Bobby Jones

LIFESTYLEMAGAZIN

ZUTATEN VON WALD UND WIESE
Küchenchef Marcel Fischer rund ums Resort unterwegs.

AMBIENTE ZUR ENTSCHLEUNIGUNG
In der Lindentherme dem Alltagsstress entfliehen.

GOLF ALS PARTNERSPORT?
Tipps für eine beziehungserhaltende Golfrunde.

ZEIT FÜR MOMENTE

Bobby Jones Lifestylemagazin Nr. 1 | 2020
EUR 9,80

Zukunftsweisende Technik.
Während und nach dem Spiel.
Sie möchten Ihre Technik verbessern?
Mit dem neuen Taycan gelingt Ihnen das nicht nur auf dem Golfplatz.
Entdecken Sie jetzt den neuen Taycan im Porsche Zentrum Erfurt.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Porsche Golf Cup
Porsche Zentrum Erfurt
Glinicke Sportwagen GmbH
Holzlandstraße 4
99099 Erfurt
Tel. +49 361/3435-900
Fax +49 361/3435-910
www.porsche-erfurt.de
Taycan Turbo S · Stromverbrauch (in kWh/100 km): kombiniert 26,9; CO_2-Emissionen (in g/km) kombiniert 0; Stand: 01/2020

PORSCHE

BOBBY JONES

LIFESTYLEMAGAZIN

AUF UNSER WIEDERSEHEN

EDITORIAL

ASTRID UND MATTHIAS GRAFE

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

das Corona-Virus hat die Welt verändert und die Folgen dieser Veränderungen werden uns noch lange beschäftigen. Nie zuvor gab es in Friedenszeiten derart abrupt so massive politische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Umwälzungen. Auch unser Spa & GolfResort Weimarer Land stand plötzlich still. Ob sportliche Aktivitäten bei der Golfrunde, Relaxen im Spa oder Schlemmen in einem unserer fantastischen Restaurants – alles ruhte von einem auf den anderen Tag.

Wie alle touristischen Dienstleister mit Gastronomie, Beherbergung und Freizeitangeboten trafen uns die Verfügungen des Gesetzgebers zum social distancing mit voller Wucht. Aber wir haben sie selbstverständlich schnell und konsequent umgesetzt, denn das Wohl unserer Gäste und Mitarbeiter hat oberste Priorität. Wenn es um die Gesundheit von Menschen geht, müssen wirtschaftliche Überlegungen zunächst hintenanstehen.

Wenn Sie, liebe Gäste, dieses Bobby Jones Magazin in den Händen halten, dann ist unser Haus wieder geöffnet und erwartet Sie mit der gewohnten familiären Atmosphäre, dem einzigartigen stilvollen Ambiente und der besonderen Servicefreundlichkeit. Aber die Pandemie und ihre Folgen sind nicht spurlos an uns vorüber gegangen. Ein Golf Resort mit Beginn der Saison schließen zu müssen ist nichts, was einem leicht fällt. Schon gar nicht, wenn man – so wie wir – mit Leib und Seele Gastgeber ist.

Wir haben von Anfang an beschlossen, auch in diesen äußerst schwierigen Zeiten an unseren Mitarbeitern festzuhalten. Auch Sie, liebe Gäste, haben wir immer als Teil dieser Gemeinschaft verstanden. Und wir sind uns sicher, dass Sie dies ebenso empfunden haben. Deshalb appellieren wir an Ihre Treue zu unserem Haus. Bitte besuchen Sie uns sobald wie möglich wieder. Wir freuen uns auf Sie.

Nicht stornieren – sondern verschieben. Statt absagen – einen Gutschein verschenken. Anstelle des Wochenendes – eine ganze Woche buchen. Es gibt viele Möglichkeiten, mit denen Sie nicht auf einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns verzichten müssen und uns gleichzeitig in die Lage versetzen, mit voller Kraft für Sie und andere Gäste da zu sein. So schwer die Zeiten auch sein mögen – Entspannung für Leib und Seele wird immer ein wesentlicher Teil unseres Daseins sein.

Auch nach den Verwerfungen, die das Virus angerichtet hat, bleibt das Weimarer Land eine kulturell und landschaftlich reizvolle Region, in der es unglaublich viel zu entdecken gibt. Ob auf den Spuren Goethes und Schillers in Weimar, Bachs in Erfurt oder Luthers in Eisenach – nutzen Sie unser Haus als Startpunkt für spannende Ausflüge und eindrucksvolle Erlebnisse.

Wir, die Familien Grafe, unsere Mitarbeiter sowie unsere Lieferanten und Dienstleister arbeiten mit Hochdruck daran, die Folgen der Krise zu überwinden und Ihnen unser Haus wieder als Refugium für unvergessliche Stunden und eindrucksvolle Momente zur Verfügung zu stellen. Dabei sind wir auf Sie, liebe Gäste, angewiesen. Wir würden uns freuen, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen. Bitte bleiben Sie uns treu.

Astrid und Matthias Grafe

EINST & HEUTE

9 THE GOOD DOCTOR

Bobby Jones und die Entstehung von Augusta National

14 DIE GEMEINSCHAFT STEHT IM MITTELPUNKT

Familienhotels punkten mit besonderer Nähe zum Gast

22 PGA-PROFI ZUM GEBURTSTAG

Ein unvergesslicher Ehrentag auf dem Feininger Course

26 VON CASABLANCA NACH BLANKENHAIN

Marokkaner Anas Aniba lernt im Resort Koch

29 MIT KATER AN DIE SCHAU-SPIELSCHULE

Umgeben von Leidenschaft Teil 1

KULINARIK

36 ZUTATEN VON WALD UND WIESE

Küchenchef Marcel Fischer rund ums Resort unterwegs

42 WIE AM ABENDBROTTISCH

Neues Angebot für rustikalen kulinarischen Genuss

SPA & WELLNESS

48 MAN(N) FÜHLT SICH WOHL

Wohlfühl-Angebote werden zunehmend von Männern genutzt

54 AMBIENTE ZUR ENT-SCHLEUNIGUNG

In der Lindentherme dem Alltagsstress entfliehen

60 REINIGUNG VON KÖRPER, GEIST UND SEELE

Heilfasten-Arrangement verbindet Urlaub mit Wellness

66 EXKLUSIVES CLUB-MITGLIED

Nur 13 Häuser in Deutschland zählen zu den Top 100 weltweit

FAMILIE

73 BOBBYS NEUE BEGLEITERIN

Erzieherin Doreen Lange betreut den RabbitClub

76 HOCH HINAUS UND TIEF HINAB

Baumkronenpfad Hainich und Meeresaquarium Zella-Mehlis

82 LIEBE AM ARBEITSPLATZ

Zahlreiche Beziehungen sind im Resort entstanden

GOLF & SPORT

89 DER GRAS-FLÜSTERER

Trevor Norris macht Golfplätze zukunftsfähig

94 STICKER FÜR STICKER ZUM ERFOLG

Kids Golf Challenge als Motivation für den Nachwuchs

98 GOLF ALS PARTNERSPORT?

Tipps für eine beziehungserhaltende Golfrunde

102 OLYMPISCHES GOLFEN IM LAND DES LÄCHELNS

120 Sportler qualifizieren sich für die Spiele in Tokio 2021

FREIZEIT & KULTUR

108 DIE KÖNIGIN DES SAALETALS

Leuchtenburg blickt auf fast 1.000 Jahre Geschichte zurück

116 VOM BLAU MACHEN UND KURVE KRATZEN

Mit Ratsherr Rudolph unterwegs in Erfurt

123 SEINES GLÜCKES SCHMIED

Mit Hammer und Amboss das eigene Andenken schmieden

RÜCKBLICK

129 HOLE-IN-ONE BRINGT 10.000 EURO PRÄMIE

132 BEI DEN CULINARY OPEN IST DER WEG DAS ZIEL

140 „MODE IST VERGÄNGLICH, STIL NIEMALS“

IMPRESSUM

Dr. Alister MacKenzie, schottischer Golfplatz Designer.

BOBBY JONES UND DIE ENTSTEHUNG VON AUGUSTA NATIONAL

THE GOOD DOCTOR

MIT DR. ALISTER MACKENZIE REALISIERT JONES SEINE VISION VOM IDEALEN GOLFPLATZ

Als kongeniales Duo lassen Amerikas Golf-Heros und der schottische Design-Autodidakt Anfang der 1930er Jahre einen Kurs entstehen, der als Masters-Schauplatz weltberühmt werden soll.

Augusta National, Masters-Bühne und Mythos zugleich, für viele der Inbegriff des perfekten Platzes: Wohl kein Geläuf auf dem Globus ist so sehr mit einem Golfstar verknüpft wie der Kurs in Georgia mit Robert Tyre „Bobby“ Jones Jr. Er gilt weithin als Initiator und Schöpfer dieser Ikone, doch in der an Fama und Fakten so reichen Vita des größten Golfers aller Zeiten ist insbesondere letzteres eine Fabel. Was Jones übrigens stets betont hat: „Niemand kann lernen, wie man einen Platz entwirft, nur weil er noch so gut Golf spielt.“

Also, Bühne frei für das wahre Master Mind hinter Augusta National. Für Dr. Alister MacKenzie. Der Schotte, in Cambridge ausgebildeter Mediziner und Stabsarzt im Rang eines Colonel, Veteran des Burenkriegs in Südafrika und des Ersten Weltkriegs, Universalgelehrter mit einem Faible für die Kunst der Tarnung von militärischen Geländestellungen, ersann dieses Bahnen-Arrangement, war sein Kreateur und Ingenieur. Jones fungierte als Assistent, als Ideengeber und Tester dessen, was MacKenzie plante, und bildete so ein kongeniales Duo mit dem begnadeten Architekten, den er persönlich für die Gestaltung seines sportlichen Rückzugsorts gewählt hatte.

Wir schreiben 1930: Der Nationalheld hat sich nach dem Gewinn von Open Championship in Royal Liverpool und US Open in Interlachen sowie der jeweiligen Amateur-Meisterschaften auf dem Old Course in St. Andrews und in Merion binnen Jahresfrist überraschend aus der Wettspiel-Arena zurückgezogen; Bob Jones – die Verniedlichung „Bobby“ war ihm tatsächlich eher zuwider – war der Belastungen eines Turnierkalenders müde und des Rummels um ihn überdrüssig. Was gab‘s fürderhin zu gewinnen, nach diesem „Impregnable Quadrilateral of Golf“, dem „uneinnehmbaren Golf-Viereck“ aller vier damaligen Majors, das sein Chronist und Biograf O. B. Keeler mit einem Begriff aus dem Bridge als „Grand Slam“ verewigte?

Überdies waren ihm lukrative Angebote ins Haus geflattert, von Warner Brothers für Lehrfilme in Hollywood („Bobby Jones on Golf“) oder als Berater bei Spalding, wo er die Stahlschäfte protegierte und die Nummerierung der Schläger einführte. Mit seinem Amateur-Prinzip war das unvereinbar. Jones war dem Geld nicht abhold, betrieb in Atlanta eine florierende Anwaltskanzlei. Doch sportlich sah er sich als Gentleman-Golfer, war nie einer für die Show, kein Berufsspieler. Dieses damals anrüchige Etikett überließ er Lebemännern wie seinem Erz-Widersacher Walter Hagen oder Ex-Caddies, Golflehrern und Schlägermachern – kurz: den Professionals.

Folglich trat das Idol ob des Interessenkonflikts auf dem Höhepunkt der Karriere zurück. Und suchte fortan eine Spielwiese nach eigenem Gusto, abgeschirmt von der Öffentlichkeit, unbehelligt von Fans, mit handverlesenen Flightpartnern – ein Refugium, wie es ihm seine Heimatclubs Atlanta und East Lake nicht bieten konnten.

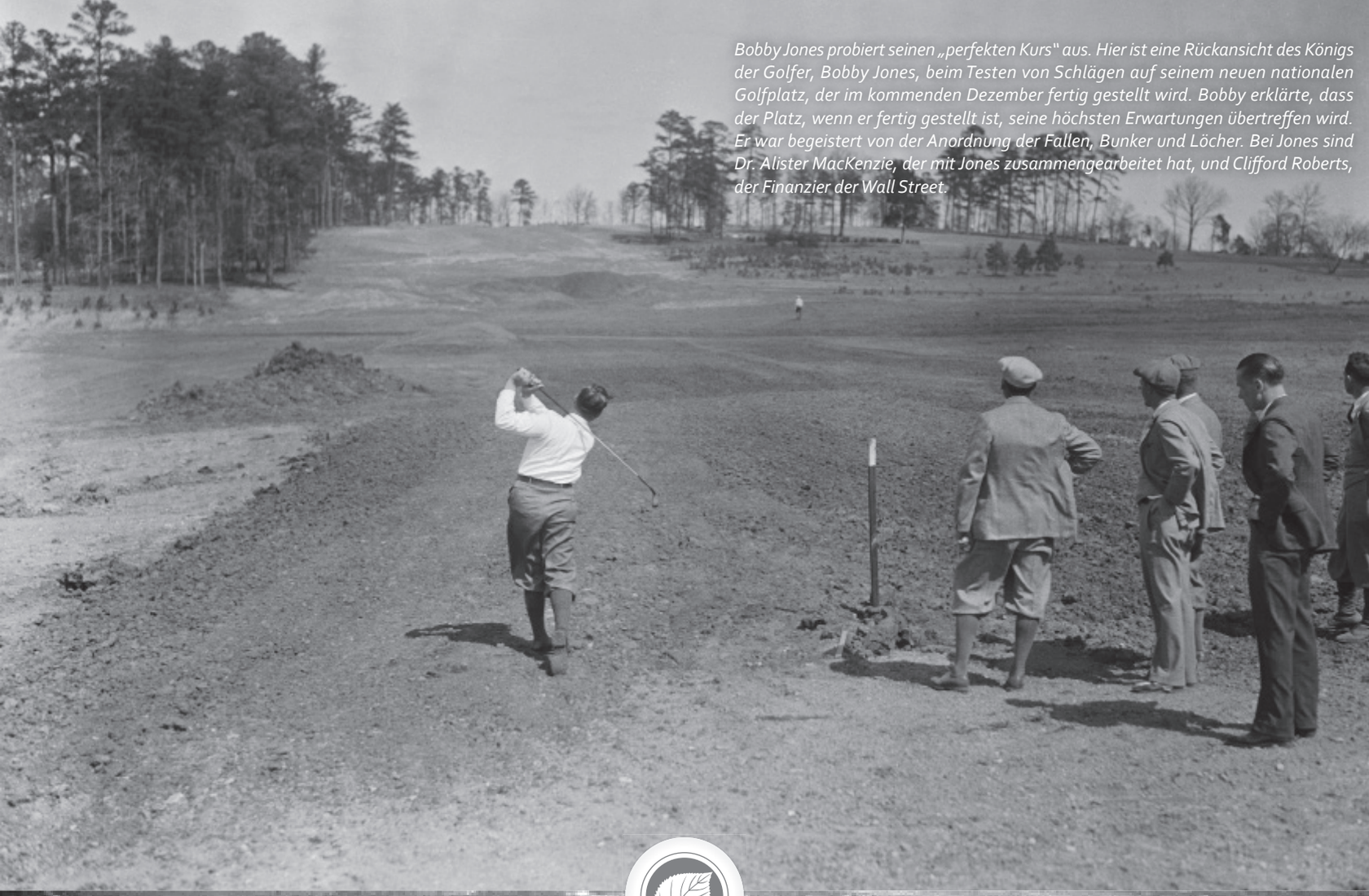
Bereits 1926 hatte er den New Yorker Finanzmakler Clifford Roberts kennen gelernt, der Golfer und der Geldmensch waren Freunde geworden, Roberts kannte Jones‘ Vision vom idealen Golfplatz. Durch einen Kontakt in Augusta, den späteren Bürgermeister Thomas Barrett, kam Roberts an „The Fruitland“, vormals Baumschule der belgischen Familie Berckmans und aufgrund von Erbstreitigkeiten seit 1925 brach liegend – wie das so ist, wenn einer einen kennt, der was weiß…

Jedenfalls besichtigte Jones das Anwesen und war verzückt: „Es kam mir vor, als habe das Gelände lediglich darauf gewartet, dass jemand hier einen Golfkurs baut“, notierte er später in seinen Memoiren. Gesagt, getan: Roberts und Jones machten sich ans Geldsammeln, neudeutsch Fund Raising. Der Golfheld unterschrieb die Akquisebriefe mit seinem klangvollen Namen, Roberts verwaltete die Schatulle, für 70.000 Dollar kauften sie „The Fruitland“.

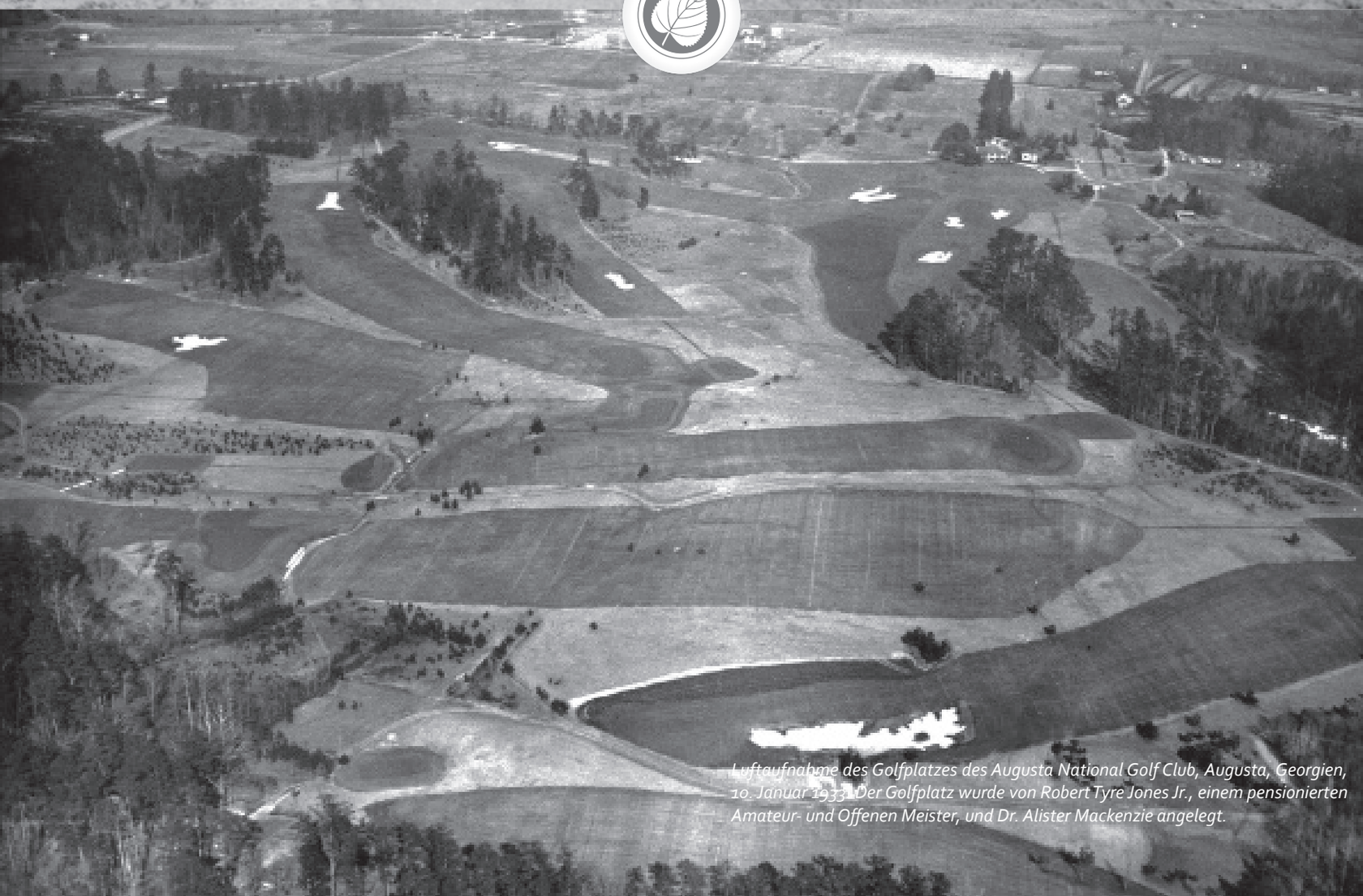
Alister MacKenzie, am 30. August 1870 in Yorkshire geboren und nach seinem Großvater offiziell auf Alexander getauft (sein Rufname ist die gälische Version), war zu jener Zeit längst eine große Nummer in der Golfarchitekten-Szene, obwohl er sich bei seinen Reisen über den großen Teich und nach Australien/Ozeanien oft unverändert als „Surgeon“ in die Passagierlisten der Ozeandampfer eintrug. Der Design-Autodidakt hatte auf den britischen Inseln zahlreiche Kurse entworfen oder umgebaut und sich dabei mit kühnen Konzepten vielfach als seiner Zeit voraus erwiesen; war Partner von damaligen Design-Stars wie Harry Colt und Charles Alison in Großbritannien sowie von Perry Maxwell in den USA; hatte sich in der „Neuen Welt“ mit Platzpreziosen wie Cypress Point, Pasatiempo oder Crystal Downs verewigt – und „am anderen Ende der Welt“ mit Titirangi in Neuseeland und vor allem mit dem Geniestück Royal Melbourne im australischen Sandgürtel. Weil er zwischendurch noch den Jockey Club in Buenos Aires aus dem Boden stampfen ließ, avancierte MacKenzie mit Entwürfen auf vier Kontinenten zum ersten tatsächlich internationalen Golfplatz-Architekten.

Mehr noch als seine Referenzen war es aber die gemeinsame Liebe zum Old Course als Alma Mater des Golfspiels, die bei Jones zwar nicht auf Anhieb, dafür aber später umso heftiger entflammte, und die ihn 1931 für MacKenzie votieren ließ. Im „Home of Golf“ waren sich die beiden vermutlich 1926 auch erstmals begegnet, als Jones mit dem US-Team zum Walker Cup in St. Andrews antrat. Der Architekt, wegen seiner mannigfachen Expertise und des konzilianten Wesens ohne Allüren längst „The Good Doctor“ genannt, gehörte dem Royal & Ancient Golf Club an und hatte den Old Course für den R&A analysiert und kartiert wie keiner vor ihm.

Überdies versprach er kostengünstiges, pflegeleichtes Bauen, hatte darüber unzählige Vorträge gehalten. Bei all den Magnaten und Machern, die das Duo Jones-Roberts für sein Projekt gewinnen konnte – „Singer“-Nähmaschinen-Boss Alfred Bourne und



Bobby Jones probiert seinen „perfekten Kurs" aus. Hier ist eine Rückansicht des Königs der Golfer, Bobby Jones, beim Testen von Schlägen auf seinem neuen nationalen Golfplatz, der im kommenden Dezember fertig gestellt wird. Bobby erklärte, dass der Platz, wenn er fertig gestellt ist, seine höchsten Erwartungen übertreffen wird. Er war begeistert von der Anordnung der Fallen, Bunker und Löcher. Bei Jones sind Dr. Alister MacKenzie, der mit Jones zusammengearbeitet hat, und Clifford Roberts, der Finanzier der Wall Street.



Luftaufnahme des Golfplatzes des Augusta National Golf Club, Augusta, Georgien, 10. Januar 1933. Der Golfplatz wurde von Robert Tyre Jones Jr., einem pensionierten Amateur- und Offenen Meister, und Dr. Alister Mackenzie angelegt.

AUGUSTA, GA - APRIL 1954: (L-R) Clifford Roberts und Bobby Jones lächeln zusammen nach dem Masters-Turnier 1954 im Augusta National Golf Club, das vom 8. bis 12. April 1954 in Augusta, Georgia, stattfand.

Coca-Cola-Chef Robert W. Woodruff etwa: Der Globus lag in den Nachwehen des Black Friday von 1929, es herrschte Weltwirtschaftskrise, das Geld saß nicht locker. Augusta National sollte der tollste Platz auf Erden werden, allerdings möglichst wenig kosten.

Binnen 76 hektischer Tage war Augusta National fertig, MacKenzie und Jones gaben für die 18 Loch 85.000 Dollar aus. Die Arbeitslosigkeit war hoch damals, Arbeitskräfte billig und willig. Zudem knauserte MacKenzie mit den teuren Bunkern, strich ein Drittel der ursprünglich geplanten 36 Sandhindernisse. Trotzdem setzte er all seine Designprinzipien um, die nach wie vor universelle Gültigkeit haben. Das erheblich ondulierte Gelände mit mehr Höhenunterschieden als selbst moderne TV-Kameras bei den Masters-Übertragungen offenbaren können, war ideal für MacKenzies und Jones‘ Philosophie vom „Ground Play“ und vom strategischen Spiel, mit dem Old Course als Blaupause.

Sie schufen weite Fairways, auf denen die richtige Ball-Lage gefunden werden musste, um mit einem günstigen Winkel zum Grün belohnt zu werden. MacKenzie komponierte Schlaglängen und Spiellinien, sein Sozius testete die Partitur auf Machbarkeit. Jede Bahn hatte individuellen Charakter, sollte Cracks wie Freizeitspieler gleichermaßen faszinieren. Es existiert in einschlägiger Literatur ein treffliches Foto von der künftigen 8, auf der Jones unter den kritischen Augen von Augusta-Partner Clifford Roberts und MacKenzie einen Drive aufs ansteigende und onduliert gestaltete Fairway vorführt.

„The Good Doctor“ wird bis heute gepriesen für sein Händchen, Designelemente wie originär gewachsene Komponenten in die Landschaft zu integrieren, sie mit den natürlichen Gegebenheiten verschmelzen zu lassen, ohne Nahtstellen oder einen Hauch von Künstlichkeit. Dabei verzichtete er in Augusta auf jedwedes Rough; ein schlechter Schlag sollte nicht mit einer unspielbaren Lage, sondern mit einem ungünstigen Winkel geahndet werden. Überhaupt: „Wenn wir keine Plätze mit herausfordernden Aufgabenstellungen anbieten und das Wissen über die komplexen Möglichkeiten [von Design] steigern, werden die Golfer sich vom Spiel abwenden, ohne überhaupt zu wissen warum. Und Golf wird stagnieren und über kurz oder lang aussterben.“

An einem Freitag, den 13., im Januar 1933 wurde Augusta National eröffnet. Tags darauf umrundete Bob Jones den als Par 72 angelegten Parcours mit 69 Schlägen. Im Sommer zuvor hatte MacKenzie den Platz letztmalig in Augenschein genommen, er war stinksauer auf Clifford Roberts, den wirtschaftlichen und organisatorischen Sachwalter des Projekts. Trotz reklamierter Exklusivität und saturierter Mitglieder war der neugegründete Golfclub chronisch klamm, schon der Platzbau ein finanzieller Drahtseilakt. MacKenzie musste förmlich um Tranchen seines vereinbarten Salärs von 10.000 Dollar betteln.

Überliefert ist beispielsweise folgender Auszug aus einem Schreiben an Roberts vom 26. Dezember 1932: „Ich habe keinen Spielraum mehr. Seit Juni hat mir niemand einen Cent überwiesen, wir haben alles verpfändet und können nicht mal die Pflegekosten für die Operation meiner Frau Hilda bezahlen … Können Sie vielleicht irgendwie 500 Dollar anweisen, um uns das Armenhaus zu ersparen?“ Sogar gerichtliche Titel strengte MacKenzie an, bekam indes letztlich bloß insgesamt 2.000 Dollar, und die nur kleckerweise.

Am 6. Januar 1934, einem Samstag, starb der geniale Baumeister in seinem Haus nahe Pasatiempos sechstem Fairway im Alter von 63 Jahren an den Folgen einer Angina Pectoris. Der Pasatiempo Golf & Country Club blieb aus Respekt gegenüber seinem berühmten Mitglied für zwei Tage geschlossen. Sein Meisterwerk in Augusta hat der gute Doktor nie vollendet erlebt. Gut drei Monate später, am 22. März 1934, inszenierten Jones und Roberts dort ihr erstes Augusta National Invitational Tournament, was ab 1939 als The Masters Furore machen sollte. Doch das ist eine andere Geschichte. ■

Text by: Michael Basche

FAMILIENHOTELS PUNKTEN MIT DER BESONDEREN NÄHE ZUM GAST

DIE GEMEINSCHAFT STEHT IM MITTELPUNKT

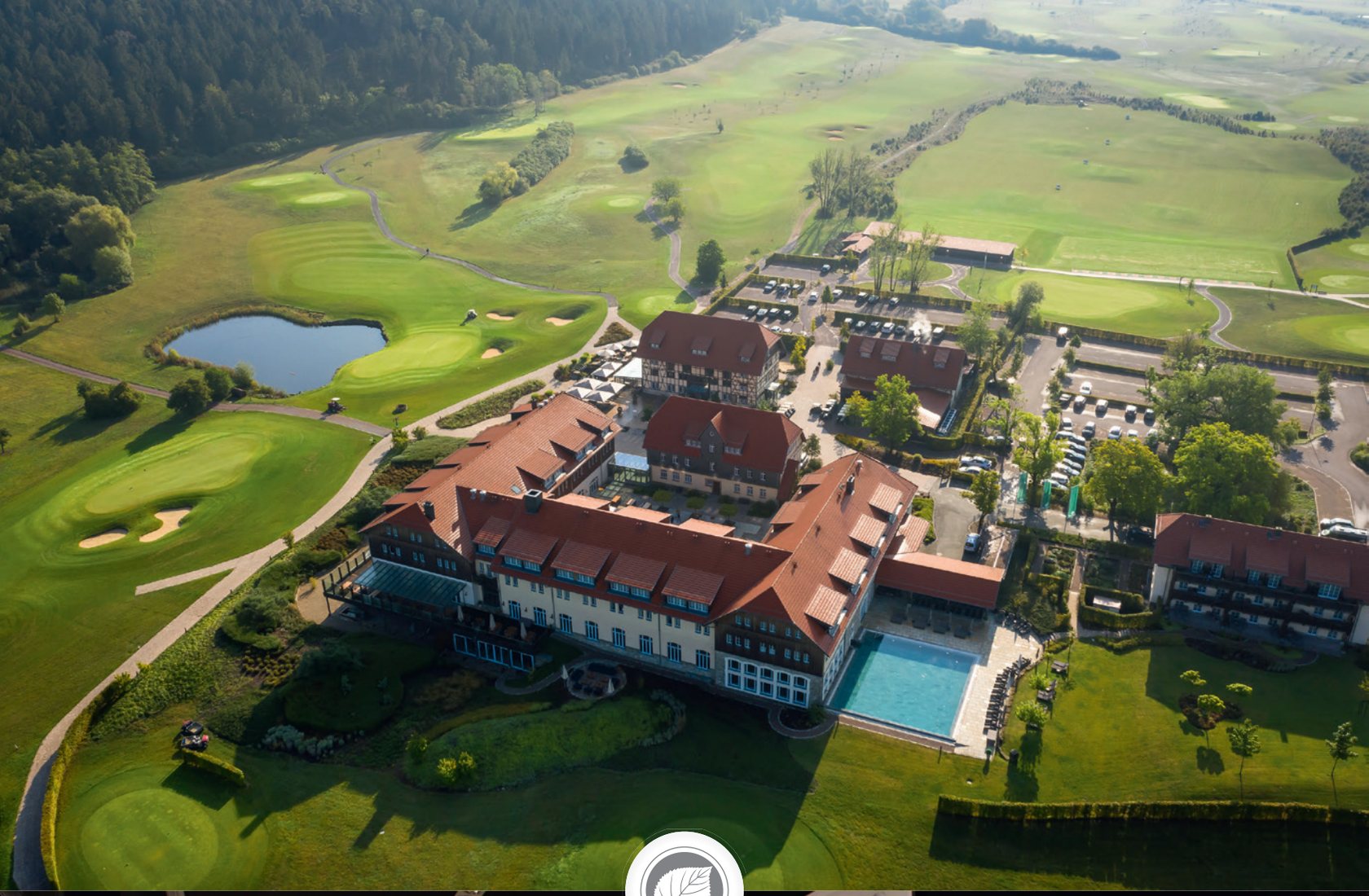
SPEZIELLES FLAIR UND PERSÖNLICHER UMGANG ZEICHNEN FAMILIENGEFÜHRTE HOTELS AUS

Spa & GolfResort Weimarer Land, Sonnenalp oder Schalber – drei Beispiele für familiengeführte Gastbetriebe, die mit Kompetenz im Gastgewerbe, persönlicher Hingabe, luxuriösem Ambiente und einem speziellen Wohlfühl-Klima zu überzeugen wissen.

Sie haben ein spezielles Flair, das andere Gasthäuser nicht bieten können: Familienhotels. Gastfreundschaft paart sich hier mit dem Gefühl, zu Hause zu sein. Deshalb lohnt sich ein Blick auf diese besonderen Refugien. Wie sagte schon der berühmte Schriftsteller und Philosoph Jean-Jacques Rousseau? „Die Familie ist die älteste aller Gemeinschaften und die einzige natürliche.“ Getreu diesem Motto bietet das Spa & GolfResort Weimarer Land mit seiner Familienfreundlichkeit, dem angenehmen Ambiente sowie den zahlreichen Angeboten zum Relaxen und Entspannen einen Ort, an den Gäste gern kommen und sich wie selbstverständlich zu Hause fühlen.

Familienfreundlichkeit wird hier nicht nur propagiert, sondern auch gelebt. „Wir sehen unser Haus als Meeting-Point, was bedeutet, dass die Familie zusammenkommt, gut essen, sich verwöhnen lassen und darüber hinaus kulturell oder sportlich betätigen kann“, erklärt Inhaber Matthias Grafe. „Das ist ein Unterschied zu normalen Feiern im Kreis der Verwandtschaft, wo alle um einen Tisch sitzen und warten, dass eine Mahlzeit nach der anderen aufgetragen wird.“

Viele Gäste wüssten dies zu schätzen, denn oftmals träfen sich gleich mehrere Generationen im Resort. „Die Familien kommen bei uns im Hotel zusammen. Dabei reisen die Leute aus allen Regionen Deutschlands an. Die zentrale Lage von Thüringen ist dafür prädestiniert“, so Grafe. „Meist sind Oma und Opa mit den Enkelkindern schon da und bleiben eine Woche, der Rest der Familie kommt dann für ein paar Tage dazu“, berichtet er.



Auch Familie Grafe praktiziert dieses Modell der Familienzusammenkunft. „Zwei- bis dreimal im Jahr kommen wir zusammen, meist an christlichen Feiertagen wie Weihnachten, Ostern oder Pfingsten. Unsere Kinder kommen aus Österreich und Spanien und die Schwiegermutter reist aus Nordrhein-Westfalen an. Mit den Familien meiner drei Brüder sind wir dann insgesamt bis zu 15 Leute“, erzählt Grafe. Nach einigen Tagen des Beisammenseins ginge die Sippe dann wieder getrennte Wege.

„Die Kinder sind begeistert vom Resort und der Umgebung. Hier ist immer etwas los und man kann gemeinsam oder jeder für sich viel unternehmen. Es kommt keine Langeweile auf. Ob beim Golfen, im Spa oder bei Ausflügen in die Umgebung – jeder kann individuell seinen Interessen nachgehen. Anschließend kommt man wieder zusammen und hat die Familie um sich“, freut sich der Hausherr und Gastgeber. Warum ihm die Familie so wichtig ist, kann er mit einem Satz beantworten: „Sie ist die Grundlage unserer Wertegemeinschaft.“

Vorbild ist der legendäre Golfer Bobby Jones, der auch diesem Magazin seinen Namen gab und ebenfalls ein absoluter Familienmensch war. Doch nicht nur die Verwandtschaft der Inhaber und die Gäste, sondern auch die Mitarbeiter sind Teil der großen „Grafe-Familie“. Denn sie sind es, die die wunderschöne Hotelanlage mitten zwischen den Golfplätzen, mit ihren herrlich eingerichteten Zimmern und der perfekt designten Ausstattung, der Liebe zum Detail sowie dem stilvollen Ambiente das Leben einhauchen, das es braucht, um aus einer schönen Hülle einen Ort zum Wohlfühlen zu machen.

Ein weiterer, besonderer Vertreter des familiären Anspruchs ist das Sonnenalp Resort in Ofterschwang im Allgäu. Das seit 1919 familiengeführte Haus wird seit 1994 in vierter Generation von Anna-Maria und Michael Fäßler geleitet. Unter ihrer Führung entwickelte sich das Sonnenalp Resort zu einem der besten 5-Sterne-Familienresorts Europas. Wo einst ein bescheidenes Allgäuer Bauernhaus stand, liegt der Fokus jetzt auf Wellness, Golfsport und Familien, verbunden mit einer unvergleichlichen Angebotsvielfalt. Dies macht es zu einer einzigartigen Adresse im Alpenraum. Zum 100. Geburtstag im Jahr 2019 erlebte das Haus einen umfassenden Wandel von innen nach außen. Die Zimmer und Restaurants, die größte Hotel-Shopping-Welt Deutschlands und alle weiteren Gastbereiche erstrahlen in neuem Glanz.

Gegründet wurde das Familienhotel in erster Generation von Eleonore und Adolf Fäßler, die im Jahre 1919 auf ihrem Bauernhof die Ausflugsgaststätte mit dem Namen „Sonnenalm“ eröffneten. Ende 1932 übernahmen Resi und Ludwig Fäßler die Sonnenalp

und setzten die Tradition des gesunden Wachstums fort. Die dritte Generation wurde schließlich von 1966 bis 1994 von Gretl und Karlheinz Fäßler repräsentiert. Sie hatten einen schweren Start, denn im Januar 1967 drohte ein Großbrand den Ferientraum zu zerstören. Doch die Glanzleistung des Teams machte es möglich, dass die Sonnenalp schon zu Weihnachten wiedereröffnet werden konnte.

Unter den derzeitigen Inhabern Anna-Maria und Michael Fäßler, erfolgte schließlich eine Renovierung aller 218 Zimmer und Suiten, Restaurants, Shopping-Welt, Tagungsräume, Einfahrt und Empfangshalle, der Bau eines 16.000 m² großen Wellness-Parks mit Pool-Landschaft, Bergsee, Sonnendecks und Natur-Spa für Erwachsene, die Neugestaltung des Indoor-Spas auf 4.000 m² und eine Erweiterung des Quellengartens mit separater Kinderwasserwelt und der Lounge „Ruhezeit“. Zudem entstand eine neue Außenfassade aus hellem Lärchenholz und es erfolgte die Umgestaltung der Balkone.

Superior
SCHALBER
SCHALBER

Ein weiteres Parade-Beispiel für ein familiengeführtes Hotel ist die Luxus-Wellness-Residenz Schalber in Serfaus-Fiss-Ladis in Tirol. Hier ist große Tradition seit jeher Verpflichtung und Motivation. Sie wird gelebt und gepflegt. So bietet das Haus in jedem Detail den Komfort der gehobenen Luxusklasse. Zu wirtlicher Gediegenheit gehört die Atmosphäre eines Hotels, das seit Jahrzehnten gewachsen ist – behutsam gestaltet von begeisterten Mitarbeitern, die sich ihm verbunden fühlen. Die Vision Schalbers vereint traditionelle Hotelkultur mit modernem Lebensgefühl, Natur und Architektur. Im Zentrum der Bemühungen steht dabei immer der Gast als Mensch mit all seinen Wünschen und Bedürfnissen.

Die Wurzeln des Hauses reichen bis 1972 zurück. Damals entschloss sich der Serfauser Landwirt und Skilehrer Alois Schalber mit seiner Ehefrau Rosi als Gastronom in seiner Heimatgemeinde tätig zu werden. Er errichtete bei seinem Elternhaus das Café und Après-Ski-Lokal „Serfauserhof“. Gemeinsam schaffen die beiden es, das Lokal zu einem beliebten Treffpunkt und einem vollen Erfolg zu machen. Voller persönlicher Einsatz und der Wille, mehr zu leisten als andere, sind die beiden Eigenschaften, die das Ehepaar Schalber bis heute auszeichnen, und die weitere Entwicklung ihres Unternehmens ermöglichten.

Seit der Gründung wurde das Haus ständig weiterentwickelt, in jüngerer Vergangenheit etwa 2009 mit dem Bau und der Erweiterung des Panorama Spa, Gartenanlage und 20 m Sportfreibecken (im Sommer). Somit stehen nun 3.500 m² Spa-Bereich zur Verfügung. 2012 erfolgte die Neugestaltung der Hotelfassade und ein Jahr später der Neubau von sieben Familien Suiten Superior. Weitere Schritte waren 2016 die Errichtung der Schalber „Fun & Action Area“ und im Frühjahr 2018 die Erweiterung der Gartenanlage: Der „Schalber Wellnessgarten“ mit Naturteich entstand, ebenso erfolgte die Neugestaltung des Rosa Salons und des Barbereichs. ■

www.golfresort-weimarerland.de
www.sonnenalp.de
www.schalber.com

EIN UNVERGESSLICHER EHRENTAG AUF DEM FEININGER COURSE

PGA-PROFI ZUM GEBURTSTAG

HEINER TELTHÖRSTER WURDE MIT EINEM GANZ BESONDEREN GESCHENK ÜBERRASCHT

Zu seinem 70. Geburtstag wird Heiner Telthörster von seiner Familie mit einem ganz besonderen Geschenk überrascht – eine Golfrunde auf dem Feininger Course mit PGA-Profi Florian Fritsch. Für den Jubilar ein unvergessliches Erlebnis.

Oktober 2018. Heiner Telthörsters 70. Geburtstag steht an. Der passionierte Hobby-Golfer, der aus Bad Frankenhausen in Thüringen stammt, inzwischen aber in Schwerin lebt, ist mit seiner golfverrückten Familie Dauergast im Spa & GolfResort Weimarer Land. Deshalb liegt der Gedanke nahe, den Ehrentag dort zu feiern, wo sich alle wohlfühlen – in Blankenhain. Schon der 90. Geburtstag der Mutter wurde da zelebriert. Es soll ein ganz besonderer Tag werden. „Das Resort liegt geographisch ziemlich zentral. Eine unserer Töchter kommt aus Hamburg, die andere aus München – und wir aus Schwerin. Also haben wir uns in der Mitte getroffen“, berichtet Telthörster.

Zu sechst sitzt die Familie beim Frühstück und der Jubilar wird insgeheim langsam unruhig, weil die Geschenke auf sich warten lassen. Da tippt ihm jemand auf die Schulter. Telthörster dreht sich um und schaut in das Gesicht eines ihm unbekannten jungen Manns. „Bist du Heiner?“, fragt der. „Ja“, antwortet Telthörster und schaut verblüfft. Die Familie dagegen guckt erwartungsvoll. Der junge Mann fährt fort. „Alles Gute zum Geburtstag. Ich bin Florian, wir haben 10.00 Uhr eine Abschlagszeit.“ Noch immer klingelt es beim Geburtstagskind nicht. Da hilft ihm die Tochter auf die Sprünge: „Papa, das ist Florian Fritsch von der PGA of Germany. Den haben wir für dich gebucht.“

Jetzt wird Telthörster bewusst, was sein Geburtstagsgeschenk ist: Eine Golfrunde mit einem echten Profi. „Das war meine schönste Überraschung. Meine Familie hatte sich richtig Gedanken gemacht, wie man den Nerv des Alten trifft“, freut er sich noch heute. „Sie haben sich alle mit mir beschäftigt. Ich liebe sie.“ Am Frühstückstisch fallen sich alle in die Arme. Dann geht es zunächst für eine halbe Stunde auf die Driving Range zum Abschläge üben. Schon hier gibt es erste Tipps und Tricks vom Münchner Profi. „Zwischen Profis und Amateuren liegen Welten“, staunt Telthörster.

PING

ping

Florian Fritsch erlangte im Jahr 2010 durch seinen 6. Platz in der entscheidenden Phase der European Tour Q-School seine Tourkarte für die European Tour 2011. Bei den Andalusien-Open in Málaga erreichte er im März 2011 mit dem geteilten achten Platz seine erste Top-Ten-Platzierung auf der European Tour. 2014 erreichte Fritsch auf der Challenge Tour durch sieben Top-10-Platzierungen, darunter drei zweite Plätze, den 12. Rang und qualifizierte sich damit erneut für die kommende European-Tour-Saison. Im Februar 2017 wählten ihn die Mitglieder der PGA of Germany zum Player of the Year 2016.

Fritsch wurde am 29. Oktober 1985 in München geboren und begann im Alter von zehn Jahren das Golfspiel im Golfclub Pfaffing in München. Mit zwölf Jahren entschied er sich, Profigolfer zu werden. Durch die Unterstützung seiner Eltern konnte er drei Jahre die Leadbetter School in Bradenton, Florida (USA) besuchen. Anschließend wechselte er im Jahr 2002 zum Golfclub St. Leon-Rot. Zwischen 2001 und 2008 spielte er in der Golf-Nationalmannschaft. Nach Erfolgen im Amateurbereich – er erlangte fünfmal Gold mit der deutschen Mannschaft und wurde viermal deutscher Ranglistenmeister – wechselte er 2008 ins Profilager.

Mit Heiner Telthörster geht es nach der Driving Range auf den Feininger Course. Die beiden spielen 18 Löcher. Das Geburtstagskind ist begeistert. „Der Florian Fritsch ist persönlich total nett und zuvorkommend. Er hat gesagt, wenn er mit 70 Jahren noch so spielt, wie ich, wäre er sehr zufrieden.“ Trotzdem hat der Profi natürlich den ein oder anderen Hinweis für den staunenden Amateur parat, die nach der Golfrunde bei einem weiteren Abstecher auf die Driving Range geübt werden. „Ich habe eine andere Griffhaltung ausprobiert und ein anderes Aufteen beim Abschlag getestet. Das waren alles sehr wertvolle Erfahrungen für mich“, freut sich Telthörster.

Bei einem gemeinsamen Kaffee im Kreise der Familie endet der ereignisreiche Tag für den Jubilar. „Ein wundervolles Geschenk und mein schönster Geburtstag“, blickt er zurück. „Meine Lieben haben sich wirklich etwas Tolles einfallen lassen. Dazu das tolle Ambiente des Spa & GolfResort Weimarer Land – ein rundum gelungenes Erlebnis.“ Florian Fritsch sei nicht nur ein sehr netter Mensch und ein hervorragender Golfer, auch sein Auftreten als Sportsmann sei bemerkenswert. „Er hat mir vermittelt, wie wichtig es als Profi ist, die richtige Mischung aus Leistungsbereitschaft und Spaß am Sport aufzubringen“, so Telthörster. „Das hat mich sehr beeindruckt.“ ■

MAROKKANER ANAS ANIBA LERNT IM RESORT KOCH

VON CASABLANCA NACH BLANKENHAIN

25-JÄHRIGER KANN ALS MUSTERBEISPIEL GELUNGENER INTEGRATION GELTEN

Ausbildung zum Koch, Spielmacher im Fußballverein, hervorragende Deutschkenntnisse – Anas Aniba aus der marokkanischen Hauptstadt Casablanca hat sich wunderbar in Deutschland integriert. Das Spa & GolfResort Weimarer Land hilft ihm dabei.

Casablanca hat 3,4 Millionen Einwohner, mit Vororten sogar 6,9 Millionen. Die Ursprünge der Stadt reichen ins 8. Jahrhundert zurück. Pro Quadratkilometer tummeln sich hier 10.370 Menschen. Die Hassan-II.-Moschee hat mit 200 Metern Höhe das zweithöchste Minarett und ist das zweithöchste religiöse Bauwerk der Welt. Bis zu 25.000 Personen finden in der Gebetshalle von 20.000 Quadratmetern Platz. Blankenhain hat 6.455 Einwohner und wurde 1252 erstmals urkundlich erwähnt. Die Stadt hat 57 Einwohner pro Quadratkilometer und die 1481 bis 1497 erbaute spätgotische Hallenkirche St. Severi ist mit ihrem 43 Meter hohen Turm das Wahrzeichen.

Für Anas Aniba war es deshalb ein Kulturschock, als er 2017 aus seiner marokkanischen Heimatstadt nach Thüringen kam. Doch nach fast drei Jahren hat er sich inzwischen eingelebt und könnte quasi als Paradebeispiel für eine gelungene Integration gelten. Der 25-Jährige macht im Spa & GolfResort Weimarer Land eine Ausbildung zum Koch, die er im Sommer abschließt. Anschließend erhält er einen Arbeitsvertrag und wird dann am Herd stehen und die Gäste des Hauses mit Gaumenfreuden verwöhnen.

„Vor drei Jahren sind wir über ein Projekt der GIZ (Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit) nach Deutschland gekommen“, berichtet Aniba. „Wir waren 118 Marokkaner. 100 sind nach Bayern gegangen, 18 nach Thüringen. Ich bin zusammen mit einem Kollegen in Blankenhain gelandet. Am Anfang war es sehr ungewohnt in so einer kleinen Stadt zu leben. Aber inzwischen fühle ich mich hier sehr wohl.“ Der angehende Koch ist nicht nur unter den Kollegen sehr beliebt, er spielt seit 2017 auch im Blankenhainer Fußballclub als Spielmacher im Mittelfeld mit der Nummer 10. „Mittlerweile habe ich auch deutsche Freunde gefunden“, erzählt er.

2013 hat Aniba sein Abitur in Französisch gemacht und ein Jahr später erfolgreich einen Deutschkurs mit B1-Level absolviert. Außerdem begann er eine Ausbildung zum Elektrotechniker, die er erfolgreich abschloss. „Dabei bin ich auch mit Themen wie Lebensmittelmaschinen, Hygiene oder Qualitätsmanagement in Berührung gekommen, die mir auch beim Erlernen des Kochberufs helfen, erklärt er in fließendem Deutsch. Diese Kenntnisse hat er hierzulande noch einmal verbessert und einen Sprachkurs zum Erreichen des B2-Levels erfolgreich gemeistert. „Das Resort hat mir den bezahlt, dafür bin ich sehr dankbar. Hier sind alle sehr nett und hilfsbereit zu mir und ich bekomme viel Unterstützung, besonders von Herrn Kühnelt, unserem Hoteldirektor."

Dass der junge Mann sein Handwerk versteht, konnte er bislang nicht nur in den Restaurants des Hauses unter Beweis stellen. Im Oktober 2019 war er für die Grafe-Gruppe, einem Hersteller von Masterbatch und Additiven des Resort-Inhabers Matthias Grafe, in Düsseldorf auf der K-Messe – der größten Kunststoff-Fachschau der Welt – und kochte dort für die Kunden und Besucher des Messestands. Die Köstlichkeiten schafften es sogar in die Berichterstattung der offiziellen Messezeitung „K-Aktuell".

Im Resort selbst fühlt sich Aniba sehr wohl. Zusammen mit seinem Landsmann, der ebenfalls eine Ausbildung zum Koch macht, teilt er sich eine Personalwohnung. Wenn es die Zeit zulässt, besucht er seine Großeltern, die in Frankfurt am Main leben. Zweimal während seiner Zeit in Thüringen war er auch daheim bei der Familie in Casablanca, wo neben seiner Mutter und Vater – einem Mathematiklehrer, der in Frankreich studiert hat – auch drei Geschwister auf ihn warten. „Momentan ist der Abschluss der Ausbildung zum Koch mein oberstes Ziel. Danach möchte ich in diesem Beruf arbeiten. Am liebsten in unserem wunderschönen Resort", sagt er. ■

HI THERE!
I'M HOME!
DESIGNWELOVE

UMGEBEN VON LEIDENSCHAFT TEIL 1

MIT KATER AN DIE SCHAUSPIELSCHULE

NEU-INSZENIERUNG: VOM SCHAUSPIELER ZUM DRAMATURGEN DES DESIGNS

Als Darsteller in Theater-Klassikern und Fernsehkrimis feierte Mark Pohl Erfolge –
bis er es an der Zeit fand, die Bühne seines Lebens zu wechseln.
Mit seinen Geschäft DesignWe.Love begeistert er heute ein großes Publikum.

Angefangen hatte alles mit der Soap-Opera „Unter uns“ des WDR in Köln, bei der Pohl im Studentenalter eine wiederkehrende Kleindarstellerrolle ergatterte – und mit seinem Talent Eindruck auf die Szene machte. So packte ihn der Ehrgeiz, das Darstellergewerbe von der Pike auf zu lernen. „Eher so aus Jux und trotz schwerem Kater nach einer durchfeierten Nacht“ bestand er die Aufnahmeprüfung an der renommierten Leipziger Schauspielschule. Von dort führte der Weg ans nicht minder bekannte Deutsche Nationaltheater in Weimar, wo er in klassischen Rollen und Inszenierungen reüssierte, nebenher aber auch zu Film- und Fernsehrollen wie etwa im „Tatort“.

In die kleine Stadt Weimar mit ihrem prallen kulturellen Leben verliebte sich der Rheinländer spontan und nachhaltig und erklärte die thüringische Kulturstadt zu seiner Wahlheimat. Weniger ungebrochen war trotz zahlreicher Engagements die Liebe zum real existierenden Theaterbetrieb und zur Praxis des Schauspielerberufs. „Ich fing mich im Laufe meiner Arbeit auf der Bühne oder an Filmsets immer öfter an für die Einrichtung als für meine Rollen zu interessieren.“ Es war vielleicht diese Entwicklung, die Pohl dazu brachte, eine ganz andere Bühne mit ganz eigenen Inszenierungen bespielen zu wollen.

Seine Freude am stilvollen Einrichten und seine Suche nach kreativen Ausdrucksmöglichkeiten verbanden sich zu der Idee, Besuchern der Kulturmetropole Weimar ein ebenso individuell wie modernes Wohnambiente anzubieten. Und diese Idee – von Pohl mit sicherem Auge umgesetzt – schlug ein wie die berühmte Bombe. Heute sind die Design Apartments Weimar im Gründerzeithaus an der Fuldaer Straße eine eigene Marke, deren Einrichtung Kurzzeitbewohner auf diese unverwechselbare Art willkommen heißt. „Obwohl zu den Möbelstücken und Accessoires durchaus auch Design-Klassiker gehören“, so der Chef der Design Apartments, „sollte der Mix dem aktuellen Zeitgeist entsprechen und eben nicht am allgegenwärtigen Goethe-Kult dieser Stadt andocken.“

Testläufe bei der Instagram-Community Das hat Pohl bemerkenswert feinfühlig geschafft. Zwar sind nicht wenige seiner Designobjekte Produkte der legendären Weimarer Bauhaus-Universität, aber eben nicht aus der Epoche von Walter Gropius, sondern „von heutigen Bauhaus-Absolventen“, wie Mark Pohl betont. Und um noch mehr Leben auf seine neue Bühne zu bringen, machte er diese Einrichtungsgegenstände allesamt zu käuflichen Objekten. Dazu richtete er in der Weimarer Altstadt ein Ladengeschäft ein – und einen Online-Store im Internet.

In der Schützengasse findet der Konsument Möbel und Wohnaccessoires bekannter dänischer Designmarken und echte Antiquitäten aus der Zeit der dänischen Moderne, die auf den damaligen Lehren des Weimarer Bauhaus fußt. Aber das reichte Mark Pohl nicht aus, denn wie erwähnt findet der Einkauflustige in dem sehr schicken Geschäft viele Produkte, die mittlerweile komplett in der Region gefertigt werden.

Die Zusammenarbeit mit dem lokalen Handwerk und den alten thüringischen Manufakturen ist dem Unternehmer sehr wichtig. „Wir haben hier in Thüringen einen unfassbaren Schatz an altem, handwerklichem Wissen. Das nutze ich, um die selbst entwickelten Produkte herzustellen.“ So gelingt es der Marke ‚DesignWe.Love -Weimar‘ tatsächlich, die Produkte bis zum Karton zu 100% in der Region zu produzieren.

Mittlerweile ist eine beachtliche Reihe von Wohnaccessoires entstanden, die weltweit verkauft werden und auch in Designstores jenseits der thüringischen Landesgrenze zu finden sind.

Neue Stücke für das Geschäft und den Verkauf testet Pohl vor der Anschaffung gerne via Instagram, wo er seine mehr als 24.000 Follower über die Popularität des jeweiligen Designobjekts entscheiden lässt. „Das ist der Vorteil, wenn man sich für sein Geschäftsmodell eine Community aufbauen konnte“, freut sich der Schauspieler, der vom Darsteller fremder Rollen zum Dramaturgen in eigener Sache wurde. Die Bretter, die angeblich die Welt bedeuten, haben sich für Pohl ein wenig verändert: Heute sind es die geölten Dielenböden seines Geschäfts. ■

Text by Design We.Love

Überraschungsmomente

Lassen Sie sich von den kleinen Dingen verzaubern. Entdecken Sie liebevoll ausgesuchte Accessoires aus dem Mary Malone Home Style Shop auch in Ihrem Wohnbereich.

Wohlfühlen zum Mitnehmen

Seien es dekorative Kissen, der „Duft" des Hotels oder kleinere Accessoires - in unserem Mary Malone Home Style Shop finden sie eine Auswahl unserer schönsten Stücke für Ihr Zuhause.

KÜCHENCHEF MARCEL FISCHER RUND UMS RESORT UNTERWEGS

ZUTATEN VON WALD UND WIESE

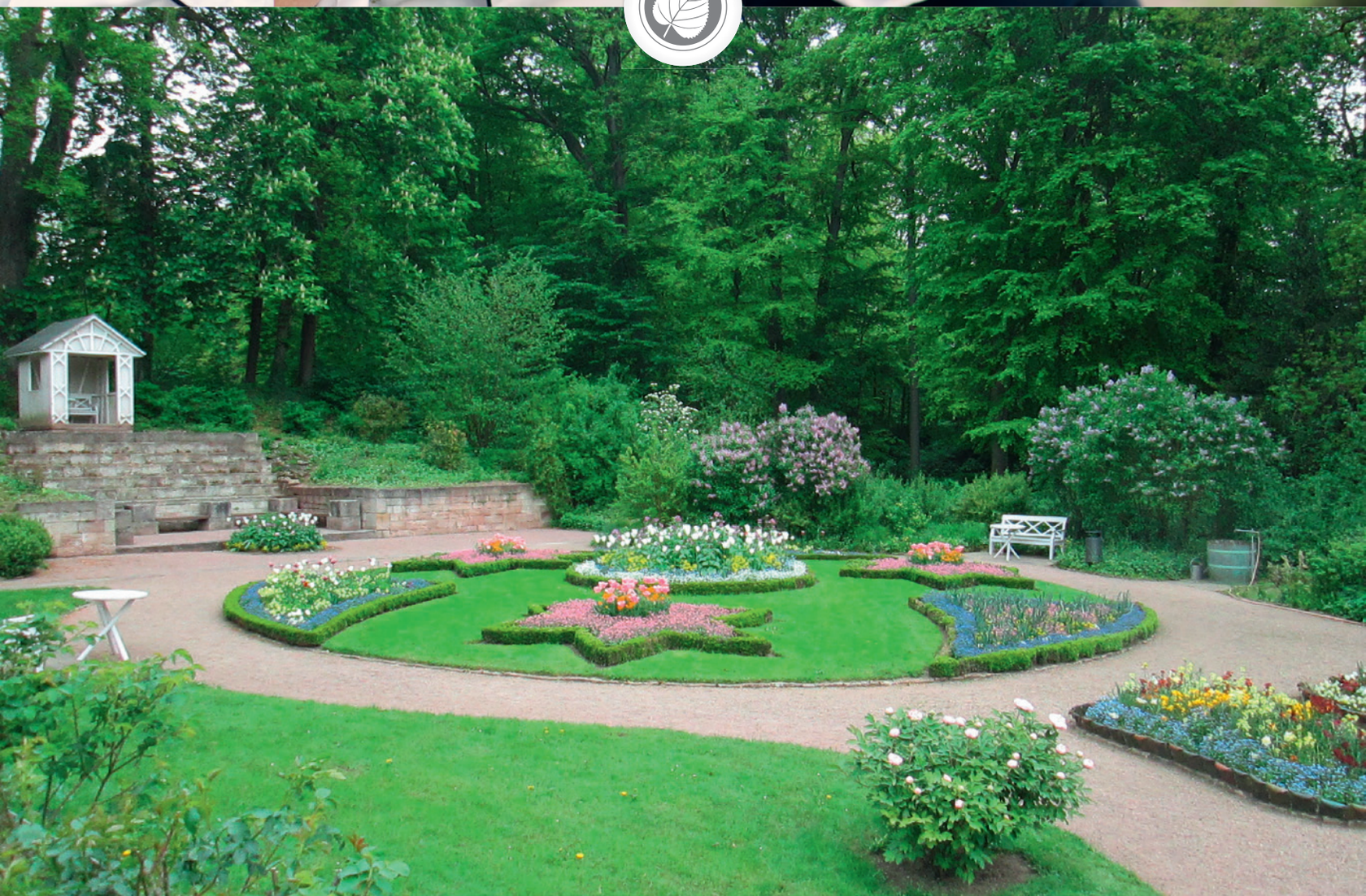
PILZE, KRÄUTER UND GEWÜRZE AUS DER DIREKTEN UMGEBUNG WERDEN GENUTZT

Die regionale Herkunft der Zutaten ist ein wichtiges Kriterium in den Restaurants des Spa & GolfResort Weimarer Land. Pilze, Kräuter und Gewürze holt Küchenchef Marcel Fischer deshalb aus der direkten Umgebung.

Dass Marcel Fischer ein herausragender Koch ist, hat sich nicht nur unter den Feinschmeckern im Spa & GolfResort Weimarer Land herumgesprochen. Der 34-Jährige ist seit 2013 Küchenchef und wurde im gleichen Jahr vom Gourmet- & Reisemagazin „savoir vivre“ mit zwei von drei Sonnen für seine „exzellente Küchenleistung“ ausgezeichnet. Seit 18 Jahren als Koch tätig, war Fischer zuvor in diversen Lindner Hotels und in einem Restaurant auf Sylt beschäftigt. Sein Markenzeichen ist das Kochen mit Produkten aus der Region. Das geht sogar so weit, dass er sich die Zutaten für seine Küche von umliegenden Wiesen und Wäldern selbst holt.

„Produkte aus der Umgebung bieten eine einzigartige Qualität, sind günstig zu haben und kennzeichnen unsere enge Verbindung zur Natur. Das ist einfach eine Frage des Herzbluts, wenn man mit Leib und Seele Koch ist“, erklärt Fischer. Mit Schale oder Körbchen in der Hand, geht er, so oft es die Zeit zulässt zu Fuß los um benötigte Zutaten zu pflücken, zu sammeln oder zu ernten. „Meist nehme ich einen meiner Sous Chefs mit. Was wir mitbringen hängt natürlich davon ab, was die Saison gerade bietet“, erzählt er.

Bärlauch, Maisprossen von der Fichte, Holunderblüten und -beeren, Wasserpfeffer, Wacholder, Wildkresse, Walnüsse, Waldmeister, Pilze, Klee, Pflaumen, Marillen, Honig – die Vielfalt der Produkte rund ums Resort ist groß. Manche bietet der eigene Obstgarten, andere hat Fischer selbst gepflanzt und wieder andere führt ihm der Zufall in die Hand und auf den Teller. „Wir planen es deshalb nicht ein, sondern scha, was wir finden und was die Natur für uns bereithält“, berichtet der Küchenchef. „Die Zutaten werden auch nicht auf der Karte beworben. Stattdessen werden sie unseren Gästen quasi als Bonus serviert.“



Ein Imker, der einen Bienenstock am Rande des Resorts hinter den Streuobstwiesen unterhält, liefert den Honig. Ein Obstgarten bietet Pflaumen und Marillen. Vom Waldmeister hat Fischer vor einigen Jahren 20 Setzlinge gepflanzt, inzwischen sind daraus mehrere Tausend Pflanzen geworden. An den Teichen des Resorts hat er Wasserpfeffer ausgesät, den er bei Bedarf erntet. Von Klee, Bärlauch, Wildkresse, Wacholder, Walnüssen, Maisprossen und Holunder nimmt der Küchenchef das, was er gefunden hat. „Am wenigsten planbar und am zeitintensivsten ist natürlich das Pilzesuchen. Aber es macht dafür sehr viel Spaß und bietet je nach Saison fantastische Produkte“, verrät der Koch.

Die Zutaten von Wald und Wiese sieht er als ideale Ergänzung zum hauseigenen Konzept der Fokussierung auf regionale Produkte. „Wir wollen den Gästen gesunde, ausgewogene Kost bieten. Deshalb ist es auch wichtig, zu wissen, was im Essen steckt. Dafür setzen wir auf Produkte aus kontrolliertem biologischem Anbau und achten sehr auf regionale Herkunft. Ob Backwaren, Fleisch oder Käse – wir recherchieren sehr sorgfältig, wo in der Gegend wir die Lebensmittel in der bestenm Qualität bekommen können“, versichert Fischer.

Von den Gästen werde diese Philosophie honoriert. „Etwa zehn Prozent interessieren sich intensiv für die Herkunft oder die Zubereitung der Produkte und kommen mit mir ins Gespräch. Dabei wird auch sehr geschätzt, dass wir unsere Küche mit Zutaten von Wald und Wiese ergänzen“, verrät er. Neben den gesundheitlichen Aspekten, der Nachhaltigkeit, der Verbundenheit zu Umwelt und Natur sowie der Qualität, die regionale Produkte bieten, erfüllten diese auch das Credo „Zurück zu den Ursprüngen“, dem sich das Spa & GolfResort Weimarer Land verschrieben hat. ■

NEUES ANGEBOT FÜR RUSTIKALEN KULINARISCHEN GENUSS

WIE AM ABENDBROTTISCH

DAS RESTAURANT KORNKAMMER BIETET HEIMELIGE WOHLFÜHLATMOSPHÄRE

Erlesene regionale und internationale Wurst- und Käsespezialitäten, sowie kleine ausgewählte Speisen in Form einer Brotzeit, die – ähnlich wie beim Abendbrot in der Familie – in einem Gang auf den Tisch kommen, bietet das neue Restaurant KornKammer.

Neues kulinarisches Abend-Angebot im Spa & GolfResort Weimarer Land: Seit Oktober 2019 lädt im Obergeschoss der GolfHütte in heimeliger Wohlfühlatmosphäre die KornKammer zu rustikalem kulinarischen Genuss ein. Erlesene regionale und internationale Wurst- und Käsespezialitäten, sowie kleine ausgewählte Speisen in Form einer Brotzeit werden hier offeriert. „Wir wollten einen Raum schaffen, wo der Gast nicht den Druck hat, konsumieren zu müssen“, erläutert F&B-Direktor Daniel Stenzel. „Dabei reicht das Speisenangebot von einfach bis hochwertig, von günstig bis hochpreisig. Für jeden Geschmack ist etwas dabei“, versichert er.

„Immer die Karte hoch und runter oder immer ein 4-Gänge-Menü – dazu wollten wir eine einfache Alternative bieten. Mit der KornKammer haben wir erstmals auch mehr Restaurant-Plätze als Gästebetten, sodass wir Gästen die nicht reserviert haben, immer einen Platz anbieten können“, erläutert Stenzel das Konzept, in dessen Mittelpunkt das unkomplizierte Verleben des Abends steht. „Ähnlich wie beim Abendbrot in der Familie, kommen die Speisen in einem Servicegang auf den Tisch und werden in der Mitte platziert. Jeder nimmt sich, was er gern haben möchte“, erklärt der F&B-Direktor.

Auf kleinen Schieferplättchen werden – ähnlich wie bei Tapas – Häppchen serviert. „Thüringer Metzgerschnitt“ beinhaltet etwa eine Auswahl von Salami, Kochschinken, Lachsschinken, Bauernschinken und Putenbrust. „Käsemeister`s Wahl“ bietet Herzgut Bauernkäse, Harzer Käse, Brie, Gouda und Greußner Ziegenkäse. „Oberweißbacher Hausmacher Wurst“ setzt sich aus Variationen von Thüringer Wurstspezialitäten aus Oberweißbach im Glas, Knacker, Salami und Schinken zusammen.

„Mediterrane Brotzeit“ vereint eine Auswahl von mediterranem Gemüse, Parmesan, italienischem Landschinken, Spinata Romana Salami, Manchego, Thunfischcreme und Oliventapenade. „Edle Käse-Brotzeit“ kombiniert Variationen von Comté, Bleu d`Auvergne, Cavignol, Brie de Meaux, Caource, Roquefort und Epoisses mit hausgemachten Chutneys. Zudem bietet die KornKammer – wie die anderen Restaurants des Resorts auch – das neue Bobby Jones-Eis, das in vielen Schritten entwickelt und kreiert wurde. Die Resort-Mitarbeiter durften in der Kantine immer wieder kosten und ihre Lieblingssorten bekannt geben, von denen sich einige heute auf der Karte wiederfinden.

Die KornKammer ist Teil der heutigen GolfHütte, die ehemals die Scheune des Gut Krakau war. Sie hielt der Geschichte und dem Zahn der Zeit sowie mehreren Bränden stand. Anfang 2010 war der Start für den Um- und Ausbau des alten Gebäudes zur GolfHütte. Die Grundmauern der Scheune wurden erhalten, genauso wie das Grund-Holz-Gerüst. Für die weitere Holzverkleidung wurden alte Scheunen der Umgebung aufgekauft und mit verbaut. Sie ist somit unter strengen denkmalpflegerischen Gesichtspunkten saniert und erweitert worden und bewahrt den Charakter des Landschaftsbildes, in das sie inmitten des Golfplatzes eingebettet liegt.

Die alte Kornkammer des Gebäudes diente den Bauern als Lager- und Abfüllort für die Körner. Die in der Mitte des Raumes integrierte Kornschütte erinnert noch an die damaligen Zeiten und verleiht dem Raum seinen urig, rustikalen Charme. Durch die neue Nutzung des Raumes als Restaurant, erweitert die KornKammer das kulinarische Angebot der GolfHütte und bietet eine weitere Alternative zu den anderen Restaurants des Resorts.

Dazu gehören das ursprüngliche, frankophil inspirierte Fine Dining im „Masters“, die klassische Thüringer Küche im Gasthaus „Zum Güldenen Zopf“, die eher mediterran-leicht inspirierten Speisen im „Augusta“ sowie die Snacks in der Grand Slam Bar. „Somit haben wir ein breites Angebot und können unseren Gästen jeden Abend etwas anderes empfehlen“, freut sich Stenzel. Geöffnet hat die KornKammer im Zeitraum von Oktober bis Mai täglich von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr. ■

LOS PEPERETES
Jesús Lorenzo
SARDINAS en ACEITE de OLIVA
Ingredientes: Sardinas (Pescado), aceite de oliva y sal. Puede contener trazas de crustáceos y moluscos.
PESOS: NETO 150 g
NETO ESCURRIDO 105 g
Elaborado en España
www.peperetes.com
Pontevedra - España
JEOBA, S.L. Valentín Viqueira, 28 Carril 36610 Villagarcía de Arosa

Kulinarisches für die Sinne

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

Erlesenste Kreationen

Der Slogan unseres Hauses lautet „Zurück zu den Ursprüngen". Das ist es auch, was wir in der Gastronomie zum Ausdruck bringen wollen.

WOHLFÜHLANGEBOTE WERDEN ZUNEHMEND VON MÄNNERN GENUTZT

MAN(N) FÜHLT SICH WOHL

PFLEGEN, VERWÖHNEN, ENTSPANNEN – SPA-ANGEBOTE SIND AUCH BEI DEN HERREN DER SCHÖPFUNG GEFRAGT

Studien belegen, dass Verwöhnangebote für Körper und Seele nicht nur bei Frauen hoch im Kurs stehen, sondern auch zunehmend von Männern frequentiert werden. Spas reagieren darauf mit speziellen Angeboten für ihn – oder für beide.

Man(n) achtet mehr auf sich und die Pflege seines Körpers. Das legen zumindest neueste Untersuchungen nahe. So kommt die Studie „Schöner Leben“ des Zukunftsinstituts im Auftrag des Industrieverbandes Körperpflege- und Waschmittel (IKW) zu der Erkenntnis, dass Männer in Zukunft immer mehr Pflegeprodukte verwenden und sogar auch dekorative Kosmetik. Die Herren achten stärker auf Produkte und Trends rund um ein gutes Aussehen und sie sind zunehmend bereit in die eigene Attraktivität zu investieren.

Während die Männer früher – wenn überhaupt – im Badezimmer zum Creme-Tiegel der Frau gegriffen haben, suchen sie sich jetzt im Drogeriemarkt ihre eigene Gesichtspflege aus. Das belegt der rasant wachsende globale Markt für Männerpflegeprodukte, der 2016 schon 20 Milliarden US-Dollar schwer war. 70 Prozent der Männer nutzen Kosmetikprodukte, aber nur 20 Prozent kaufen ausschließlich Männerkosmetik, so die Zukunftsstudie.

Auch die Studie „Der gepflegte Mann“ von Burda News in Abstimmung mit dem BCN Client Service-Team Beauty und der BurdaStyle zeigt: Männerkosmetik ist voll im Trend. So benutzen rund 42 Prozent regelmäßig eine Gesichtspflegecreme, 49 Prozent tragen öfter Handcreme auf. Mehr als zwei Drittel der unter 29-Jährigen möchten mit der Anwendung von pflegenden Produkten attraktiv auf Frauen wirken, aber gleichzeitig stimmen 64 Prozent zu, dass die Pflege der Haut für Frauen immer noch wichtiger ist als für Männer. Im Schnitt verbringen Männer über alle Altersgruppen hinweg sieben Minuten mit der Pflege ihres Gesichtes (ohne Rasur) und eine weitere Viertelstunde mit ihrer Körperpflege.

Nur 68 Prozent der Männer nutzen täglich Deo. Für nahezu alle gehört zur täglichen Routine das Zähneputzen dazu. Apropos Zähne: 40 Prozent nehmen mindestens zweimal pro Jahr eine professionelle Zahnreinigung in Anspruch, 15 Prozent haben dies noch nie in Erwägung gezogen. Außerdem nehmen 49 Prozent der Männer täglich und 94 Prozent mehrmals pro Woche eine Dusche oder ein Bad. Zum wöchentlichen Ritual gehört für mehr als die Hälfte auch die Hand- und Nagelpflege dazu. Eins fällt auf: Männer, die in einer Partnerschaft leben, bemühen sich häufiger um ihre Hygiene als männliche Singles.

Da liegt es nahe, dass auch die Angebote im professionellen Wellness-Bereich zunehmend von Männern frequentiert werden. Das Spa & GolfResort Weimarer Land macht da keine Ausnahme. Einige Offerten richten sich speziell an die Herren der Schöpfung und werden von ihnen auch wahrgenommen. So wird mit „Boxenstopp – neue Energie für Männerhaut“ eine Herrengesichtsbehandlung von Clarins angeboten. Dabei handelt es sich um eine Feuchtigkeit spendende Powerbehandlung für Männerhaut. Sie bietet Frische und Fitness für müde Haut, gemilderte Falten und gepflegtes Aussehen.

Zudem steht mit „Weimarer Gelassenheit“ ein Partnerangebot zur Verfügung, bei dem sich Mann und Frau gleichzeitig verwöhnen lassen können. Paare genießen hierbei ihre gemeinsame Zeit, lassen sich zeitgleich Seite an Seite mit einem besonderen Spa-Erlebnis verwöhnen. Ein Ritual, abgestimmt auf die individuellen Bedürfnisse, welches alle Sinne berührt. Entspannung pur, ein Dufterlebnis mit Aroma-Ölen, ein harmonisierendes Bad sowie eine Ganzkörpermassage nachdem die Körper sanft gepeelt wurden, sind die Bestandteile des Verwöhnangebotes.

Ebenfalls gemeinsam lässt sich das „Weimarer Steinkamm Erlebnis“ genießen. Zu zweit erlebt man eine spezielle Steinkamm-Massage zur Gewebelockerung und Tiefenentspannung, umgeben von Entspannungsmusik. Diese aktivierende Massage mit warmen Steinkämmen unterstützt den Lymphabfluss und das Lösen von Verklebungen im Bindegewebe und in der Muskulatur. Der Behandlungsraum für Double Treatments bietet genügend Platz für zwei und lädt mit Tageslicht zum Träumen und genießen ein. Das Angebot umfasst eine Fußwaschung sowie Fußreflexzonenaktivierung mit Steinkämmen, ein gemeinsames Wohlfühlbad sowie die Teilkörpermassage mit warmen Steinkämmen.

Darüber hinaus bietet die Lindentherme mit ihrer großzügigen Saunalandschaft zahlreiche Möglichkeiten zum Entspannen und Wohlfühlen. Etwa beim täglichen Hausaufguss mit verschiedenen Aromadüften, wo Kompositionen wie Orange-Lemongras die Sinne verwöhnen und den Alltag vergessen lassen. Mit einem breiten Angebot an Massagen kann sich der gestresste Herren-Körper verwöhnen lassen. Und im Fitness-Studio stehen alle Geräte zur Verfügung, die das Herz jedes Trainingsbegeisterten höherschlagen lässt. Mit anderen Worten: Man(n) kann sich im Spa & GolfResort Weimarer Land wohlfühlen. ■

IN DER LINDENTHERME DEM ALLTAGSSTRESS ENTFLIEHEN

AMBIENTE ZUR ENTSCHLEUNIGUNG

ZURÜCK ZU DEN URSPRÜNGEN ALS BASIS ZUR ENTDECKUNG DER ACHTSAMKEIT

Der hektische Alltag fördert immer mehr das Bedürfnis der Menschen nach persönlichen Oasen der Ruhe. Begriffe wie Achtsamkeit und Entschleunigung sind derzeit in aller Munde. Die Lindentherme bietet hierfür das entsprechende Ambiente.

Berufs-, Alltags- und privater Stress nehmen heutzutage dermaßen überhand, dass der Wunsch nach Ruhe und Entspannung immer lauter wird. Achtsamkeit, Entschleunigung, digitales Fasten, den Moment genießen – dies alles sind Begriffe für dasselbe Phänomen: Die Sehnsucht, dem Hamsterrad des modernen Lebens für eine Weile zu entkommen. Entsprechend groß ist das Angebot an Sachbüchern, Internetratgebern oder TV-Experten, die mit allerlei Tipps und Tricks dafür sorgen wollen, dass Betroffene ihre Mitte wiederfinden und sich Harmonie und innere Zufriedenheit einstellen.

Die im Englischen als mindfulness bezeichnete Achtsamkeit beschreibt einen Zustand, der es einem erlaubt, einfach nur da zu sein, ohne jegliche Gedanken an Aktivitäten, Pflichten, Zwänge oder Multitasking. Ziel ist es, die Aufmerksamkeit auf die Gegenwart, den Moment zu lenken und nur mithilfe der Sinne wahrzunehmen und zu beobachten, wie das auf einen wirkt – ohne jegliche Bewertung oder Beurteilung darüber, ob das jetzt gut oder schlecht ist. Dabei soll der Achtsame herausfinden, was in ihm passiert und wie er es äußerlich erlebt. Das können Gefühle sein oder auch Geräusche wie Gespräche oder Vogelgezwitscher oder das Plätschern des Wassers unter der Dusche.

Achtsamkeit erlernen heißt, sich einen Raum zu schaffen, der die Möglichkeit gibt, sich so zu verhalten wie man es gern möchte. So soll verhindert werden, dass der persönliche Autopilot entscheidet und man sich der Situation und dem Leben ausgeliefert fühlt. Der Achtsame lebt im Moment und plant nicht schon zehn Schritte voraus. Denn das führt zu dem Gefühl, dass das Leben beschleunigt wird und das führt zu Stress. Achtsamkeit hilft dabei, im Moment zu bleiben und das, was man gerade macht, bewusst und dem eigenen Tempo entsprechend auszuführen. Langsam, aufmerksam und achtsam. Somit entsteht mithilfe von Achtsamkeit, die Möglichkeit zu entschleunigen.

Soweit die Theorie, die sich jedoch im hektischen Alltag gar nicht so leicht in die Praxis umsetzen lässt. Denn dazu bedarf es ein hohes Maß an Willen, Widerstandskraft und Konzentration. Hilfreich ist hier ein Umfeld, das die nötige Muße zur Entspannung bietet. Geradezu prädestiniert ist dafür die Lindentherme im Spa & GolfResort Weimarer Land, die sich nicht umsonst das Motto „Zurück zu den Ursprüngen“ auf die Fahnen geschrieben hat. Das vielfältige Wellness-Areal bietet mit seinem einzigartigen Ambiente beste Voraussetzungen, der Achtsamkeit Raum zu geben, innere Einkehr zu finden und zu entschleunigen.

So befinden sich in der Lindentherme drei Kamine. „Zwei davon in den Ruheräumen und einer am Pool – da kann man beim Knistern der brennenden Scheite wohlig entspannt vor sich hinträumen oder ganz relaxt seine Bahnen schwimmen“, berichtet der Spa Manager. Gefeuert wird mit echtem Holz, das von 11 bis 22 Uhr an sieben Tagen in der Woche brennt. „Kamin-Attrappen mit Flammeneffekt kamen für uns nicht in Frage, da ihnen die Wärme fehlt“, erklärt er. Loderndes Feuer, Rauchgeruch und knackendes Holz sprächen dagegen mit Augen, Nasen und Ohren gleich drei Sinne an.

Dabei sind die Kamine nur ein Teil des Raumkonzepts im Spa & GolfResort Weimarer Land. Gerade auch im Spa wurden die räumlichen Gegebenheiten der obersten Priorität – dem Wohlbefinden des Gastes – angepasst. „Unser Spa bietet ein visuelles Vergnügen, da das optische Konzept mit viel Holz im Vintage-Look und die damit verbundene gemütliche Atmosphäre des Hauses, bis hier hinunter übernommen wurde“, erklärt der Spa Manager. „Also eben kein balinesischer Tempel, sondern ein Stil, wie er auch in anderen Bereichen unseres Hauses gepflegt wird.“

Die Saunen der Lindentherme bieten für jeden Geschmack etwas: „Unser Lindenblütenbad mit 55 °C ist vor allem bei Älteren beliebt, die es nicht so heiß mögen. Das Aroma-Dampfbad mit 45 °C bietet sich an, wenn man erkältet ist und seinen Bronchien Erholung gönnen möchte. Die Panorama-Sauna mit 85 °C bietet mit ihrem tollen Blick auf den Golfplatz ein zusätzliches Vergnügen“, erzählt der Spa Manager. Dementsprechend würden auch alle Optionen von den Gästen gleichmäßig gut genutzt. „Der Weg von den Saunen zum Pool wurde bewusst etwas weiter gewählt, denn die Bewegung dient dazu, den Kreislauf wieder etwas in Schwung zu bringen“, verdeutlicht er auch hier die durchdachte Planung.

Diese setzt sich bei der Struktur der Massageräume fort: Dreh- und Angelpunkt ist ein zentraler Raum in der Mitte. „Von dort geht es in die einzelnen Behandlungsräume. Dazu gehören eine Kosmetikkabine sowie sechs Massageräume“, zählt er auf. „Einer davon besitzt eine Sandliege und einer kann als Doubletreatment-Raum für Paare benutzt werden. Er verfügt über eine Tür in der Mitte und ist mit einer großen Badewanne ausgestattet.“

Die Lindentherme führt ihre Gäste also zurück zu den Ursprüngen und bietet aufgrund ihrer räumlichen Möglichkeiten das perfekte Ambiente, das Stresslevel spürbar zu senken, Achtsamkeit zu üben und zu entschleunigen. Immer mehr Studien beschreiben inzwischen das Prinzip der Achtsamkeit als positiven Einfluss auf das Leben. Denn es werden Bereiche im Gehirn so verändert, dass es einem psychisch gut geht. Achtsamkeit reduziert Anspannung und Stress, da sich durch die Übungen das Level des Stresshormons Cortisol verringert. Stress beeinflusst unser körperliches und geistiges Wohlbefinden. Generell lassen sich alle stressbedingten Symptome durch Achtsamkeit positiv verändern.

Körperlich kann die Achtsamkeit helfen, Schmerzen zu lindern, das Immunsystem zu stärken, Verspannungen und Migräne zu mildern oder das Herz-Kreislaufsystem zu kräftigen. Auf der geistigen Ebene verbessert sich die Gedächtnisleistung und man kann sich besser entscheiden und konzentrieren. Außerdem nimmt das Selbstbewusstsein zu. Achtsame sind beziehungsfähiger, entfalten ihre Potenziale besser und lernen sich selbst besser kennen. Sie können mit ihren Emotionen besser umgehen, Einfluss auf ihre Gedanken nehmen, sich aus gewohnten Mustern lösen und sie sind kommunikationsfähiger. Insgesamt steigen also Wohlbefinden und Lebensqualität. ■

HEILFASTEN-ARRANGEMENT VERBINDET URLAUB MIT WELLNESS

REINIGUNG VON KÖRPER, GEIST UND SEELE

GESUNDHEITSFÜRSORGE MITTEN IN DER NATUR UND ENTSPANNTE ERHOLUNG IN EINEM

Heilfasten unterstützt gesunde Menschen bei der Gewichtsabnahme, hilft aber auch als Therapie bei bestimmten Krankheiten. Mit einem speziellen Angebot kombiniert das Spa & GolfResort Weimarer Land Urlaub und den Einstieg in eine gesündere Lebensweise.

Es dient der Reinigung von Körper, Geist und Seele und hat eine jahrtausendalte Tradition: Das Heilfasten. Es wird von Gesunden zum Einstieg in eine Gewichtsabnahme sowie bei bestimmten Krankheiten angewendet. Begründer der modernen Fastenmethode ist der Arzt Otto Buchinger (1878 – 1966). Sie dient dazu, Gesunden einen Einstieg in eine Gewichtsabnahme zu ermöglichen.

Laut Buchinger wirkt Heilfasten nicht nur auf der medizinischen Ebene, sondern auch auf psychosozialer und spiritueller Ebene. Diese drei Dimensionen bilden zusammen eine nicht zu trennende Einheit. Der Arzt sprach deshalb auch von einer „Diät der Seele“ während des Fastens. Der Fastende soll sich schönen Dingen wie Musik, Büchern, Natur und Meditation widmen und Medienkonsum sowie täglichen Stress meiden.

Laut Deutscher Gesellschaft für Ernährung e.V. hat das Fasten auf Leiden wie Metabolisches Syndrom, chronische Entzündungen, kardiovaskuläre Krankheiten, Schmerzzustände sowie atopische und psychosomatische Krankheiten vorteilhafte Effekte. Das traditionelle Buchinger-Fasten beginnt am Tag vor der Fastenkur mit einer Energiereduktion auf etwa 1.000 Kilokalorien. Die Zufuhr von Koffein, Alkohol und Nikotin wird spätestens zu diesem Zeitpunkt eingestellt. Mäßige bis normale körperliche Aktivität wird ebenso empfohlen wie eine emotionale Vorbereitung auf das Fasten (Stressvermeidung, mehr Ruhe). Die Fastentherapie sollte laut Leitlinien am besten in einer Gruppe unter ärztlicher Betreuung durchgeführt werden.

Nach Buchinger beträgt die optimale Fastendauer zwei bis drei Wochen, wobei individuelle Aspekte berücksichtigt werden sollten. Häufig sind kürzere Fastenzeiten leichter zu realisieren oder werden aus medizinischen Gründen bevorzugt. Vor allem Gesunde, die nicht aus therapeutischen Gründen fasten, profitieren auch von kürzeren Phasen. Längere Fastenperioden – bis zu sechs Wochen – können bei bestimmten Indikationen angezeigt sein. Die Ärztegesellschaft für Heilfasten und Ernährung (ÄGHE) empfiehlt für eine Heilfastenkur als Standarddauer sieben bis zehn Tage plus einen Vorbereitungstag und danach drei Tage zur Normalisierung des Essverhaltens einzuplanen.

Medizinisches Fasten (Fastentherapie) hat in Europa eine lange Tradition und ist als klar definierter therapeutischer Ansatz in speziellen Fastenkliniken oder in klinischen Abteilungen für integrative Medizin etabliert. Im Jahr 2002 wurden erstmals Richtlinien zur Fastentherapie veröffentlicht (Wilhelmi de Toledo et al. 2002). Eine Expertengruppe überarbeitete und aktualisierte die Fassung 2013 (Wilhelmi de Toledo et al. 2013).

Auch im Spa & GolfResort Weimarer Land gibt es ein spezielles Angebot für das Heilfasten. Das Paket umfasst fünf Übernachtungen im Comfort Class Doppelzimmer inklusive Genießer-Frühstücksbuffet und Willkommenstasche. Die Betreuung erfolgt durch eine professionelle Fastentrainerin vor Ort. Teilnehmer bekommen einen maßgeschneiderten Tagesablauf für ärztliche Check-Ups, Mahlzeiten, Entspannung und Bewegung. Die Fastenmahlzeiten werden im Rahmen des abgestimmten Programms eingenommen.

Das Eingangsgespräch und die Betreuung erfolgen durch einen Mitarbeiter. Er sorgt für ein detailliertes, individuelles Sport- und Fitnessprogramm inklusive Herz-Stress-Test und Stoffwechselanalyse. In der Helios Privatklinik Blankenhain erfolgen Anamnese, körperliche Untersuchung, Laboruntersuchungen, EKG, Check-Ups und Auswertungsgespräch. Drei Wellnessanwendungen (je 30 Minuten), ein tägliches Bewegungsprogramm wie Wandern, Fahrradtour, Aquafitness, Yoga und mehr (wird individuell geplant) sowie Entspannung nach Herzenslust in der 2.500 qm großen Lindentherme mit Innen- & Außenpool, Panoramasauna, Aromadampfbad, Lindenblütenbad sowie die Nutzung des Fitnessbereiches gehören ebenfalls zum Angebot.

Das umfangreiche Paket bietet die Möglichkeit, einen entspannten Urlaub im 4-Sterne-Superior-Ambiente mitten in der Natur zu verbringen und nebenbei etwas für die Gesundheit zu tun. Die Fastenkur nach Buchinger hilft dabei, nachhaltig das Körpergefühl zu stärken und bildet eine langfristige Grundlage für eine gesündere Lebensweise. Fasten wird so zukünftig nicht mehr mit Verzicht und Einschränkung, sondern mit Freude und Wohlbefinden verbunden. ■

CULTI
MILANO
CULTI
MILANO
ARAMARA
CULTI
MILANO
ARAMARA

NUR 13 HÄUSER IN DEUTSCHLAND ZÄHLEN ZU DEN TOP 100 WELTWEIT

EXKLUSIVES CLUB-MITGLIED

SPA & GOLFRESORT WEIMARER LAND WURDE IN DIE HIDEAWAYS HOTEL COLLECTION AUFGENOMMEN

Mit der Aufnahme in die Hideaways Hotels Collection ist das Spa & GolfResort Weimarer Land Mitglied in einem exklusiven Club ausgewählter Hotel-Adressen, dem in Deutschland nur 13 und weltweit rund 100 Häuser angehören.

Hideaway ist der englische Begriff für Versteck, Refugium, Unterschlupf oder Zufluchtsort. Deshalb hat sich der Begriff in der Hotellerie und im Tourismus als Markenzeichen für traumhafte Reiseziele, einzigartige Unterkünfte und exklusiven Urlaub etabliert. Mit Hideaways Hotels haben Martina und Thomas Klocke, die Geschäftsführer & Gründer des Unternehmens, die Verheißungen des Begriffs aufgegriffen und mit Leben gefüllt und vermitteln höchst exklusive, privat geführte Urlaubsdomizile in traumhaften Lagen.

Ein Mitglied in diesem sehr exklusiven Club ist das Spa & GolfResort Weimarer Land seit Jahresbeginn 2019. „Wir wurden in die Hideaways Hotels Collection aufgenommen“, berichtet Inhaber Matthias Grafe. Nur 13 Häuser aus Deutschland sind in dem Zusammenschluss von rund 100 ausgewählten Top-Hotels weltweit vertreten. Diese werden jedes Jahr in einem hochwertigen, in edles Wildleder eingebundenen Bildband, dem so genannten Hideaways Hotels Directory, präsentiert und ausführlich zweisprachig in Deutsch und Englisch vorgestellt.

„Für uns ist die Mitgliedschaft in diesem Zusammenschluss der Top-Adressen der Branche eine große Ehre“, so Grafe. „Es zeigt, dass unser Verständnis von Stil und Geschmack, welches wir bereits von Anfang an in unserem Haus implementiert haben, nicht nur von den Gästen, sondern auch in der Branche wahrgenommen wird. Hervorragende Servicequalität, einzigartiges Ambiente und außergewöhnlicher Komfort sind unsere Markenzeichen, die wir durch die Aufnahme in die Hideaways Hotels Collection bestätigt sehen.“

„Mit unserer neuen Hideaways Hotels Collection haben wir jetzt einen Zusammenschluss von außergewöhnlichen Hotel-Persönlichkeiten ins Leben gerufen, eine starke, sympathische Gemeinschaft von Gleichgesinnten, die über die gleichen Wertvorstellungen verfügen und die gleichen Ziele verfolgen“, schreiben Martina und Thomas Klocke, die Geschäftsführer & Gründer des Unternehmens auf ihrer Homepage.

Als Partner kämen dabei nur Hoteliers in Frage, bei denen der Gast nicht nur ein zahlender Kunde

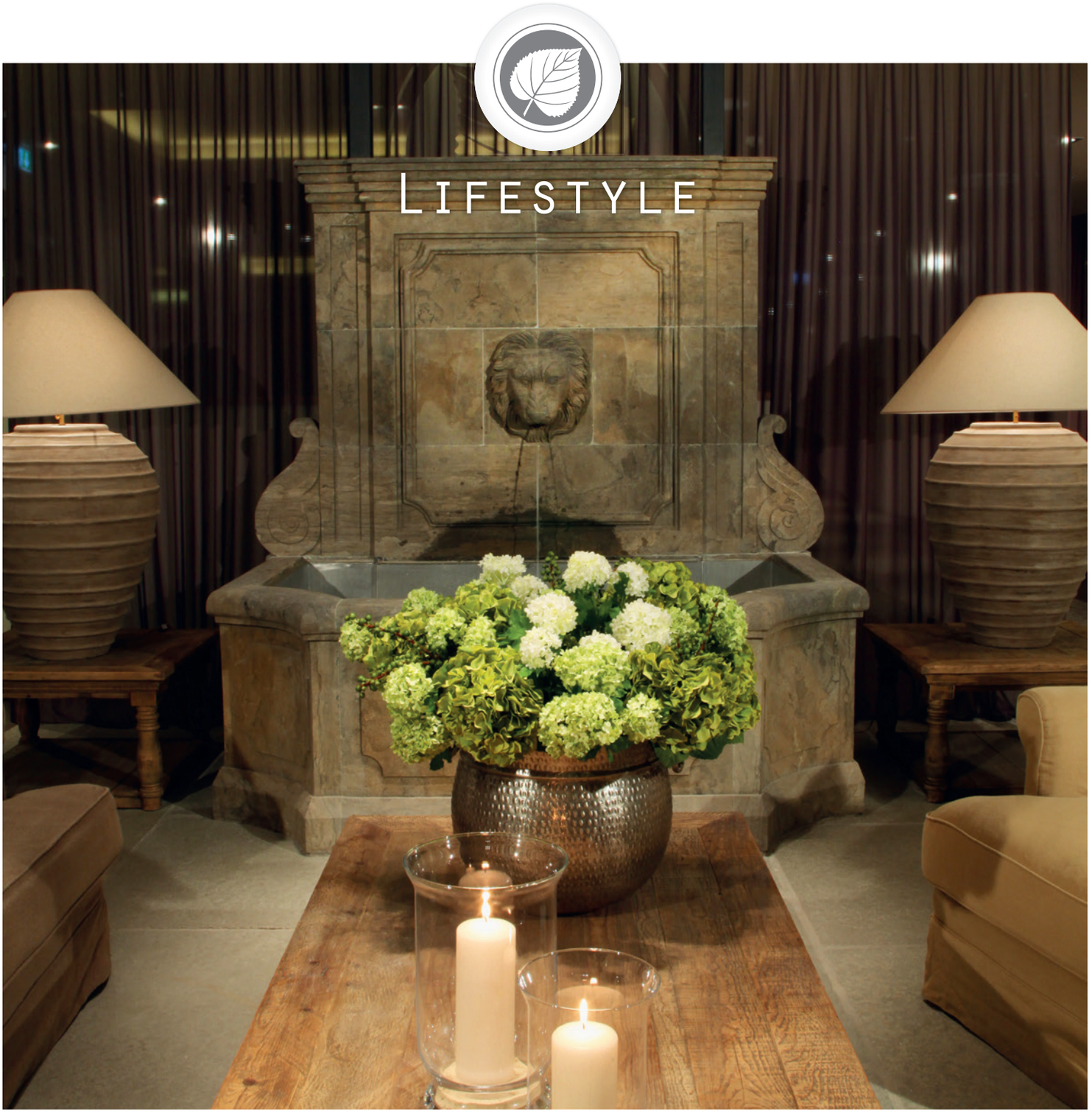
sei, sondern bestenfalls zu einem Freund werde, dem man unvergessliche Aufenthalte bereitet und alle Wünsche erfüllt.

Seit nunmehr zwanzig Jahren publizieren die beiden das internationale Reisemagazin Hideaways, das sich während dieser Zeit zu einer kleinen „Bibel“ für Luxusreisende und Connaisseurs auf der ganzen Welt entwickelt hat. Dabei wurden die faszinierendsten Destinationen entdeckt, in den atemberaubendsten Hotels eingecheckt und dabei eine Vielzahl an Hotelbesitzern und -direktoren kennengelernt. „Wer so viel auf Reisen ist, entwickelt ein sehr feines Gespür dafür, welche Hotels von Gastgebern mit Leidenschaft, mit Herz und Seele geführt werden, und ihre Domizile hierdurch eine erlebbare Seele bekommen, die ein Hotel erst zu einem wahren home away from home machen“, erläutern sie.

Kriterium für die Aufnahme in die exklusive Gemeinschaft der Hideaways Hotels ist eine von ihren Inhabern entwickelte und gelebte Konzeption, die gleichzeitig unverwechselbar und innovativ ist. Viele Unternehmen zählen demnach zu den Trendsettern der Branche. Sie setzen Zeichen in Architektur, Design und Ästhetik. Gleichzeitig zeichnen sie sich durch einen perfekten, höchstpersönlichen und stets liebevollen Service aus. Auch innerhalb der Kooperation wird ein offener, stets freundschaftlicher Umgang gepflegt.

„Wir legen großen Wert darauf, jeden Hotelier persönlich kennenzulernen. Nur so können wir unseren Kunden eine wirklich exklusive, handverlesene und freundschaftlich verbundene Gemeinschaft garantieren“ erläutern die Gründer. Das Spa & GolfResort Weimarer Land erfüllt diese Kriterien und darf sich deshalb zurecht als Versteck, Refugium, Unterschlupf oder Zufluchtsort von den Strapazen des Alltags bezeichnen. ■

www.hideaways-hotels.com



Details entdecken

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.

Ambiente genießen

Wir kümmern uns um Ihr Wohlbefinden. Lassen Sie sich fallen und genießen Sie die zarten Düfte, die Kraft des Wassers und die wohltuenden Behandlungen in der Lindentherme.

GolfResort
Weimarer Land

ERZIEHERIN DOREEN LANGE BETREUT DEN RABBITCLUB

BOBBYS NEUE BEGLEITERIN

IHR KONZEPT SIEHT INDIVIDUELLE BETREUUNG UND DAS EINBEZIEHEN DER NATUR VOR

Die staatlich anerkannte Erzieherin Doreen Lange betreut seit September 2019 den RabbitClub und damit die kleinsten Gäste des Resorts. Mit zahlreichen Ideen sorgt sie dafür, dass auch die Kinder einen unvergesslichen Urlaub erleben.

Jedes Kind im Resort kennt ihn oder lernt ihn beim ersten Besuch kennen: Den Hasen Bobby. Bobby hat einen breiten Mund mit leichtem Überbiss, eine große rosa Knollnase und lange Ohren, die je nach Gemütslage steil nach oben stehen oder schlapp am Kopf herabhängen. Dazu gutmütige Augen, die so rund sind, dass einem bei längerem Hineinschauen schwindelig werden kann. Sein Charakterkopf ruht auf einem etwas schmächtigen Körper. Doch Bobby ist geschmeidig und sein weißes Fell ist weich. Und Bobby hat seit September 2019 eine neue Begleiterin: Die Doreen.

Doreen Lange heißt die neue Verantwortliche für den RabbitClub im Spa & GolfResort Weimarer Land. Sie kümmert sich im 140 Quadratmeter großen Kinderspielhaus zusammen mit Bobby um das Wohl der kleinen Gäste, die hier nach Herzenslust spielen und toben können. Zusammen mit ihrem Hasen können sie eine Spielburg mit Laufwegen, Krabbelrohren, Riesentrittsteinen sowie Kletterdecks, -rampen und -labyrinth erkunden, eine Netzbrücke erobern, gegen Boxsäcke kämpfen, den gefürchteten Schlangenwald bezwingen oder über die Spiralrohrrutsche im bunten Bällebad abtauchen. Ein Spielbereich mit Kaufmannsladen und Kinderküche, Puppenstube, Bauklötzen sowie zahlreiche Gesellschaftsspiele runden das Angebot ab.

Das gilt auch für draußen, wo die Kinder ebenfalls zahlreiche Möglichkeiten zum Spielen und Toben haben. Ein Abenteuerspielplatz vor dem Haus, Streuobstwiesen ganz in der Nähe, auf denen sich alle Arten des Ballspielens ausprobieren lassen, dazu umfangreiche Angebote zum Kindergolfen – Langeweile kann kaum aufkommen. Dafür sorgen auch zahlreiche weitere Outdoor-Angebote wie GPS-Orientierungstouren und Wanderungen.

Die 46-Jährige ist staatlich anerkannte Erzieherin und ausgebildete Elternbegleiterin. Vom Grundschulhort über Kindergärten und Förderschulen hat sie verschiedene Formen der Nachwuchs-Betreuung kennengelernt. „Ich stamme aus der Gegend und wollte mich beruflich verändern. Eine Freundin von mir arbeitet im Resort und hat mir vom RabbitClub berichtet. Ich habe im Internet geschaut, fand es toll und habe mich beworben“, berichtet sie über ihren Weg in den RabbitClub. Dort will sie mit eigenen Akzenten den Aufenthalt für die Kleinsten noch schöner machen. „Die Kinder sollen den Urlaub genauso genießen, wie ihre Eltern. Glückliche kleine Gäste werden unsere Gäste von morgen sein. Deshalb frage ich die Kinder, was ihnen Spaß macht und gehe darauf gern ein.“

Dazu gehört auch der Weg in die Natur der umliegenden Wälder, sobald das Wetter mitspielt.

So ist ab Frühjahr wieder „Bobbys Wald- und Wiesentour“ im Angebot. Dabei geht es nach dem Mittagessen raus ins Grüne, um die Umgebung zu erkunden. Dafür wurden für kleine Naturforscher extra Rucksäcke mit den nötigen Utensilien angeschafft. „Mit Becherlupen, Lauschdosen und anderem Equipment ziehen wir los, um Frösche oder Insekten zu beobachten“, erzählt Doreen Lange. „Aus den gesammelten Naturmaterialien wie Stöcken, Blättern oder Steinen basteln wir Memorys und Traumfänger. Der Wald ist für viele Kinder der schönste Spielplatz, weil es immer etwas zu entdecken gibt.“

Auch der RabbitClub wurde unter Langes Regie aufgerüstet. Mit 10.000 neuen Bällen entstand ein weiterer Ballpool im Rutschenturm. Neben einer neuen Bücherecke wurde zudem das Angebot an Spielgeräten im Kleinkindbereich erweitert. So gehört jetzt ein neues Bobby Car zum Fuhrpark. Auch eine Motorikschleife und Holzpuzzle wurden angeschafft. „Ein besonderes Highlight für die Kids war im Winter unsere neue elektronische Dartscheibe. Wir haben Turniere veranstaltet, bei denen alle viel Spaß hatten“, erzählt die Erzieherin. Auch beim Eisstockschießen sei die Begeisterung groß gewesen, blickt sie zurück.

Die Mutter von drei Töchtern (11, 14 und 20) möchte perspektivisch auch die Eltern mit einbinden.

„Auf unserer Familien-Entdeckertour sind tolle Ausflugsziele und Insidertipps speziell für Familien zusammen gestellt. Unser Weimarer Land bietet zahlreiche Möglichkeiten, die einen längeren Aufenthalt im Resort abwechslungsreich gestalten lassen. So ist die naheliegende Erlebnisregion Hohenfelden ein vielseitiges Ausflugsziel für die ganze Familie. Weitere Informationen finden Sie an unserem Infoboard im RabbitClub.“

Und natürlich ist Hase Bobby als treuer Begleiter oder stiller Zuschauer immer mit dabei. ■

BAUMKRONENPFAD HAINICH UND MEERESAQUARIUM ZELLA-MEHLIS

HOCH HINAUS UND TIEF HINAB

UNESCO-WELTNATURERBE ZUM SELBST ERKUNDEN UND RIESIGES HAIFISCHBECKEN LOCKEN BESUCHER

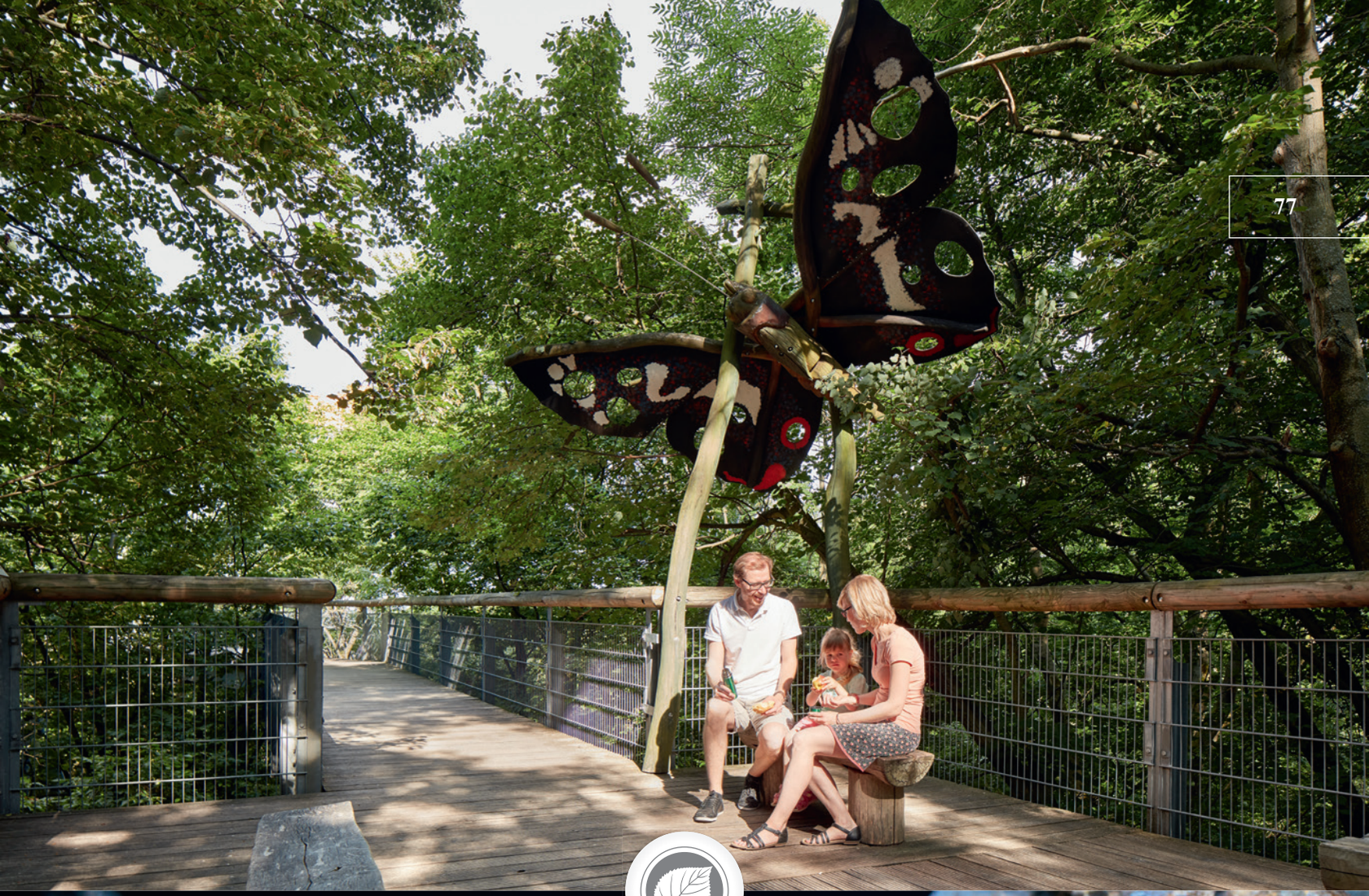
Ob Auge in Auge mit Fledermaus, Specht, Wildkatze und Schmetterling oder mit Haien, Muränen, Piranhas, Koi-Karpfen und Krokodilen – sowohl der Baumkronenpfad Hainich als auch das Meeresaquarium Zella-Mehlis haben einiges zu bieten.

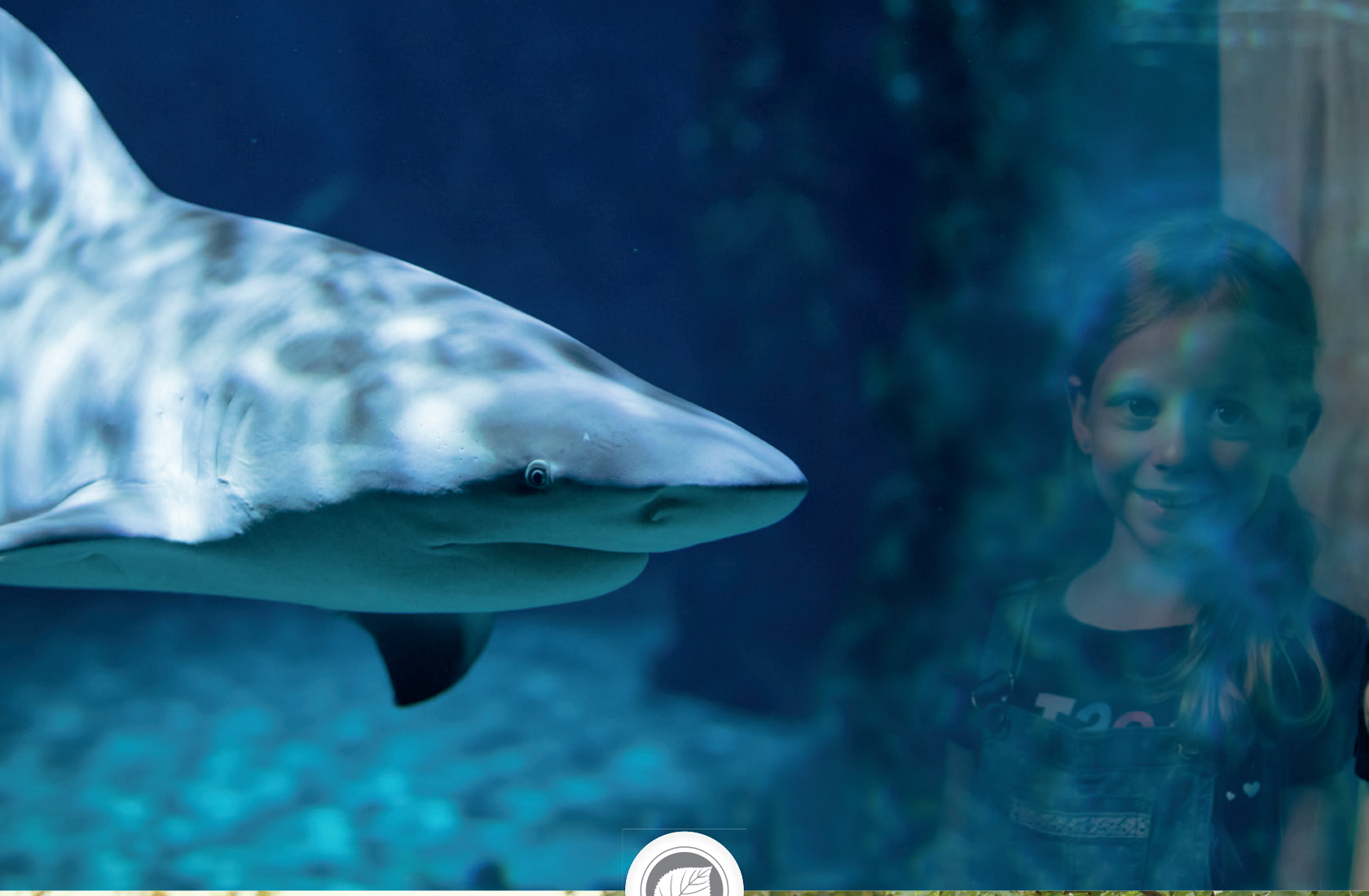
Hoch hinaus und tief hinab – für kleine und große Entdecker lässt sich, gerade mal eine Autostunde vom Spa & GolfResort Weimarer Land entfernt, beides erleben: Der Baumkronenpfad im UNESCO-Weltnaturerbe Hainich ist der zweitlängste und höchste in Deutschland, Besucher können hier in bis zu 24 Metern Höhe Flora und Fauna des Nationalparks erkunden. Im Meeresaquarium Zella-Mehlis, ebenfalls eine Autostunde entfernt, können Gäste dagegen in die Tiefen der Ozeane abtauchen und Haie, Muränen, Piranhas und Koi-Karpfen bewundern oder Krokodile in einem separaten Haus bestaunen, das über eine Brückenkonstruktion begehbar ist.

Der Baumkronenpfad Hainich wurde 2005 eröffnet und gilt als einer der schönsten Wipfelwege Deutschlands. Er befindet sich an der Thiemsburg im Nationalpark Hainich, zehn Kilometer westlich von Bad Langensalza. Mit einer Länge von insgesamt 540 Metern und zwei thematischen Schleifen schlängelt sich der barrierefreie Weg durch die Baumkronen und eröffnet eine einmalige Perspektive auf diesen artenreichen Lebensraum. Besucher entdecken auf ihrem Rundgang viel Wissens- und Staunenswertes über die Pflanzen und Tiere des Waldgebiets.

Der bequeme Rundgang durch die Baumkronen und Wipfel ist didaktisch in vier Abschnitte eingeteilt, die durch entsprechende Tore (Fledermaus, Specht, Wildkatze und Schmetterling) nacheinander betreten werden. In der Glaskanzel unter der Aussichtsplattform und im Turminneren befinden sich weitere Ausstellungsstücke und Erläuterungstafeln. Vom 44 Meter hohen Aussichtsturm bietet sich ein beeindruckender Panorama-Blick über das Thüringer Becken und den Hainich. Die zweite 238 Meter lange Schleife wurde am 14. Mai 2009 eröffnet und gilt dem Urwald selbst.

Dem Besucher sollen durch den Baumkronenpfad Einblicke in die Wipfelregion des Waldes und die Zusammenhänge seiner verschiedenen Bestandteile geboten werden, die ihm normalerweise nicht möglich sind. Darüber hinaus sorgen Kletterelemente auf dem Pfad für einigen Nervenkitzel vor allem bei den kleineren Entdeckern. Neben dem Tourismus dient die Anlage der





Baumkronenforschung, insbesondere der Untersuchung der auf Bäumen lebenden Kleinsäuger, Vögel, Käfer, Spinnen und Schmetterlinge.

Ein interaktives Abenteuer bietet die Erlebniswelt „Wurzelhöhle“. Auf Augenhöhe mit Regenwurm, Maulwurf und Co. durchschreitet der Mensch im Mini-Format die Tiefenwelt. Elemente und Modelle zum Anfassen informieren anschaulich und kindgerecht über den Lebensraum um und unter den Baumwurzeln. Modelle zum Klettern und eine Spielhöhle mit Rutsche sorgen besonders bei den Kleinen für viel Spaß. Im Nationalparkzentrum vermittelt die Erlebniswelt „Entdecke die Geheimnisse des Hainich“ viel Wissenswertes über den Nationalpark. Interaktive Präsentationen, Filmvorführungen und Modelle erklären spielerisch die Kreisläufe der Natur und komplexe Prozesse.

Das „Hai-Light“ des Meeresaquariums Zella-Mehlis ist ein Haifischbecken mit einem Fassungsvermögen von einer Million Liter. Es besteht aus 30 Zentimeter starken Stahlbetonumfassungswänden, für deren Errichtung 106 Tonnen Stahl und 483 Tonnen Beton zum Einsatz kamen. 320kg Salz werden für die Herstellung des Meerwassers benötigt, für den Untergrund wurden 200kg Korallensand verwendet. Für die Wasseraufbereitung sorgen acht Pumpen mit einer Gesamtleistung von 20 Kilowattstunden. 23,0 Quadratmeter Glasfläche ermöglichen dem Besucher eine optimale Beobachtung der Tiere. Als natürliche Beckengestaltung wurde ein Riff aufgebaut.

Mit einem als Koi-Park gestalteten Außenbereich, mit den drei Koi-Teichen sowie den drei Haifischbecken mit 100.000, 250.000 und einer Million Litern Fassungsvermögen und über 60 Aquarien sowie dem separaten Krokodilhaus bietet die Einrichtung auf einer Besichtigungsfläche von 7.150 Quadratmetern unvergessliche Eindrücke für Jung und Alt. In den Aquarien tummeln sich Zitronenhaie, Ammenhaie, Sandtigerhaie und Bullenhaie inmitten einer farbenprächtigen Unterwasserwelt der tropischen Ozeane und umgeben von der einmaligen Schönheit bizarrer Korallen, Seeanemonen, Reptilien und anderer einzigartiger Fische – ein für den mitteldeutschen Raum einmaliges Erlebnis.

Entstanden ist das Meeresaquarium Zella-Mehlis 1994 in einer Industriebrache einer in Konkurs gegangenen Firma für Zierfische. Ohne jegliche finanzielle Unterstützung, ausschließlich privat finanziert und in 95-prozentiger Eigenarbeit setzte die Familie Landeck ihr Konzept einer begehbaren Meereswelt um und machte damit ihr Hobby zum Beruf. Waren es im Juni 1994 zehn Aquarien mit 200 Quadratmetern Fläche, wuchs die Einrichtung bis Jahresende auf 20 Aquarien mit 700 Quadratmetern. 1996/1997 folgte eine erneute Erweiterung auf insgesamt 1.500 Quadratmeter.

1998 konnte die Besichtigungsfläche auf 2.000 Quadratmeter ausgebaut werden. Stattliche 60 Aquarien und fünf Terrarien konnten den Gästen präsentiert werden. Nach eineinhalb Jahren Bauzeit erfolgte 2002 der Umzug an einen neuen Standort, das ehemalige „Volkshaus“ in Zella-Mehlis. Seit der Eröffnung am 12. Oktober präsentiert sich das Haus größer, schöner und besucherfreundlicher als „Erlebnispark Meeresaquarium“. ■

www.baumkronen-pfad.de
www.meeresaquarium-zella-mehlis.de

www.golfresort-weimarerland.de/shop

ZAHLREICHE BEZIEHUNGEN SIND IM RESORT ENTSTANDEN

LIEBE AM ARBEITSPLATZ

FAMILIENFREUNDLICHE MITARBEITER ARBEITEN AN DER GRÜNDUNG FREUNDLICHER FAMILIEN

Familienfreundlichkeit ist ein Markenzeichen des Spa & GolfResort Weimarer Land und wird mit Leib und Seele gelebt. Doch auch unter den Mitarbeitern sind im Laufe der Zeit Beziehungen entstanden und Familien gegründet worden.

Familie wird im Spa & GolfResort Weimarer Land großgeschrieben. Gäste sollen sich Zuhause fühlen und als Teil einer Gemeinschaft wahrnehmen. Die Inhaber-Familie Grafe lebt diesen Gedanken vor. Einige Mitglieder arbeiten im Resort und auch die Verwandtschaft ist oft zu Gast, um sich im Kreise der Lieben zu entspannen und zu erholen. Doch die „Familienfreundlichkeit“ im Haus geht sogar noch weiter, denn über die Jahre hinweg sind auch zwischen manchen Angestellten Partnerschaften entstanden oder haben Mitarbeiter ihre Liebste oder ihren Liebsten dazu überredet, im Hotel oder der Golfanlage anzuheuern. Wir wollen einige dieser Paare kurz vorstellen.

Bereits als Paar ins Resort gekommen sind David und Malgorzata Walker. Er arbeitet als Golfschulleiter, sie ist im GolfOffice tätig und ist für Verkauf, Verwaltung, Termine und Betreuung der Mitglieder verantwortlich. Die sind seit 1997 verheiratet und haben vorher gemeinsam eine Golfanlage betrieben. Der Engländer und die Polin haben zusammen drei Söhne (21, 20 und sieben Jahre). David fing 2018 im Resort an, seine Frau ein halbes Jahr später. „Die Arbeitsbedingungen hier sind hervorragend. Und auch wenn wir uns täglich sehen, gibt es abends noch genug zu besprechen“, erzählt Walker.

Im Resort kennengelernt haben sich Felix und Melissa Höse. „Ich habe dort bereits seit 2014 als Empfangssekretär gearbeitet. Auf die gleiche Position hat sich Melissa dann nach ihrer Lehre im Jahr 2016 beworben“, erzählt der Junior Assistant Front Office Manager. „In unserem Hotel ist es üblich, vor Antritt einer Stelle einen Tag zu schnuppern. Dieser Tag war für Melissa der 19. April 2016 und ich hatte auch Dienst. So haben wir uns kennengelernt.“

35

Während es für ihn Liebe auf den ersten Blick war und er Melissa von Anfang an umwarb, war sie zu Beginn eher abgeneigt. Als Felix ihr die Hand mit den Worten „Hallo, ich bin der Felix“ reichen wollte, antwortet sie nur unterkühlt: „Die Frau Herrmann, hallo.“ Auch wenn sie sofort gemerkt hatte, dass er interessiert war, sollten zunächst direkt die Fronten geklärt werden – inzwischen ist diese Situation im Nachhinein die Lieblingsgeschichte am Esstisch.

Doch Felix ließ nicht locker. Ganz hartnäckig machte er Melissa den Hof, bis sie schließlich am 01. August ihren ersten Tag im Resort hatte. Durch den gemeinsamen Arbeitsplatz häufte sich die zusammen verbrachte Zeit, es gab lange Gespräche und viele schöne Momente. Gerade in gemeinsamen Schichten suchte Felix auf klassische Weise immer ihre Nähe. „Schwierig wurde es, als wir verschiedene Schichten hatten, früh und spät im Wechsel. Da war die Zeit zusammen weniger. Aber wir haben auch das durchgestanden und am 20. August 2019 geheiratet. Wir haben den Tag mit der Familie in der GolfHütte und die Hochzeitsnacht in einer Wellness Suite verbracht“, erzählt er.

Ein weiteres Paar, das sich im Resort kennengelernt hat, sind Franz Reimann und Melanie Müller. Der Junior Golfmanager arbeitet im GolfOffice und ist bereits seit August 2012 im Resort angestellt. Sie fing im März 2016 im Resort an und war bis August 2018 als Office-Mitarbeiterin beschäftigt. Inzwischen arbeitet sie als Angestellte in der IT-Branche und in der Saison auf 450-Euro-Basis im Spa. „Wir haben uns im Resort kennen- und lieben gelernt“, berichtet Franz Reimann. „Meine Freundin kommt ursprünglich aus Erfurt, war aber beruflich sieben Jahre in Deutschland unterwegs – in München, Köln und dann wieder Erfurt. Wir sind seit November 2016 ein Paar und auch gleich zusammengezogen.“

Mit seinem Liebling zusammenzuarbeiten habe einige Vorteile, so Reimann. „Man vertraut dem anderen und weiß, dass man sich einhundertprozentig aufeinander verlassen kann. Wir haben uns immer etwas zu erzählen, sodass es auch privat nie langweilig wird. Zu Hause bespricht man den Arbeitsalltag und kann das Erlebte reflektieren.“ Beide haben im Resort angefangen Golf zu spielen, aber Melanie kommt inzwischen nur noch selten dazu.

Ihrem Liebsten Markus Hädrich ins Resort gefolgt ist Jennifer Gruschinski. „Ich bin vom Elephant in Weimar 2015 hierhergekommen und habe als Koch angefangen“, berichtet Hädrich. „Drei Jahre lang habe ich im Sommer in Blankenhain und in der Wintersaison in Österreich gearbeitet. Dort habe ich auch Jennifer kennengelernt. Sie hat dort ihre Ausbildung im Service gemacht. 2018 und 2019 haben wir die Sommermonate beruflich im Resort verbracht und den Winter in der Alpenrepublik. Jetzt bin ich Küchenchef im Restaurant Augusta und deshalb wieder ganzjährig hier.“

Die gemeinsame Zeit im Resort hat Hädrich durchweg positiv in Erinnerung. „Wir hatten fast die gleichen Arbeitszeiten und deshalb waren wir oft zusammen. Da wir aber in verschiedenen Abteilungen tätig waren, gab es kaum Stress oder Streit. Im Gegenteil, wir haben oft am Abend das Erlebte im Restaurant Revue passieren lassen. Ich glaube, so etwas funktioniert aber nur in verschiedenen Abteilungen. Als Küchenchef möchte ich nicht, dass meine Freundin unter mir arbeitet, ich glaube, das wäre schwierig“, lacht er.

Die Beispiele zeigen, dass das Spa & GolfResort Weimarer Land nicht nur familienfreundlich, sondern sogar familiengründend ist – und zwar nachhaltig. Denn die beste Nachricht ist: Alle hier vorgestellten Paare sind noch zusammen. ■

Für alles gibt es eine Zeit

Egal, wie wenig Zeit Sie haben, nehmen Sie sich Zeit, schöne Erlebnisse bewusst zu machen, Augenblicke zu genießen und glücklich zu sein.

Zeit für sich

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

TREVOR NORRIS MACHT GOLFPLÄTZE ZUKUNFTSFÄHIG

DER GRAS-FLÜSTERER

EIN WELTWEIT ANERKANNTER EXPERTE BERÄT DAS RESORT BEI DER PFLEGE DER GRÜNS

Das irische Unternehmen Turfgrass ist spezialisiert auf Pflege, Erhalt und Weiterentwicklung der Grüns auf Golfplätzen. Mitarbeiter Trevor Norris hat einige der exklusivsten Anlagen weltweit zukunftsfähig gemacht und berät auch das Spa & GolfResort Weimarer Land.

Ob Trevor Norris das Gras wachsen hört, ist nicht bekannt. Bekannt ist hingegen, dass der leitende Agronom des irischen Unternehmens Turfgrass ein ausgewiesener Experte für Pflege, Erhalt und Weiterentwicklung der Grüns ist. Der studierte Gartenbauer und Agrarwissenschaftler ist verantwortlich für den herausragenden Ruf zahlreicher namhafter Golfplätze weltweit. Seit 2018 kümmert er sich auch um das Spa & GolfResort Weimarer Land. Dreimal im Jahr fliegt der Ire ein, untersucht, analysiert und bewertet die Bodenverhältnisse und gibt den Greenkeepern Hinweise, wie sie bewässern, auflockern und mähen müssen, um die beste Qualität des Rasens sicherzustellen.

„Unser langfristiges Ziel ist eine solide und zukunftsfähige botanische Komposition“, erklärt Norris. „Dazu gehört eine Bestandsaufnahme des Ist-Zustandes, der anhand von Fotos dokumentiert wird.“ Zudem werden Bodenproben genommen und in den European Turfgrass Laboratories Ltd (ETL) – einem auf die Analyse von Golfplätzen spezialisierten Labor – ausgewertet. Hinterher erstellt der Experte ein Gutachten, das die Erkenntnisse einschätzt und zusammenfasst und Hinweise zum Einsatz der Mittel und des Personals gibt.

„Die Beratung von Trevor Norris ist erstklassig“, freut sich Golf Manager Thomas Mönch. „Er beherrscht die große Kunst, die Grüns so zu analysieren und zu verbessern, dass optimale Bedingungen für die Golfer geschaffen und dauerhaft aufrechterhalten werden können.“ Dazu gehör Maßnahmen, die eine gesündere Umgebung für das Gras schaffen und so eine einheitliche Wachstumsgeschwindigkeit ermöglichen. „Hauptaugenmerk liegt hierbei auf der idealen Feuchtigkeit für die jeweilige Grassorte, angepasst an die Lage und die Bodenbeschaffenheit des jeweiligen Lochs“, berichtet Mönch.

Was banal klingt, ist eine Wissenschaft für sich. Denn Struktur der Erdschichten im Untergrund, Sonne-

neinstrahlung, Abdeckung durch Rasensprenger, unerwünschtes Unkraut, Gefälle und damit Veränderungen im Wasserzufluss und -ablauf sind alles Faktoren, die das Wachstum der Grüns beeinflussen. Und Gras ist nicht gleich Gras: Im Spa & GolfResort Weimarer Land wachsen mit Bentgras, Festuca und Poa annua gleich drei verschiedene Gräser – jedes mit eigenen Vorlieben und unterschiedlichen Wachstumsbedingungen.

Deshalb setzen Norris und die mit ihm zusammenarbeitenden Greenkeeper umfangreiches Equipment ein. Das reicht von der Fotokamera zur Dokumentation über so genannte Spoons zum Aerifizieren des Bodens (durch Aufbrechen der Verdichtung erfolgt ein Gasaustausch, somit wird das Bodenleben der aeroben Bakterien und das Rasenwachstum gefördert) bis hin zum Moisture Meter, einem Feuchtigkeitsmessgerät, das per App auf dem Handy verbunden ist, und mit dem über GPS genaue Koordinaten hinterlegt werden. Auch ein Stimpmeter darf im Arsenal des Grasflüsterers nicht fehlen: Mit dieser Alu-Schiene in V-Form wird die Schnelligkeit eines Grüns gemessen.

Mit Norris hat das Spa & GolfResort Weimarer Land einen der exklusivsten und namhaftesten Experten der Branche engagiert. Die Referenzliste seiner Agronomy-Projekte umfasst 155 Golfplätze und liest sich wie eine Aufzählung der Top-Adressen weltweit. Darunter sind so klanghafte Namen wie der Solheim Cup, den Norris und sein Team seit 2007 (Halmstad GK, Schweden), seit 2011 (Killeen Castle GolfResort, Irland), seit 2015 (Golf Club St. Leon-Rot, Deutschland) und seit 2019 (Gleneagles, Schottland) begleitete und die Grüns fit für den Spitzensport machte. Auch das herrschaftliche Adare Manor in Irland, der legändere Vidauban Golf Club in Frankreich, aber auch exotische Ziele wie der Hoiana Shores Golf Club in Vietnam wurden und werden von dem Experten betreut.

Dabei arbeitet Norris mit den namhaftesten Golfplatzdesignern und -architekten weltweit zusammen, darunter auch Robert Trent „Bobby“ Jones Jr., der aber nicht mit dem legendären Golfer und Namensgeber dieses Magazins, Bobby Jones, verwandt ist. Doch eine Verbindung gibt es: Robert Trent Jones Jr. ist der Sohn des bekannten englisch-amerikanischen Golfplatzarchitekten Robert Trent Jones Sr., der mehr als 500 Golfplätze in 45 US-Bundesstaaten und 35 Ländern entworfen oder umgestaltet hat. Dabei arbeitete er von Zeit zu Zeit auch mit der Golfer-Legende zusammen, etwa beim berühmten Augusta National Golf Club, den Bobby Jones entworfen und gegründet hatte.

Sein enormes Wissen darüber, wie dem perfekten Grün am Nächsten zu kommen ist, speist sich bei Trevor Norris aus mehreren Quellen. Zum einen hatte sein Elternhaus in seiner Heimat Irland einen landwirtschaftlichen Hintergrund. Zum anderen widmete er sich schon in jungen Jahren dem Golfsport und hatte mit 16 bereits ein Handicap von 3. Noch heute ist er ein sehr guter Golfer. Später studierte Norris Gartenbau & Golf Course Management am Writtle College in Essex (England). Erste Erfahrungen sammelte er im Lahinch Golf Club und im Gleneagles Golf Resort.

Seit 2006 war er Leiter des Fünf-Sterne-Resorts Castlemartyr Resort in Cork (Ireland) und in die Gestaltung des Golfplatzes eingebunden. 2013 fing er bei Turfgrass als Agronom an und kletterte 2017 die Karriereleiter zum leitenden Agronom (Senior Agronomist) empor. Inzwischen ist er 23 Jahre in der Branche beschäftigt. „Gute Grüns noch besser zu machen, das ist mein Ziel“, erklärt er. „Deshalb liegt unser Hauptaugenmerk darauf, den Pflegezustand auf ein hohes Niveau zu bringen und dauerhaft dort zu etablieren. Damit sie länger halten, als die üblichen 15 Jahre.“ ■

www.turfgrass.ie

KIDS GOLF CHALLENGE ALS MOTIVATION FÜR DEN NACHWUCHS

STICKER FÜR STICKER ZUM ERFOLG

SPIELERISCHES TRAININGSPROGRAMM SOLL KINDER ZUM SELBSTSTÄNDIGEN ÜBEN ANREGEN

Um den Golf-Nachwuchs auch außerhalb des regulären Trainings zum selbstständigen und fleißigen Üben zu animieren, hat das Spa & GolfResort Weimarer Land im vergangenen Jahr die Kids Golf Challenge ins Leben gerufen.

Mit einem neuen spielerischen Trainingsprogramm will das Spa & GolfResort Weimarer Land Kinder für das Golfspielen begeistern und dazu motivieren, fleißig und effektiv zu trainieren. Dazu wurde im vergangenen Jahr die Kids Golf Challenge ins Leben gerufen. Das System besteht aus drei Leistungskarten, in denen die Kinder Sticker für das Bewältigen verschiedener golfspezifischer Übungen sammeln. „Am Anfang steht die Bobby-Card. Wenn die geforderten Treffer geschafft worden sind, bekommt der Spieler einen Bobby-Sticker zum Einkleben und ist bereit für die nächste Disziplin. Die erste Challenge besteht darin, alle Aufkleber für die Bobby-Card zu erspielen, danach folgt die Jones-Card und als letzte Stufe die Masters-Card“, erläutert Golf Manager Thomas Mönch.

Dabei werden alle trainingsrelevanten Disziplinen in die Challenge eingebunden: Kurzes Putten (ins Loch), langes Putten (Zielkreis Ø 30 cm), Chippen (Zielkreis Ø 2 m), Pitchen (Zielkreis Ø 4 m) sowie Langes Spiel (Carry). Dem Kind stehen jeweils zehn Versuche (Putts, Chips, Pitches oder Shots) zur Verfügung. Mit jedem zu erreichendem Sticker

MODRIĆ
10

steigert sich die Distanz oder die Anzahl der benötigen Treffer. Ist das erste Sammelheft voll, warten die nächsten beiden personalisierten Leistungskarten. Mitmachen können alle Kinder und Jugendlichen, die im Resort regelmäßig trainieren – was bis zum Alter von zwölf Jahren sogar kostenlos ist. Trainiert wird immer am Dienstag, Donnerstag und Sonntag.

„Nach jedem Training nehmen wir uns eine halbe Stunde für die Leistungsüberprüfung Zeit“, erklärt Mönch. „Die Karten bewirken zum einen, dass sich die Kids gegenseitig motivieren besser zu werden und die Aufkleber zu sammeln. Zum anderen bietet sich für uns als Trainer die Möglichkeit einer schnellen und effektiven Überprüfung des Leistungsstandes unserer Schützlinge“, verrät er. Abhängig von Alter und Können gibt es dabei drei Gruppen. „Die Kleinsten versuchen die Bobby-Card zu füllen, beim mittleren Leistungsniveau geht es um die Jones-Card und die Großen und Besten sammeln Sticker für die Masters-Card.“

„Wir wollten eine Möglichkeit schaffen, damit sich die Kinder untereinander ermutigen fleißig zu üben, auch über das normale Training hinaus“, beschreibt der Golf Manager die Intention. „Denn wenn man richtig gut werden will, reichen die herkömmlichen Trainingszeiten nicht aus“, weiß der Experte. „Aber Putten kann man auch zu Hause in der Wohnung und Chippen auch im heimischen Garten üben. Und wenn man weiß, mein bester Freund oder meine beste Freundin hat schon den nächsten Sticker, strengt man sich noch ein bisschen mehr an.“ Ziel sei es, dem Golf-Nachwuchs zu vermitteln, selbstständig und in Eigeninitiative dem Sport nachzugehen.

30 Kinder haben sich laut Mönch an der Challenge beteiligt, was er als Erfolg ansieht. „Alle waren mit Begeisterung dabei“, sagt er. Das System ist so organisiert, dass die Karte über die Saisons mitläuft und aufgrund der verschiedenen Niveau-Stufen mit den Kindern mitwächst. Die Anforderungen sind dabei so ausbalanciert, das einerseits fleißiges Üben notwendig ist, um die Kriterien zu erfüllen, aber andererseits keine unüberwindlichen Hürden aufgestellt werden, bei denen Frust entstehen könnte. „Wie bei anderen Sportarten, bei denen man es zu den Profis schaffen möchte, ist es auch beim Golf notwendig, sich über das normale Trainingspensum hinaus zu quälen. Mit unserer Kids Golf Challenge wollen wir auf spielerische und freudvolle Art und Weise dazu anregen“, so Mönch. ■

www.serviceportal.dgv-intranet.de/sport/nachwuchs-sport/kindergolfabzeichen.cfm

TIPPS FÜR EINE BEZIEHUNGSERHALTENDE GOLFRUNDE

GOLF ALS PARTNERSPORT?

WIE ES GELINGEN KANN, GEMEINSAME FREIZEIT BEIM GOLFSPIEL ZU GENIESSEN

Mit dem Partner zu golfen, kann ein wunderbares Erlebnis sein und ist besser, als wenn einer allein loszieht. Hilfreich ist jedoch, emotionalen Fallstricken aus dem Weg zu gehen und weniger auf Wettbewerb als auf gemeinsamen Spaß zu setzen.

Galt Golfen früher als Sport der Schönen und Reichen, haben heute sogar Familien das Spiel für sich entdeckt. Doch langes Spiel, Pitchen, Chippen und Putten sind zeitaufwändig, denn für eine Golfrunde sind schnell ein paar Stunden weg. Und das jedes Wochenende, von Mai bis Oktober? Bei einem nichtgolfenden Partner kann das schnell zu ernsten Schwierigkeiten im trauten Heim führen. Denn es liegt in der Natur der Sache, dass der Golfende abends seine Heldentaten auswertet, die er tagsüber auf dem Golfplatz geleistet hat. Die Unterhaltungen sind dabei mit so vielen Fremdwörtern gespickt, dass der nichtgolfende Beziehungsteil schnell mal denkt: „Spinnt der?“. Für manche Beziehung ist das auf Dauer nicht hilfreich.

Gelingt es also, die bessere Hälfte ebenfalls zum Golfen zu animieren, türmen sich jedoch die nächsten Schwierigkeiten auf. Denn einer ist immer der Bessere. Zwar gleicht die Vorgabe die Stärke der einzelnen Spieler aus, was bedeutet: Es gewinnt derjenige Spieler mit der besten Tagesform – und nicht der mit dem besten Handicap. Doch was ist, wenn der vermeintlich Bessere anfängt, dem womöglich Schlechteren „hilfreiche“ Tipps zu geben? Ihn

oder sie zu korrigieren? Sich bemüßigt fühlt, Schwung, Griffhaltung oder Bewegungsablauf ständig vorzuführen? Dann ist der Anfänger schnell genervt. Noch kurioser wird es, wenn diese gut gemeinten Ratschläge sich von denen des Golflehrers unterscheiden. Der Pro wird schließlich dafür bezahlt, anderen das Spiel beizubringen. Solche Konflikte lassen schnell den Haussegen schief hängen.

Es spricht jedoch Einiges dafür, wenn Mann und Frau gemeinsam golfen. Man teilt die gemeinsame Zeit und erholt sich zusammen. Neben der gesunden, sportlichen Betätigung bieten viele Golfclubs hervorragende Hotels und Spas. Dort findet man genug Platz und Zeit, um die Seele baumeln und sich verwöhnen zu lassen. Beim Golfen spielt man zwar eigentlich gegeneinander, aber man kann auf der anderen Seite auch einfach miteinander spielen und zusammen Spaß haben. Entscheidend hierbei ist, weg vom Konkurrenz- hin zum Miteinander-Gedanken zu kommen. Dann ist das Golfen ein idealer Partnersport. Man bewegt sich an der frischen Luft und übt das Spiel gemeinsam aus. So ist der Alltag schnell vergessen.

Auch unterschiedliche Fitness-Level sind kein Hinderungsgrund. Beim Golf überanstrengt man sich nicht und selbst die Menschen mit gesundheitlichen Risiken, wie Übergewicht, Bluthochdruck oder ähnlichen Dingen, können in diesem Sport einen sinnvollen Ausgleich finden. Golfen stärkt dabei besonders die Konzentration und man braucht eine gute Koordination und Ausdauer. Außerdem wird die Muskulatur im gesamten Körper beansprucht, was gleichzeitig ein idealer Ausgleich zum Alltag sein kann. Gegenseitiges Motivieren, über den Fortschritt oder den Erfolg des anderen freuen, bei Fehlschlägen aufmuntern oder gemeinsam zu Fachsimpeln, wie der nächste Ball geschlagen werden muss, sind weitere verbindende Elemente.

Sollte es doch zu partnerschaftlichen Verwerfungen beim gemeinsamen Golfspiel kommen, bieten viele Anlagen – darunter auch das Spa & GolfResort Weimarer Land – eine Möglichkeit, Zwistigkeiten zu umgehen: Mehrere Plätze. So könnte bei unüberbrückbaren Differenzen der Gatte auf dem Goethe Course abschlagen, während die Gattin eine Runde auf dem Feininger Course spielt. Abends trifft man sich dann zum gemeinsamen Dinner und kann über das Erlebte fachsimpeln. Anschließend entspannen Mann und Frau zusammen in der Lindentherme. Gemeinsame Freizeit und eigenständiges Golfspiel schließen sich dann nicht gegenseitig aus und die Liebe zum Partner und zum Sport befinden sich in einem ausgewogenen Verhältnis. ■

BOGNER
Berenberg
BERNHARD LANGER
SANFORD HEALTH
BERENBERG
PARTNERSHIP SINCE 1590
Bernhard Langer
bogner.com

120 SPORTLER QUALIFIZIEREN SICH FÜR DIE SPIELE IN TOKIO 2021

OLYMPISCHES GOLFEN IM LAND DES LÄCHELNS

JE EIN DAMEN- UND EIN HERRENWETTBEWERB IN ZÄHLSPIELWEISE IM KASUMIGASEKI COUNTRY CLUB

Mit der „Vision Gold" will der Deutsche Golf Verband mittel- und langfristig im Kampf um Edelmetall mitmischen. Um dafür die Kräfte zu bündeln, wurden bereits zahlreiche Maßnahmen im Leistungssport- und Nachwuchsbereich umgesetzt.

Nach 112 Jahren Pause gab es 2016 wieder Olympiasieger im Golf: Inbee Park (Südkorea) und Justin Rose (England) siegten bei den Olympischen Spielen von Rio de Janeiro und trugen sich damit in eine sehr kurze Liste von Titelträgern ein. Bei den Spielen im Jahr 1900 in Paris gewann die US-Amerikanerin Margaret Abbott als eine von zehn Damen in einer Runde auf dem 9-Loch-Platz der Société du Sport in Compiegne, ihr Landsmann Charles Sands holte sein Edelmetall in vier Runden unter insgesamt zwölf Herren.

Vier Jahre später, bei Olympia in St. Louis, gab es keinen Damenwettbewerb. 1904 spielten 75 Männer – davon 72 aus den USA und drei aus Kanada – im Glen Echo Country Club auf einem 18-Loch-Platz den Sieger im Lochspiel-Verfahren (match play) aus. Schließlich hatte der Kanadier George Lyon das bessere Ende für sich. Seitdem gab es keine Olympiasieger im Golfen mehr, denn die Sportart wurde aus dem Kanon der Wettbewerbe gestrichen.

Im kommenden Jahr bietet sich eine neue Chance, denn Golfen ist erneut olympisch. Bei den Spielen 2020, die aufgrund der Corona-Pandemie um ein Jahr verschoben wurden und ab dem 23. Juli 2021 in Tokio ausgetragen werden, gibt es zwei Wettbewerbe im Golf, je einer für Frauen und Männer in der Zählspielweise. Am Turnier im Kasumigaseki Country Club nehmen jeweils 60 Athleten teil. Die Qualifikation erfolgt über die Golfweltrangliste. Es qualifizieren sich pro Geschlecht jeweils 60 Spieler.

Zunächst qualifizieren sich die 15 Bestplatzierten pro Geschlecht – wobei dieser Weg maximal vier Golfern pro Nation und Geschlecht offensteht. Die restlichen Quotenplätze werden an die bestplatzierten Sportler vergeben, deren Nation noch keine zwei Golfer stellt. Auf diese Weise darf jede Nation maximal zwei Athleten stellen. Zudem bekam Japan als Gastgeberland von der International Golf Federation einen Startplatz zugesprochen. Darüber hinaus bekommt jeder Kontinent (Afrika, Amerika, Asien, Europa und Australien) einen Quotenplatz.

„Wir sind überzeugt, dass die Werte unseres Sports sehr gut mit denen der Olympischen Bewegung übereinstimmen. Ich bin hoffnungsvoll und zuversichtlich, dass Golf auch über 2020 eine Rolle in den Olympischen Spielen haben wird“, sagte Peter Dawson, Präsident der International Golf Federation im Anschluss an die Spiele 2016. Bei der Rückkehr der Sportart in das Olympische Programm spielten die Deutschen mit vier Top-25-Ergebnissen gut mit, konnten aber in das Rennen um die Medaillen nicht eingreifen. Das Olympia-Comeback war für Golf in Deutschland dennoch ein großer Gewinn.

„Für alle hier, ob Athleten, Trainer oder Betreuer, war es ein einmaliges, wunderbares, sportliches Erlebnis“, resümierte Marcus Neumann, Vorstand Sport des Deutschen Golf Verbandes (DGV) und Teilmannschaftsleiter Golf bei den Spielen in Rio, die zwei Olympiawochen. Auch die Athleten zeigten sich von ihren ersten Olympischen Spielen begeistert: „Es war nicht nur als Sportler eine tolle Erfahrung, sondern auch als Mensch. Das war alles sehr beeindruckend“, sagte Martin Kaymer nach seinem 15. Rang. Ähnlich äußerte sich auch Alex Cejka, der den 21. Platz belegte: „Was ich in den letzten vier, fünf Tagen gesehen habe, das vergess ich nicht.“

Wie Cejka beendete auch Caroline Masson ihre Olympischen Spiele in der Damenkonkurrenz auf Position 21: „Auch wenn es sportlich nicht so lief, wie ich mir das erhofft habe, muss ich diese Erfahrung einfach mitnehmen und hoffen, in vier Jahren in Tokio nochmal dabei zu sein.“ Sandra Gal auf Platz 25 rundete das deutsche Gesamtergebnis ab, das in diesem Jahr nach dem Willen der Sportler, Fans und Funktionäre noch besser ausfallen soll. Bereits 2013 wurden die Kräfte gebündelt und seitdem unter dem Motto „Vision Gold“ vorangetrieben, um mittel- und langfristig den olympischen Erfolg zu erreichen.

Da die International Golf Federation die Weltrangliste der Profigolfer als Qualifikationsinstrument für die Olympischen Spiele nutzt, hat der DGV seine Systeme entsprechend optimiert. So bilden seit 2013 alle Leistungs- und Nachwuchsspieler mit olympischer Erfolgsperspektive, also auch Tourspieler, das Golf Team Germany. Im damals neu eingerichteten DGV-Leistungszentrum in St. Leon-Rot arbeiten Athleten des Golf Team Germany gemeinsam mit den Bundestrainern und dem Betreuerstab daran, die Olympia-Medaille real werden zu lassen.

Dazu gehört auch eine umfassende Nachwuchsarbeit – sowohl im leistungsorientierten Segment als auch im eher breitensportlich ausgerichteten

Projekt „Abschlag Schule“. Für alle Ebenen werden entsprechende Trainer benötigt. Die entsprechend angebotenen Ausbildungsgänge reichen vom Jugendassistenten bis zum Diplom-Trainer. Ein weiterer Baustein ist die 2018 veröffentlichte DGV-Rahmentrainingskonzeption, die denen, die sich intensiv mit Leistungssport Golf beschäftigen, eine praktische Orientierungshilfe gibt.

„Ich freue mich sehr, dass wir mit diesem wichtigen Werk unserer Richtlinienkompetenz als Olympischer Spitzenverband im DOSB nachkommen“, sagte Neumann. Das Autorenteam, bestehend aus Bundestrainern des DGV und Experten der Golfsportpraxis sowie den Sportwissenschaften, fasst die Erkenntnisse der ersten Olympiade, unter Berücksichtigung des aktuellen Standes der Sportwissenschaft, kompakt zusammen. Die DGV-Rahmentrainingskonzeption bietet exakte Trainingspläne für bestimmte Entwicklungsstufen auf dem Weg zum großen Ziel: einer olympischen Goldmedaille. ■

www.golf.de

LEUCHTENBURG BLICKT AUF FAST 1.000 JAHRE GESCHICHTE ZURÜCK

DIE KÖNIGIN DES SAALETALS

MITTELALTERLICHE BURGANLAGE BEI SEITENRODA BEHERBERGT AUSSTELLUNG „PORZELLANWELTEN"

Stammburg der Herren von Lobdeburg-Leuchtenburg, Zucht-, Armen- und Irrenhaus, Jugendherberge und heute Museum mit einer prachtvollen Porzellan-Sammlung und der größten Vase der Welt aus „Weißem Gold" – die Leuchtenburg ist einen Besuch wert.

Auf eine knapp 1.000-jährige Geschichte kann die Leuchtenburg bei Seitenroda zurückblicken. Nur eine halbe Stunde vom Spa & GolfResort Weimarer Land entfernt erhebt sich auf einem fast 400 Meter hohen, nicht bewaldeten Bergkegel über dem Saaletal die gut erhaltene mittelalterliche Burganlage. Die in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts erheblich ausgebaute Höhenburg wird auch als „Königin des Saaletals“ bezeichnet und ist, auch dank der Ausstellung „Porzellanwelten“, ein touristisches Highlight der Region.

Die erste urkundliche Erwähnung der Festung geht auf das Jahr 1221 zurück, als Hartmann IV. von Lobdeburg-Leuchtenburg in Dornburg einen Rechtsstreit beilegte. Neben der Lobdeburg wurde die Leuchtenburg zur Stammburg der Herren von Lobdeburg-Leuchtenburg. 1313 mussten diese jedoch das Bauwerk aufgrund hoher Schulden an die Grafen von Schwarzburg verpfänden und 1333 endgültig an diese verkaufen. Nachdem die neuen Besitzer durch die Thüringer Grafenfehde geschwächt waren, eroberten 1392 die Wettiner die Burg und zwangen die Schwarzburger mit dem Leipziger Vertrag 1396 zum endgültigen Verkauf.

Die Wettiner machten die Leuchtenburg zum Sitz des Amtes und zur Verwaltung der wettinischen Dörfer der Umgebung. Im Sächsischen Bruderkrieg 1451 kam es zur Belagerung durch Wilhelm von Sachsen, neun Jahre später erfolgte der Bau der Wehranlage mit vier Wachtürmen. Die Burgkapelle wurde 1489 erstmals erwähnt. Nach der Niederlage des Kurfürsten Johann Friedrich der Großmütige im Schmalkaldischen Krieg 1547 diente die Burg als Zufluchtsort der Ehefrau und der Kinder des Herrschers. Auch im 30-Jährigen Krieg von 1618 bis 1648 war die Burg ein häufig genutzter Zufluchtsort.

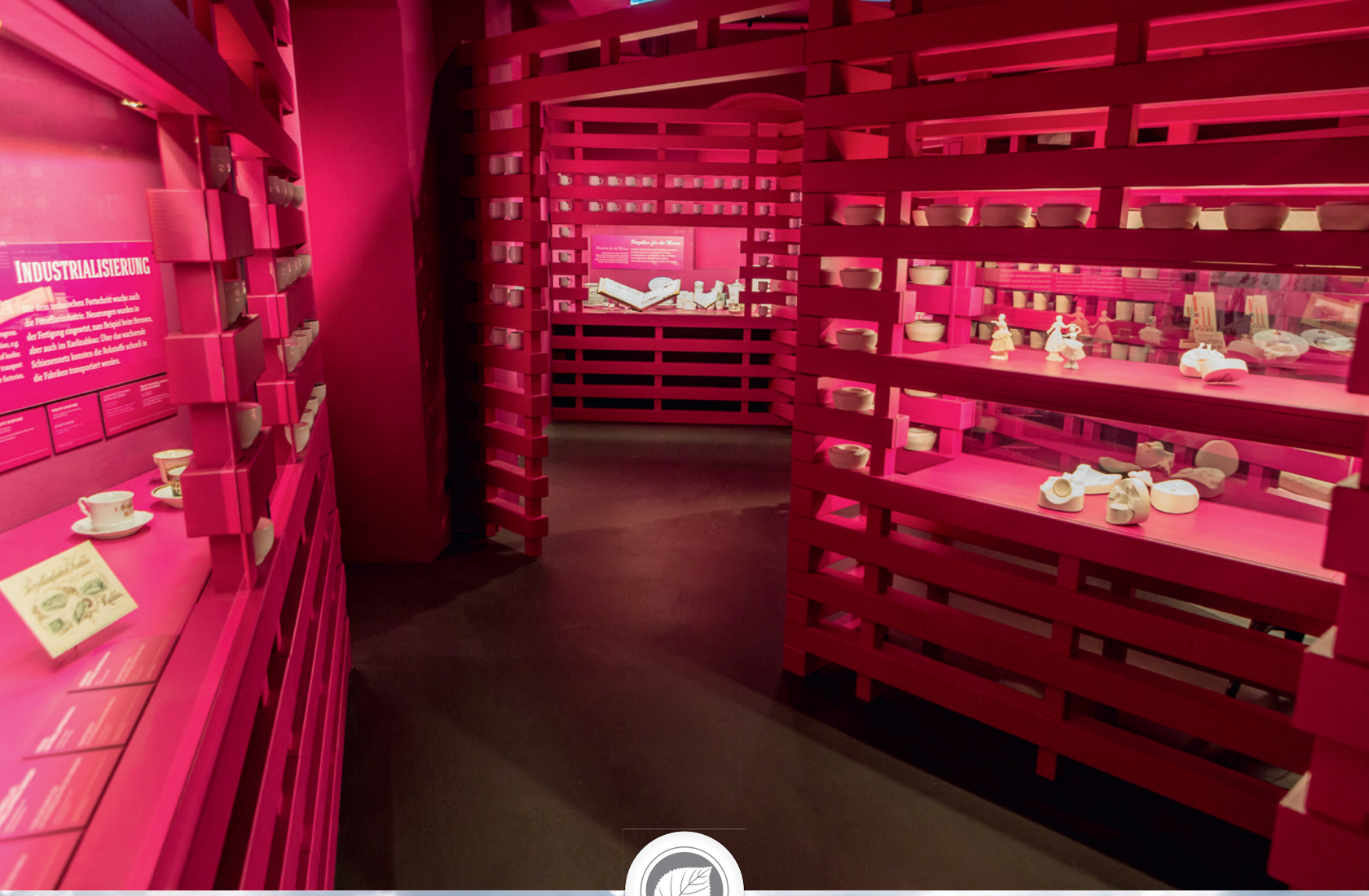
Im 18. und 19. Jahrhundert diente die Leuchtenburg als Zucht-, Armen- und Irrenhaus. Von 1724 bis 1848 wurden laut Wikipedia auf der Leuchtenburg insgesamt 3.588 Personen verwahrt, davon 3.025 Sträflinge, 115 Arme und 448 so genannte Irre, wobei letztere nochmals unterschieden wurden in „Blödsinnige“ (87 Männer und 15 Frauen), „Wahnsinnige“ (159 Männer und 94 Frauen) und „Rasende“ (13 Männer und drei Frauen). Beständig blieb jedoch der stetige Besitzerwechsel: Im Zuge der Landesteilungen unter den Ernestinern fiel die Burg 1724 an das Herzogtum Sachsen-Gotha-Altenburg, 1826 an Sachsen-Altenburg (später Freistaat Sachsen-Altenburg), wo sie bis 1920 blieb.

1921 wurde die erste Jugendherberge Thüringens im Torhaus gegründet und auch in den folgenden Jahren war die Burg ein wichtiges Zentrum der Jugendbewegung. 1951 wurde die Jugendherberge „Geschwister Scholl“ eröffnet. Nach der deutschen Wiedervereinigung wurde sie geschlossen, Tor- und Logierhaus standen ab 1997 leer. Zehn Jahre später gründete Sven-Erik Hitzer die Stiftung Leuchtenburg und es kam zu umfangreichen Sanierungsarbeiten. Eine wichtige Rolle spielte der Bau im Tatort „Der scheidende Schupo“ 2016 als fiktive „Burg Schwanitz“, was zu erhöhter Aufmerksamkeit und steigenden Besucherzahlen führte.

PORZELLAN
WELTEN
KERNBURG

„Porzellan von größter Schönheit"
Goethe, Tagebuchnotiz, 1819

J.R.
1800


INDUSTRIALISIERUNG

Heute beherbergt die Leuchtenburg die Ausstellung „Porzellanwelten“, die sich der Geschichte des Werkstoffs und dessen Bedeutung für den Standort Thüringen in Vergangenheit und Gegenwart widmet. Hintergrund sind die geografische Nähe der Burganlage zu Thüringer Porzellanstandorten und ihre Lage an der Thüringer Porzellanstraße. Künstler aus der ganzen Welt haben sieben Erlebniswelten entstehen lassen, die in spektakulär inszenierten Räumen das „Weiße Gold“ von seinen Anfängen im alten China über die Entschlüsselung seiner Rezeptur in Europa bis hin zum Einzug in das Alltagsleben erlebbar machen.

Ein besonderes Highlight ist die mit einer Höhe von acht Metern auf der Leuchtenburg ausgestellte größte Porzellan-Vase der Welt. Die einzigartige, sich selbst tragende Konstruktion besteht aus 360 gegossenen Waben, die im Inneren zusätzlich gesichert werden. Zehn Mitarbeiter der Porzellanmanufaktur Reichenbach arbeiteten an der Herstellung der einzelnen Waben, die anschließend vom Künstler Alim Pasht-Han in Kobaltblau handbemalt und mit Gold dekoriert worden sind. Bis dahin waren alle Versuche gescheitert, Porzellan in dieser monumentalen Größenordnung herzustellen. ■

www.leuchtenburg.de

MIT RATSHERR RUDOLPH UNTERWEGS IN ERFURT

VOM BLAU MACHEN UND KURVE KRATZEN

THÜRINGER LANDESHAUPTSTADT BIETET BREITES ANGEBOT UNTERHALTSAMER KOSTÜMFÜHRUNGEN

Fast 13.000 Gäste haben 2017 an einer der 700 Kostümführungen durch das historische Erfurt teilgenommen. Die dafür zuständige Tourismus und Marketing GmbH hat 76 hoch qualifizierte Gästeführer in ihren Reihen, die dies zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Ratsherr Rudolph weiß sich bei seinem Weg durch die malerischen Gassen der Erfurter Altstadt Respekt zu verschaffen: „Hinfort“, donnert er dem schnöden Pöbel entgegen, der ihm beim Gang über die schmale Krämerbrücke im Wege ist. „Gott zum Gruße, Gnädigste“, säuselt der mit dem Amt des Obervierherrs ausgestattete Würdenträger dagegen zu einer feinen Dame aus höherem Hause, die ihm auf dem Weg zum Evangelischen Augustinerkloster begegnet. Das „R“ rollt er dabei in schönstem Thüringer Duktus. Und während ihn seine Schritte von der spätmittelalterlichen Altstadt in Richtung Dom und Severikirche lenken, erklärt er dem ihm folgenden Tross aus neugierigen Fremden beiläufig, warum in der Thüringer Landeshauptstadt so häufig „blau gemacht“ oder die „Kurve gekratzt“ wurde.

Der hohe Herr heißt jedoch in Wirklichkeit Reiner Bosecker und ist studierter Musiker und Trompeter. Nebenbei arbeitet er als Stadtführer in Erfurt und ist dort bekannt wie ein bunter Hund. Seinen humorvollen und mit historischem Wissen gespickten Rundgängen, die er auch in anderen Sprachen und Rollen – im Reformationsjahr 2017 war er auch oft als Martin Luther unterwegs – anbietet, folgen jährlich zahllose Besucher aus der ganzen Welt. Bosecker ist dabei nur einer von 76 Gästeführern, die im Dienste der Tourismus und Marketing GmbH die Geschichte der einstigen Handelsmetropole im mittleren Heiligen Römischen Reich vermitteln.

„Allein von Januar bis September 2019 haben insgesamt circa 7.600 Gruppen mit rund 155.600 Personen an unseren Stadtführungen teilgenommen“, berichtet Catherine Leifheit, Abteilungsleiterin Citytour. Sie verweist auf ein steigendes Interesse nationaler und internationaler Besucher. So kletterte die Zahl der Ankünfte in gewerblichen Beherbergungsbetrieben von Januar bis September 2019 im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um drei Prozent auf knapp 380.000 und die Zahl der Übernachtungen auf knapp 680.000. „Mit einem umfangreichen und regionalspezifischen Angebot wollen wir den Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten“, sagt die Tourismus-Expertin.

In der Tat ist die Palette der öffentlichen Stadt- und Gruppenführungen, die in deutscher Sprache angeboten werden, sehr vielfältig. Das Programm umfasst insgesamt 62 Angebote. Von der klassischen Stadtführung und Fahrten mit der historischen Straßenbahn oder einer Tour mit dem Altstadtexpress über den Aufstieg zur Zitadelle Petersberg und einer „Funzelführung“ (mit Taschenlampen) durch die Kasematten und Horchgänge des Bauwerks bis hin zum „Petersberger Schwarzbrenner“, dem „Erfurter Wein-Mönch“ sowie romantischen und sagenhaften Spaziergängen reicht allein das öffentliche Angebot, das im Winter zudem noch von weihnachtsspezifischen Rundgängen ergänzt wird.

Für Familien, Vereine, Firmen und Reisegruppen lassen sich zudem unterhaltsame Gruppenführungen zu bestimmten Terminen und Uhrzeiten organisieren. Sie werden in breiter thematischer Vielfalt und in acht Sprachen – neben deutsch noch englisch, französisch, niederländisch, italienisch, spanisch, russisch und bulgarisch – angeboten. Die Teilnehmerzahl ist dabei auf maximal 35 Personen begrenzt. „Uns ist besonders wichtig, die Angebote regional einzufärben. Bei fast jeder Tour gibt es deshalb heimische Spirituosen oder einen kleinen Snack“, erläutert Leifheit. „Die Touristen nehmen das sehr gut an. 2017, im Themenjahr 500 Jahre Reformation, hatten wir fast 700 Kostümführungen mit knapp 13.000 Gästen.“

Besonders beliebt im vergangenen Reformationsjahr waren vor allem Lutherführungen, die die Gäste an die wichtigsten Wirkungsstätten des Kirchenmannes in Erfurt brachten. Doch das Programm ist weitaus vielfältiger. Es umfasst eine Zeitreise ins Mittelalter, die Erzählungen einer Dienstmagd aus dem Hause Luther, ein Rundgang auf den Spuren von Bach oder eine Führung im Rathaus unter dem Motto „von Bonifatius bis Napoleon“. Auch die Spuren jüdischer Geschichte, die Alte Synagoge sowie der Erfurter Schatz lassen sich erkunden.

Eine wichtige Rolle bei den Gruppenführungen spielt auch der Petersberg. Neben den bereits genannten Touren gehören auch ein Abend in zwei Akten (Rundgang und Abendessen), die Erzählungen der Weißwäscherin Berta, oder die „Funzelführung“ mit Festungsbaumeister Maximilian von Welsch zu den Offerten. Darüber hinaus stehen – auf Wunsch in historischen Gewändern – Tratschweiber, Nachtwächter, Nonnen, Hexen, heilige Frauen, Weihnachtswichtel, Ratsherren, Brückenkrämer, Bierfiedler, Badertöchter, Oberstudienrätinnen, Hochstapler, Hebammen sowie Madame Chocolat als kundige Begleiter zur Verfügung. Jeder Guide bringt dabei neben hervorragenden Kenntnissen der Stadt und ihrer Geschichte seine ganz eigene individuelle Story in die Gruppenführung ein.

Wer es lieber modern mag, kann die Stadt mit Stretchlimousine, Segway oder Kanu erkunden – auch dafür bietet der umfangreiche Katalog der Tourismus und Marketing GmbH die entsprechende Auswahl. Für Kinder- und Jugendgruppen ist ebenfalls gesorgt: Neben Besichtigungen von Altstadt und Zitadelle Petersberg runden eine Führung in den Farben der Stadt für Dritt- und Viertklässler sowie ein Rundgang unter dem Motto „Als Luther fast der Blitz traf … Ein Gewitter veränderte die Welt“, ab zehn Jahren, das Programm ab. Ob historisch oder modern, ob alt oder jung: Die Preise für die einzelnen Angebote liegen mit zwölf bis 22,50 Euro pro Person im überschaubaren Rahmen.

„Für welches Angebot sich unsere Gäste auch entscheiden, sie können sich auf einen professionellen Ablauf und eine hochwertige Führung einstellen“, verspricht Leifheit. „Dies stellen wir mit der hohen Qualifikation unserer Stadtführer sicher.“ Nach der entsprechenden Volkshochschulausbildung, bei der Themen wie Stadtgeschichte, Rhetorik aber auch Wissen über Versicherungsfragen erlernt werden, müssen praktische Prüfungen absolviert werden, ehe das entsprechende Zertifikat vergeben wird. Das erworbene Wissen wird später mit Weiterbildungen erneuert und ergänzt. „Die von den Touristen geäußerte Zufriedenheit spricht für unsere Stadtführer“, versichert die Tourismus-Expertin.

Ratsherr Rudolph ist inzwischen fast an seinem Amtssitz, dem Erfurter Rathaus mit seinem bemerkenswerten Festsaal, in dem neun faszinierende Wandgemälde die Geschichte der Stadt und ihrer berühmtesten Häupter nachzeichnen, angekommen. Unterwegs hat er seinem Gefolge ausführlich die Bedeutung des „Blaumachens“ erklärt: Seit dem 9. Jahrhundert wurde hauptsächlich in Thüringen die Pflanze Färberwaid angebaut. Ihre welken Blätter wurden zu einem Mus zerquetscht und in kleine Ballen geformt. Nach dem Trocknen brachte man das Gemisch in die Stadt, wo Waidjunker es begutachteten, den Bauern ein Angebot unterbreiteten und die Weiterverarbeitung des Halbprodukts übernahmen.

Die Bällchen wurden zerschlagen und mit Wasser sowie Urin angefeuchtet. Während der dann einsetzenden Gärung spaltete sich ein blauer Farbstoff ab, der Erfurt Macht und Reichtum bescherte und erst in der Folge des 30-jährigen Krieges und durch die Konkurrenz des billig importierten Indigos an Bedeutung verlor. Und auch auf die naheliegende Frage, wo die Unmengen von Urin herkamen, die für die Massenproduktion des Farbstoffs nötig waren, hat Ratsherr Rudolph sofort die Antwort parat. Erfurt, das mit knapp 20.000 Einwohnern im 14. und 15. Jahrhundert eine mittelalterliche Großstadt war, die nur von Köln, Nürnberg und Magdeburg übertroffen wurde, besaß zu dieser Zeit sage und schreibe 584 Bierhäuser.

Zum Ende des Stadtrundgangs, der Namen, Jahreszahlen, historische Begriffe, amüsante Anekdoten und wissenswerte Hintergrundinformationen aneinanderreiht, die der Obervierherr ohne die Hilfe jeglicher Notizen gleichsam mühelos aus den weiten Ärmeln seiner Robe schüttelt und zu einer spannenden Geschichte verknüpft, verrät er noch, was es mit dem Begriff „Kurve kratzen“ auf sich hat: „Der Ausdruck stammt aus dem Mittelalter. Damals waren die Gassen sehr eng und die Kutschen kratzten beim Abbiegen nicht selten die Hausecken“, erklärt Bosecker. „Also haben die Bewohner sie mit so genannten Kratzsteinen geschützt. Das sind Steinblöcke, die etwa einen Schritt von der Hausecke entfernt in den Gehweg gerammt wurden. Hatte es der Kutscher eilig und schnitt die Kurve, kratzte er dabei am Prellstein und nicht am Gebäude.“

Mit dieser Erklärung hat der Ratsherr seine Schuldigkeit getan und schreitet von dannen. ■

www.erfurt-tourismus.de

DESIGN WE.LOVE
WEIMAR
www.designwe.love

MIT HAMMER UND AMBOSS DAS EIGENE ANDENKEN SCHMIEDEN

SEINES GLÜCKES SCHMIED

BEI DEN KURSEN DER ILMSCHMIEDE SCHWARZ LÄSST SICH EIN ALTES HANDWERK SELBST AUSÜBEN

In traditionellem, rustikalem Ambiente lädt die Ilmschmiede Schwarz in Hetschburg dazu ein, ein Jahrtausende altes Handwerk kennenzulernen und unter fachkundiger Anleitung selbst auszuprobieren – das Kunstschmieden.

Eines der ältesten Handwerke in traditioneller Form erleben und vielleicht sogar selbst mitmachen? In Hetschburg, nur neun Kilometer vom Spa & GolfResort Weimarer Land entfernt, ist das kein Problem, sondern sogar ausdrücklich erwünscht. Seit 1990 ist dort der Metallbau und die Kunstschmiede Schwarz ansässig. Der von Vater Andreas gegründete und zusammen mit Sohn Benedikt geführte Meisterbetrieb ist in den Bereichen Kunstschmiede, Metallgestaltung, Metallbau, Biegeservice und Restauration tätig. Mit der integrierten Ilmschmiede Schwarz wird allen Enthusiasten das Handwerk zum Selbsterleben angeboten.

In historischem Ambiente werden Schmiedekurse und diverse Events veranstaltet, bei denen Teilnehmer den von harter körperlicher Arbeit geprägten Beruf kennenlernen und den Hammer auch selbst in die Hand nehmen können. Neben der einzigartigen Erfahrung bleibt ein selbst geschmiedetes Werkstück als Andenken. „Wir wollen den Teilnehmern einen Eindruck von diesem traditionellen Handwerk vermitteln und ins Bewusstsein bringen, dass das Freiformschmieden auch einen künstlerischen Aspekt hat“, erklärt Benedikt Schwarz. „Natürlich

haben wir auch moderne Gerätschaften, aber wir wollen bewusst die Tradition des Berufs erhalten. Deshalb sind bei uns auch alte Werkzeuge wie ein Lufthammer oder ein 130 Jahre alter Schwanzhammer im Einsatz."

An den Schmiedekursen kann prinzipiell jeder teilnehmen, der sich dazu in der körperlichen Verfassung fühlt. „Dabei sollte man jedoch wissen, dass Schmiedearbeit nicht nur schwere Arbeit ist, sondern eine mitunter schmutzige, schweißtreibende und für den ungeübten Schmiedeanfänger auch etwas gefährliche Tätigkeit sein kann, wenn man den Anweisungen der Kursleiter nicht folgt", warnt Schwarz. „Wer diese jedoch berücksichtigt, dem steht ein außergewöhnliches Erlebnis bevor. Jugendliche können in Begleitung von Erwachsenen ebenfalls an unseren Kursen teilnehmen. Und auch Kinder sind herzlich willkommen." Entsprechendes Equipment sei selbstverständlich vorhanden.

So wird im Grundkurs für Schmiede Basiswissen vermittelt. Den Erläuterungen folgen einfache Übungen mit dem Handhammer. Die dabei gestalteten Schmiedestücke wie Haken, Nägel oder auch Ergebnisse der eigenen Phantasie, können am Nagelbaum hinterlassen oder mitgenommen werden. Darauf aufbauend werden im Kurs Freihandschmieden die Grundkenntnisse erweitert. Dazu gehören der Umgang mit dem Schmiedefeuer und Grundsätze der Wärmebehandlung von Metallen sowie über die verschiedenen Werkzeuge. Danach geht es an die Arbeit mit dem Handhammer. „Wichtige Schmiedetechniken bilden den Schwerpunkt des Kurses. Besonders Strecken, Stauchen, Spalten, Lochen, Absetzen und Nieten von Werkstücken stehen im Mittelpunkt des Kurses", so Schwarz.

Nach diesen grundlegenden Handgriffen werden einfache Werkstücke hergestellt, bei denen auch eigene Ideen eingebracht werden können. Ein weiterer Kurs beschäftigt sich mit der Technik des Treibens. Teilnehmer lernen die dazu benötigten Werkzeuge, die alle in der Ilmschmiede vorhanden sind, und deren Einsatz kennen. Schließlich werden aus Blech Teile getrieben. Im Messerschmiedekurs werden alle Techniken vermittelt, um selbst Messer herzustellen. Neben dem Schmieden eines einfachen Messers, dem Anschliff und der Wärmebehandlung wird auch die Technik des Damastmesserschmiedens gelehrt.

Benedikt Schwarz hat sich auf das Schmieden von Messern spezialisiert, während Vater Andreas nebenbei kleine Skulpturen anfertigt. Hauptbroterwerb ist jedoch das Kunstschmiedehandwerk und das Anfertigen von individuellen Lösungen nach Kundenwunsch. „Das Spektrum ist unglaublich breit und reicht von Treppen, Zäunen und Toren in alle Facetten des Metallbaus hinein", so der Metallbaumeister. „Ein wichtiger Zweig unseres Handwerks ist heute, neben der Neuanfertigung, die Restaurierung alter Schmiedearbeiten. Dort kommen dann die alten Techniken der Herstellung, verbunden mit modernen Konservierungsverfahren, zum Einsatz. Diese Arbeiten erfordern viele Erfahrungen handwerklicher, aber auch historisch-geschichtlicher, Art da sich die Technik ständig weiterentwickelt", erläutert er.

Die Hauptwerkzeuge des Kunstschmieds sind Ambosse, mit Luftzuführung heiß entfachte Schmiedefeuer, aber auch Wasser zur Abschreckung und Regulierung der Härte des Materials. Dazu kommen die verschiedensten Schmiedehämmer und Schmiedezangen. Viele seiner Werkzeuge fertigt der Schmied auch selbst an. „Das gilt für Biegevorrichtungen für besonders häufig gebogene Formen, als auch für Vorrichtungen und Vorlagen, um eine chnelle Reproduzierbarkeit zu ermöglichen", berichtet der Fachmann und verweist darauf, wie wichtig es sei, das traditionelle Handwerk in der neuzeitlichen, durch Maschinenarbeit gekennzeichnete Massenproduktion nicht untergehen zu lassen. „Meist wird diese Tätigkeit neben dem Standardrepertoire ausgeübt, da die Kunstschmiedearbeit heute nicht mehr zum Leben ausreicht."

Neben den Schmiedekursen versucht die Ilmschmiede Schwarz deshalb, mit speziellen Events für das Handwerk zu begeistern. Dazu gehört die jährliche Hetschburger Schmiedeweihnacht, bei der im vergangenen Jahr neben Schmiede- auch Sangeskunst erlebt werden konnte. So bot das Solistenquartett des Männerchors Mohlsdorf e.V. aus der Nähe von Greiz passende Lieder zur Weihnachtszeit. Natürlich war auch wieder für das leibliche Wohl gesorgt. Im Gebäude der Ilmtalschmiede verführten Stollen und andere Spezialitäten zum Naschen. Glühwein, Bier und alkoholfreie Getränke rundeten das Angebot ab. Am Lagerfeuer gab es Gulaschsuppe. ■

www.ilmtalschmiede-schwarz.de

BRUCS CASA S.L. - SANT FELIU DE GUÍXOLS - GIRONA - WWW.BRUCS.COM - PHONE: +34 972 82 19 62

8. TRIPLE GOLF TROPHY MIT 92 SPIELERINNEN UND SPIELERN

HOLE-IN-ONE BRINGT 10.000 EURO PRÄMIE

LOKALMATADORIN KATHRIN GOETZ GEWINNT ZUM SECHSTEN MAL IN FOLGE DIE DAMENWERTUNG

94 Teilnehmerinnen und Teilnehmer kämpften im August vergangenen Jahres um die Triple Golf Trophy (TGT) Weimarer Land und erzielten an allen drei Turniertagen hervorragende Ergebnisse bei dem mittlerweile traditionsreichen Turnier.

94 Spielerinnen und Spieler haben an der 8. Triple Golf Trophy (TGT) im Spa & GolfResort Weimarer Land teilgenommen. Das inzwischen schon zur Tradition gewordene Turnier fand vom 15. bis 17. August 2019 statt und begeisterte alle Sportler, darunter viele Wiederholungstäter, und hielt vor allem ein ganz besonderes Highlight bereit. Im Rahmen eines Special-Events konnte Gerald Meyer durch ein Hole-in-One 10.000 Euro gewinnen.

Titleist
BELLIN

Wie auch in den vorangegangenen Jahren startete das Turnier unter dem Motto „Drei Tage – Drei Plätze – Ein Resort“ am Donnerstag auf dem Bobby Jones Champions-Course, welcher immer eine schöne Herausforderung für den Anfang darstellt. Am Freitag wurde auf dem Goethe-Course gespielt, während die finale Runde auf dem Feininger-Course stattfand. Selbst vereinzelte Regentropfen konnten die Stimmung nicht trüben.

Die Bruttowertung der Herren gewann Maxim Götze vom Berliner Golf- und Country Club Motzener See. In der Bruttoklasse der Damen gab es erneut einen Heimsieg. Bereits zum sechsten Mal in Folge siegte Kathrin Goetz vom Golfclub Weimarer Land. Mit ihrer konstanten Leistung bleibt sie nunmehr seit 2014 ungeschlagen. Ebenso gratuliert die Redaktion Maximilian Schröder und Jan Schröder vom Golfclub Chemnitz sowie Michael Blasche zu den Siegen in den Nettoklassen A, B und C.

Gekrönt wurde die Veranstaltung allerdings von einem besonders außergewöhnlichen Ereignis. Im Rahmen eines Special-Events wurden 10.000 Euro für ein Hole-in-One am Loch 18 des Feininger-Course ausgelobt. Die Freude auf allen Seiten war groß, als Gerald Meyer vom Golfclub Golf in Wall den sagenhaften Treffer landete. Und dann ging plötzlich alles ganz schnell: Freudensprünge, Siegerfotos, Glückwünsche. Was für eine Stimmung, was für ein Ereignis.

Gefeiert wurde am Samstag zum Turnierabschluss in der GolfHütte. Hier wurden die Gäste mit einem köstlichen Menü verwöhnt, bevor dann das Tanzbein zu Livemusik der Band „DIN A4“ geschwungen werden konnte. Im Rahmen der Party wurden alle Sieger geehrt und die Preise des Sponsors GRAFE Color Batch GmbH vergeben. Neben Übernachtungs-, Spa- und Greenfee-Gutscheinen für das Spa & GolfResort Weimarer Land gab es hochwertige Koffer der Marke Samsonite zu gewinnen. ■

BEI DEN CULINARY OPEN IST DER WEG DAS ZIEL

AUF DEM PFAD DES GUTEN GESCHMACKS

ELF NATIONALE UND INTERNATIONALE SPITZENKÖCHE PRÄSENTIERTEN IHRE KOCHKUNST

Mit über 300 Gästen war die dritte Auflage der Culinary Open erneut ein großer Erfolg. Renommierte Küchenchefs und Winzer gaben Kostproben ihres Könnens und präsentierten ihre Kreationen bei einem Walking Dinner.

Bereits zum dritten Mal fanden am 18. Januar 2020 die Culinary Open im Spa & GolfResort Weimarer Land statt und wurden erneut zu einem großen Erfolg. Elf nationale und internationale Spitzenköche und sieben Winzer von renommierten Weingütern gaben sich dazu ein Stelldichein und verwöhnten die Gaumen der über 300 Gäste mit erlesenen Spezialitäten. Bei einem Walking-Dinner konnten sich die Genießer und Freunde edler Tropfen an den über 30 Genuss-Stationen verwöhnen lassen. Neben Küchenchef Marcel Fischer folgten dieses Jahr Top-Akteure wie Hans Stefan Steinheuer, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, Maksims Cekots, Bernhard Reiser, Claudia Schröter und sechs weitere Köche (mit insgesamt sieben Michelin-Sternen) der Einladung ins Weimarer Land. Für die richtige Weinbegleitung sorgten unter anderem das Weingut Elena Walch, Weingut Böhme und Töchter, Tenuta Molino, das Weingut Bickel & Stumpf und das Champagnerhaus Deutz.

WEINGUT
SICKEL
STUMPF
2018
KAPELLENBERG
FRICKENHAUSEN
SILVANER
trocken

Max Cekot
Maksims Cekots

CHRISCENTRMAN
GROUP

C.Schrader
Thomas Gilles

NHEUER
GEWÜRZEN

Marcel Fischer, Chef de Cuisine vom Masters im Spa & GolfResort Weimarer Land, offerierte legiertes Wachtelsüppchen und Alba Trüffel sowie Kalb, Carabiniero und Kerbelwurzel. Stefan Steinheuer vom Steinheuers Restaurant in Bad Neuenahr servierte Jakobsmuscheln, Karotte und Kürbiskernöl. Der Küchenchef wurde bereits mit zwei Sternen im Guide Michelin und 19 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.

Rehrücken mit Birne, Kastanie, Rote Bete und Bärlauchsamen standen beim lettischen Spitzenkoch Maksims Cekots auf dem Programm. Der mit einem Stern im Guide Michelin und 16 Punkten im Gault Millau prämierte Gastronom betreibt das Max Cekot Kitchen in Riga. Mit Lammnuss, Mandel-Karotte und Granatapfel verwöhnte Bernhard Reiser vom Reisers am Stein in Würzburg seine Gäste – und das mit der Kompetenz von einem Stern im Guide Michelin und 16 Punkten im Gault Millau.

Der Abend startete in der urigen GolfHütte mit Fine de Claire Austern von Rungis Express und Champagner vom Champagnerhaus Deutz aus Ay in Frankreich. Weiter ging die Genussreise im Hotel, wo die ganze untere Etage zu einer kulinarischen Flaniermeile umgebaut wurde und die Gäste die Gourmetkreationen und Weine als Walking-Dinner genießen konnten. Die Chris Genteman Group sorgte mit Livemusik für einen perfekten Abschluss des Abends.

Die nächste und dann 4. Culinary Open findet am 23. Januar 2021 statt. Bereits jetzt liegen schon über 200 Anmeldungen vor, was für die Qualität dieses besonderen Events spricht. Wenn auch Sie einen Abend voller Genuss erleben wollen, melden Sie sich also rechtzeitig an und lassen Sie sich von Spitzenköchen und Premium-Winzern bei einer außergewöhnlichen Tour entlang einzigartiger Gaumenfreuden verwöhnen. ■

www.culinaryopen.de

MODISCH INSPIRIERT VON CHANEL UND BOGNER

„MODE IST VERGÄNGLICH, STIL NIEMALS“

ASTRID GRAFE ÜBER IHRE DEFINITION VON HOCHWERTIGER, STILVOLLER KLEIDUNG

Astrid Grafe weiß, wie man sich stilvoll und hochwertig kleidet. Inspirieren lässt sie sich von Coco Chanel, der Modemarke Bogner ist sie schon seit ihrer Kindheit verbunden – so wie der Rest der Familie auch.

Qualität, hochwertige Materialien, zeitloses Design – das macht für mich stilvolle Kleidung aus. Das bedeutet auch, nicht jedem Modetrend hinterher zu laufen, sondern sich so anzuziehen, wie es zu einem passt. Und Stil hat auch nicht unbedingt etwas mit Geld zu tun. Zwar zeichnen sich gerade hochpreisige Kleidungsstücke oft durch ihr klassisches Design aus, aber auch bei Modeketten wie Zara lassen sich elegante und geschmackvolle Artikel finden. Teuer und günstig lässt sich dabei durchaus zu einem ästhetischen Ensemble kombinieren.

Meiner Ansicht nach braucht es einen gewissen Grundstock im Kleiderschrank, sozusagen eine Basis, die man je nach Gelegenheit kombinieren kann. Manche sehr hochwertige Teile sind bei mir schon älter als 20 Jahre und ich trage sie immer noch. Wichtig ist, dass man sich darin wohlfühlt und sie mit einer gewissen inneren Überzeugung trägt. Denn letztlich wird stilvolles Auftreten auch und vor allem durch die Persönlichkeit geprägt, Kleidung bildet immer nur den passenden Rahmen.

Ich bin ein absoluter Fan von Coco Chanel, sowohl vom Kleidungsstil als auch von ihrer Persönlichkeit. Für mich ist sie die größte Stilikone aller Zeiten und hat mit dem „kleinen Schwarzen“ zeitlose, tragbare Mode definiert. Sie hat nicht zu Unrecht gesagt: „Mode ist vergänglich, Stil niemals“. Dem kann ich uneingeschränkt zustimmen. „Bevor eine Lady das Haus verlässt, sollte sie in den Spiegel sehen und ein Accessoire abnehmen“, ist ein ebenso wundervolles Zitat, was ihre Art kennzeichnet. Und auch der Aussage „Gut angezogene Frauen picken sich einen Trend heraus (der zu ihnen passt)“, würde ich mich sofort anschließen.

Eine weitere Modemarke, der ich sehr zugeneigt bin, und deren Produkte Sie hier bei uns im Spa & GolfResort Weimarer Land erwerben können, ist Bogner. Ich bin mit den Kreationen des Hauses groß geworden. Meine Eltern trugen immer Bogner-Skianzüge, seit ich denken kann. So haben wir Kinder – meine drei Schwestern und ich – dies übernommen und ich habe das auch an unsere Kinder – ein Junge, zwei Mädchen – weitergegeben. Sebastian (23), Isabelle (20) und Lilia (14), tragen ebenfalls am liebsten Bogner Skianzüge.

Zu unserer Bogner-Faszination gibt es eine nette kleine Anekdote. Ich war mit meinen beiden Töchtern in Palma de Mallorca in einem Geschäft und bin dort darauf angesprochen worden, ob wir nicht die Familie seien, die im Skiurlaub in Serfaus immer so schicke Skianzüge von Bogner tragen würde. Wir würden da immer auffallen. Jeder kann sich vorstellen, wie überrascht und amüsiert wir waren. Und natürlich ein kleines bisschen stolz.

Bogner zeichnet sich meiner Meinung nach seit jeher durch hochwertige, tragbare, meist zeitlose Mode mit großem Wiedererkennungswert aus. Darüber hinaus bieten die Kollektionen des Hauses eine hohe Funktionalität und schicke, stilvolle Modelle. Sie sind herzlich eingeladen, im Shop unserer GolfHütte nach der für Sie passenden, hochwertigen Kleidung des Modelabels Ausschau zu halten. Lassen Sie sich inspirieren!

Ihre Astrid Grafe

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
Spa & GolfResort Weimarer Land
Betriebsgesellschaft mbH
Weimarer Straße 60
99444 Blankenhain
Tel. 036 459 . 61 64 0
Fax. 036 459 . 61 64 4009
info@spahotel-weimar.de
www.golfresort-weimarerland.de

BILDNACHWEISE
Adobe Stock (102/103 von lazyllama, 104o von fovivafoto, 104u von Marek, 107 von THA-TREE), Franz Reimann und Melanie Müller (84u), Design We.Love (28, 31o ,31u, 32), Erlebnispark Meeresaquarium GmbH (77u, 78o, 79u), Felix und Melissa Höse (83), Getty Images (8 Dr. Alister MacKenzie, 10o Bobby Jones Testing Augusta National Golf Course, 10u The Course At Augusta, 12 Augusta National Archive) Guido Werner (Titelfoto, 4, 34, 35, 36/37, 39o, 39u, 40, 42/43, 45o, 45u, 72/73, 74/75, 95, 140), Klaus Lorke für Klocke Verlag (67), KTL Kur und Tourismus Bad Langensalza GmbH (77o, 78u, 79o), Manfred Fischer (27, 46, 47, 48/49, 51o, 51u, 52, 62, 63, 81, 84o, 87, 96o, 96u, 99o, 99u, 132/133), Schalber Alois GmbH (20), Sport- und Kurhotel Sonnenalp GmbH (18/19), Spa & GolfResort Weimarer Land (6/7, 16u, 70, 71, 42/43, 55, 56, 59o, 59u, 60/61,86), Stefan Eberhardt (23, 24o, 24u, 91o, 128/129, 130, 134o, 134u, 135o, 135u, 136o, 136u, 137o, 137u, 138o, 138u), Stefan von Stengel (15, 16o, 68, 88/89, 91u, 92, 140), Stiftung Leuchtenburg (108/109, 111, 112o, 112u, 113o, 113u, 115), zoep-entertainment – Dr. Hans-Jörg Zöllner (117, 118o, 118u, 122, 125o, 125u,126).

LAYOUT, DESIGN & UMSETZUNG

Spa & GolfResort Weimarer Land
Betriebsgesellschaft mbH
Ann-Kathrin Agater (Marketing)
Weimarer Straße 60
99444 Blankenhain

REDAKTION, LEKTORAT
Marcus Reichl
uni-VERSAL Journalistenbüro Leipzig
Rosa-Luxemburg-Straße 10
04103 Leipzig
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 ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig und strafbar.

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Dipl.-Kfm. Matthias Grafe

Wir montieren jede einzelne Uhr zweifach.
Denn Perfektion braucht Zeit.

A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE I/SA

Perfektion ist für uns eine Frage des Prinzips. Daher fertigen wir alle Zeitmesser mit der gleichen Sorgfalt und montieren jede Uhr aus Prinzip zweifach: So wird die 1815 JAHRESKALENDER nach der Erstmontage und Feinjustierung wieder auseinandergebaut. Die Uhrwerksteile werden gereinigt und von Hand mit Schliffen und Polituren versehen. Dann erfolgt die endgültige Montage. So kann die langfristige Funktionssicherheit und die Makellosigkeit aller Finissierungen gewährleistet werden. Auch wenn dies etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt. **www.alange-soehne.com**

Wir laden Sie herzlich ein, unsere Kollektion zu entdecken:
A. LANGE & SÖHNE BOUTIQUE DRESDEN
Neumarkt 15 · 01067 Dresden · Tel. +49 (0)351 4818 5050

127 Jahre
AUS LIEBE. DAS BESTE.

WAHRE WERTE

Wellendorff

SCHMUCKMANUFAKTUR SEIT 1893

JASPER
1797

Anger 28 • 99084 Erfurt
Tel. 0361 - 566 79 69 • www.jasper-juweliere.de