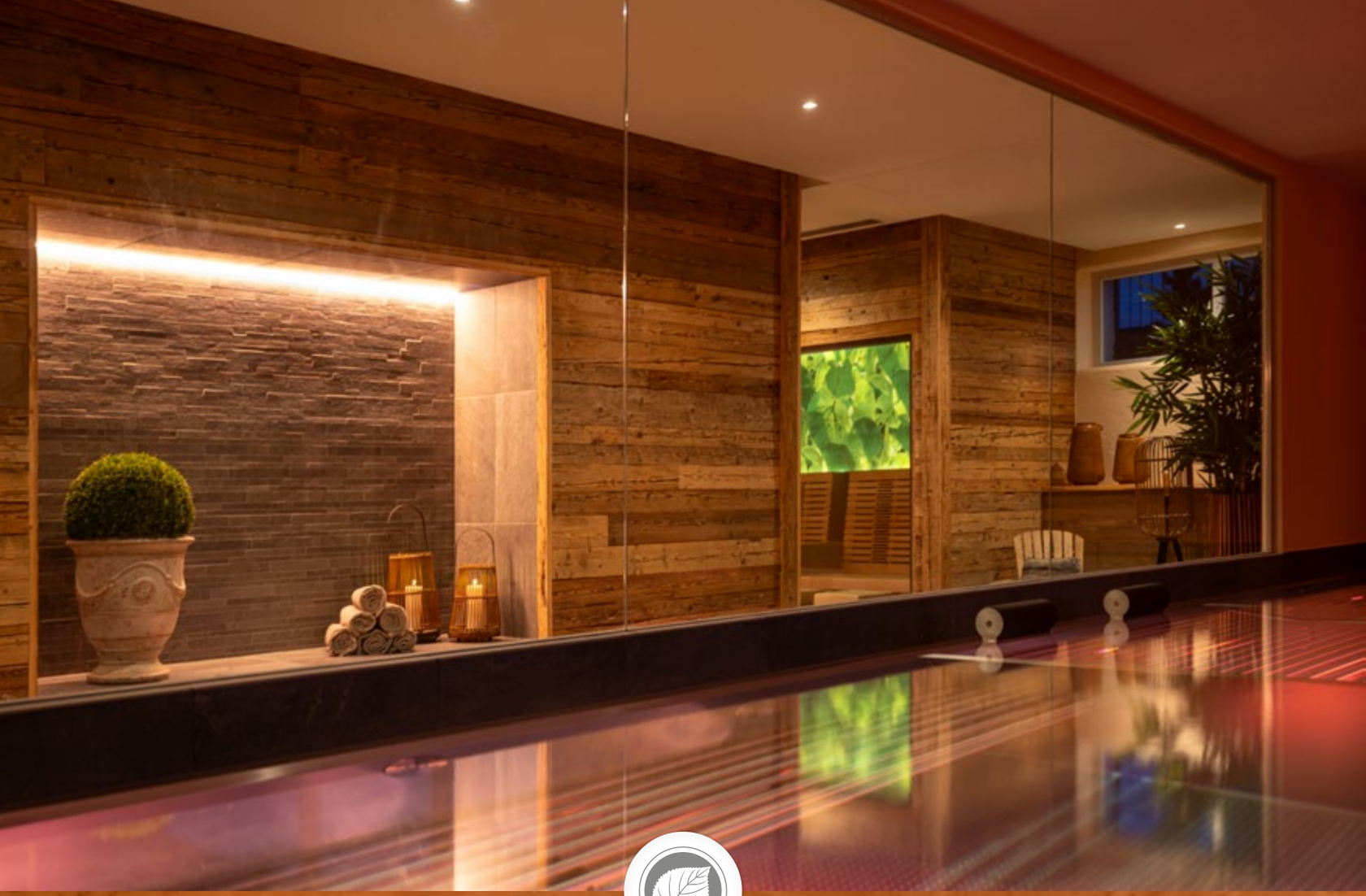
Sie bezeichnet das Gradierwerk als „unser Alleinstellungsmerkmal. Es bietet einen absoluten Wow-Effekt und vor allem die Stammgäste sind von dem neuen Angebot begeistert.“ Das nicht ohne Grund: Die feinen Salzpartikel in der Luft wirken sich vor allem positiv auf die Atmungsorgane aus. Das Gefühl, richtig frei atmen zu können, entsteht durch die feinen Salzwassertröpfchen. Sie setzen sich im Nasen-Rachenraum fest oder dringen bis in die Lunge vor. Dadurch löst sich vorhandener Schleim in den Atemwegen. Das hilft auch bei Beschwerden oder Erkrankungen.

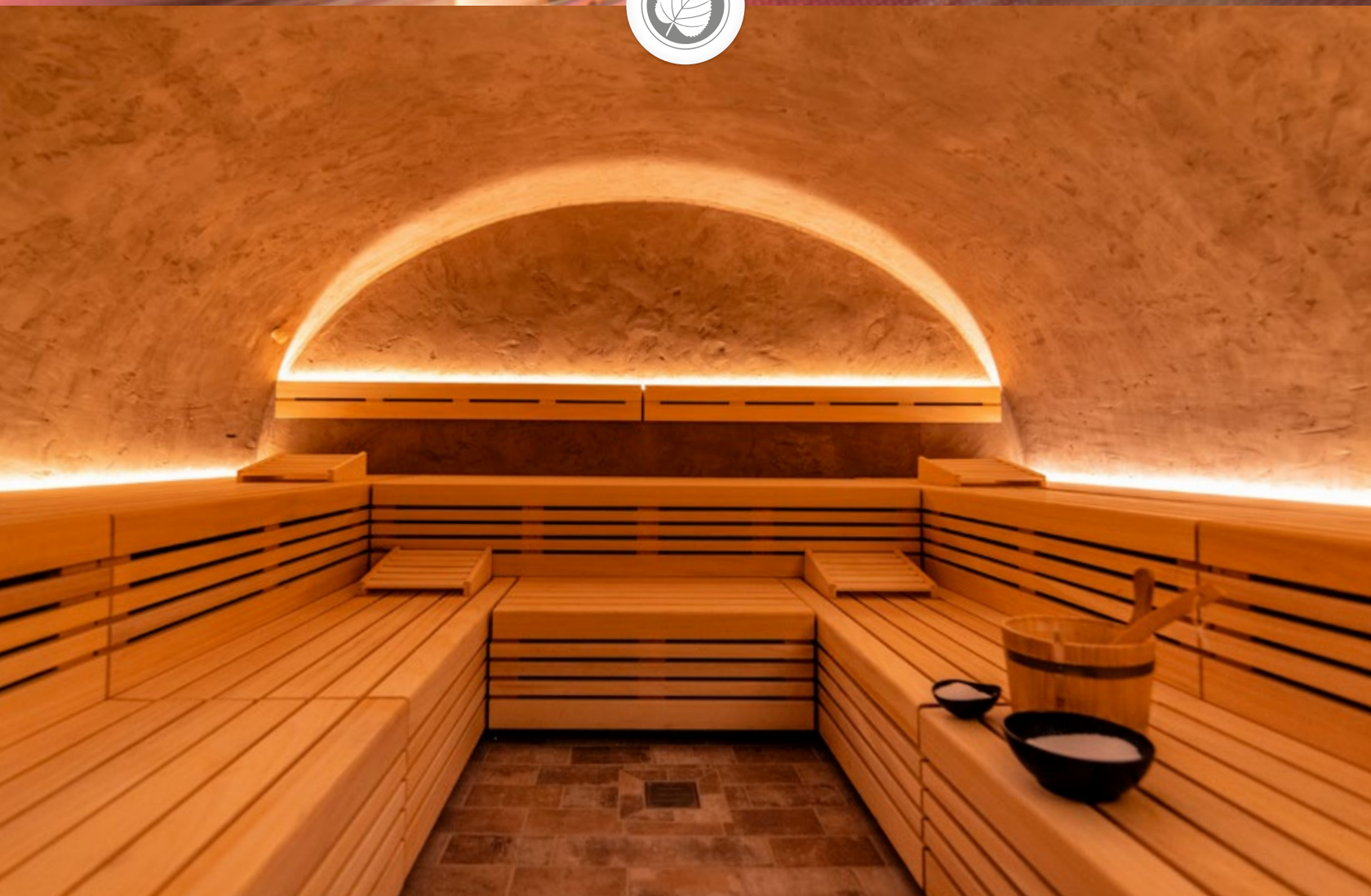
Gleichzeitig senkt die salzhaltige Luft die Kreislaufbelastung und ist zudem gut für die Haut. Denn die kleinen Salzwassertröpfchen setzen sich ab und bilden einen dünnen Film, der Entzündungen lindert und Prozesse in Gang setzt, die bei manchen Hauterkrankungen oder Reizungen helfen können. Zudem kann das Mikroklima Hautunreinheiten sowie chronische Hautkrankheiten sanft und nachhaltig bekämpfen, die Durchblutung fördern und zur Stärkung der Abwehrkräfte beitragen.

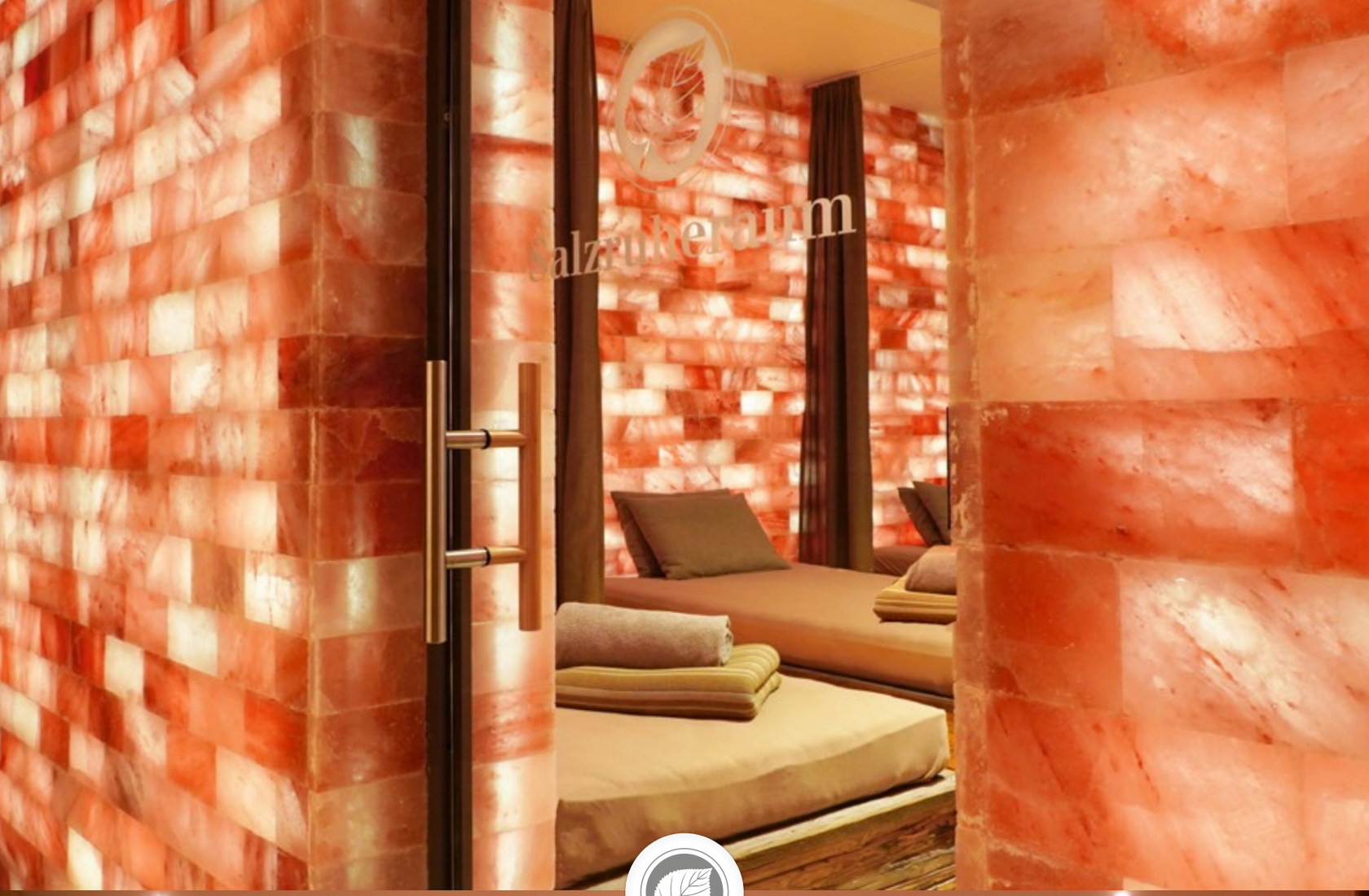
Konsequent durchzieht das Thema Salz den neuen Wellness-Bereich, der sich harmonisch einfügt und als nachträglicher Anbau quasi nicht erkennbar ist. „In der Salzsauna, die mit 90 Grad Celsius betrieben wird, befindet sich ein großer Salzstein. Durch Verdampfung löst sich auch hier das Salz und reichert die Atemluft an. Im Salzruheraum bestehen die Wände aus von innen beleuchtetem Salzstein. Alles wirkt wie aus einem Guss“, berichtet Hildebrandt.

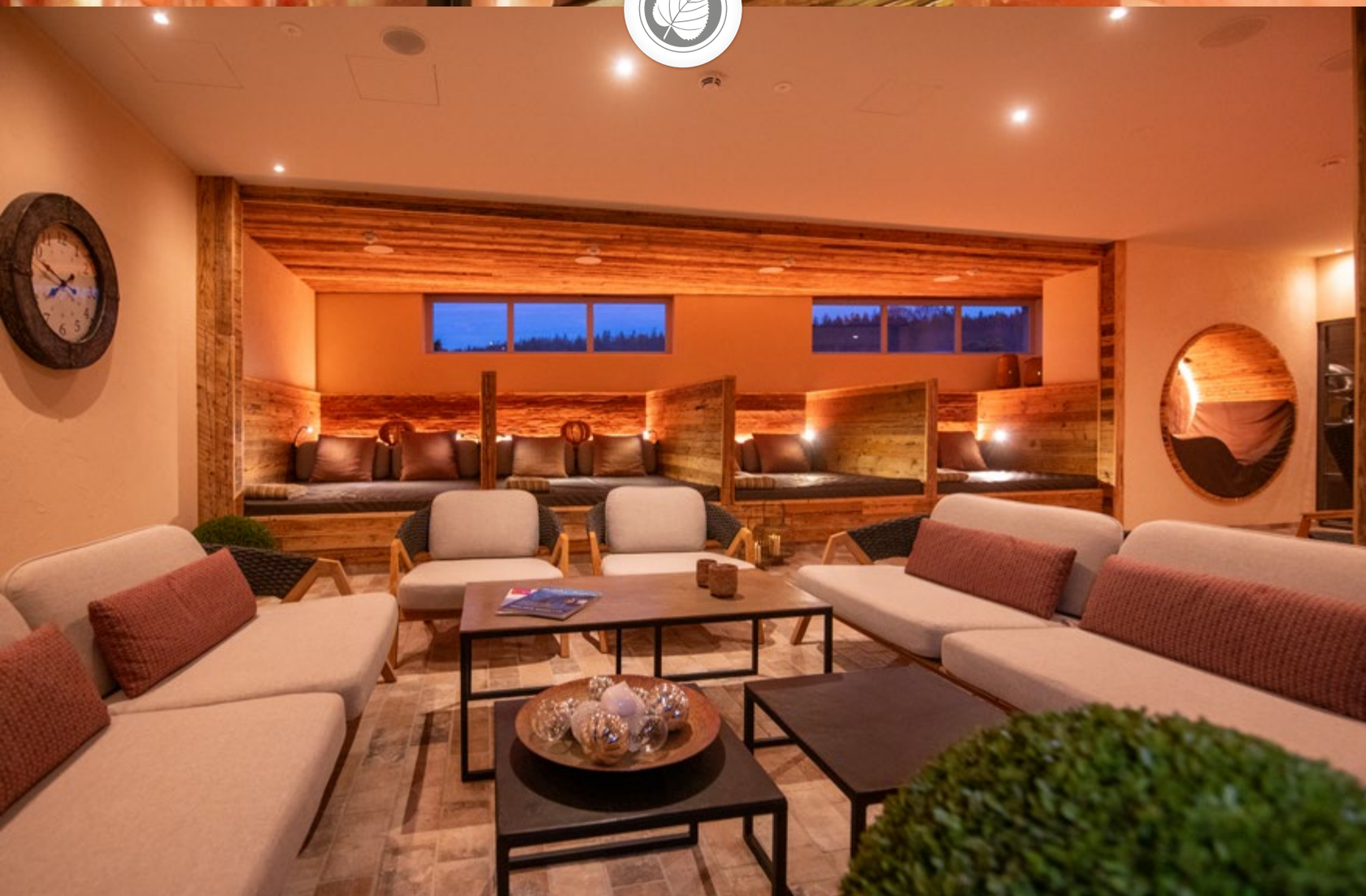
Doch damit nicht genug, denn die neue Wellness-Oase wurde in mehrere Themenbereiche aufgeteilt und dadurch sehr abwechslungsreich gestaltet. So bietet die Erdsauna ein ganz anderes Klima mit geringerer Luftfeuchtigkeit und Temperaturen zwischen 70 und 80 Grad Celsius. Ähnlich einer Hobbit-Höhle aus „Herr der Ringe“ wurde sie in die Erde eingelassen und die Wände wurden aus Ton errichtet. „Hier ist es nicht so heiß und deshalb ist der Bereich besonders für Gäste geeignet, die nicht ganz so hohe Temperaturen vertragen“, erklärt die Spa-Managerin.

Ergänzt wird das Angebot von Ruheräumen, Lounges, einem Atrium, einer Feuerstelle, einem Kneipp-Tretbecken, Schwimm-, Tauch- sowie Bewegungsbädern und vielen weiteren Annehmlichkeiten. Insgesamt rund 500 Quadratmeter wurden harmonisch in das bestehende Wellness-Ensemble integriert. „Damit machen wir unseren Gästen noch mehr Entspannungsmomente möglich und bieten neben dem reinen Wohlfühlen auch noch etwas für das Wohlbefinden von Körper und Geist“, freut sich Hildebrandt und zeigt sich überzeugt: „Mentale Gesundheit wird im Urlaub immer wichtiger. Wir bieten dafür die idealen Voraussetzungen.“ ■






Salzruheraum



Entschleunigt sein

Schönheit liegt im Auge des Betrachters. Bei uns betrachten Sie Luxus mit anderen Augen. Jeder Raum, jedes Möbelstück, jedes Accessoire ist Teil einer edlen Komposition, die innere Ruhe und Entspannung bringt.

Fest für die Sinne

Die kulinarischen Eindrücke auf sich wirken lassen, dem Genuss der Speisen hingeben, sich Zeit nehmen, um das beeindruckende Ambiente und die einzigartige Atmosphäre aufzusaugen.

LIEBLINGSKUSCHELTIER IM RESORT HAT JETZT EINE LIEBE FREUNDIN BEKOMMEN

FÜCHSIN HOLLY UND HASE BOBBY

FÜR DIE KLEINSTEN URLAUBSGÄSTE GIBT ES JETZT GLEICH ZWEI NIEDLICHE SPIELGEFÄHRTEN

Die clevere Holly ist die neue Gefährtin an der Seite des knuffigen Resort-Kuscheltiers Bobby. Gemeinsam mit den kleinen Gästen erkunden die Füchsin und der Hase die vielfältigen Spielmöglichkeiten im „RabbitClub" und die spannende Natur in der Umgebung.

Was wäre die Welt ohne einen besten Freund bzw. eine beste Freundin? Max hat Moritz. Winnetou hat Old Shatterhand. Mickey hat Goofy. Asterix hat Obelix und Bibi hat Tina. Denn niemand ist gern allein. Spielen, Sport machen, Abenteuer erleben, die Welt entdecken – all das macht zu zweit mehr Spaß als alleine. Doch einer hatte dieses Glück bislang nicht. Unser Hase Bobby.

Nun ist es nicht so, dass der freundliche Kerl mit seinem breiten Mund und leichtem Überbiss, seiner großen rosa Knollnase und den langen Ohren, die je nach Laune steil nach oben stehen oder schlapp am Kopf herabhängen, keine Freunde finden würde. Im Gegenteil. Er hat eine ganze Menge, denn jedes Kind, dass das Spa & GolfResort Weimarer Land besucht, freundet sich mit ihm an. Doch die Freundschaften sind meist nicht von langer Dauer. Man lernt sich kennen, hat im Resort eine tolle Zeit und kuschelt bei der Heimreise noch zusammen auf dem Rücksitz. Zu Hause angekommen, ist Bobby meist nur eines von vielen Plüschtieren. Erst guckt sein Charakterkopf oben aus einem Haufen von Teddys, Affen, Hunden oder Schildkröten. Später versinkt sein etwas schmächtiger Körper mit dem geschmeidigen, weichen weißen Fell langsam in den bunten, wuscheligen oder zotteligen Gesellen.

Bobby war deshalb oft traurig. Manchmal kullerten sogar einige Tränchen aus seinen gutmütigen Augen, die so rund sind, dass einem bei längerem Hineinschauen schwindelig werden kann. Doch das ist jetzt vorbei. Denn Bobby hat jemanden kennengelernt. Sie heißt Holly, ist eine freundliche, schlaue Füchsin, die gut zuhören kann und unglaublich viel weiß. Erstmals getroffen haben sich die beiden im angrenzenden

Wald. Seitdem sind sie unzertrennlich und haben gemeinsam das Spa & GolfResort Weimarer Land entdeckt.

Bobby hat Holly alles gezeigt, vor allem das Kinderspielhaus „RabbitClub“, wo die beiden eine Spielburg mit Laufwegen, Krabbelröhren, Riesentrittsteinen sowie Kletterdecks, -rampen und -labyrinthen erkundeten, eine Netzbrücke eroberten, gegen Boxsäcke kämpften und den gefürchteten Schlangenwald bezwungen haben, um danach über die Spiralrohrrutsche im bunten Bällebad abzutauchen. Auch die Puppenstube mit Küche, die Bauklötze, Basteltische sowie die zahlreichen Gesellschaftsspiele haben sie ausprobiert. Inzwischen sind die zwei beste Freunde und sogar die Hauptdarsteller eines spannenden Kinderbuchs, in dem sie durch das Resort führen. Dazu gibt es mehrere Kreativ- und Rätselseiten. Das Buch wird jedem kleinen Gast als Willkommensgeschenk übergeben, ebenso wie eine Trinkflasche. Diese kostet einmalig fünf Euro und kann während des gesamten Aufenthalts kostenlos und so oft wie gewünscht wieder aufgefüllt werden.

Genauso oft wie im Resort sind Bobby und Holly jedoch auch draußen unterwegs. Kürzlich unternahmen sie mit vielen Kindern einen Bienenausflug und besuchten den Imker Horst Kämpfer in Saalborn. Jeder bekam einen Imkeranzug, auch die ganz Kleinen und sogar Bobby und Holly. Das sah voll niedlich aus. Dann ging es gemeinsam zu den Bienenstöcken und der Imker hat alles zum Honig, zu den Bienen und den Stöcken erklärt. Zum Schluss gab es leckeren Honig zum Kosten und Horsts Ehefrau hat Getränke gebracht. Danach waren alle ganz geschafft und sind auf dem Rückweg im Golfcart eingeschlafen. Doch es gibt noch viel mehr Möglichkeiten zum Spielen und Toben. Inzwischen haben Bobby und Holly alles ausprobiert: Einen Abenteuerspielplatz vor dem Haus, Streuobstwiesen ganz in der Nähe, auf denen sich alle Arten des Ballspielens ausprobieren lassen, dazu umfangreiche Möglichkeiten zum Kindergolfen – Langeweile kommt deshalb nie auf. Dafür sorgen auch weitere Outdoor-Angebote wie GPS-Orientierungstouren, die Wald- und Wiesenentdeckertour oder Kochen im Freien.

Superspannend findet Holly auch die Halle für Indoor-Golf mit insgesamt drei Simulatoren. Denn hier kann die niedliche kleine Füchsin zusammen mit ihrem Kumpel Bobby in Themenwelten wie dem Wilden Westen, dem Jurassic Park oder den Monsterhöhlen spielen – zischende Dampflokomotiven, kreischende Saurier, Wolkenkratzer oder ausbrechende Vulkane inklusive. ■

www.golfresort-weimarerland.de/shop

Brucs
HOME DECORATION
www.brucs.com

FAMILIEN, BEI DENEN MEHRERE GENERATIONEN GOLFEN SIND KEINE SELTENHEIT

GENERATION GOLF
WIE DIE LEIDENSCHAFT ZUM SPORT JUNG UND ALT BEGEISTERT

Während bei Familie Trinter das Golfvirus erst vor wenigen Jahren die Mitglieder ansteckte, „leiden" bei der Familie Grafe neben den Eltern und Kindern, sogar die Oma seit vielen Jahren unter den Symptomen Spaß, Freude und Gemeinsamkeit.

Ausgerechnet während der Corona-Pandemie infizierte sich Jens Trinter mit dem Golf-Virus. Ähnlich wie beim heimtückischen Covid-19 steckte sich nach und nach die ganze Familie damit an. Inzwischen sind Frau Susi, Tochter Marie und Sohn Jacob Mitglieder im Golfclub und gern gesehene Gäste im Spa & GolfResort Weimarer Land. Hier offenbart sich auch der entscheidende Unterschied zwischen Krankheit und Sport: Die eine bringt Leid, der andere dagegen Freude.

„Mein Sohn und ich spielen Trompete. Im Lockdown 2020 saßen wir da und haben überlegt: Was können wir denn jetzt stattdessen machen? Jacob sagte, dass er schon immer mal mit so einem Golfcart fahren wollte. So entstand aus Jux die Idee, Golf zu spielen. Also haben wir im Oktober kurz vor Saisonende noch schnell einen Platzreife-Kurs gemacht", berichtet Trinter. Seitdem sei der Sport für beide das wichtigste Hobby geworden. „Anfangs waren wir so fanatisch, dass wir sogar im Winter dreimal die Woche ins

Resort gefahren sind. Die Plätze waren ja offen. Es gab zwar keine Bälle zu leihen, aber wir sind mit unseren Winterstiefeln über die Driving Range und haben die Bälle, die wir unter unseren Füßen gespürt haben, aufgesammelt, um damit zu spielen“, blickt der Vater amüsiert zurück und ergänzt: „Wir haben uns gewundert, warum die Dinger nicht richtig fliegen. Aber die Bälle waren hart gefroren und deshalb gab es keine Kompression.“

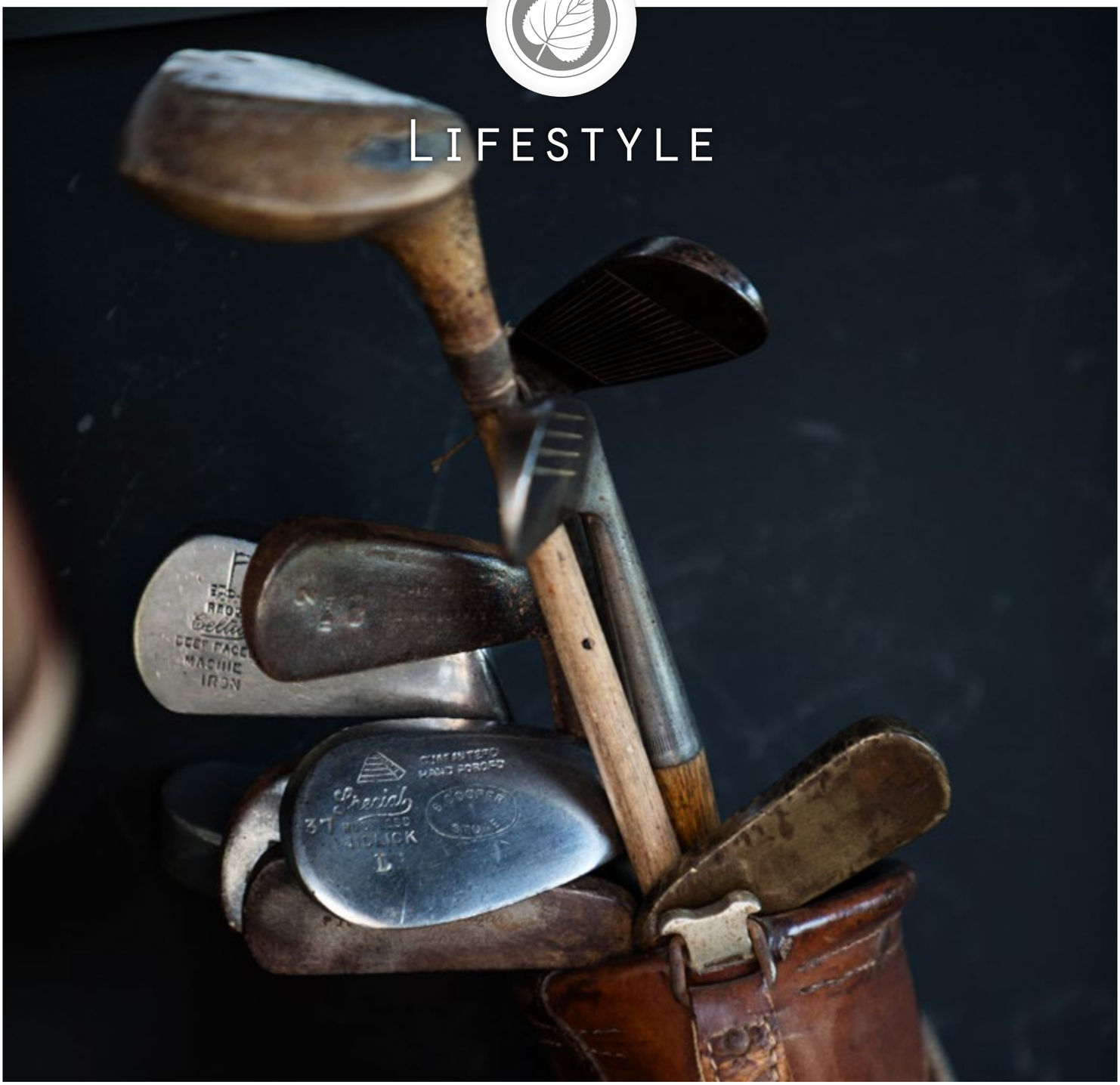
Inzwischen fahren die beiden ein- bis zweimal pro Woche die 15 Kilometer vom heimischen Rudolstadt nach Blankenhain. „So eine Anlage, quasi vor der Haustür zu haben, ist ein Geschenk. Zumal die Leute alle sehr freundlich, aufgeschlossen und nachsichtig mit Anfängern sind“, so der 46-Jährige, der mit seinem 16-jährigen Sohn mittlerweile auch gern gesehener Teilnehmer bei Turnieren ist. „Irgendwann wurde ich gefragt, ob meine Frau auch golft. Als ich verneinte hieß es, sie müsse das unbedingt lernen.“ Schon zuvor hatte Susi Trinter, Mann und Sohn als Zuschauerin auf die eine oder andere Golfrunde begleitet. „Aber immer nur hinterherlaufen fand sie auf Dauer langweilig“, berichtet der selbstständige Finanzplaner. Deshalb hat die 46-Jährige im Frühjahr 2023 ebenfalls die Platzreife gemacht. Seine Frau spiele nun sogar bei Turnieren mit, auch wenn das nicht ihre Lieblingsbeschäftigung sei, meint Trinter mit einem Schmunzeln.

Die Vierte im Bunde – Tochter Marie – ist seit Oktober 2023 ebenfalls dabei. Der Freund der 19-Jährigen, ein Fußballer, war mit den Trinter-Männern zum Probespielen unterwegs und hatte sich von Anfang an als Naturtalent gezeigt.

„Nun stand Marie natürlich unter Zugzwang. Außerdem wollte sie nicht allein zu Hause sitzen, während wir alle draußen unterwegs sind. Also hat sie kurz vor Saisonende noch schnell die Platzreife erworben“, erzählt Vater Jens und resümiert zufrieden: „Jetzt golft die ganze Familie.“

Noch eine Generation mehr steht bei der Inhaber-Familie Grafe auf dem Platz. Denn die Oma, Barbara Diemel, ist aktive Golferin und feierte im vergangenen Jahr ihren 90. Geburtstag im Resort. Nach einem leckeren Geburtstagessen im Familienkreis durfte eine Runde auf dem 9 Loch Course „Königin Luise“ nicht fehlen. Damit sind bei den Grafes sogar drei Generationen begeisterte Spieler. Matthias und Astrid golfen bereits seit 25 Jahren. Angefangen haben sie früher in der alten Heimat in Schmalenberg bei Lippstadt, inzwischen wird im neuen Zuhause im Weimarer Land gespielt. „Mein Vater hat mit 60 Jahren angefangen und bis ins hohe Alter von 85 Jahren Golf gespielt“, sagt Matthias Grafe über den verstorbenen Senior. Auch die drei Brüder von Matthias Grafe – Clemens, Michael und Christian – golfen, jedoch nicht ganz so ambitioniert.

Die dritte Golfer-Generation im Hause Grafe sind die drei Kinder von Astrid und Matthias. „Allerdings waren sie am Anfang nicht so begeistert, weil wir sie schon mit fünf bis sechs Jahren auf den Platz mitgenommen haben. Da ist die Motorik noch gar nicht so weit, dafür der Frustlevel hoch.“ Inzwischen, versichert der stolze Vater, würden der 27-jährige Sebastian, die 24-jährige Isabell und die 19-jährige Lilia gern freiwillig mit Papa spielen. ■

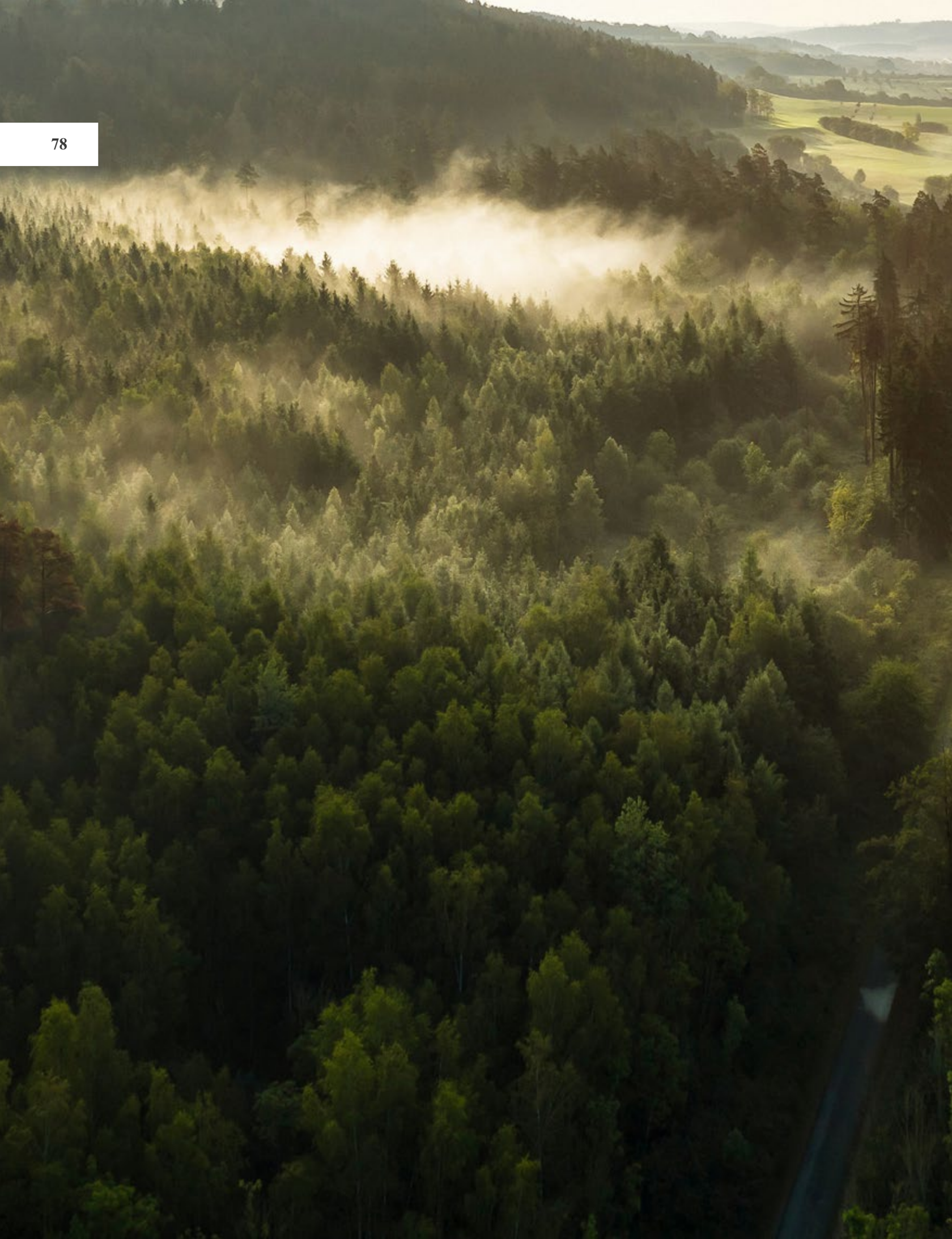


Zurück zu den Ursprüngen

Den Alltag hinter sich lassen, die Prioritäten neu setzten, die Dinge neu betrachten und sich fallen lassen können. Das heißt es, wenn Urlaub wirklich Urlaub ist.

Genuss auf höchstem Niveau

Die Eindrücke auf sich wirken lassen, dem Genuss hingeben, sich Zeit nehmen, um das beeindruckende Ambiente und die einzigartige Atmosphäre aufzusaugen.



RUND UMS RESORT WERDEN 68.310 BÄUME & ANDERE GEHÖLZARTEN NEU GEPFLANZT

TOTEM WALD WIRD LEBEN EINGEHAUCHT

VOM BORKENKÄFER GESCHÄDIGTER NADEL-BESTAND WIRD IN MISCHWALD UMGEWANDELT

Der ans Resort angrenzende Nadelwald ist massiv vom Borkenkäfer geschädigt und wird deshalb großflächig in Mischwald umgewandelt und einer touristischen Nutzung zugeführt – es ist das größte Waldumbau-Projekt im Freistaat Thüringen überhaupt.

Der Borkenkäfer – lateinisch Scolytinae – ist ein nerviger Geselle. Denn zum Leidwesen von Förstern, Waldbesitzern und Naturfreunden fühlt er sich im heimischen Tann – besonders in Nadelhölzern und speziell in Fichten – pudelwohl. Vor allem die beiden zur Massenvermehrung neigenden Arten Buchdrucker und Kupferstecher befallen immer mehr Bäume und richten sie zugrunde. Diese haben dem gefräßigen Krabbeltier immer weniger entgegenzusetzen. Aufgrund des Klimawandels und damit einhergehender langer Trockenperioden produzieren sie weniger Harz und können so den Störenfried nicht mehr ausschwämmen. Die Folge: Der Baum stirbt.

Dies geschieht gerade leider auch in dem ans Spa & GolfResort Weimarer Land angrenzenden Nadelwald. Baumgerippe reiht sich an Baumgerippe und die verdorrten Hölzer bilden einen trostlosen Anblick. Doch das soll nicht so bleiben. „Um die Natur zu revitalisieren und den massiv geschädigten Wald ökologisch sinnvoll umzubauen, haben wir einen großen Baumbestand von der Landesentwicklungsgesellschaft Thüringen gekauft und wollen ihn wieder aufforsten“, berichtet Matthias Kornfeld, der seit vielen Jahren als Projektleiter alle Arbeiten in und um das Resort begleitet.

„Der gezielte artenschutzgerechte Umbau zu einem widerstandsfähigem Mischwald umfasst eine Gesamtfläche von 23,8 Hektar“, erklärt Kornfeld. „Dazu werden wir rund 68.310 Bäume und andere Gehölzarten neu pflanzen“, kündigt er an. Zuvor werden so genannte „Totgehölze“, die durch den Borkenkäferbefall entstanden sind, entnommen. Darüber hinaus soll der Wald umgenutzt werden und auf diese Weise die touristische Angebotsvielfalt in Blankenhain erweitern. Dazu wurde eine Änderung des vorhandenen Flächennutzungsplans beantragt. Dieser bezieht sich auf eine Waldfläche von rund 127,3 Hektar.

„Aktuell laufen letzte Abstimmungen mit dem Ministerium und dem Thüringer Forstamt“, verrät der Projektleiter. „Unser Vorhaben ist das größte Waldumbau-Projekt im Freistaat überhaupt. Wir tragen damit erheblich zur Schaffung von Naherholungsmöglichkeiten in der Region bei“, zeigt er sich überzeugt. Für die touristische Nutzung würden derzeit verschiedene Modelle

diskutiert. „Der Nachhaltigkeitsgedanke und ökologische Aspekte stehen dabei im Mittelpunkt unserer Überlegungen“, sagt Kornfeld.

Für die Anpflanzung neuer Wälder gebe es vom Wirtschaftsministerium so genannte Ökopunkte, die wiederum für die Entnahme von Bäumen an anderer Stelle eingesetzt werden könnten, erklärt der Experte. „Ich darf etwas entnehmen, weil ich etwas geschaffen habe“, beschreibt er das Prinzip. „So bringen wir wieder Leben in den toten Wald.“ Freuen dürften sich darüber vor allem auch die kleinen Gäste des Resorts. Bei Ihnen gehört die Wald- und Wiesenentdeckertour zu den besonders beliebten Ausflügen. Umso wichtiger ist ihnen ein gesunder Wald.

Am Waldesrand tummeln sich wieder viele Schmetterlinge, wie etwa der Bläuling und der Kohlweißling. Der Wald selbst hält je nach Jahreszeit unterschiedliche Abenteuer für die kleinen Entdecker bereit. „Im Herbst gehen wir oft dahin, um Bastelmaterialien zu sammeln. Aus kleinen Stöckchen, Blättern, Federn und getrockneten Blumen kann man tolle Mobile herstellen. Aus Kastanien und Eicheln basteln wir lustige Tiere oder Waldmännchen“, zählen die Betreuer des „RabbitClub“ auf.

„Ab und zu konnten wir das Eichhörnchen Elfriede beobachten, dass sich Nüsse von den Walnussbäumen holt und als Wintervorrat versteckt. Auch Wildschweinspuren haben wir schon gefunden.“ Neben den positiven Aspekten der Wald- und Wiesenentdeckertour wie Gesundheit, Naturverständnis und Tierschutz spielt auch der Umweltschutz bei den Ausflügen eine wichtige Rolle. „Leider finden wir auch immer Abfall im Wald. Den nehmen wir dann mit und entsorgen ihn ordentlich. Jedes Kind weiß doch, dass Müll nicht in die Natur gehört“, sind die Betreuer überzeugt.

DER BELIEBTE HÜTTENZAUBER ZUM SAISONABSCHLUSS SOLL WIEDERBELEBT WERDEN

SCRAMBLE-SPASS STATT STRESS

MIT WENIGER LEISTUNGSDRUCK UND MEHR VERGNÜGEN SOLLEN AMATEURGOLFER GELOCKT WERDEN

Mit neuen Spielformen, die vor allem Spaß und Geselligkeit in den Mittelpunkt stellen, sollen vor allem Amateurgolfer begeistert werden, denen die neue Handicap-Regelung zu anspruchsvoll ist und die deren Berechnung nur schwer nachvollziehen können.

Es ist kompliziert. Für viele zu kompliziert. Oder zumindest so kompliziert, dass kein Interesse vorhanden ist, sich damit herumzuschlagen. Das neue World Handicap System sollte eigentlich die Regeln des Sports vereinfachen. Doch vor allem bei Amateurgolfern stößt es auf Ablehnung. „Viele Spieler haben Angst, sich ihr Handicap hochzuspielen. Die Berechnung ist schwer nachvollziehbar. Das führt dazu, dass wir trotz steigender Mitgliederzahlen immer weniger Teilnehmer bei den vorgabewirksamen Turnieren haben“, berichtet Golfmanager Franz Reimann.

„Wir sind aber in erster Linie auf Amateurgolfer angewiesen, denn sie machen das Gros unserer Mitglieder und Gäste aus. Also sind wir hier im Spa & GolfResort Weimarer Land dazu übergegangen, mehr auf Spaßturniere zu setzen“,

erläutert der Golfmanager und nennt den Grund dafür: „Die Leute wollen auf der Runde Spaß haben und keinen Druck verspüren. Bei anderen Spielformen sind sie viel entspannter und weniger verbissen. Trotzdem gibt es Gewinner und Verlierer, Prämien und Preise."

Vor allem die soganannten Scramble-Turniere erfreuten sich großer Beliebtheit, von denen man mehrere ins Programm aufnehmen wolle, sagt Reimann. „Wir planen in diesem Jahr einen entsprechenden Wettbewerb zu Ostern. Außerdem wollen wir zum Saisonende hin unseren HüttenZauber wiederbeleben." Die beliebte Veranstaltung wurde bis zur Corona-Pandemie jährlich als heiteres 9-Loch-Spaßturnier in Dirndl und Lederhosen ausgetragen und von legendären Partykrachern wie „Tennisball-Schlagen", „Hufeisen-Werfen" oder „Bücher-Balancieren" flankiert.

Scramble-Turniere gibt es in unzähligen Varianten mit Namen wie „Florida", „Fort Lauderdale", „Las Vegas", „Miami" oder „Texas". Auch Wortschöpfungen wie „Bramble", „Shamble" oder „Ambrose" werden für Variationen des Spiels benutzt. Scramble ist kein Einzelspiel, sondern wird mit Zweier-, Dreier- oder Vierer-Teams ausgetragen. Anhand der Teamwertungen werden zum Schluss die Siegerteams ermittelt. „Vom Neueinsteiger bis zu gestandenen Golfern lieben viele diese lockere Art des Wettbewerbs", so der Golfmanager.

Jeder Spieler schlägt ganz normal vom Tee ab. Haben alle Spieler einer Mannschaft abgeschlagen, wird gemeinsam darüber entschieden, welcher Ball am vorteilhaftesten liegt und wird auswählt. Dabei sind strategische Überlegungen gefragt, denn bei Sandbunkern, Rough oder Wald können kürzere Schläge besser sein als lange Abschläge. Wurde entschieden, welcher Ball gespielt wird, geht es von diesem Punkt aus weiter. Der entsprechende Ball wird markiert und mit den anderen Bällen des Teams aufgehoben.

CHERVÒ

chervo.com

Je nach Ausschreibung müssen die anderen Spieler des Teams ihren Ball innerhalb einer Scorekarten- oder Schlägerlänge neben dem zuvor bestimmten Ball droppen. Dabei müssen sie darauf achten, dies nicht näher zur Fahne zu tun. Jedes Teammitglied spielt anschließend von der ausgewählten Position den eigenen Ball weiter. Dieser Vorgang wird solange wiederholt, bis ein oder mehrere Bälle für einen Putt bereit liegen. Dabei muss der jeweils gedroppte Ball aus der gleichen Lage gespielt werden, wie der zuerst ausgewählte.

Auf dem Grün angekommen wird dann der Golfball ausgewählt, der die besten Chancen hat, sofort eingelocht zu werden. Die anderen Spieler heben ihren Ball auf und spielen ihn von der Stelle, die zuvor mit einem Ballmarker markiert wurde. In dem Moment, in dem das erste Teammitglied seinen Golfball „versenkt“ hat, ist das Loch beendet und der Score wird eingetragen. Dabei wird die Anzahl aller ausgewählten Schläge gezählt, die auf der gespielten Bahn benötigt wurden.

Bis auf kleinere Abweichungen gelten die Regeln für alle Scramble-Varianten. Spannend ist noch das Reverse Scramble, welches allerdings etwas mehr Zeit benötigt. Denn wie der Name schon sagt, geht es genau umgekehrt. Es wird nämlich nicht von der besten, sonder von der schlechtesten Ballposition weitergespielt. Das hat zur Folge, dass deutlich mehr Schläge benötigt werden als beim „normalen“ Scramble. Ansonsten gibt es keine Unterschiede. Zudem eignet sich Reverse Scramble gut, um gegen sich selbst zu spielen und Fehler zu erkennen. Dazu spielt man einfach zwei Bälle alleine und macht mit dem schlechteren weiter. ■

SOZIALES SPONSORING STEIGERT INTERNATIONALEN BEKANNTHEITSGRAD DER REGION

STELLDICHEIN FÜR FUSSBALL-TOP-TEAMS

EINMAL IM JAHR SOLL KÜNFTIG IM SOMMER EIN TRAININGSLAGER IM RESORT STATTFINDEN

Um das Weimarer Land touristisch voranzubringen, werden europäische Spitzenvereine ins Resort gelockt, wo sie hervorragende Bedingungen für ein Sommer-Trainingslager vorfinden. Die ersten großen Namen aus europäischen Top-Ligen waren bereits da.

Werder Bremen war als erstes Fußball Team zu Gast. Dann die Queens Park Rangers. Auch Liverpool hatte Interesse. Im vergangenen Jahr kamen schließlich die Glasgow Rangers. Seit das Spa & GolfResort Weimarer Land ein Fußballfeld und einen Torwarttrainingsplatz nach UEFA-Norm errichtet hat, wollen immer mehr europäische Spitzenclubs ihr Sommer-Trainingslager in Thüringen aufschlagen. Und das ist gewollt. „Unser Ziel ist es, ein internationales Spitzenteam pro Saison nach Blankenhain zu holen“, erklärt General Manager Daniel Stenzel.

Ein entscheidender Aspekt ist dabei die Corporate Social Responsibility, die gesellschaftliche Verantwortung von Unternehmen. Hiermit wird ein freiwilliger Beitrag der Wirtschaft zu einer nachhaltigen Entwicklung, der über die gesetz-

lichen Forderungen hinausgeht, beschrieben. „Wenn weltbekannte Spitzenfußballer sich in Blankenhain ein Stelldichein geben, erhöht das natürlich die öffentliche Akzeptanz unseres Resorts. Gleichzeitig werden weitere Umsätze generiert, von denen die Gemeinde profitiert. Denn die Spitzenclubs bringen neben ihrem Staff eine Menge Medienvertreter und Fans mit, die wiederum übernachten und essen wollen und so ihr Geld in der Region lassen“, erläutert Inhaber Matthias Grafe den Hintergrund des sozialen Sponsorings.

Auf diese Weise könnten beide Seiten profitieren und das Resort – einer der größten Arbeitgeber in der Umgebung – könnte der Region, von deren landschaftlicher Vielfalt und guter Infrastruktur es profitiert, etwas zurückgeben. „Auch künftige Investitionen sehen wir immer unter dem Aspekt

der nachhaltigen und auf beiderseitigen Nutzen ausgerichteten Wirkung“, versichert Grafe und nennt Gründe für das Interesse der Vereine. Besonders attraktiv für die Teams seien neben der pittoresken Landschaft und der zentralen Lage vor allem der Spa-Bereich mit seinen umfangreichen Wellness-Angeboten sowie die kulturellen Aktivitäten rings um das Resort und sportive Freizeitbeschäftigungen vor Ort wie Kicker, Dart, Golf, Basketball, Squash oder Padel-Tennis.

„Unsere Performance bei den Glasgow Rangers hat die Teammangerin des Vereins so überzeugt, dass sie uns der Teammanagerin der englischen Nationalmannschaft empfohlen hat. So können wir zur diesjährigen Fußball-Europameisterschaft in Deutschland den Titelanwärter um Kapitän Harry Kane begrüßen“, freut sich Stenzel und verweist auf die hervorragenden Trainingsbedingungen.

Dazu gehört ein 23 Millimeter kurzer, stets frisch gewässerter Echtrasen, ganzjährig durch das erfahrene Greenkeeper-Team des Golfplatzes gepflegt. Eine professionelle Bewässerungsanlage und eine Drainage ermöglichen die Nutzung bei jedem Wetter. Das Equipment kann in extra Unterstellmöglichkeiten sicher gelagert werden. Dem Trainerstab stehen außerdem zwei Medientower für Videoaufnahmen zur späteren Auswertung zur Verfügung. In der Tat hat das Resort keine Kosten und Mühen gescheut. So wurde eine halbe Million Euro in den Fußballplatz inmitten der Golfanlage auf dem Goethe-Course investiert.

„Die Trainingsbereiche für die Kicker sind nicht zum Geldverdienen da. Schließlich sind wir in den Sommermonaten meist sehr gut durch viele unserer Stammgäste gebucht. Aber wir wollen mit dem zusätzlichen Angebot für die Fußball-Clubs etwas für das Image des Weimarer

PORSCHE
S MA 4261E
Neuer Antrieb.
Gleicher Drive.
DER NEUE VOLLELEKTRISCHE MACAN.
Freuen Sie sich auf die neuste und vollelektrische Generation des Macan.
Demnächst bei uns im Porsche Zentrum Erfurt.
Porsche Zentrum Erfurt
Glinicke Sportwagen GmbH
Holzlandstraße 4
99099 Erfurt
Tel. +49 361 3435-900
www.porsche-erfurt.de
Macan 4: Stromverbrauch kombiniert: 21,1 – 17,9 kWh/100 km (WLTP); CO_2-Emissionen kombiniert: 0 g/km (WLTP);
Elektrische Reichweite: 516 – 613 km; Elektrische Reichweite Stadt: 665 – 784 km; Stand 02/2024

BB
32Red
BB

Landes und ganz Thüringens tun“, sagt Grafe, verweist aber auch auf den Werbeeffekt für das Resort und die Exklusivität des Angebots. „Wir richten uns in erster Linie an Vereine aus den europäischen Top-Ligen, speziell aus der Premier League sowie an Nationalmannschaften, die über das entsprechende Budget verfügen.“

Um künftig weitere Top-Clubs zu gewinnen, wurde eine exklusive Partnerschaft mit der Onside Sports GmbH abgeschlossen. Das Unternehmen hat deutsche und europäische Top-Vereine wie den FC Liverpool, den AC Milan oder Borussia Dortmund unter Vertrag und ist mit der Organisation von jährlich hunderten Trainingslagern, Freundschaftsspielen und Turnieren eine der führenden Agenturen in diesem Segment. „Durch die Partnerschaft können wir künftig Gastgeber für viele Spitzenvereine sein, die in exklusiver Atmosphäre und bester Lage ungestört trainieren wollen“, so Grafe.

Der Inhaber hebt die Alleinstellungsmerkmale seines Hauses hervor: Neben der zentralen Lage in der Mitte Deutschlands kann auf die individuellen Bedürfnisse der jeweiligen Mannschaften eingegangen werden. Dazu zählen abgeschirmte Bereiche im Hotel, Räume für Zeugwart und Physiotherapeuten, eine Halle für das Indoor-Training, ein eigenes Restaurant mit Küche, inklusive Abstimmung mit Ernährungsberatern, sowie die Nutzung der umfangreichen Golf- und Wellness-Angebote mit Personal-Trainern. ■

ROLEX

ROLEX & THE OPEN: ÄLTESTES MAJOR-TURNIER IM GOLFSPORT

Die Open Championship wird traditionell in der dritten Juli-Woche im Vereinigten Königreich ausgetragen und ist das vierte und letzte Turnier der jährlichen Majors der Herren. Rolex steht seit 1981 in Verbindung mit diesem Wettbewerb und ist heute privilegierter Partner des internationalen Golfsports.

ERFOLGREICH BEI DER OPEN CHAMPIONSHIP

Von links oben im Uhrzeigersinn: Rolex Markenbotschafter haben bei der Open Championship Erfolge gefeiert. So konnten Tom Watson mit fünf Titeln, Jack Nicklaus (3), Arnold Palmer (2), Gary Player (3), Jordan Spieth (1) und Tiger Woods (3) die Turnier-Trophäe, den Claret Jug, entgegennehmen.

Im Jahr 2022 kehrte die Open Championship anlässlich ihrer 150. Austragung zurück nach St Andrews, Heimat des Golfsports.

Die Partnerschaft zwischen Rolex und dem Golfsport begann 1967, als Arnold Palmer erster Markenbotschafter dieser Sportart wurde. Seitdem ist die Uhrenmarke offizieller Zeitgeber und Hauptpartner vieler führender Veranstaltungen und Interessenvertreter der Disziplin geworden.

Die Open Championship wird seit 1860 ausgetragen und jährlich turnusmäßig auf verschiedenen historischen Parcours im Vereinigten Königreich gespielt. Die 151. Austragung findet im Royal Liverpool Golf Club statt.

EIN RENOMMIERTER GOLFPLATZ

Seit der ersten Austragung im Jahr 1897 findet das Turnier zum dreizehnten Mal auf dem an der Küste der Irischen See gelegenen Golfplatz des Royal Liverpool Golf Club statt. Rolex Markenbotschafter Tiger Woods gewann hier 2006 seinen dritten Open Championship-Titel.

VON ELEGANZ UND TRADITION GEPRÄGT

Nach alter Tradition wird die Open Championship immer auf einem Linkskurs gespielt, das heißt an der Küste, auf sandigem Boden und mit wenigen Wasserhindernissen oder Bäumen. Angesichts der unvorhersehbaren Wetterbedingungen müssen die 156 Turnierteilnehmer jedes Jahr eine gehörige Portion Kampfgeist, Selbstbeherrschung und Demut an den Tag legen, zumal es zu heftigen Regenschauern, starken Windböen und sogar Hitzewellen kommen kann.

UNVERGESSLICHE MOMENTE

Mit ihrer einzigartigen Vergangenheit, der wilden Schönheit der an der Küste gelegenen Parcours, auf denen sie gespielt wird, und ihrer kenntnisreichen Fangemeinde ist die Open Championship auf ewig in der Geschichte des Weltsports festgeschrieben – angefangen bei den Duellen von Bobby Jones und Walter Hagen in den 1920er-Jahren bis hin zum Wettstreit zwischen Tom Watson und Jack Nicklaus im Jahr 1977 oder zu den Tränen von Tiger Woods beim Gewinn seiner dritten Trophäe 2006.

ROLEX UND DER GOLFSPORT: PARTNER SEIT MEHR ALS EINEM HALBEN JAHRHUNDERT

Rolex ist eng verbunden mit dem Golfsport, der auf gemeinsamen Werten beruht: die Achtung der Tradition, Verantwortlichkeit, technische Präzision, die Eleganz der Bewegung, das unablässige Streben nach Exzellenz sowie das Engagement für künftige Generationen.

Heute erstreckt sich die Partnerschaft zwischen Rolex und dem Golfsport auf viele Bereiche: Sie besteht mit führenden Gremien und Weltranglisten, mit den größten Namen des internationalen Golfsports, mit den Major-Turnieren und den weltweit ausgetragenen Touren – der Damen und Herren, der Profispieler und der Amateure, auf Senioren- wie auf Junioren-Ebene.

Zudem förderte die Uhrenmarke die Gründung der Rolex Series, der besten Turniere der DP World Tour, des Preises Rolex Player of the Year, mit dem die beste Golfspielerin der Ladies Professional Golf Association (LPGA) Tour ausgezeichnet wird, sowie der Preise Rolex Junior Players of the Year, die den besten Spielerinnen und Spielern einer Saison bis zum Alter von 18 Jahren verliehen werden. Rolex ist unbestreitbar zur „Partner-Uhr des Weltgolfsports“ geworden.

ROLEX MARKENBOTSCHAFTER UND THE OPEN CHAMPIONSHIP

Von den vielen namhaften Golfspielern, die zur prestigeträchtigen Familie der Rolex Markenbotschafter gehören, haben einige die Open Championship gewonnen: Gary Player, Arnold Palmer, Jack Nicklaus, Tom Watson, Tiger Woods, Jordan Spieth, Francesco Molinari and Collin Morikawa. ♛

WELTBERÜHMTES LEBENSMITTEL BLICKT AUF 620 JAHRE TRADITION ZURÜCK

ERFURT ENTZÜNDET DAS BRATWURSTFEUER

EINMAL IM JAHR HULDIGT DIE LANDESHAUPTSTADT DER BELIEBTEN THÜRINGER ROSTER

„Rostkultur" heißt ein alljährliches Fest Mitte März auf dem Erfurter Domplatz, bei dem zehntausende Gäste aus Deutschland und der Welt feierlich die Grillsaison eröffnen und damit vor allem der beliebten Thüringer Rostbratwurst die Ehre erweisen..

Sie ist neben den Thüringer Klößen der bekannteste Exportartikel des Freistaats: Die Thüringer Rostbratwurst. Die „Roster" wird bereits seit 620 Jahren hergestellt, der älteste bekannte Hinweis auf eine entsprechende Wurst findet sich im Thüringischen Staatsarchiv in Rudolstadt in einer Abschrift einer Rechnung eines Arnstädter Klosters aus dem Jahr 1404. 410 Jahre alt ist das älteste bekannte Rezept, das im Staatsarchiv Weimar aufbewahrt wird. Ein weiteres ist im „Thüringisch-Erfurtischen Kochbuch" von 1797 enthalten. Dabei wird auch eine geräucherte Variante erwähnt.

Diese lange Tradition will entsprechend gepflegt und konserviert werden. Darum kümmert sich unter anderem der Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V. (HTW), dessen Mitglieder und Hersteller auf jeder Packung das Zeichen „Thüringer Original" mit

dem Wappentier des Freistaats, dem Löwen, abbilden. Seit 2004 steht die regionale Spezialität zudem unter dem besonderen Schutz der Europäischen Gemeinschaft, die festgeschrieben hat, dass die Thüringer Rostbratwurst nur vor Ort und nach überlieferter Rezeptur hergestellt werden darf.

Diese Definition ist gleichsam ein Qualitätssiegel. Denn: Die Thüringer Rostbratwurst enthält keine Konservierungsstoffe und ist darüber hinaus fettärmer gegenüber Bratwürsten anderer Herkünfte. Der durchschnittliche Fettgehalt von 20 Prozent darf maximal nur um fünf Prozent überschritten werden. Zudem legt der HTW fest: „Nur allerbestes Schweinefleisch kommt in die mittelfeine Rostbratwurst, die roh oder gebrüht angeboten wird. Das Brät im dünnen Naturdarm ist herzhaft gewürzt. Neben Salz und Pfeffer werden insbesondere Kümmel und/oder Majoran und/oder Knoblauch verwendet. Jede Region wartet hier mit einer eigenen Gewürzmischung auf. Die Rostbratwurst, so wollen es die Thüringer, wird jeden Tag frisch hergestellt."

Jährlich werden rund 350 Millionen Rostbratwürste verzehrt. Die „offizielle" Grillsaison startet immer Mitte März mit der „Rostkultur" auf dem Erfurter Domplatz und wird neben dem HTW vom Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft und dem Verein „Freunde der Thüringer Bratwurst e.V." eröffnet. Auch in diesem Jahr lockte die Veranstaltung zehntausende Gäste aus dem Inn- und Ausland in die Landeshauptstadt. An jenem Tag bot sich die Gelegenheit, die Thüringer Rostbratwurst in

ihrer regionalen und geschmacklichen Vielfalt zu erleben. Inmitten der über 20 Holzkohlebratstände konnten die Besucher die verschiedenen Geschmacksnoten verkosten, die sich je nach regionaler Art voneinander abheben.

Darüber hinaus bot das Volksfest ein umfangreiches Rahmenprogramm. So starteten – in Anlehnung an die Olympischen Spiele – über 20 Läufer an der Liebfrauenkirche in Anrstadt, die das Bratwurstfeuer von der Stätte der ersten urkundlichen Erwähnung der Thüringer Bratwurst über die Distanz eines Halbmarathons in die Landeshauptstadt auf den Domplatz bringen, um dort mit der Fackel den größten Kaminzuggrill der Welt zu entzünden. Diese Aufgabe wurde wie in jedem Jahr Probst Johann von Siebleben zuteil. Zudem zelebrierten die Thüringer Wurstkönigin und der Thüringer Bratwurstkönig auf der großen Showbühne den offiziellen Bratwurstanbiss mit einem eigens dafür hergestellten Exemplar. Doch die „Roster“ ist nicht nur etwas für den schnellen Genuss, für den sie über Holzkohle geröstet, in ein aufgeschnittenes Brötchen gesteckt und mit Senf überzogen wird. Sie ist auch Gegenstand von Gourmet-Rezepten und war in dieser Form auch bereits im Spa & GolfResort Weimarer Land im Angebot. Im Restaurant „Masters“ gab es etwa eine Thüringer Rostbratwurst, die mit raffinierten Ideen neu interpretiert wurde. So bestand das Brät für die berühmte Wurst aus Kalbsfleisch. Es wurde selbst hergestellt und mit einigen besonderen Zutaten wie Gänsestopfleber und Trüffel ergänzt. ■

www.herkunftsverband.de/rostkultur.html

Fazil Say | © Fethi Karaduman

Ensemble Vox Luminis | © Malou Van den Heuvel

ALLJÄHRLICHE THÜRINGER BACHWOCHEN FINDEN 2024 ZUM 20. MAL STATT

54 KONZERTE AN ORIGINALSCHAUPLÄTZEN

DAS WIRKEN DES WELTBERÜHMTEN MUSIKERS IM FREISTAAT WIRD GEBÜHREND GEFEIERT

Zu den alljährlichen Thüringer Bachwochen, die in diesem Jahr zum 20. Mal stattfinden, geben sich zahlreiche prominente Künstler ein Stelldichein und an Originalschauplätzen finden mehr als 50 Konzerte zu Ehren des großen Musikers statt.

Einer der berühmtesten Thüringer ist Johann Sebastian Bach, der hier geboren wurde und viele Jahre seines Lebens verbrachte. Ihm zu Ehren finden alljährlich die Thüringer Bachwochen statt, das größte Festival für klassische Musik im Freistaat. Vom 21. März bis 14. April 2024 jährt sich die Veranstaltung zum 20. Mal und wartet mit einigen Highlights auf. Insgesamt 54 Konzerte finden an acht historischen Wirkungsstätten des großen Musikers statt. Hinzu kommen mehr als 100 Termine im Rahmen regionaler Formate, Aktionen und Veranstaltungen.

Darüber hinaus hat der Verein „Thüringer Bachwochen e.V.“, der das Festival organisiert, zahlreiche prominente Künstler in den Freistaat gelockt. Als „Composer in Residence“ wird die Grammy- und Pulitzer-Preisträgerin Caroline Shaw für eine Woche nach Thüringen kommen. Als „Ensemble in Residence“ wurde das belgische Ensemble Vox Luminis engagiert. Zu den namhaften Musikern zählen unter anderem der Pianist Fazil Say, der Mandolinist Avi Avital, das Ensemble Solomon’s Knot und die Gaechinger Cantorey. Hintergrund des Festivals ist die Vielzahl authentischer Wirkungsstätten der Bach-Familie.

So gilt Wechmar (Ortsteil der Landgemeinde Drei Gleichen im Landkreis Gotha) als „die Wiege der Musikerfamilie Bach“. Schon Johann Sebastian Bach, der selbst nach seinen Urahnen forschte, drang bis zu Veit Bach vor, der sich wohl um 1600 in dem kleinen Ort niederließ und heute als Stammvater der Familie Bach gilt. Er hatte als Lutheraner seine Heimat in Ungarn oder Böhmen aus konfessionellen Gründen verlassen. In Wechmar arbeitete er als Bäcker und hinterließ nach seinem Tod 1619 fünf Söhne. Sein Haus beherbergt heute eine Bach-Gedenkstätte. Zudem wirkte er in der Obermühle, die im Bauzustand von 1685 restauriert wurde.

Erfurt wurde bereits weit vor Johann Sebastian von Künstlern mit dem Namen Bach geprägt. Johann war der Begründer der Erfurter Bach-Linie. Er wirkte von 1635 bis zu seinem Tod 1673 als Mitglied der Erfurter Stadtmusikanten-Compagnie. Ab 1636 war er zusätzlich Organist in der Predigerkirche. Die Stadt war vom Können der Musiker derart begeistert, dass „die Bache" in Erfurt künftig als Synonym für den Berufsstand der Musiker galten. In der Erfurter Kaufmannskirche wurden 61 Kinder der Familie getauft und zwölf Bach-Paare getraut, darunter Johann Sebastians Eltern Johann Ambrosius, ein gebürtiger Erfurter, und Elisabeth Lämmerhirt. Johann Sebastian Bach selbst war 1716 einmal in Erfurt, um die Orgel der Augustinerkirche zu prüfen.

Geboren wurde das Komponisten-Genie am 21. März 1685 in Eisenach. Hier wuchs Bach bis zu seinem zehnten Lebensjahr auf. Er wurde in der Georgenkirche an dem heute noch erhaltenen Taufstein getauft und besuchte wie Martin Luther die Lateinschule im alten Dominikanerkloster. Seinem Vater, der in Eisenach Instrumentalunterricht gab, verdankte der junge Johann Sebastian sein bemerkenswertes Geschick als Geiger und Bratschenspieler. Zudem wird vermutet, dass er nicht nur bei seinem Onkel Johann Christoph, der Organist in der Georgenkirche war, sondern auch bei seinem älteren Bruder gleichen Namens auf der Orgelbank gesessen und Registerzüge bedient hat.

Nach Ohrdruf kam Bach im Alter von zehn Jahren nach dem Tod seiner Eltern, als er von seinem älteren Bruder Johann Christoph aufgenommen wurde. Hier wurde er lutherisch erzogen. Bach lernte Latein, Griechisch und Naturwissenschaften und erhielt fünf Stunden Musikunterricht pro Woche. Sein Bruder war Schüler des berühmten Organisten Pachelbel. Als sein erster Klavierlehrer bildete er ihn auch an Orgel und Cembalo sowie in der Komposition von Stücken aus. Ohrdruf hat für die Entwicklung von Johann Sebastian Bach eine besondere Bedeutung, denn hier trennte er sich von der Tradition seiner Vorfahren, die sich der weltlichen Seite des Berufes zuwendeten.

VON
WEI
MAR
LEINEN.HANDGEFERTIGT FÜR DEIN ZUHAUSE
VONWEIMAR.DE

Eine weitere Sonderstellung nimmt Arnstadt ein. Keine andere Stadt beherbergt so viele Originalschauplätze vom Wirken der Musikerfamilie Bach – teils lange vor Johann Sebastian. Dieser trat 1703 mit 18 Jahren seine Anstellung als Organist in der Neuen Kirche an. In Arnstadt verliebte sich Bach zudem in seine erste Frau. Darüber hinaus leistete er sich einige Eskapaden. So verlängerte er eine vierwöchige Studienreise nach Lübeck eigenmächtig auf über drei Monate. Sein Orgelspiel wurde wegen der häufigen Tonartwechsel und den dissonanten Begleitakkorden kritisiert. Er wurde beschuldigt, eine „fremde Junfger“ auf die Empore geführt zu haben. Auch handgreifliche Auseinandersetzungen mit seinem Schüler Geyersbach sind überliefert.

Die kleine Dorfkirche St. Bartholomäi in Dornheim war am 17. Oktober 1707 der Schauplatz, an dem Johann Sebastian Bach seine Cousine zweiten Grades Maria Barbara Bach heiratete. Hintergrund könnte seine Freundschaft zum Pfarrer Johann Lorenz Stauber gewesen sein, wird vermutet. Neben dem Kirchbucheintrag blieb ein Fragment des Hochzeitquodlibets erhalten. Im gleichen Jahr übernahm Bach sein zweites Organisten-Amt in Mühlhausen an der Divi-Blasii-Kirche. Hier schuf der 22-Jährige die Kantate „Gott ist mein König“, die am 4. Februar 1708 unter großer Beteiligung der Mühlhäuser uraufgeführt wurde. Die Kantate ist die einzige, die zu Bachs Lebzeiten gedruckt wurde. Heute wird die Zeit in Mühlhausen aufgrund der vielen Kompositionen als „frühe Meisterschaft“ bezeichnet. Bach konnte sich hier musikalisch austoben und komponieren.

In Weimar wirkte Bach 1703 für ein halbes Jahr als Violinist und Lakai in der Privatkapelle von Herzog Johann Ernst III. Fünf Jahre später kehrte er zurück und blieb für fast ein Jahrzehnt als Hoforganist. Die Familie bezog das Haus am Markt 16. Hier kamen die ersten sechs Kinder zur Welt, darunter Wilhelm Friedemann und Carl Philipp Emanuel. Bachs Weimarer Zeit war von hoher Kreativität geprägt. 30 Kantaten, Frühfassungen der „Brandenburgischen Konzerte“, ein Großteil seines Orgelwerkes und des „Orgelbüchleins“ entstanden hier. Als er 1717 um seine Entlassung bat, um Hofkapellmeister am Köthener Hof zu werden, fiel er in Ungnade bei Herzog Wilhelm Ernst. Da er bereits ein Voraushonorar erhalten hatte und somit in doppeltem Dienstverhältnis stand, wurde er für knapp vier Wochen in der Bastille eingesperrt und am 2. Dezember 1717 „mit angezeigter Ungnade“ entlassen. ■

www.thueringer-bachwochen.de

Foto: © Matthias Eckert

KUNSTHAUS ZEIGT MEISTERWERKE DER RADIERKUNST DES NIEDERLÄNDISCHEN MALERS

REMBRANDT ZU GAST IN APOLDA

SEIT 30 JAHREN HOLT EIN VEREIN AUSSTELLUNGEN VON INTERNATIONALEM RANG NACH THÜRINGEN

Lautrec, Giacometti, Feininger, Hesse, Claudel, Matisse, Chagall, Rembrandt, de Goya, Turner, Picasso, Warhol, Dürer, Hundertwasser, aber auch Newton, Joop und Lagerfeld – das Kunsthaus Apolda Avantgarde zeigt Werke weltberühmter Künstler.

Rembrandt – „Meisterwerke der Radierkunst – Aus den Beständen des Kupferstichkabinetts der Akademie der bildenden Künste Wien“. Bei einer Ausstellung mit diesem Titel denken viele zuerst an das Rembrandthuis oder das Rijksmuseum in Amsterdam. Vielleicht auch an das Mauritshuis in Den Haag. Oder sie haben Galerien, Ausstellungen oder Museen von internationalem Ruf in den Metropolen dieser Welt im Sinn.

An Apolda in Thüringen denken die meisten Leute eher nicht. Doch das ist ein Fehler, der jedoch immer seltener gemacht wird. Denn immer mehr Menschen wissen inzwischen, dass in der Kleinstadt im Weimarer Land Kunst- und Gemäldeausstellungen stattfinden, die keinen internationalen Vergleich scheuen müssen.

Derzeit ist es die Rembrandt-Ausstellung, die im Kunsthaus Apolda Avantgarde noch bis Ende April insgesamt 77 Werke des niederländischen Malers präsentiert. Zuvor waren es Ende vergangenen Jahres 70 Grafiken aus dem Spätwerk Marc Chagalls in Form von zum Teil farbigen Lithografien und Holzschnitten, von denen viele bisher selten oder nie gezeigt wurden. Doch damit nicht genug. „In den 30 Jahren unseres Bestehens haben wir Vernissagen zu Toulouse Lautrec, Alberto Giacometti, Lyonel Feininger, Hermann Hesse, Camille Claudel und Henri Matisse veranstaltet“, berichtet Hans Jürgen Giese, Ehrenamtlicher Geschäftsführer des Kunstverein Apolda Avantgarde, der das Kunsthaus betreibt.

„Hinzu kamen Projekte zu Francisco de Goya, William Turner, Pablo Picasso, Helmut Newton, Andy Warhol, Albrecht Dürer und Friedensreich Hundertwasser und darüber hinaus haben wir im Rahmen unseres Designpreises spektakuläre Arbeiten von Wolfgang Joop und Karl Lagerfeld gezeigt“, erzählt Giese, der es sich nicht nehmen ließ, den Modeschöpfer mit der Sonnenbrille 2006 persönlich in Apolda zu empfangen. Dank seiner Arbeit und der von 141 Vereinsmitgliedern fanden seit 1995 rund 650.000 Besucher den Weg in die Thüringische Kreisstadt. „Das Besucher-Highlight war bislang 2006 Camille Claudel mit rund 24.000 Gästen“, so der Geschäftsführer.

Veranstaltet werden die Kunstschauen in einer prachtvollen Fabrikantenvilla, die mit acht Räumen und knapp 400 Quadratmetern Ausstellungsfläche Platz für 80 bis 120 Werke bietet, die hier in einem privaten, fast schon intimen Rahmen genossen werden können.

„Wir haben sehr viel investiert, um die hohen Anforderungen hinsichtlich Klimatisierung, Sicherheit, Licht und Luftfeuchtigkeit erfüllen zu können“, berichtet der 74-Jährige. So seien bei den jahrhundertalten Werken Rembrandts beispielsweise nur 50 Lux Beleuchtungsstärke erlaubt. „Inzwischen hat es sich auch herumgesprochen, dass wir sehr sorgfältig und zuverlässig mit den unschätzbar wertvollen Gemälden – allesamt Leihgaben – umgehen. Etwa beim Aufhängen oder beim Transport.“

Herumgesprochen ist dabei das Stichwort. Denn wie schafft es ein kleiner Kunstverein, große Galerien oder private Kunstsammler davon zu überzeugen, ihre weltberühmten Kunstschätze ausgerechnet im kleinen, dörflichen Apolda zu zeigen?

„Wir haben ganz klein angefangen. Die erste Unterstützung kam von einer großen Galerie aus Köln. Denn die Hauptglocke des Kölner Doms, der Dicke Pitter, stammt aus unserem Apolda, der Glockenstadt. So ist der Kontakt entstanden“, blickt Giese zurück. „Seitdem ist ein Netzwerk entstanden, dass sich sukzessive erweitert hat. Und es hat sich herumgesprochen, was wir alles auf die Beine stellen. Viele Kuratoren, Museumsverantwortliche und Kulturliebhaber finden es ganz toll, wenn so eine kleine Stadt im Osten die Kunstwerke aus den Metropolen dieser Welt in den ländlichen Raum bringt.“

Zur Qualität der Ausstellungen, der Liebe zum Detail und den professionellen Rahmenbedingungen tragen zahlreiche Apoldaer bei. „Unser

Personal rekrutiert sich zum Großteil aus Senioren, die ihre Rente durch die Arbeit bei uns aufbessern und aus Begeisterung, etwas für die Stadt zu tun, dabei sind“, berichtet der Geschäftsführer, der eine seiner wichtigsten Aufgaben in der Gewinnung von Sponsoren sieht. So konnte mit fünf Hotels aus der Region, darunter auch das Spa & GolfResort Weimarer Land, ein touristisches Netzwerk initiiert werden, um das Projekt zielgerichtet zu bewerben. Auch die Firma GRAFE in Blankenhain, deren Geschäftsführer Resort-Inhaber Matthias Grafe ist, unterstützt das Kunsthaus regelmäßig.

Jährlich zwischen 15.000 und 25.000 Besucher verzeichnet das Vernissagen-Kleinod. „Solche Zahlen hätten manche Museen in Erfurt, Jena oder Weimar gern“, sagt Giese nicht ohne Stolz. Der Geschäftsführer plant bereits die nächsten Highlights. Allein in diesem Jahr stehen nach Rembrandt noch zwei weitere spektakuläre Ausstellungen an. So geben sich mit „Meret Oppenheim & Friends“ vom 12. Mai bis 18. August sowie Carl Spitzweg vom 1. September bis 15. Dezember weitere namhafte Künstler die Klinke in die Hand. ■

www.kunsthausapolda.de

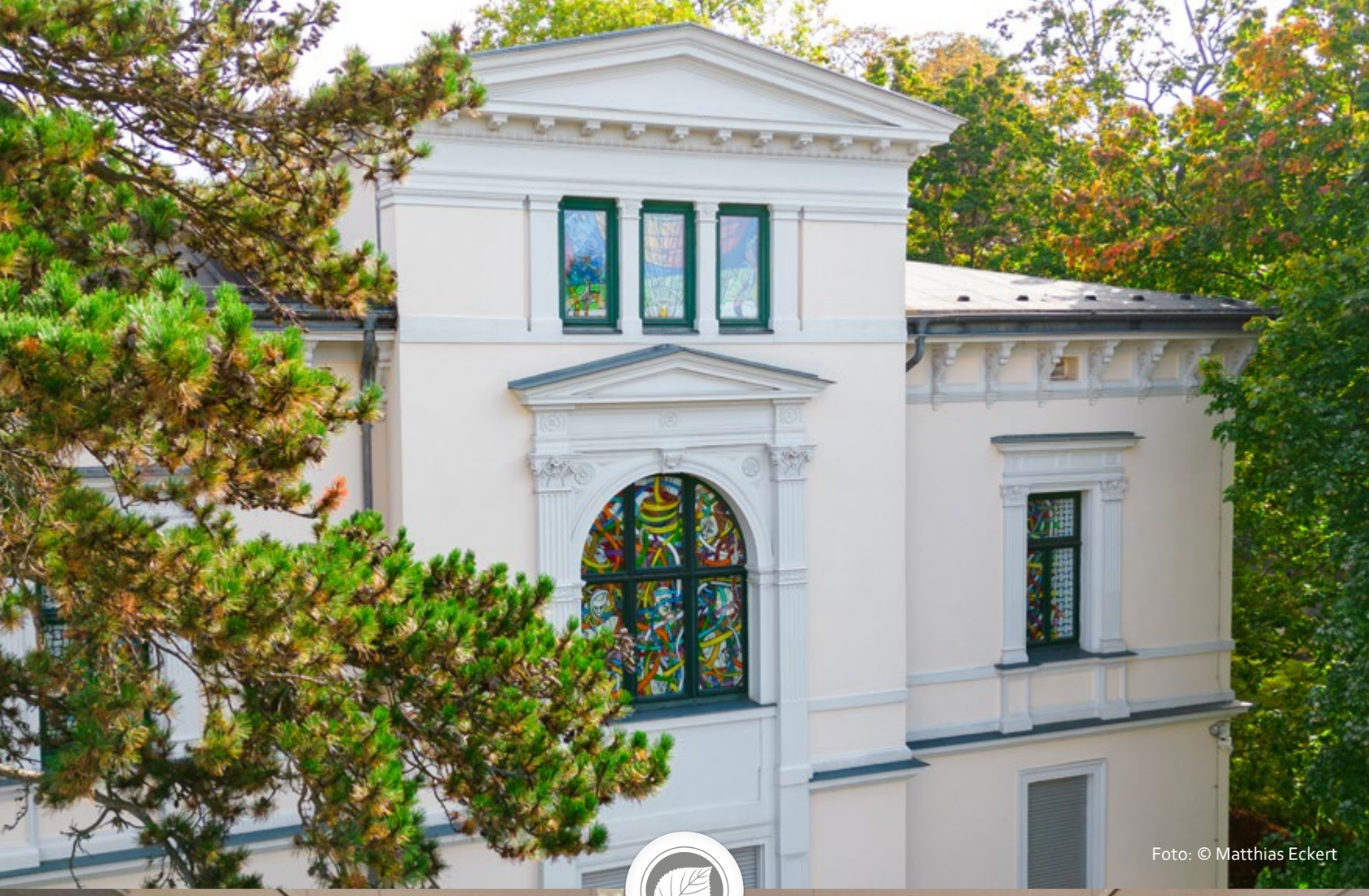
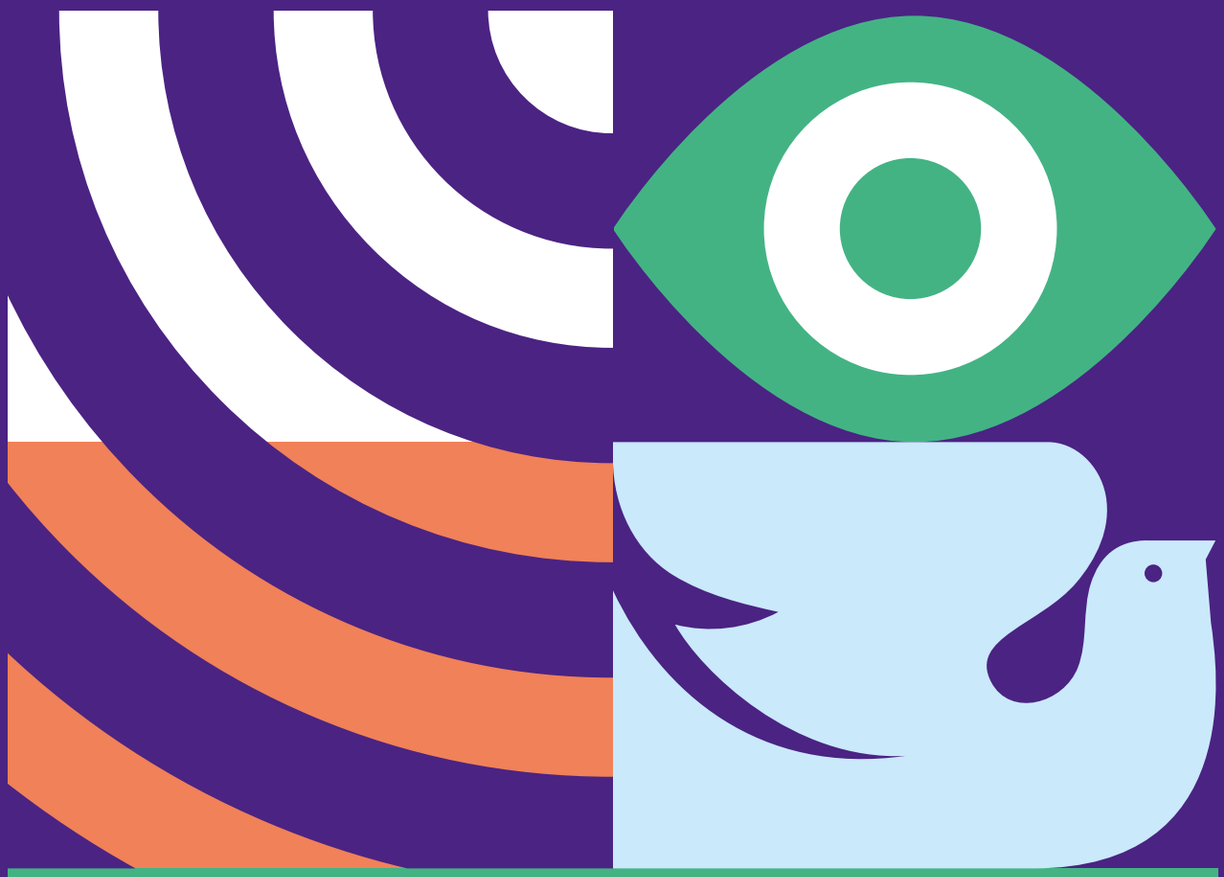


Foto: © Matthias Eckert

Foto: © Matthias Eckert



ZUKUNFT

ZUKUNFT hat der
MENSCH des **FRIEDENS**

Erfurt
29. Mai – 2. Juni 2024
katholikentag.de

Katholikentag | Erfurt
ZdK

103. AUSGABE DES KIRCHLICHEN GROSSEVENTS LOCKT ZEHNTAUSENDE BESUCHER

DEUTSCHER KATHOLIKENTAG IN ERFURT

500 VERANSTALTUNGEN IN FÜNF TAGEN, MOTTO: „ZUKUNFT HAT DER MENSCH DES FRIEDENS“

Bundeskanzler Olaf Scholz ist nur einer von zahlreichen Prominenten aus den Bereichen Politik, Gesellschaft, Theologie, Kirche, Kultur und Medien, die ihr Kommen zum 103. Deutschen Katholikentag im Sommer in Erfurt zugesagt haben.

„Zukunft hat der Mensch des Friedens“ – unter diesem Leitwort versammeln sich vom 29. Mai bis zum 2. Juni 2024 mehrere Zehntausend Gläubige aller Konfessionen und vieler Religionen aus Deutschland, Europa und der Welt zum 103. Deutschen Katholikentag in Erfurt. Bei dem Großereignis werden bei rund 500 Veranstaltungen in fünf Tagen die zentralen Begriffe Zukunft, Mensch und Frieden in verschiedenen Kontexten betrachtet. Zahlreiche Prominente aus Politik und Gesellschaft, Theologie und Kirche sowie Kultur und Medien haben ihr Kommen bereits zugesagt, darunter Bundeskanzler Olaf Scholz.

In diesem Jahr haben es sich die Initiatoren zur Aufgabe gemacht, nach Wegen für eine zukunftsfähige Gesellschaft zu suchen. Dies soll gerade vor dem Hintergrund neuer Kriege, von Klimawandel und Artensterben, sozialen Spaltungen

und Krisen in Politik und Kirche geschehen. Damit will der Katholikentag ein deutliches Zeichen für die Demokratie setzen. Durch sachliche Debatten und Begegnungen auf Augenhöhe, aber auch durch klare Positionen für Rechtsstaatlichkeit, für Menschlichkeit und Solidarität.

Das diesjährige Leitwort stammt aus Psalm 37,37b und wurde bereits am 21. Oktober 2022 durch die Katholikentagsleitung und den Hauptausschuss des Zentralkomitees der deutschen Katholiken (ZdK) beschlossen. Dabei stehen zentrale Fragen der heutigen Zeit im Mittelpunkt: Was ist Frieden? Wer ist dafür verantwortlich? Können wir gemeinsam ein friedliches Morgen gestalten? Die derzeitigen kriegerischen Auseinandersetzungen weltweit stellen den Ruf nach Menschen des Friedens in den Vordergrund. Der Ausruf „Zukunft hat der Mensch des Friedens“ sei auch interreligiös verständlich. Gerade in einer nichtchristlichen Umwelt könne und müsse hierüber diskutiert und ein gemeinsamer Weg gefunden werden, hieß es von Seiten der Organisatoren.

Beim Deutschen Katholikentag treffen sich alle zwei Jahre mehrere Tausend Menschen, um sich über Kirche, Politik und Gesellschaft auszutauschen. Dabei haben aktuelle innerkirchliche Themen ebenso viel Raum wie gesamtgesellschaftliche Fragestellungen. Die Veranstaltungen werden durch verschiedene Gruppen, Verbände und Bistümer angeboten und durch Arbeitskreise ausgewählt. Für die diesjährige Veranstaltung ist das Bistum Erfurt federführend.

Am ersten Abend des Katholikentages präsentiert sich die Diözese und begrüßt alle Teilnehmer und Gäste. Dabei stehen vor allem der Austausch und die Begegnung im Mittelpunkt. Im Rahmen der Veranstaltung werden die verschiedenen Orte der Erfurter Innenstadt einbezogen: Neben Plätzen wie dem Anger stehen auch die Kirchen und ihre Vorplätze offen. Dabei gibt es inhaltliche Schwerpunkte, die als Ausgangspunkt zum Weiterdenken und Entwickeln des Programms gelten sollen: Pilgern und Wallfahren, Seelsorge, Schöpfung(sbewahrung), Familie, Stille und Spiritualität, Krieg und Frieden sowie Kultur. Sie orientieren sich am Katholikentagthema und an aktuellen Fragestellungen. Gestaltet werden die Orte durch Gruppen des Bistums Erfurt.

Auf der Bistumspräsentation stellt sich das Bistum Erfurt unter dem Titel „Mitten in Erfurt“ vor. Dabei heißt es von Donnerstag (30.05.2024) bis Samstag (01.06.2024) seine Gäste willkommen und schafft einen Ort, an dem sie sich wohlfühlen und ankommen können. Hierzu wird auch die Erfurter Stadtbevölkerung herzlich eingeladen. Außerdem präsentiert das Bistum Erfurt Themen, denen auf dem Erfurter Katholikentag ein Raum gegeben werden soll. Unterschiedliche Podien, Werkstätten, Konzerte, spannende Debatten, Workshops, Kleinkunst, Meditationen, Ausstellungen, Mitmachaktionen, die Nacht der Lichter, einen täglichen Abendsegen auf dem Erfurter Domplatz und vieles mehr ergänzen das Programm. ■

www.katholikentag.de

NACH ERFOLGREICHER 12. AUFLAGE WIRD ES 2024 EINIGE ÄNDERUNGEN GEBEN

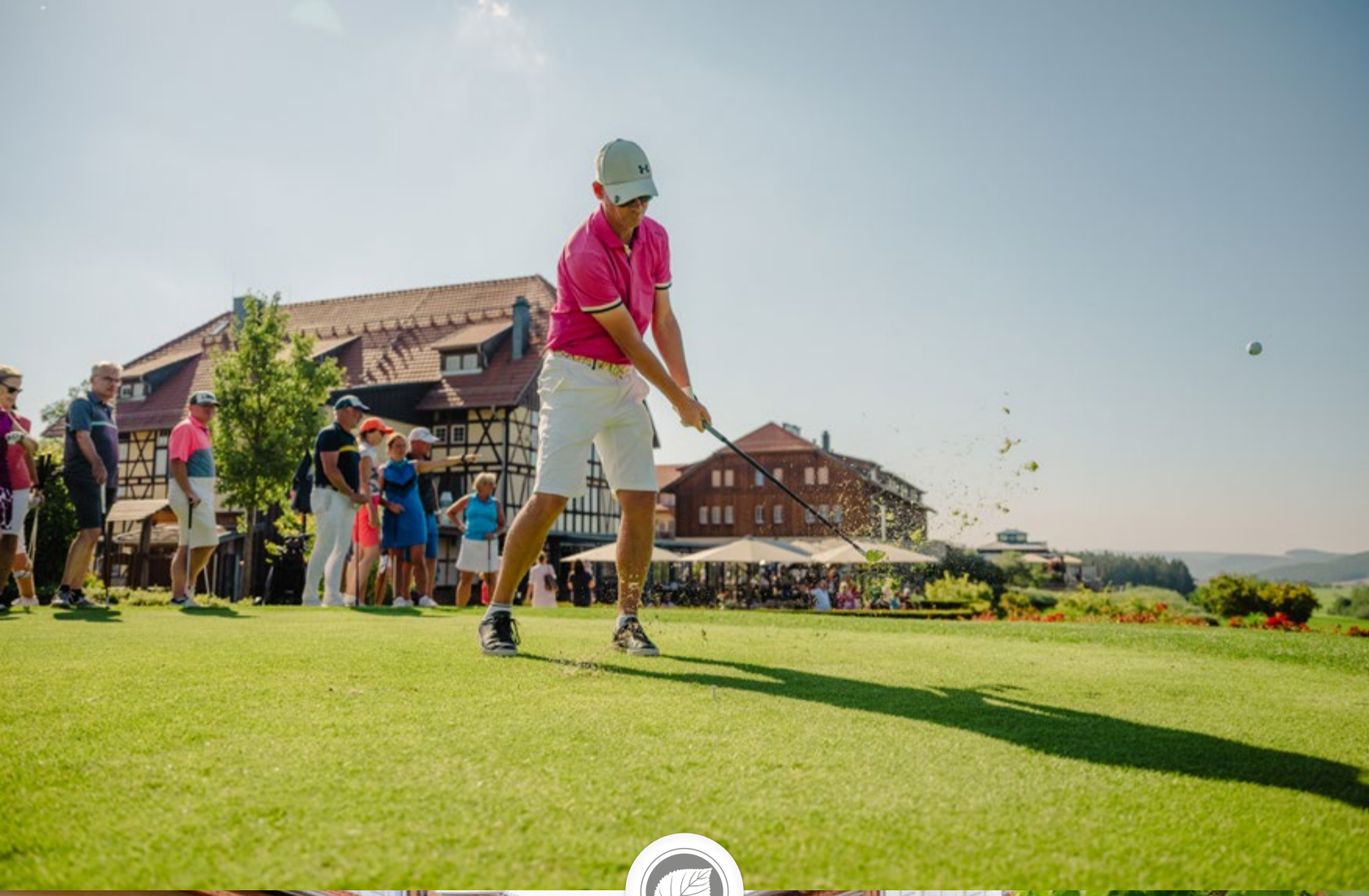
KONZEPT NEU, VERGNÜGEN BEWÄHRT

DAS ALLSEITS BELIEBTE TURNIER-FORMAT TRIPLE GOLF TROPHY WIRD WEITERENTWICKELT

Bereits zum 12. Mal fand die Triple Golf Trophy (TGT) statt. An drei Tagen im August 2023 kämpften 65 Teilnehmer in Tages- und Sonderwettbewerben um attraktive Preise, freuten sich über leckeres Essen und hatten jede Menge Spaß. 2024 wird alles anders.

Nach zwölf erfolgreichen Veranstaltungen wird die Triple Golf Trophy des Spa & GolfResorts Weimarer Land in diesem Jahr weiterentwickelt und in einem neuen Format an den Start gehen. „Wir planen eine Turnierserie über die Saison hinweg, also von Mai bis Oktober. In diesem Zeitraum wird es drei eintägige Veranstaltungen geben, jeweils unter der Ägide eines Sponsors, der die Tee-Geschenke und Preise zur Verfügung stellt“, berichtet Golfmanager Franz Reimann. Eine Abendveranstaltung mit anschließender Party soll das Event jeweils abrunden.

„Als Sponsor steht bereits Wilson fest, die Premium-Golfmarke, die ein umfassendes Sortiment an Golfausrüstung, Zubehör und Bekleidung entwirft und produziert“, so Reimann. Darüber hinaus richte man sich bei der Akquise auch an nicht golfspezifische Sponsoren, etwa aus dem Bereich der Kosmetik-Produkte, die im Spa verfügbar sind, oder an Winzer, die ihre Weine in den Restaurants des Resorts anbieten.



FRIES

Gespielt wird – auch so viel steht bereits fest – auf dem attraktiven Goethe Course. Pro Turnier wolle man zwischen 70 und 90 Teilnehmer gewinnen, erklärt der Golfmanager.

An der zwölften Triple Golf Trophy im vergangenen Jahr nahmen vom 17. bis 19. August 2023 insgesamt 65 Sportlerinnen und Sportler teil. Trotz heftiger Regenfälle an den Vortagen waren die Plätze in perfektem Zustand, die Stimmung hervorragend und alle freuten sich auf die drei Turniertage. Nach dem Start um 12 Uhr auf dem Feininger Course fand zunächst die Sonderwertung „Beat the Pro“ an Bahn 18 statt. Auch der „Longest Drive“ wurde ausgespielt. Als Highlight wartete zudem die Challenge „Nearest to the Pin“ mit tollen Preisen auf, darunter ein Titleist Golf Bag, eine Garmin Golfuhr und eine AIX Magnum-Flasche Rosé Wein.

Auch sportlich war das Turnier sehr anspruchsvoll. Während der drei Tage wurden zwei Eagles gespielt und auch die Champagner Eiche wurde oft getroffen. Den Abschluss am Samstag bildete ein tolles Champions-Dinner im Innenhof mit anschließender Siegerehrung und Abschlussparty in der GolfHütte mit Tanz und Live-Musik von Annika Bosch und Band. „Wir gratulieren allen Gewinnern und bedanken uns für die rundum großartige Veranstaltung“, resümierte Reimann.

Wie in den vorangegangenen Jahren startete das Turnier unter dem Motto „Drei Tage – Drei Plätze – Ein Resort“ am Donnerstag auf dem Bobby Jones Champion-Course, welcher immer eine schöne Herausforderung für den Anfang darstellt. Am Freitag wurde auf dem malerischen Goethe-Course gespielt, während die finale Runde am Samstag auf dem Feininger-Course stattfand. Die Reihenfolge geht dabei auf die Erstausgabe im Jahr 2012 zurück und richtet sich nach der Fertigstellung der Plätze zum Zeitpunkt der Gründung des Superior Golf Resorts.

Die Brutto-Wertung der Damen gewann Carmen Richter vom Golfclub Chemnitz. Bei den Herren siegte Christian Feldmann vom Kiawah Golfpark Riedstadt. Die Netto-Wertung A entschied Paul-Ronald Scheil vom Spa & GolfResort Weimarer Land für sich, gefolgt von Henri Fittkau vom Golfpark Rosenhof sowie Frank Wittchen vom Golfclub Balmer See.

In der Netto-Klasse B gewann Thomas Müller vom Golfclub Zwickau vor Oliver Riedel vom Golfclub Hamburg-Walddörfer und Mihai Danzke vom Golfclub Berlin Blankenburg. Aufs Siegertreppchen in der Netto-Klasse C kamen Moritz Rempe vom Spa & GolfResort Weimarer Land sowie Patrick Heinemann und Katharina Thiele, beide vom Golf und Countryclub Seddiner See. Die Golfer zeigten sich nicht nur in den Tages-, sondern auch in den Sonderwettbewerben ehrgeizig und überzeugten mit teils sehr guten Leistungen.

„Viele der Spieler sind schon seit mehreren Jahren dabei und schätzen das lockere Zusammentreffen mit anderen leidenschaftlichen Amateurgolfern und die unterschiedlichen Ideen, die wir in den vergangenen Jahren bereits umgesetzt haben“, resümierte der Golfmanager zufrieden. „Deshalb wollen wir ihnen und unseren Mitgliedern mit der Weiterentwicklung dieses Golf-Events etwas zurückgeben und weiterhin für Abwechslung und eine unvergessliche Momente sorgen.“ ■

MEHR QUANTITÄT UND QUALITÄT BEIM WALKING DINNER DER 5. CULINARY OPEN

DOPPELTES PLUS FÜR DEN GENUSS

18 SPITZENKÖCHE, SIEBEN PREMIUM-WINZER UND EIN CHAMPAGNER-HAUS LUDEN EIN

Die fünfte Auflage der alljährlichen Culinary Open im Januar war auch 2024 wieder ein voller Erfolg: Spitzenköche zauberten erlesene Kreationen, Premium-Winzer kredenzten edelste Tropfen, satte und zufriedene Gäste erlebten beim Walking Dinner Hochgenuss.

18 Top-Köche, sieben Premium-Winzer und ein Champagner-Haus: Die 5. Auflage der Culinary Open am 20. Januar 2024 im Spa & GolfResort Weimarer Land bot nicht nur qualitativ, sondern auch quantitativ (Vorjahr zwölf Köche, sechs Winzer und ein Champagner-Haus) Genuss auf einem neuen Level. Das wurde vom Publikum entsprechend goutiert. Rund 330 zufriedene Gäste gaben sich ein Stelldichein und probierten sich durch die 27 Stationen. „Dabei war das Angebot größer, als gegessen und getrunken werden konnte“, freute sich General Manager Daniel Stenzel.

Zahlenmäßig stark vertreten waren naturgemäß die Köche der eigenen Restaurants des Resorts. Von Toni Schachtschabel vom „Güldenen Zopf“, der Sauerbraten vom Rinderfilet, Hefekloß und Sauerklee offerierte, über Abdelghani Makhlouf

vom „LindenBistro“, der Kalbsbacke, Bulgur und Minze anbot, sowie Marcel Klein von der „GolfHütte“, der Kaspressknödel mit Traube, Diestelöl und Zorri kochte, weiter zu Danny Schwabe und Marcel Hanslok vom „Masters“, die mit roter Garnele, Karotte, Vadouvan und Kikuna überzeugten, bis hin zu Marcello Fabbri vom „The First“, dessen Zitronenravioli mit Jakobsmuschel verzauberten, wurden allerlei Gaumenfreuden geboten.

Aber auch andere Top-Köche aus Thüringen zogen die Gäste in ihren Geschmacksbann. Björn Leist vom „BjoernsOx“ in Dermbach verführte mit gepökelten Schweinebäckchen und Christopher Weigel vom „Clara“ in Erfurt präsentierte Thüringer Weiderind, Beete, Haselnuss und Tatar. Internationales Flair boten die Kreationen von Florian Schwarz vom „Jàrdi D’arta“ auf Mallorca (Spanien), der eine Interpretation von Patatas Bravas vorstellte, sowie von Johannes Fuchs vom „Fuxbau“ in Salzburg (Österreich), der Fuschlsee Lachsforelle roh mariniert und kalt geräuchert mit Olivenöl-Emulsion sowie Buchweizen und Basilikum zum Verzehr anbot.

Darüber hinaus zeigten zahlreiche Küchenchefs aus anderen Bundesländern ihr kulinarisches Ausnahmetalent. Arne Linke vom „Golfclub Altenhof“ (Schleswig-Holstein) zauberte Kieler Pilzwerk, Mokka Kumquats, Röstzwiebeln und Petersilie. Wachtel Madeira, schwarze Walnuss, weiße Polenta und wilder Brokkoli standen auf dem Menüplan von Thomas Gilles vom „Clostermanns Le Gourmet“ in Niederkassel (Nordrhein-Westfalen).

Peter Fridén vom „Yoso“ in Andernach (Rheinland-Pfalz) lockte mit gebratenem Lachs, Miso Hollandaise, Sauerampfer-Emulsion und Tsukemono. Aus München (Bayern) trug Leopold Ott vom „Cà D‘Oro“ Paprika Hendl vom Schweizer Ribelmaishuhn, Winzerkraut und Süßkartoffel zum Gaumenschmaus bei. Zu Gänseleber, Cox Apfel-Creme, fruchtigem Rotkohl-Sud, getrüffeltem Topinambur-Sorbet und Trüffel lud Ronny Siewert vom „Friedrich Franz“ in Bad Doberan-Heiligendamm (Mecklenburg-Vorpommern) ein.

Für die passenden edlen Tropfen sorgten sieben Premium-Winzer sowie Thomas Sommer vom Champagner-Haus Deutz (Ay/Frankreich), der Deutz Brut kredenzte. Für internationales Flair sorgten Francesco Carletti vom Weingut Poliziano in Italien, Andreas Clauß vom Weingut Bad Sulza repräsentierte Thüringen und Andreas Bender vom Weingut Bender in Leiwen bot Kostproben aus Rheinland-Pfalz an. Bayern war durch das Weingut Juliusspital aus Würzburg vertreten und aus Baden-Württemberg war das Weingut Heitlinger & Burg Ravensburg aus dem Kraichgau zu Gast. Sie verwöhnten die Gäste mit Kostproben ihres Könnens und sorgten dafür, dass keine Kehle trocken blieb.

Ergänzt wurden die Genuss-Stationen der Meisterköche und Spitzenwinzer mit kleinen Ständen für Tee, Kaffee, Bier, Cocktails, anderen Spirituosen und Zigarren. So bot Yana Steudel aus Berlin beispielsweise „Vegi Kaviar Delikatessen“, Ron Beier und Felix Peuker vom „Masters“ mixten Espresso Martini und ein Barista von Segafredo Zanetti kreierte Kaffee-Spezialitäten.

Die Genießer konnten sich feinster Köstlichkeiten nach dem Champagner-Empfang und einer Ansprache durch den Inhaber Matthias Grafe bei einem Walking Dinner von Station zu Station durchprobieren und die unterschiedlichen Gourmetkreationen der Köche erschmecken – von Vorspeisen, über Zwischen- und Hauptgänge bis hin zu Desserts. Zusammen mit den erlesenen Weinen war für jeden Geschmack das passende Ensemble dabei. „Alles in allem war die Culinary Open 2024 wieder ein voller Erfolg. Sowohl viele Gäste als auch zahlreiche Spitzenköche haben angekündigt, im nächsten Jahr wieder dabei zu sein“, resümiert Stenzel und verweist auf den bereits feststehenden Termin: Die 6. Culinary Open finden am 18. Januar 2025 statt. ■

www.culinaryopen.de

„URGESTEINE“ UND „DAUERBRENNER“ FEIERN ZEHNTES JUBILÄUM IM RESORT

DIE ZEHN TREUESTEN DER TREUEN

MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER ERZÄHLEN, WARUM SIE VON ANFANG AN DABEI SIND

Greenkeeping, Golfplatz, ProShop, Küche, Service, Housekeeping, Eventmanagement oder Personalabteilung: Zehn Beschäftigte des Resorts sind von Anfang an dabei und erzählen, was sie an ihrer Arbeit schätzen und warum sie zu „Urgesteinen“ geworden sind.

Mitarbeiterfluktuation ist in der Gastronomie und Hotellerie ein Dauerthema, von dem kaum ein Haus verschont bleibt. Kaum da und eingearbeitet, sind viele Arbeitskräfte auch schon wieder weg. Überall wird händeringend Personal gesucht. Da verblüfft es umso mehr, wenn es dann doch die eine oder andere Kollegin bzw. den ein oder anderen Kollegen gibt, der seinem Arbeitgeber über viele Jahre hinweg die Treue hält. Im Spa & GolfResort Weimarer Land sind es gleich zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in diesem Jahr ihr zehntes Jubiläum feiern und damit von Anfang an dabei sind. Diese „Dauerbrenner“ eint vor allem eins: Die Zufriedenheit mit ihrem Arbeitsplatz und der Gedanke, Teil eines Teams bzw. einer Familie zu sein. Ansonsten sind die Gemeinsamkeiten eher gering. Die Kolleginnen und Kollegen arbeiten in den verschiedensten Bereichen des Resorts, vom Greenkeeping, dem Golfplatz und dem ProShop über die Küche, den Service und das Housekeeping bis hin zum Eventmanagement oder der Personalabteilung. Manche sind jung, andere etwas älter. Einige haben ihre Position im Unternehmen im Laufe der Jahre verändert, andere wiederum sind noch in der gleichen Stellung beschäftigt wie zu Beginn. Hier kommen sie zu Wort:

„TREUE MITARBEITER SIND SO WERTVOLL WIE GOLDENE GOLFBÄLLE.“

Kathrin Brembach ist von Anfang an als Office Managerin & ProShop-Leitung tätig. „Ich habe am 1. September 2010 begonnen und war die erste Mitarbeiterin im Resort überhaupt“, berichtet sie. Was ihr gefällt? „Die Gäste begegnen uns auf Augenhöhe. Zu Stammgästen besteht ein vertrautes Verhältnis und man kennt die individuellen Wünsche“, lautet ihre Antwort. Von Gästen als „Diplomatin mit dem Charme einer asiatischen Stewardess und dem Wissen eines Lexikons“ beschrieben, liebt sie die täglich neuen Herausforderungen. Freude bereitet ihr das Arbeiten im exklusiven Ambiente und der stetig wachsende Erfolg des Resorts, weshalb sie auch mit niemandem tauschen möchte. „Genau hier bin ich richtig. Empathische Mitarbeiter sind der Luxus von morgen“, sagt sie.

Ihr Job hat sich mit Sicherheit verändert, nur nicht die Position von ***Nicolle Herglotz***. Sie fing als Eventmanagerin an und ist noch heute in dieser Position tätig. Womit auf der Hand liegt, dass sie da auch bleiben will. „Es ist ein tolles Objekt mit abwechslungsreichen Aufgaben“, sagt sie über das Resort und lobt neben den Kollegen und anspruchsvollen Gästen „einen sehr guten Arbeitgeber, der viel für die Mitarbeiter macht.“ Positiv bewertet sie auch die ständige Weiterentwicklung und die Möglichkeiten, sich selbst zu verwirklichen. „Hier herrscht nie Stillstand“, meint sie und ergänzt: „Es gibt wenig Routine, sondern immer neue Projekte. Wir sind ein großes Team, haben ein tolles Miteinander und profitieren von kurzen Dienstwegen.“ Als weiteren Pluspunkt nennt sie die betriebliche Krankenversicherung.

Von Anfang an und immer noch als Chef de Rang arbeitet ***Peggy-Susann Schulze-Bomball***. Auch sie ist mit ihrer Position voll zufrieden und würde nicht tauschen wollen. „Mich beeindruckt vor allem das Ambiente und ich finde es gut, dass sich die Führungskräfte zu hundert Prozent mit dem Unternehmen identifizieren“, erzählt sie. „Unser Haus ist ein Familienhotel, bei dem die Familie Grafe voll hinter den Mitarbeitern steht“, berichtet sie. „Ich liebe meinen Job und habe nicht das Gefühl, auf Arbeit gehen zu müssen“, ergänzt sie und fügt hinzu: „Außerdem freue ich mich immer auf die Stammgäste.“

Kurze Arbeitswege nennen auch drei Beschäftigte der Frühstücksküche und vom Housekeeping als wichtigste Kriterien für ihre jahrelange Unternehmenstreue. Die Drei, die ihre Namen nicht nennen wollen, sind von Anfang an in ihren Bereichen dabei. Neben weichen Faktoren wie dem „angenehmen Umfeld und Atmosphäre“, die „Arbeit mit engagierten, mitdenkenden Mitarbeitern“ oder dem „sehr schönen Spa- und Poolbereich, den abwechslungsreichen Aufgaben und den netten Gästen“ nennen sie aber auch harte Fakten wie die „pünktliche Bezahlung“ als ausschlaggebend für ihre Zufriedenheit und konstatieren: „Es gibt kein vergleichbares Hotel in Thüringen.“

Alexandra Grundmann begann als Direktionsassistentin. Inzwischen ist sie Personalleiterin. „Nach über 20 Jahren als Frontoffice-Managerin wollte ich die Perspektive verändern und in den Verwaltungsbereich wechseln. Die Arbeit im Resort war genau das, wonach ich gesucht habe und wobei ich mich weiterentwickeln kann“, berichtet sie und begrüßt die stetige Entwicklung des Hauses: „Es gibt immer neue Projekte und dadurch auch in meinem Bereich keine Stagnation.“ Mit wem sie im Resort gern mal tauschen möchte? „Mit niemandem. Ich bin am richtigen Platz.“

Franz Reimann hat es vom dualen Studenten der Sportwissenschaft inzwischen zum Golfmanager gebracht. Er schätzt die Weiterentwicklungsmöglichkeiten im Resort. „Eigene Ideen werden gehört und wenn möglich umgesetzt“, lobt er und hebt die ständig neuen Herausforderungen und Aufgaben hervor, denen man sich stellen müsse. „Das Unternehmen entwickelt sich immer weiter, das gefällt mir. Außerdem habe ich ein tolles Team um mich herum“, freut er sich. ■

DIE FUSSBALL-EUROPAMEISTERSCHAFT 2024 KANN HELFEN, GRÄBEN ZU ÜBERWINDEN

EIN FUNKE FÜR EIN FEUERWERK DER EUPHORIE

MIT ZUVERSICHT UND ZUSAMMENHALT LASSEN SICH PESSIMISMUS UND SPALTUNG HEILEN

2024 läuft bisher nicht wirklich gut. Daran kann sich bald etwas ändern. Von der Fußball-EM, in deren Rahmen Deutschland und England im Spa & GolfResort Weimarer Land gastieren, soll eine Welle der Euphorie durchs Land schwappen.

Die Lage ist nicht rosig. Man könnte meinen, dass alles nur noch bergab und die Welt langsam untergeht. Aber, verehrte Leserinnen und Leser, diesem Pessimismus möchte ich mich nicht anschließen. Ein Schlusswort muss nicht zum Nekrolog werden. Vielmehr möchte ich Sie ermuntern, nicht zu verzweifeln, sondern an die Stärke unserer Demokratie und Wirtschaftsordnung und an den Zusammenhalt unserer Gesellschaft zu glauben. Auch wenn es schwierig ist. Manchmal bedarf es nur eines Funkens, um wieder die Flamme einer positiven Grundstimmung zu erzeugen und weiter zu befeuern.

„DIE FUSSBALL-EM IST EIN SPORTLICHES GROSSEREIGNIS, DASS EINE WELLE DER EUPHORIE AUSLÖSEN KANN."

Ein solcher Funke kann die Fußball-Europameisterschaft 2024 sein, die im Frühsommer in Deutschland stattfindet. Wir dürfen Gastgeber des Nationalteams von England sein, nachdem wenige Tage zuvor bereits die deutsche Nationalmannschaft bei uns im Resort ein Trainingslager absolviert haben wird. Es ist uns gelungen, perfekte Bedingungen für den internationalen Fußball im Weimarer Land zu schaffen. Mit besonderem Teamgeist steht unser Familienunternehmen für Zusammenhalt. Wir wissen genau, was man gemeinsam erreichen kann. Ich bin überzeugt, dass dies auch im Großen zu schaffen ist.

Als Silvester 2022 die Korken knallten, waren sich die meisten Menschen einig: Ein derart deprimierendes Jahr wird es hoffentlich nicht noch einmal geben. Es kann nur besser werden. Man glaubte die Corona Pandemie überwunden, wähnte den Ukrainekrieg wegen des damit verbundenen Gasmangels allenfalls als mittelfristige Bedrohung fürs Portemonnaie und hoffte, der Klimawandel sei mit einer Energiewende auch noch irgendwie in den Griff zu bekommen. Alle haben sich geirrt. Viele empfanden 2023 als noch schlechter. Coronaviren sind gekommen, um zu bleiben, nach wie vor erkranken zahllose Menschen. Ob es eine Energiewende gibt und wie die konkret aussehen soll, darüber ist sich nicht mal die Regierung einig, die es außerdem nur unter größten Schwierigkeiten geschafft hat, einen verfassungsmäßigen Haushalt zu verabschieden. Das inzwischen zwei Jahre andauernde Gemetzel in der Ukraine ist nicht nur für Deutschland zu einer enormen wirtschaftlichen Gefährdung geworden. Rapide gestiegene Staatsausgaben, verbunden mit extrem verteuerter Energie, haben im vergangenen Jahr zu massiver Inflation geführt. Andererseits ist die Zahl der bewaffneten Konflikte weltweit vergleichsweise niedrig. Und Lebensstandards, Wirtschaftsleistungen, Wohlstand, Gesundheit, Zugang zu Bildung und Nahrung waren in der westlichen Welt nie so hoch beziehungsweise gut wie derzeit.

Natürlich lassen sich mit solchen statistisch basierten Aussagen oder mit Binsen wie „Wirtschaftskrisen hat es schon immer gegeben, Kriege leider auch" keine Ungleichheiten oder Ungerechtigkeiten marginalisieren. Doch es lässt sich gegen die allerorten überbordende Unzufriedenheit argumentieren – eine der wichtigsten Ursachen für die fatale Spaltung unserer Gesellschaft. Es geht um Existenz- und Zukunftsängste, diese zu überwinden, stellt eine der größten Aufgaben dar.

Die Fußball-EM ist ein sportliches Großereignis, dass eine Welle der Euphorie auslösen kann. Ich wünsche mir, dass eine solche Welle das Land erfasst und Gräben schließt; dass es gelingt, Brücken zu schlagen und Menschen zu verbinden; dass alle vereint sind im Daumendrücken für die Nationalelf und weniger damit beschäftigt, in sozialen Medien die Daumen zu senken, um gegen irgendwen oder irgendwas zu protestieren. Wenn wir das hinkriegen, verleiht es uns vielleicht neue Zuversicht und neuen Schwung für die Bewältigung anderer Schwierigkeiten. Wir alle im Spa & GolfResort Weimarer Land nehmen die Herausforderungen an und werden weiterhin unser Bestes geben, damit Sie sich wohlfühlen und Ihren Aufenthalt maximal genießen können, liebe Gäste. Wir wollen in diesen bewegten Zeiten eine Oase der Ruhe sein, ein Fels in der Brandung, Ihre Insel der Glückseligkeit in einer tosenden See.

Ihr Matthias Grafe

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
Spa & GolfResort Weimarer Land
Betriebsgesellschaft mbH
Lindenallee 1
99444 Blankenhain
Tel. 036 459 . 61 64 0
Fax. 036 459 . 61 64 4009
info@spahotel-weimar.de
www.golfresort-weimarerland.de

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Dipl.-Kfm. Matthias Grafe, Daniel Stenzel

BILDNACHWEISE
AdobeStock (59, 99-101, 106, 111, 116m); Familie Trinter (74); Fethi Karaduman (102o); GettyImages (11 Sarah Fabian-Baddiel / Heritage-Images, 12o Hulton Archive, 12u Keystone, 15 ANGC); Guido Werner (6, 32-33, 43o, 45r, 55, 56, 67, 70, 71, 76, 129u, 132); JASPER (34-35); Katholikentag (116l, 117r); Löwenherz e.K. (28-31); Malou Van den Heuvel (102u); Manfred Fischer (37, 50-51, 77, 83, 128o, 129o, 130o); Marcel Hanslok (36, 41l, 44l, 49); Matthias Eckert (108-109, 113); Prof. Dr. Kilian (58l); Sacha Tassilo Höchstetter (24-25, 27); Spa & GolfResort Weimarer Land (43u, 44m, 66, 68, 75, 126, 131); Stefan Eberhardt (8-9, 20-21, 23o, 38, 40, 41r, 46-47, 52, 62, 64-65, 86, 88-95, 119-120, 122-123, 125, 128u, 130u, 134); Stefan von Stengel (78-81); Thomas Boecker/DFB (18, 19, 23u); Zentralklinik Bad Berka (58m)

Titelbild: Thomas Boecker/DFB

LAYOUT, DESIGN & UMSETZUNG
Spa & GolfResort Weimarer Land
Betriebsgesellschaft mbH
Manfred Fischer
Lindenallee 1
99444 Blankenhain

REDAKTION, LEKTORAT
Dipl.-Journ. Marcus Reichl
uni-VERSAL Journalistenbüro Leipzig
Sandberg 23a
04178 Leipzig
Tel. 0160 . 1644816
reichl@ujbl.de
Spa & GolfResort Weimarer Land
Betriebsgesellschaft mbH

ANZEIGENLEITUNG
Spa & GolfResort Weimarer Land
Betriebsgesellschaft mbH

(c) COPYRIGHT
Spa & GolfResort Weimarer Land Betriebsgesellschaft mbH, Blankenhain. Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichung durch dritte kann trotz sorgfältiger Prüfung durch die Redaktion und den Herausgeber nicht übernommen werden. Das Magazin, alle in ihm enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig und strafbar.

CULTI

MILANO

www.culti.com

BRILLANT IN JEDER HINSICHT

Das ist unsere berühmte geriffelte Lünette. In vielerlei Hinsicht eine glänzende Erfindung. Als sie 1926 an unserer Oyster vorgestellt wurde, erfüllte sie noch einen praktischen Zweck – dem Verschrauben mit dem Gehäuse für vollkommene Wasserdichtheit. Seit 1953 wird sie jedoch durch Presspassung an der Uhr befestigt. Warum haben wir also das Design beibehalten und die charakteristische Geometrie sogar noch verschärft? Die Antwort ist einfach. Früher ein Element von vielen, um Staub und Wasser abzuweisen, reflektiert sie heute auf einzigartige Weise selbst den kleinsten Lichtstrahl. Die exklusiv aus 18 Karat Gold oder 950 Platin gefertigte Lünette wurde mit der gleichen Leidenschaft wie der für ihren funktionalen Zweck perfektioniert. Ein unverwechselbares Erkennungsmerkmal – ob auf einen Blick oder nur in der Reflexion.

#Perpetual

JASPER
1797
ANGER 28
99084 ERFURT
WWW.JASPER-JUWELIERE.DE

ROLEX