Bobby Jones

LIFESTYLEMAGAZIN

MICHELIN-STERN FÜR DAS „MASTERS“
Renommierter Gourmet-Führer zeichnet Danny Schwabe aus

45 LÖCHER IM EINKLANG MIT DER NATUR
Goethe, Feininger und Luise wollen nur Spaß machen

ENGLISCHER RASEN FÜR ENGLISCHE FUSSBALLER
Queens Park Rangers bei Trainingslager mit Top Bedingungen

Bobby Jones Lifestylemagazin Nr. 1 | 2023
EUR 9,80

ZEIT FÜR MOMENTE

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 **ZEITWERK DATE** 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**

A. LANGE & SÖHNE BOUTIQUE DRESDEN
Neumarkt 15 · 01067 Dresden · Tel. +49 351 48185050

Entdecken Sie die A. Lange & Söhne Kollektion in unserer Boutique.

BOBBY JONES

LIFESTYLEMAGAZIN

DANKE

EDITORIAL

ASTRID UND MATTHIAS GRAFE

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

haben Sie auch das Gefühl, die Welt geht unter? Zeitung, Fernsehen, Internet – egal wo man sich informiert, überall beschwören die Medien Untergangsszenarien hervor. Droht der dritte, atomare Weltkrieg? Führt der Klimawandel zu verheerenden Unwettern? Rottet die nächste Pandemie die halbe Menschheit aus? Steht Deutschlands Wirtschaft vor dem Crash? Frisst die Inflation die Vermögen der Bürger? Bürokratisiert sich der Staat kaputt? Bleibt die Fußball-Bundesliga für immer langweilig?

Bei allen berechtigten Befürchtungen ist es die Tonlage, die die Trauermusik macht. Getreu dem Journalisten-Motto „only bad news are good news" wird befürchtet, gezweifelt, gewarnt oder gedroht. Dieses Tremolo der Kriege, Krisen und Katastrophen macht etwas mit den Menschen. Spüren Sie das auch? Die hellen Farben von Optimismus, Zufriedenheit, Freude und Zuversicht weichen immer mehr den dunklen Tönen von Angst, Unzufriedenheit, Neid und Wut.

Das spüren wir auch bei uns im Spa & Golf-Resort Weimarer Land. Der Ton wird rauer, die Unzufriedenheit größer. Und wer mit sich selbst nicht im Reinen ist, macht häufig sein Umfeld fürs Unreine verantwortlich. Wohlgemerkt: Wir wollen keinesfalls berechtigte Sorgen und Nöte kleinreden oder verharmlosen. Aber wir wollen Sie, liebe Leserinnen und Leser, darauf aufmerksam machen, dass die schönen Dinge des Lebens keinesfalls verschwunden sind.

Eine entspannte Golfrunde umgeben von traumhafter Natur auf dem Goethe Course, ein luxuriöses 5-Gänge-Menü mit erlesener Weinbegleitung im Restaurant The First, eine belebende Massage mit anschließender Gesichtsbehandlung oder ein erholsamer Saunagang mit anschließender Wellness im LindenSpa, ein gemütlicher Abend am Kamin der GolfHütte – unser Haus bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten, sich verwöhnen zu lassen und sich den vorhandenen Annehmlichkeiten hinzugeben. Oder anders gesagt: zufrieden zu sein.

Denn mit sich selbst im Reinen zu sein, das ist in unserer Gesellschaft und in der heutigen Zeit etwas abhandengekommen. Die Grundzufriedenheit ist in anderen Ländern – gerade im Süden des Kontinents – größer, obwohl die Probleme keineswegs kleiner sind. Aber viele Menschen dort sind mit weniger zufrieden, können bewusster genießen und setzen bei der Definition ihres Wohlbefindens andere Prioritäten. In Deutschland überwiegt derzeit – allen Klischees entsprechend – gehegter Missmut und gepflegte Verdrießlichkeit.

Die Rückbesinnung auf sich selbst, auf die Familie, auf Freunde und das Schaffen kleiner gemeinsamer Auszeiten – quasi der Rückzug aus dem stressigen Alltag auf eine Insel der Glückseligkeit – damit gelingt es, der Hektik der Arbeitswelt, der Reizüberflutung durch die Medien und der schlechten Laune mancher Mitmenschen zu entfliehen. Auf diese Weise lassen sich Ärger, Unzufriedenheit und das Gefühl, ausgebrannt zu sein, überwinden. Probieren Sie es aus, liebe Leserinnen und Leser, und Sie werden merken, dass das Leben nach wie vor schön sein kann.

Lassen Sie unser Spa & GolfResort Weimarer Land zu Ihrer kleinen Insel der Glückseligkeit werden. Besuchen Sie uns mit Familie oder Freunden und lassen Sie sich verwöhnen. Der unaufdringliche Luxus, das gepflegte Understatement und der gediegene Komfort unseres Hauses bieten Ihnen dafür die richtige Grundlage. Ein paar Ideen und Anregungen finden Sie, wie immer, in dieser Ausgabe unseres Bobby Jones Magazins. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Entspannen.

Astrid und Matthias Grafe

EINST & HEUTE

8 SPIEL DER GEGENSÄTZE

Bobby Jones und sein „guter Antagonist“ Walter Hagen

16 45 LÖCHER IM EINKLANG MIT DER NATUR

„Goethe“, „Feininger“ und „Luise“ wollen nur Spaß machen

22 VOM TÄGLICHEN LEBEN INSPIRIERT

Astrid und Matthias Grafe gestalten das Interieur nach ihrem Geschmack

SPA & WELLNESS

46 „DURCHWEG POSITIVE RÜCKMELDUNGEN“

Interview mit Wolfgang Trittler, dem neuen Physiotherapeuten im LindenSpa

50 RELAXEN INMITTEN VON „WEISSEM GOLD“

Neue Salzwelten und Qualitätsstandards auf Fünf-Sterne-Level

54 DAS BESTE WELLNESS-HOTEL THÜRINGENS

Rasant wachsender Markt für Wohlfühl-produkte und -anwendungen

60 DÜFTE ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Massage-Öle aus dem LindenSpa können bald käuflich erworben werden

KULINARIK

28 MICHELIN-STERN FÜR „MASTERS“

Renommierter Gourmet-Führer zeichnet Danny Schwabe und sein Team aus

34 „OMA ERIKAS“ BELIEBTER WICKELKLOSS

Neuer Chefkoch im Gasthaus „Zum güldenen Zopf“ verspricht Authentizität

38 STERNEKOCH BEKOMMT EIGENES RESTAURANT

Offenes Konzept zunächst im „Goethe 19“, später im „The First“

FAMILIE

64 ZU BESUCH BEI EICHHÖRNCHEN ELFRIEDE

Sobald das Wetter mitspielt geht es für die Kinder raus in die Natur

68 SONNENFLÜCHTER UND SCHATTENMACHER

Eine Naturerlebniswelt zeigt die Bedeutung von Wasser und Klimaschutz

74 WENN NICHT NUR KINDER-AUGEN LEUCHTEN

An zahlreichen Orten locken alljährliche Lichtspektakel nach Thüringen

GOLF & SPORT

82 KÖNIGIN LUISE SORGT FÜR BREITES LÄCHELN

Neuer Executive Golf Course begeistert Anfänger und Fortgeschrittene

86 BEWEGTER BLICK HINTER DIE KULISSEN

Stefan Eberhardt produziert mit großem Aufwand hochwertige Imagefilme

90 PROFESSIONELL + NETT = PROETTE

Einzige Frau mit PGA-Ausbildung im Golfverband Sachsen und Thüringen

92 PERFEKTES FITTING DANK CLUBFIXX

Über 100.000 mögliche Kombinationen von Schlägerkopf und -schaft

FREIZEIT & KULTUR

96 DER DICHTERFÜRST UND DIE SCHALOTTEN

Wie Johann Wolfgang von Goethe vom Zwiebelfest in Weimar schwärmte

100 DAS GRÖSSTE ALTSTADT-FEST THÜRINGENS

Warum Till Eulenspiegel das Krämer-brückenfest in Erfurt eröffnet

106 IM LAND DER BURGEN UND SCHLÖSSER

Herrschaftssitze von Kaisern, Königen, Landgrafen, Grafen und Herzögen

RÜCKBLICK

112 ENGLISCHER RASEN FÜR ENGLISCHE FUSSBALLER

Queens Park Rangers bei Trainingslager mit Bedingungen sehr zufrieden

116 VIER RÄDER, VIER RINGE, VIER SIEGER

Erstmals Austragungsort der weltweit größten Turnierserie für Amateurgolfer

122 AUF DER JAGD NACH DEM CHAMPAGNER

Handicap-Unterspielung unter Zehn wurde mit Bad im Teich „belohnt“

126 AUF DEN SPUREN DES GUTEN GESCHMACKS

330 begeisterte Gäste beim Walking Dinner der 4. Culinary Open

130 GRIFF NACH DEN 5 STERNEN SUPERIOR

Matthias Grafe und Daniel Stenzel über die neue Hotel-Klassifizierung

IMPRESSUM

BOBBY JONES UND SEIN „GUTER ANTAGONIST" WALTER HAGEN

SPIEL DER GEGENSÄTZE

THE HAIG WAR JONES' WICHTIGSTER WIDERSACHER UND FÜGTE IHM AUCH DIE EMPFINDLICHSTE NIEDERLAGE SEINER KARRIERE ZU.

Den größten Amateur aller Zeiten und den ersten echten Berufsspieler trennten zehn Lebensjahre und ein weltanschaulicher Kosmos, aber ihre Rivalität befeuerte die Popularität von Golf.

Jede gute Story braucht einen Antagonisten. Erst ein veritabler Widersacher macht den Hauptdarsteller zum Helden. In der Literatur und im Film ist das ein ungeschriebenes Gesetz. Im Sport freilich geht's selten um Schurkenhaftigkeit und Schandtaten, hier reüssiert Rivalität glücklicherweise allenfalls als Duell unterschiedlicher Charaktere.

Auch Golf lebt seit jeher vom Wettstreit vermeintlicher Widersacher: Woods vs. Mickelson, Nicklaus und Palmer, Hogan und Snead … Selbst Bobby Jones hatte seinen Antagonisten. Einen, auf den der Begriff Spieler in mehrfacher Hinsicht passt: Walter Hagen, elffacher Majorsieger, erster Millionär der Golfgeschichte, genannt Sir Walter oder The Haig.

Jones und Hagen waren die Golfgrößen ihrer Epoche und einander die wichtigsten Widersacher. Doch unterschiedlicher hätte kein Drehbuch zwei Protagonisten zeichnen können. Die beiden trennten nicht nur zehn Lebensjahre, sondern ein weltanschaulicher Kosmos. Hier der gutbürgerliche Gentleman aus Atlanta: Sprössling des Juristen Robert Purmedus „Colonel" Jones und in erster Linie Anwalt, der zudem noch Maschinenbau studiert hatte, ein Diplom in Englischer Literatur besaß und als Angehöriger der Oberschicht im eigentlich standeslosen Amerika eine Art Aristokrat war.

Dort der Arbeitersohn aus Rochester im US-Bundesstaat New York mit deutschen Wurzeln durch seine Mutter Louisa – eine geborene Boelke –, dessen Vater William als Schmied und Wagenbauer in einer Eisenbahn-Werkstatt schuftete und der früh als Caddie Geld verdiente, um zum Lebensunterhalt der insgesamt siebenköpfigen Familie beizutragen.

„Ich wollte nie ein Millionär sein, immer nur wie einer leben."
Walter Hagen

Während Jones, geboren 1902, Golf vor allem aus Passion betrieb, machte Hagen, geboren 1892, den Sport zur Profession. Er war der erste Vollzeit-Berufsspieler der Golfgeschichte. Darüber hinaus der Erste, der es in diesem Job zum Dollar-Millionär brachte.

The Haig wird gern als Parvenü dargestellt, neureich, ein bisschen prollig womöglich. Doch das war der Gewinner von 58 Profiturnieren und unzähliger gut dotierter Show-Matches, trotz der flamboyanten Art, dem extrovertierten Auftreten und extravaganten Habitus mit teurer, maßgeschneiderter Kleidung. Ja, Gegenspieler Hagen war ganz das Gegenstück zum bescheidenen, auf die Familie fokussierten Jones. Hagen war narzisstisch, ein Lebemann, Schürzenjäger und genialer Selbstdarsteller, der im Baseball ebenfalls hätte Karriere machen können. „Aber Baseball ist nun mal ein Mannschaftssport. Walter wollte jedoch immer allein im Vordergrund stehen und die Aufmerksamkeit nicht mit einem Pitcher oder Fänger teilen", schreibt Autor Tom Clavin in der Biographie „Sir Walter: Walter Hagen and the Invention of Professional Golf".

Typisch für Hagen ist jene Episode während der Open Championship 1924, als er beim Verlassen des Hotels im englischen Hoylake in eine öffentliche Ansprache des Oberbürgermeisters platzt. Ohne Einladung klettert er zu dem Würdenträger aufs Podium, winkt in die Menge und lässt sich feiern. Ein paar Tage später gewinnt er auf den Links von Royal Liverpool die zweite seiner vier British Open.

„Keine Eile, keine Sorge, Sie sind nur für einen kurzen Besuch hier, auf der Erde, also nehmen Sie sich ruhig Zeit und riechen Sie an den Blumen am Wegesrand."
Walter Hagen

Viel von der Attitüde dieser schillernden Type war gleichsam eine Antwort auf das gesellschaftliche Sittenleben der damaligen Zeit, in der Herren von Stand und mit Tagesfreizeit allerlei Erbaulichkeiten nachgingen. Man golfte beispielsweise. Verzockte zwar gelegentlich Haus, Hof und das letzte Hemd, blieb aber stets Amateur und ließ sich dafür doch nicht bezahlen – igitt. Professionals, käufliche Spielpartner, hatten den Nimbus von Prostituierten, waren Parias. Dagegen zog Hagen zu Felde, hielt den „feinen Leuten" den Spiegel vor und brüskierte sie mit einem Lebensstil gleicher Manier.

Cineastische Anschaulichkeit erfuhr all das durch Robert Redfords Hollywood-Blockbuster „Die Legende von Bagger Vance": Hagen, gespielt von Bruce McGill, fährt im offenen Rolls Royce am ersten Abschlag vor, steigt in weiten Kniebundhosen und Reitstiefeln aus und lässt sich beim Dreikampf mit Bobby Jones (Joel Gretsch) und Rannulph Junuh (Matt Damon) von seinem beturbanten Chauffeur das Bag tragen. Die Vorlage hatte Hagen höchstselbst 1920 bei der Open Championship im englischen Deal in Kent geliefert. Weil den teilnehmenden Professionals der Zugang zu den Garderoben des Clubs verwehrt worden war, lieh sich Hagen – seinerzeit, dank zweier US Open, schon ein Star der Szene – eine Luxuslimousine der Marke Pierce-Arrow samt Fahrer, parkte das Automobil an der Zufahrt, nutzte es während des gesamten Turniers als Umkleide und nahm darin auch seine Mahlzeiten ein.

„Walter hat uns Club-Pros aus der Küche und aus der Werkstatt geholt und für alle sichtbar auf die Golf-Landkarte gesetzt."
Gene Sarazen

„Mein Golfspiel ist mein Business, und deswegen muss ich ganz oben mitspielen. Jeder Titel ist ein Verkaufsargument."
Walter Hagen

Mit solchen Aktionen knackte der schneidige und energische, dabei sympathische und gewinnende Hagen auf Dauer den Dünkel des Establishments. Zwei Monate nach der Open von Deal stifteten die Profis bei der US Open in Toledo/Ohio eine mächtige Standuhr, weil der ausrichtende Inverness Club sie uneingeschränkt willkommen geheißen hatte. Dies gilt als Wendepunkt und Hagen spätestens seither als „Vater des professionellen Golf". Ohnehin hat er dem Sport zu einer bis dato unbekannten, weltweiten Popularität und seiner Gilde zu neuen wirtschaftlichen Dimensionen verholfen. Wie nach ihm Arnold Palmer und Tiger Woods. „Jeder Profi mit einem ordentlichen Preisgeldscheck in der Hand sollte ein stilles Dankgebet an Walter richten. Letztlich haben wir ihm alles zu verdanken", hat Gene Sarazen mal gesagt.

Wenngleich The Haig vom Sport lebte und unter dem Damoklesschwert agierte, „mir meinen Lifestyle nicht mehr leisten zu können", verfolgte er Golf stets mit ureigener Leichtigkeit. Wo Bobby Jones mit methodischem Ernst und Zurückhaltung zu Werke ging, akzeptierte Hagen die Imperfektion als Wesen des Spiels und machte eine Tugend daraus: „Ich rechne damit, mindestens sieben Fehler während eine Runde zu begehen. Spiele ich also einen schlechten Schlag, dann ist das eben bloß einer von sieben." Sprach's und blies auf dem Platz stets zur Attacke. Weil: „Three of those and one of them still count four", drei schlechte Schläge und ein guter Putt ergeben immer noch Par. Oder anders: Meist retteten ihn sein exzellentes kurzes Spiel und der begnadete Umgang mit dem Putter.

Dank einer solchen Kombination aus Selbstbewusstsein, Zockernaturell, Lebe-den-Moment-Mentalität und Pragmatismus war Hagen der geborene Match-Play-Spieler. Alles oder nichts, von Loch zu Loch denken und handeln, nie einen Gesamtscore im Sinn – das machte ihn fast unschlagbar. Zwischen 1921 und 1928 verlor er von 33 Lochwettspielen lediglich eins. Insbesondere Bobby Jones konnte ein Lied von dieser Dominanz singen.

Beim Match of the Century Anfang 1926 in Florida, von Hagen selbst zum Duell um den Titel des weltbesten Golfers stilisiert, kassierte der damals noch 23-Jährige, mit der US Open 1923 und zwei US-Amateurs bereits dreifacher Majorsieger, die empfindlichste Niederlage seiner Karriere. Angesetzt waren 72 Loch, und Hagen fertigte Jones 12&11 ab. Das Match war auf dem 61. Grün zu Ende. „Wenn einer erst seinen Drive, danach seinen zweiten Schlag verschlägt und das Loch dennoch mit einem Birdie gewinnt, bringt mich das auf die Palme", verlor der Gentleman-Golfer anschließend die Contenance. Es wird behauptet, dass nicht zuletzt diese traumatische Erfahrung Jones abgehalten habe, ins Profilager zu wechseln und Golf zur Existenzgrundlage zu machen.

„Ich kenne niemanden, der so viel Glück beim Golfen hat wie Walter",
Bobby Jones

Der karitativ gesinnte und eh generöse Hagen stiftete die Hälfte seiner Erfolgsprämie, 5.000 Dollar, übrigens einem örtlichen Krankenhaus. Bei einem der British-Open-Triumphe schenkte er das komplette Preisgeld von stattlichen 100 Pfund seinem mittellosen Leih-Caddie. Beim Debüt des Ryder Cup 1927 im Worcester Country Club in Massachusetts stattete Sir Walter als US-Kapitän die gesamte Equipe aus eigener Tasche mit uniformer Teamkleidung und einheitlichen Bags aus. Bis 1937 bekleidet Hagen ununterbrochen das Amt des Skippers, trat bei den ersten fünf Auflagen überdies selbst an. Für den Matchplay-Meister war das Format des Kontinentalwettbewerbs geradezu perfekt. Bobby Jones' entsprechende Wirkungsstätte war das Amateur-Pendant Walker Cup, den er fünfmal bestritt, zweimal als spielender Kapitän.

Sogar im Golfbusiness liefen Jones und Hagen quasi parallel. Der eine brachte seine Erfahrung nach dem Ende der aktiven Karriere bei Sportausstatter und Schlägerbauer Spalding ein, der andere tat selbiges für Wilson Sports und initiierte dort Schlag-Werkzeuge mit dem verkaufsförderlichen Namen Haig Ultra. Beiden gebührt das Verdienst, mit ihrer Arbeit zu wesentlichen Verbesserungen bei der Ausrüstung und zur Entwicklung von qualitativ hochwertigem und dennoch für breite Golferkreise erschwinglichem Equipment beigetragen zu haben.

1969 – gut zwei Jahre vor dem an der unheilbaren Rückenmarkserkrankung Syringomyelie leidenden Bobby Jones – erlag Walter Charles Hagen im Alter von 76 Jahren in seinem Haus in Traverse City/ Michigan dem Kehlkopfkrebs, der ihn über vier Jahre gepeinigt hatte. Unter den Sargträgern war Arnold Palmer, in gewisser Weise Hagens Nachfolger. Der King vollendete mit eigenem leuchtenden Vorbild und seinem Wirken, was The Haig begonnen hatte: die golfgesellschaftliche Gleichstellung der Professionals. ■

CHERVO
RYDER CUP
2023
MARCO SIMONE
ROME, ITALY
OFFICIAL LICENSEE
2023 RYDER CUP
chervo.com
CHERVÒ

„GOETHE", „FEININGER" UND „LUISE" WOLLEN NUR SPASS MACHEN

45 LÖCHER IM EINKLANG MIT DER NATUR

SEIT 2010 BEREICHERN DIE PLÄTZE DES RESORTS DAS GOLFANGEBOT IN OSTDEUTSCHLAND

Christoph Städler und Landschaftsarchitekt Achim Reinmuth von „Städler Golf Courses" haben alle drei Golfplätze im Spa & GolfResort Weimarer Land designt – der Goethe- und Feininger- Course wurden bereits vor 13 Jahren eröffnet, Königin Luise ging im vergangenen Jahr an den Start.

Fast 13 Jahre ist es her: Am 22. August 2010 wurde der erste Golfplatz des Spa & GolfResorts Weimarer Land – eine Kombination aus Goethe- und Feininger-Course – eröffnet. Ende Juli 2022 kam mit dem neuen Executive Golf Course Königin Luise ein weiterer Platz hinzu, sodass mit nun insgesamt 45 Golflöchern ein echtes Leuchtturmprojekt im Osten Deutschlands entstanden ist. Verantwortlich dafür zeichnete „Städler Golf Courses“, ein Expertenteam aus Golfplatzplaner Christoph Städler und seinem Landschaftsarchitekten Achim Reinmuth.

„Der erste Kontakt mit dem Inhaber Matthias Grafe fand auf der Messe Fairway in München im Jahr 2006 statt“, erinnert sich Städler. „Herr Grafe besuchte unseren Stand und den Vortrag von Achim Reinmuth über den Bau von Golfplätzen in Osteuropa. Kurz danach bin ich nach Blankenhain gereist, um mich über die Gegebenheiten und die ersten Ideen auszutauschen. Aus einem nachfolgenden Architektenwettbewerb gingen wir als erfolgreiches Büro hervor“, erzählt der Golfplatz-Planer.

„Herrn Grafe war es wichtig, dass wir nicht nur die golfsportlichen, sondern auch die wirtschaftlichen Belange in unserem Entwurf einfließen ließen. Das hat er uns immer wieder bestätigt“, blickt Städler zurück. Auch Inhaber Matthias Grafe bestätigt dies: „Städler und Reinmuth haben mich bei der ersten Ortsbegehung gefragt, wo der Parkplatz, die Rezeption, der ProShop und wo die Driving Range entstehen sollen, damit die Gäste kaufen und konsumieren. Dieser wirtschaftliche Gedanke war ausschlaggebend für unsere Zusammenarbeit“, verrät er.

Das Gelände in Blankenhain zeichnet sich durch eine topographisch und visuell sehr vielseitige Landschaft aus. Die beiden 18-Loch-Golfplätze Feininger und Goethe fügen sich darin harmonisch ein und haben charakteristische Spielbahnen mit hohem Erinnerungswert. Vom Clubhaus kann der Spieler weite Blicke über die Golfplätze und in die reizvolle Umgebung genießen. Der sportliche Schwierigkeitsgrad orientiert sich an dem Leitsatz des Städler-Teams „hard par, easy bogey“. Die Qualität der beiden Golfplätze übertrifft die der übrigen Thüringer Plätze deutlich. Dabei gelang es den Planern, nahezu alle Vorgaben des Bauherrn umzusetzen.

„Die Landschaft und die ganze Umgebung sind sehr reizvoll mit vielen attraktiven

Blickbeziehungen – ideal für ein Golfresort“, meint der Experte. Sein Team habe die beiden Plätze Goethe und Feininger mit unterschiedlichen landschaftlichen Features ausgestattet, die am besten in die jeweiligen Landschaftsräume passten. Auf dem Goethe-Course wurden viele Feldgehölze gepflanzt, wobei darauf geachtet wurde, dass Blickbeziehungen ins Tal auch in Zukunft nicht blockiert werden.

Der Feininger-Course wird auf den ersten Löchern von vielen Wasserhindernissen dominiert, wohingegen auf den zweiten neun Löchern vornehmlich der Charakter von Streuobstwiesen die Kulisse bildet. Städler: „Aus golferischer Sicht ist die Bahn 18 des Feininger-Platzes ein sehr interessantes und auch ungewöhnliches Schlussloch. Selten hört eine Golfrunde mit einem Par 3 auf. Dieses Par 3 ist allerdings sportlich so attraktiv vor der Clubhausterrasse gelegen, dass hier schon häufig Wetten, wie etwa „nearest to the bottle“, ausgespielt wurden.“

Städlers Meinung zufolge ist die in Blankenhain vorhandene, unmittelbare räumliche Nähe zwischen Hotel und zwei Golfplätzen europaweit nur sehr selten anzutreffen. „Dass sich die Abschläge innerhalb von wenigen Metern zum Hotel befinden, ist nahezu einmalig.“ Den Designern ist es gelungen, eine einzigartige Golfanlage zu schaffen – dies bestätigen auch Experten. 2013 wurde das Spa & GolfResort Weimarer Land von der Jury des Golf-Magazins, der unter anderem Golfplatzarchitekten, -tester und Redakteure angehören, zum besten neuen Golfplatz Deutschlands gewählt.

Damit zahlte sich der hohe Aufwand, den Matthias Grafe sowie Städler und sein Projektarchitekt Reinmuth betrieben, letztlich aus. „Von uns wurde jedes Detail ausgeschrieben und geplant. Wir waren sogar zusammen mit Herrn Grafe in verschiedenen Steinbrüchen, um die passenden Felsbrocken für die Teichböschungen des Golfresorts zu sichten“, nennt Städler ein Beispiel für die Akribie, mit der vorgegangen wurde. Sein Team übernahm dabei die kompletten Leistungsphasen. Dazu gehörten neben den Entwurfsarbeiten die Genehmigungs- und die Ausführungsplanung, die Vorbereitung und die Mitwirkung bei der Vergabe sowie die Bauüberwachung.

Auch Hindernisse, die bei solchen Mammut-Projekten zwangsläufig auftreten, wurden erfolgreich gemeistert. „Laut behördlicher Genehmigung

durften die Sandflächen der Bunker möglichst nicht von außerhalb des Golfplatzes einsehbar sein“, blickt Städler zurück. „Diese ungewöhnliche Auflage haben wir derart erfüllt, dass wir zwar tatsächlich den Sand nur auf den Bunkersohlen aufgetragen und nicht in die Böschungen hochgezogen haben, aber auch die Böschungen mit einem anderen Gras einsäten, so dass sich nun ein Farbkontrast zu den Umgebungsflächen bietet und der Golfspieler somit weiß, wo Hindernisse zu erwarten sind.“

Das Problem einer relativ geringen Wasserverfügbarkeit wurde ebenfalls gelöst. Auf dem Feininger Course wurden viele Teiche angelegt, die in den Wintermonaten Oberflächenwasser auffangen, was im Sommer dann zur Bewässerung zur Verfügung steht. Zu Anfang hätten zudem die Bäume und Sträucher einige Probleme beim Anwachsen gehabt, so der Golfplatz-Planer. „Inzwischen haben sich die Gehölze aber an den jeweiligen Standorten etabliert und bestimmen noch stärker den Charakter der beiden Golfplätze.“

Überhaupt ist es eines der wichtigsten Anliegen von „Städler Golf Courses“, immer im Einklang mit Natur und Landschaft zu gestalten. Dies wurde auch in Blankenhain erfolgreich umgesetzt. „Das Routing der Golfbahnen haben wir der Topographie, soweit es uns möglich war, angepasst. Lediglich an der Bahn 17 des Feininger Course mussten stärkere Abgrabungen stattfinden, um die Bahn einsehbar gestalten zu können. Wir konnten also mit vergleichsweise geringen Erdbewegungen auskommen“, freut sich der Experte.

Auch beim neuen Executive Golf Course Königin Luise wurden Landschaftsästhetik und sportlicher Anspruch gekonnt vereint. Das Lead-Design bei diesem Projekt hatte Achim Reinmuth inne. So wurden die vorhandenen drei Löcher des ehemaligen Kurzplatzes integriert und sechs neue Kurzbahnen angelegt, darunter ein Par 4. Dabei wurde das Gelände stark durchmodelliert, sodass viel Bodenbewegung entstand. Zudem achteten die Planer auf eine vernünftige Wasserführung. Deshalb wurde ein Vorratsteich integriert, der Oberflächenwasser sammelt. Zwei kurze Par 3 wurden in den angrenzenden Wald verlegt. „Damit entsteht der optische reizvolle Eindruck, dass die Bahnen schon länger existieren“, so Städler.

Der 9-Loch-Platz wurde im Vergleich zu vielen anderen Kurzplätzen in Deutschland sehr hochwertig gestaltet. Die ästhetische und funktionale Qualität erreichten die Architekten durch eine aufwändige Modellierung und die Beregnung aller Spielbahnflächen. „Die Vorgabewirksamkeit haben wir mit einer Länge von 1.375 Metern hinbekommen, indem bei Turnieren eine Kurzbahn durch die Bahn 9 des Feininger-Course ersetzt wird“, erklärt der Architekt. „Anfänger finden hier gute Bedingungen zum Üben, Fortgeschrittenen bietet der Platz aber auch genügend Herausforderung, um mal eine schnelle Runde zwischendurch absolvieren zu können.“

Dank der langjährigen, liebevollen und intelligenten Planung entstand ein einzigartiges Golfresort, dessen 45 Löcher sich harmonisch ins Landschaftsbild einfügen. Die Einfahrt zum Hotel ist von beiden Seiten von Golfplätzen gesäumt. Auch die beiden verantwortlichen Architekten haben „ihre“ Plätze bereits das eine oder andere Mal bespielt. „Achim Reinmuth und ich haben mit größtem Vergnügen schon bei verschiedenen Anlässen, aber auch mal zwischendurch ein paar Runden gespielt. Dabei hatten wir stets eine Menge Spaß. Wir sind mit dem Ergebnis unserer Arbeit sehr zufrieden“, freut sich Städler. ■

www.golfdesign.de

ASTRID UND MATTHIAS GRAFE GESTALTEN DAS INTERIEUR NACH IHREM GESCHMACK

VOM TÄGLICHEN LEBEN INSPIRIERT

BEI NEUEN MÖBELN UND ACCESSOIRES STEHT STETS DAS WOHLBEFINDEN DER GÄSTE IM FOKUS

Stilsicher und detailverliebt arrangieren Astrid und Matthias Grafe das Interieur in den verschiedenen Räumlichkeiten des Spa & GolfResorts Weimarer Land. Bei diesem stetigen Wandel gehen sie behutsam vor und achten immer darauf, dass sich die Gäste wohlfühlen.

Stetig im Wandel, stets der Ursprünge bewusst und immer das Wohlbefinden der Gäste im Blick: In nunmehr fast zehn Jahren hat sich das Spa & GolfResort Weimarer Land verändert. Neue Golfplätze (Executive Golf Course „Luise“) kamen hinzu, neue Gebäude (Scope Hall, Luke Ross Hall, LindenBistro) entstanden und vorhandene wurden erweitert. So kam ein Erweiterungsbau des LindenSpas rund um das Thema Salz hinzu. Entlang der Terrasse an der nördlichen Außenwand entstand ein Wintergarten, während den zusätzlichen Sauna-Bereich ein neuer Freisitz überspannt. Beide münden in einem Glas-Kubus, der den neuen Außenbereich optisch dominiert.

Doch neben den baulichen Veränderungen, die sofort ins Auge fallen, wandelt sich auch innerhalb der Räume Einiges. Das Interieur wird verändert, ergänzt oder ausgetauscht. Das alles geschieht behutsam und durchdacht, damit der gemütliche Charakter des Hauses nicht verändert wird. So bekommt aktuell das Restaurant Masters ein neues Gewand aber auch die Coffee Lounge und die Grand Slam Bar

überraschen mit einem anderen Look. Verantwortlich hierfür ist in erster Linie Astrid Grafe. Im Haus zuständig für Interior & Design arrangiert sie stilsicher und detailverliebt die erfrischenden Kompositionen in jedem Raum.

„Meine Inspiration ist das tägliche Leben. Ob die Schaufenster in den Städten, Dekorationstrends in Geschäften, Gespräche mit den Menschen – das sind alles Einflüsse, die ich aufnehme und aus denen neue Ideen entstehen“, sagt Frau Grafe. „Zudem bin ich mit meinem Mann oft auf Möbelmessen unterwegs, sei es in Paris oder Mailand – auch dort holen wir uns Anregungen oder sehen konkrete Produkte, die wir dann vor unserem geistigen Auge im Resort platzieren“, erzählt sie. „Dabei sind wir beide sehr visuelle Menschen und beobachten unsere Umwelt sehr genau.“ In der innerehelichen Arbeitsteilung sei ihr Mann vor allem für die Hardware – also Ausbauten und Möbel – verantwortlich, sie dagegen kümmere sich vor allem um die Software – also Dekoration, Kissen, Decken, Stoffe, Polster, Vorhänge und Accessoires.

„Wenn ich etwas sehe und unbedingt haben will, dann leiere ich es meinem Mann auch aus dem Kreuz“, verrät Frau Grafe selbstbewusst. Matthis Grafe bestätigt das: „Unsere Handys sind voller Fotos von Ideen und Anregungen, die wir irgendwo aufschnappen und uns dann gegenseitig zuschicken, um darüber zu diskutieren. Wir setzen im Resort nur Dinge um, die uns gefallen. Und wenn uns etwas zusagt, schaffen wir das auch an. Dann beginnt das große Möbelrücken. Natürlich gibt es auch manchmal Streit darüber. Aber dann machen wir es so, wie es meine Frau will“, berichtet der Inhaber und gibt auch zu: „Nicht alle Ideen funktionieren. Wir haben ein großes Lager mit Möbeln, die wir zwar gekauft haben, die dann aber doch nicht in den jeweiligen Raum reingepasst haben.“

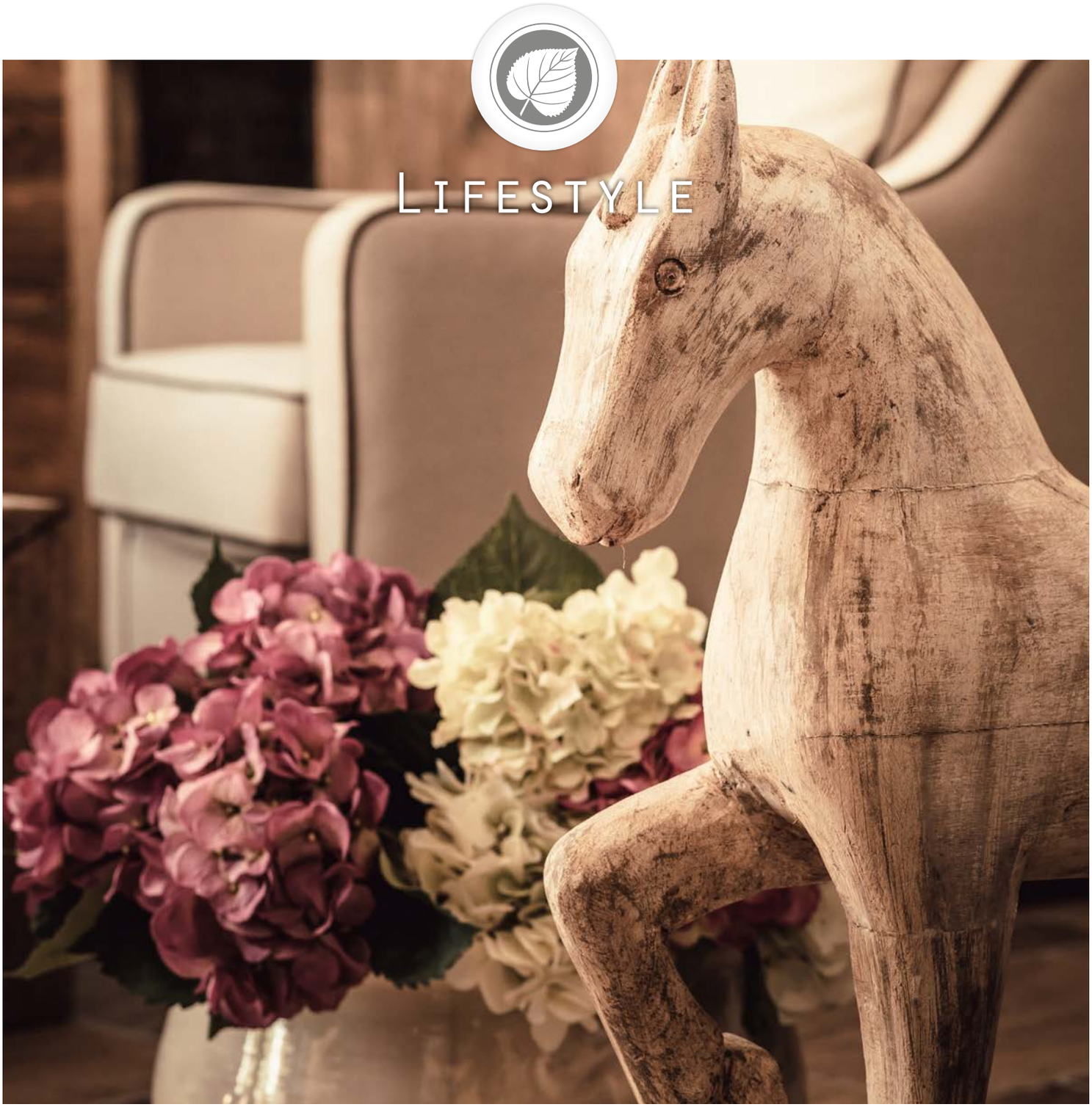
„Ich versuche immer, mich wie ein Gast zu verhalten. Dann bekommt man einen besseren Eindruck davon, was noch verbessert werden kann“, erläutert die Expertin für Interior & Design. „Blendet das Licht im Restaurant? Oder ist die Musik zu laut? Die Antworten auf solche Fragen finde ich nicht bei einer Kontrollrunde tagsüber, sondern wenn ich abends als Gast hingehe.“

Neben solchen Aspekten gebe es jedoch noch andere Einflüsse auf die Gestaltung der Räumlichkeiten in den Gebäuden: „Zum einen passen wir unsere Dekoration immer den Jahreszeiten an, zum anderen muss man natürlich dem erhöhten Abnutzungsgrad des Interieurs in einem Hotel Rechnung tragen und entsprechende Neuanschaffungen tätigen. Dabei versuchen wir stets, die Qualität gegenüber dem vorherigen Einrichtungsgegenstand noch einmal zu verbessern“, beschreibt Frau Grafe ihre Herangehensweise.

Auch wenn Veränderungen immer nur behutsam vorgenommen werden und stets das Wohlbefinden der Gäste an erster Stelle steht – Herr Grafe verweist trotzdem auf einige Veränderungen, die sein Haus in den vergangenen zehn Jahren durchlebt hat. „Wir entwickeln uns weiter und deshalb verändert sich auch unser Geschmack. Am Anfang waren wir sehr von den Alpen inspiriert und haben diesen ländlich-rustikalen Stil adaptiert. Durch unsere vielen Städtereisen ist unser Geschmack jedoch urbaner und damit klarer und geradliniger geworden, was sich auch in der Einrichtung unseres Hauses widerspiegelt. Was jedoch immer bleiben wird, sind wohlige Wärme und einzigartige Gemütlichkeit“, verspricht er. ■

Erinnerungen einpacken

Nehmen Sie den Urlaub mit nach Hause. Stilvolle Arrangements und edle Kompositionen gibt es bei uns zum Mitnehmen. So bleiben Ihre Erinnerungen sprichwörtlich unvergessen.



Schätze finden

Der angenehme Duft, der Sie schon am Eingang empfängt, liebevolle Details, die Sie überall im Haus entdecken und bewusst ausgesuchte Kompositionen werden Sie immer wieder aufs Neue überraschen.

RENOMMIERTER GOURMET-FÜHRER ZEICHNET
DANNY SCHWABE UND SEIN TEAM AUS

MICHELIN-STERN FÜR „MASTERS“

IM FREISTAAT THÜRINGEN GIBT ES INSGESAMT NUR DREI RESTAURANTS MIT EINEM STERN

Als eines von nur drei Restaurants in Thüringen darf sich das „Masters“ in diesem Jahr mit einem Stern des „Guide Michelin“ schmücken – Küchenchef Danny Schwabe freut sich darüber sehr und rückt bei der Würdigung das ganze Team in den Vordergrund.

Große Ehre für große Kochkunst: Danny Schwabe, Executive Küchenchef im Restaurant „Masters“ im Spa & GolfResort Weimarer Land, ist mit einem Stern des „Guide Michelin“ ausgezeichnet worden. Im feierlichen Rahmen der alljährlichen Verleihung, die Anfang April 2023 in Karlsruhe stattfand, erhielt der Spitzengastronom die begehrte Trophäe. „Ich freue mich riesig, dass unser Restaurant und damit das gesamte Team diese Würdigung erfährt“, sagte Schwabe. „Gemeinsam haben wir jahrelang für diesen Stern gekämpft und sind nun unglaublich stolz, ihn errungen zu haben.“

„Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!“, schreiben die Experten der Gourmet-Fibel in ihrer Bewertung und führen weiter aus: „Das geschmackvolle kleine Restaurant des Spa & GolfResorts Weimarer Land hat mit seinen 16 Plätzen einen angenehm intimen Charakter. Bequeme Polstersessel, eine schöne Deko und wohnliche Atmosphäre bieten den perfekten Rahmen für das Menü von Küchenchef Danny Schwabe und seinem ambitionierten Team. Die Gerichte präsentieren sich frankophil-kreativ. Gepflegt die Weinbegleitungen. Der Service ist freundlich-charmant und wird durch das Küchenteam unterstützt.“

Thüringen kann damit ein weiteres kulinarisches Highlight vorweisen, denn bislang sind Sterne-Restaurants im Freistaat spärlich gesät. Lediglich drei Häuser können sich nun mit dem renommierten Qualitätssiegel schmücken: neben dem „Masters“ noch das „BjoernsOx“ in Dermbach sowie das „Clara – Restaurant im Kaisersaal“ in Erfurt. Auch im gesamten Osten Deutschlands sind nur wenige ausgezeichnete Gasthäuser vertreten: Mecklenburg-Vorpommern hat neun „Guide-Michelin”-Sterne, Sachsen acht, Sachsen-Anhalt drei und Brandenburg zwei – bei insgesamt 334 Sterne-Restaurants in ganz Deutschland eine verschwindend geringe Zahl.

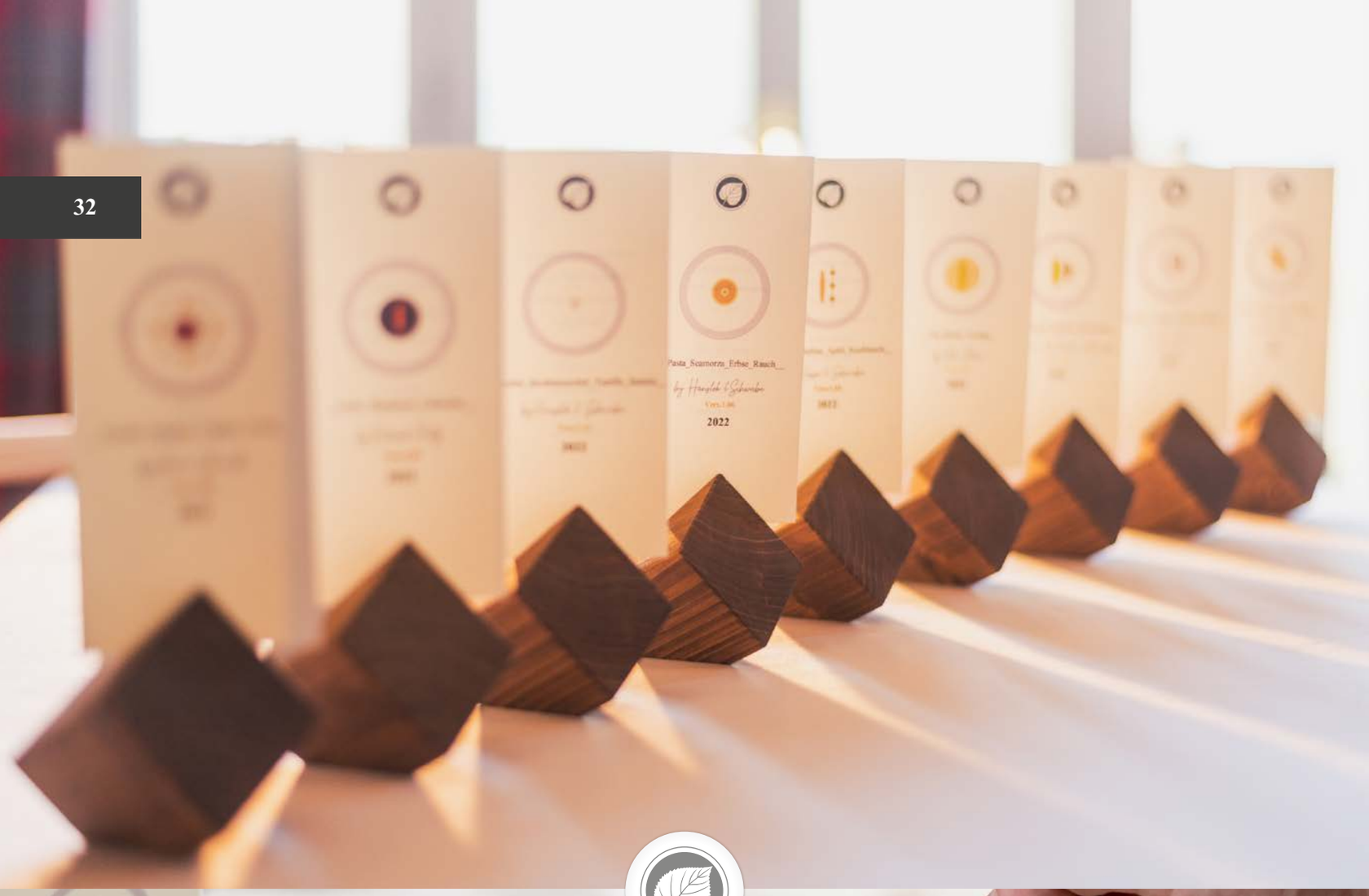
Mit dem Spa & GolfResort Weimarer Land etabliert sich jedoch zunehmend ein neues Zentrum des guten Geschmacks mitten in Thüringen. So konnte das zum Resort gehörende Restaurant „Zum güldenen Zopf“ im Jahr 2020 bereits eine Auszeichnung im „Bib Gourmand“ erringen. Diese Ehrung des „Guide Michelin“ weist auf eine gute Küche mit einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis hin. Zudem kocht seit Dezember 2022 im neuen Fine Dining Restaurant „The First“ der Italiener Marcello Fabbri, der als erster Spitzenkoch ein Haus in Thüringen zum Michelin-Stern führte.

Mit Schwabe kommt jetzt ein weiterer hinzu. Er übernahm 2020 als Executive Küchenchef das „Masters“ und setzte seitdem konsequent sein Konzept um, das er folgendermaßen beschreibt: „Unsere Grundidee ist, weniger verspielt und dafür geradliniger zu kochen, kulinarisches Handwerk und Kunst zu verbinden und die Gerichte mit einer klaren Formensprache anzurichten und dabei das dominante Element des Menüs auf dem Teller auch optisch als Eyecatcher zu präsentieren.“ Schwabe schaffte es damit unter die Top-50-Köche im Restaurantführer „Schlemmer Atlas“ und im renommierten „Gault-Millau“ wurden zwei Hauben erreicht.

Ein Jahr später und mitten in den Wirren der Corona-Pandemie zog das „Masters“ in einen stilleren Bereich, erhielt nach Umgestaltung der Terrasse einen eigenen Freisitz und verstärkte den Service am Gast noch einmal zusätzlich. Schwabe kreierte in dieser Zeit mit seinem Team neue Menüs, die für viel Aufmerksamkeit sorgten: Sie schlugen optisch und inhaltlich den Bogen zum berühmten Bauhaus-Maler Lyonel Feininger. Ziel war es, den puristischen, geradlinigen Bauhaus-Stil, mit dem Einsatz von Gestaltungselementen, die auf einfache geometrische Formen wie Quadrate, Dreiecke und Kreise reduziert sind, in die Küche und schließlich als Speisen auf die Teller zu überführen.

Was trotz des Wandels blieb, waren herausragende Gaumenfreuden, bei denen mediterrane frankophile Küche im Zusammenspiel mit Aromen, Texturen, verschiedensten Gewürzen

DS


Pasta_Scamorza_Erbse_Rauch__
2022

und regionalen Produkten in einem kleinen Gesamtkunstwerk auf dem Teller münden. Das Genuss- und Reise-Magazin „savoir vivre“ lobte dies in den höchsten Tönen. Normalerweise sind drei Sonnen das Maximum, mit denen bewertet wird. Beim „Masters“ waren die Tester jedoch so begeistert, dass sie ausnahmsweise dreieinhalb Sonnen vergaben.

„Auch das Feedback der Gäste ist sehr positiv“, erzählt der Masters-Chef. „Besonders hervorgehoben wird, dass wir unser Konzept von Anfang bis Ende durchziehen.“ Gäste haben die Wahl zwischen vier bis acht Gängen, zudem ist eine rein vegetarische Variante möglich. Darüber hinaus habe seit Schwabes Einstand die Aromen-Vielfalt nochmal zugenommen, während die erfolgreiche Produkt-Philosophie der kürzesten Wege erhalten blieb. „Alles, was wir regional kaufen können, kaufen wir auch hier, selbst wenn es etwas teurer ist“, versichert er.

Der 40-Jährige stammt aus Neuhaus am Rennweg, absolvierte seine Ausbildung im Hotel „Am Kleeberg“ in Lichte und arbeitete nach dem Zivildienst bis 2006 dort als Koch. Anschließend war er für zwei Jahre Chef de Partie im Hotel „Residenz Masserberg“ und danach zwei weitere Jahre Souschef. Im Anschluss wechselte er in gleicher Position ins „Schlosshotel Eyba“ – eines der Top 3 Tagungshotels in Deutschland. Dort blieb er bis 2012. Dann folgten weitere Stationen als Souschef in den Lindner Hotels Heubach/Schnett sowie Landshut. Seit 2013 arbeitet Schwabe im Spa & GolfResort Weimarer Land, zunächst als Souschef bis 2015 und dann als Executive Souschef, bis er vor drei Jahren die Verantwortung als Executive Küchenchef übernahm. ■

HIDEAWAY ON COURSE
GOLFEN AUF GRANDIOSEN PLÄTZEN IM WEIMARER LAND
Zum güldenen
475 JAHRE WECHS
VOLLE GESCHICHT

NEUER CHEFKOCH IM GASTHAUS „ZUM GÜLDENEN ZOPF“
VERSPRICHT AUTHENTIZITÄT

„OMA ERIKAS“ BELIEBTER WICKELKLOSS

TONI SCHACHTSCHABEL WILL ERFOLGSGESCHICHTE MIT EIGENEN KREATIONEN FORTSCHREIBEN

Auf eine fast 500-jährige Geschichte blickt das urige Gasthaus in Blankenhain zurück. Der neue Chefkoch Toni Schachtschabel will die Gäste weiterhin mit traditioneller Thüringer Küche in stilvollem Ambiente verwöhnen und dabei jedoch neue, eigene Akzente setzen.

Seit Ende September 2016 erweitert das Restaurant „Zum güldenen Zopf“ in Blankenhain das kulinarische Angebot des Spa & GolfResorts Weimarer Land. Unter dem Motto „Zurück zu den Ursprüngen“ verspricht es typische Thüringer Gastlichkeit und regionale Küche mit Produkten aus dem Freistaat. Gerade die regionale Betonung fordert jedoch Authentizität – und die ist in dem historischen Gasthaus, dessen Wurzeln mindestens bis ins Jahr 1541 zurückreichen, gegeben.

Diese verkörpert Chefkoch Toni Schachtschabel. Der 26-Jährige ist gebürtiger Blankenhainer und leitet seit dem 01. April 2022 die Küche in dem traditionsreichen Haus. Über Stationen im berühmten Hotel „Elephant“ und im „Russischen Hof“ in Weimar kam er 2016 ins Resort und durchlief dort alle kulinarischen Stationen von der „GolfHütte“ bis zur Hauptküche für „Masters“ und „Augusta“. Im „Güldenen Zopf“ will er Bewährtes beibehalten und es mit einer persönlichen Note erweitern. „Wir wollen traditionelle Thüringer Küche mit anspruchsvollen Gerichten auf hohem Niveau verbinden“, verrät er.

Ein Blick in die seit Sommer 2022 gültige Speisekarte verrät bereits die Handschrift des jungen Kochs. So sind die Weimarer Zwiebelsuppe mit Käse-Schmandbrot, lauwarmer geräucherter Wels mit Remoulade, saurem Gemüse und mariniertem Blattsalat, Kartoffelstrudel mit Pilzen der Saison, Feldsalat dazu Kräuterschmand, Filet vom Saibling mit Tomatensalat und weißem Zwiebelpüree sowie Rinderzunge mit grüner Soße, Wurzelgemüse, Kartoffelsenfstampf die ersten eigenen Kreationen des neuen Küchenchefs. „Regional und fein, lautet mein Motto“, verrät er.

„Mir ist es wichtig, authentisch zu sein“, sagt Schachtschabel. Bestes Beispiel dafür ist „Oma Erikas“ Wickelkloß gefüllt mit gerösteten Semmelbröseln, gekochtem Rindfleisch und Petersilie. Auch dieses beliebte Gericht hat er neu in der Menüauswahl etabliert. „Das Gericht stammt tatsächlich von meiner Oma Erika. Ich verbinde damit wundervolle Kindheitserinnerungen. Als kleiner Junge war es mein Leibgericht und ich weiß noch, wie ich meiner Oma immer beim Kochen geholfen habe“, erinnert er sich. Beim Probekochen mit den Kollegen habe es sofort überzeugt und sei deshalb in die Karte aufgenommen worden.

„Auch die Gäste haben die neuen Gerichte sehr gut angenommen“, berichtet Schachtschabel. „Oma Erikas“ Wickelkloß habe sich seitdem im Mittelfeld der am meisten bestellen Gerichte etabliert. Dauerbrenner und absolute Nummer eins bleibe jedoch die Roulade vom Weiderind mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen. „Das ist und bleibt unser Klassiker, weil es sinnbildlich für die Thüringer Küche steht“, erklärt der Chefkoch.

Umrahmt wird der kulinarische Genuss vom stilvollen Ambiente der geschmackvollen Einrichtigung die, wie im Spa & GolfResort Weimarer Land, von der Familie Grafe kreiert wurde. „Damit zählt das Haus optisch zu den schönsten Restaurants in Thüringen. Gäste aus der Umgebung, die einmal da waren, kommen regelmäßig wieder“, sagt Schachtschabel und rät zu einer Reservierung, denn der „Güldene Zopf“ sei fein aber klein. An 13 Tischen finden knapp 60 Gäste Platz.

Kulinarische Vorbilder hat Schachtschabel keine. „Ich mach mein eigenes Ding“, sagt er. Auf diese Weise will er ein neues Kapitel in der langen Geschichte des historischen Gasthauses schreiben, das offenbar schon früh wirtschaftlich erfolgreich war. Denn 1551 hieß der Wirt Hans Güldenzopf und dieser Mann wurde im Schatzregister von Blankenhain im gleichen Jahr immerhin als zweitreichster Bürger der Stadt aufgeführt.

„Das Haus steht in Gottes Hand, zum güldenen Zopf ist es genannt. 1565 Hans Keiser.“ So lautet die Inschrift eines alten Steins links am Eingang des Gasthauses, das einst ein Vorspann, also ein Gasthof mit Pferdestation, war. Die Tiere wurden benötigt, um die voll beladenen Fuhrwerke beim Verlassen von Blankenhain zu unterstützen, denn sowohl von der Stadtmühle über den unbefestigten steilen Anstieg direkt nach Lengefeld als auch auf dem Weg nach Mellingen waren starke Steigungen zu überwinden.

Im Jahr 1742 brannte ein Teil der Blankenhainer Vorstadt mitsamt dem „Güldenen Zopf“ ab. Nach dem Wiederaufbau hieß das Haus von 1755 an zunächst „Zum Mohren“, ehe es ab 1936 wieder seinen ursprünglichen Namen erhielt. Dazwischen, im 18. und 19. Jahrhundert, erlebte das Gasthaus seine Blütezeit, da es an der Kreuzung zweier viel befahrener Handelswege lag. Während der Nazi-Diktatur wurden Urlauber im Rahmen des Programms „Kraft durch Freude“ hier untergebracht. In der DDR wurde es schließlich ein Jugendclub. Später übernahm der Freie Deutsche Gewerkschafts-Bund (FDGB) das Haus als Ferienheim für seine Mitglieder.

1965 tobte erneut ein Brand in dem altehrwürdigen Gebäude. Er verwüstete das Obergeschoss und zerstörte einen aus Holz gezimmerten Gang über der Toreinfahrt, der wie ein Balkon angebaut war und als Zugang zu den Kutscherstuben diente. Schließlich wurde das Haus jedoch in seiner alten Schönheit wiederaufgebaut. Auch nach der Wende wurde es weiterhin als Restaurant genutzt, zuletzt als Trattoria. ■

www.zumzopf.de

OFFENES KONZEPT ZUNÄCHST IM „GOETHE 19", SPÄTER IM „THE FIRST"

STERNEKOCH BEKOMMT EIGENES RESTAURANT

MARCELLO FABBRI FÜHRTE ALS ERSTER EIN HAUS IN THÜRINGEN ZUM MICHELIN-STERN

Marcello Fabbri lernte bei italienischen Spitzenköchen die Kunst der gehobenen Küche und bereitet seit Dezember 2022 in der Show-Küche im „Goethe 19" die Speisen zu. Künftig wird er das neu entstehende Fine Dining Restaurant „The First" führen.

Bei ihm haben sich Talent und Fleiß zu einer Kombination vereint, die man in dieser Perfektion nur selten sieht: Marcello Fabbri, Thüringens erster Sternekoch, verwöhnt seit 1. Dezember 2022 in dem Restaurant im „Goethe 19" die Gäste des Spa & GolfResorts Weimarer Land mit italienisch inspirierten Menüs der Spitzenklasse. Doch die Show-Küche im lichtdurchfluteten Wintergarten mit ihren 5-Gang-Menüs in wechselnden Kompositionen und stets überraschenden Geschmacks-Erlebnissen ist nur eine Zwischenstation. In den nächsten Monaten wird eigens für den italienischen Spitzenkoch das Fine Dining Restaurant „The First" errichtet.

Für Fabbri, der 1970 in Rimini zur Welt kam, hatte als Jugendlicher das Kochen nicht unbedingt die oberste Priorität und war auch nicht sein Berufswunsch, obwohl ihm wahrscheinlich ein gewisses Talent mit in die Wiege gelegt wurde. „Die Frauen und Männer der väterlichen Linie meiner Familie waren alles hervorragende Köche", erzählt er. Doch da er sehr bodenständige Wurzeln hat und das Geld

Marcello

zu Hause knapp war, verbrachte er als Kind viel Zeit in der Küche seiner Tante, die eine Pension betrieb. „Dort bin ich quasi groß geworden“, blickt Fabbri zurück. Eher aus Verbundenheit zu seinen Freunden als aus Leidenschaft, besuchte er ab 1984 die „State School for Chefs“ in Rimini.

Jeden Tag radelte der 13-Jährige in die staatliche Kochschule, anfangs mit wenig Lust und Leidenschaft. „Das erste Jahr bin ich gerade so durchgekommen“, blickt er zurück. Doch er biss sich durch und arbeitete bereits mit 15 Jahren neben der Hauptsaison zusätzlich auch im Winter in der Gastronomie – dieser Fleiß zahlte sich aus. Gino Angelini – damals der absolute Top-Name in der Spitzenküche der Region Emilia-Romagna und auch über deren Grenzen hinaus bekannt – nahm Fabbri unter seine Fittiche und stellte ihn nach dem Ende der Berufsschule 1987 in seinem „Caffè delle Rose“ in Rimini ein. „Offensichtlich hat er bei mir ein gewisses Talent erkannt“, so der heute 52-Jährige.

Ein weiterer prominenter Förderer, bei dem Fabbri viel lernte, wurde anschließend Vincenzo Camerucci. Bei dem Spitzenkoch fing Fabbri 1988 in der Patisserie im „Hotel des Alpes“ in Madonna di Campiglio an. „Das war eine sehr lehrreiche Zeit“, resümiert er. Nachdem sich Fabbri entschieden hatte, dass ihm die Patisserie zu filigran sei, ging er ins Restaurant der Diskothek „Paradiso“ in Rimini und danach ins traditionsreiche Fischrestaurant „Embassy“. Ein Jahr später wurde er Chef de Partie bei Gualtiero Marchesi und „Brunelleschi“ in Mailand, dessen Restaurant 1985 das erste in Italien war, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.

Nach weiteren Stationen in Italien, die ihn bis nach Sardinien führten, folgte er 1991 dem Ruf

eines guten Freundes nach München. Dort kochte er sich im „Locanda Piccolit“, dann im „Galleria“ und danach wieder im „Locanda Piccolit“ bis zum Sous Chef nach oben. Zwischenzeitlich trieb ihn das Heimweh jedoch immer wieder nach Rimini zurück. Richtig heimisch wurde Fabbri in Deutschland erst, als er 1993 seinem Freund Mario Gamba ins ihm damals völlig unbekannte Thüringen folgte, der ihn ins Restaurant „Anna Amalia“ im Hotel Elephant nach Weimar lockte. „Es war eine schwere Zeit. Wir waren blutjung und naiv. Es war kurz nach der Wende und dann kommen da zwei Italiener, die den anderen Köchen die Arbeit wegnehmen. Klar, dass es da Widerstände gab.“

Doch Fabbri biss sich durch und blieb 25 Jahre. In dieser Zeit machte er als Chef de Cuisine und ab 2000 als Küchendirektor das Haus über die Grenzen des Freistaates hinaus bekannt. „Anna Amalia“ erhielt 2003 als erstes Restaurant in Thüringen einen Michelin-Stern und wurde als bestes Restaurant Thüringens und als bestes italienisches Restaurant Deutschlands ausgezeichnet. Doch nach zahlreichen Eigentümerwechseln war Anfang 2018 „die Luft raus“, wie Fabbri heute sagt. Er gönnte sich eine Auszeit, bis er im September des gleichen Jahres als Küchenchef und später auch als Teilhaber die „Weinbar Weimar“ unter die Top-Adressen der Thüringer Gastronomie kochte. Dann folgte er dem Ruf des Spa & GolfResorts Weimarer Land.

„Den Inhaber Herrn Grafe kenne ich schon 20 Jahre“, berichtet er. „Bei der ersten Feier auf dem Golfplatz, als es im Resort noch keine nennenswerte Gastronomie gab, haben wir mit „Anna Amalia“ das Catering gemacht. Die Familie Grafe war immer zu Weihnachten bei uns zu Gast. Als Herr Grafe anrief und mir sein

Marcello

Konzept von „The First“ vorgestellt hat, war ich sofort begeistert. Im Juli 2022 hatte ich die Möglichkeit, aus Sicht des Gastes das Resort kennen zu lernen. Es ist beeindruckend, welche Spitzengastronomie dort etabliert wurde“, lobt der Spitzenkoch.

„Danny Schwabe und sein Team machen einen hervorragenden Job und sie machen ihn mit viel Liebe. Viele Leute aus der Küche kenne ich bereits, denn ich habe sie ausgebildet“, erklärt Fabbri. Er schwärmt vom Konzept im „The First“: „Eine eigene, offene Küche, bei der die Gäste um mich herum platziert sind, war schon immer mein Traum. Ich rede und erkläre viel und habe gern Kontakt zu den Gästen. Diese können sehen, mit wie viel Engagement und Leidenschaft ihre Speisen entstehen. Diese Interaktion ist toll“, freut er sich.

Fabbri, der verheiratet ist und seine Freizeit gern in seinem Garten in Weimar verbringt, legt auch am Herd viel Wert auf Natürlichkeit. „Mein Ziel ist es, die Produkte so zu bearbeiten, dass sie so natürlich wie möglich bleiben. Der Gast muss zufrieden sein und soll nicht verwirrt werden“, erläutert er. „Dieser Anspruch entstammt meiner Liebe zur Natur. Ich bin gern im Wald unterwegs und bin ein leidenschaftlicher Pilze-Sammler. Sobald es meine Zeit zulässt, bin ich draußen unterwegs.“ ■

Gourmet trifft Sommelier

Genießen Sie Kochkunst auf höchstem Niveau. Zu jeder Zeit verwöhnt Sie unser Team gern mit den verschiedensten Köstlichkeiten und der passenden Weinbegleitung.

Genuss auf höchstem Niveau

Leidenschaft, Phantasie und Kreativität sind unsere Gewürze für kulinarische Hochgenüsse. Erfreuen Sie sich an unserer kreativen und edlen Küche.

INTERVIEW MIT WOLFGANG TRITTLER, DEM NEUEN PHYSIOTHERAPEUTEN IM LINDENSPA

„DURCHWEG POSITIVE RÜCKMELDUNGEN“

BESTIMMTE MASSAGETECHNIKEN SOLLEN BESCHWERDEN MILDERN UND LINDERNDE WIRKUNG HABEN

Physiotherapeut Wolfgang Trittler geht bei den Wellness-Massagen im LindenSpa auf die körperlichen Beschwerden der Gäste ein und versucht diese mit speziellen Massagetechniken zu lindern. Zudem erklärt er Übungen, die Körperhaltung oder Beweglichkeit verbessern.

Wolfgang Trittler hat in Jena Physiotherapie studiert und dort seinen Bachelor gemacht. Als Physiotherapeut arbeitet er seit dem 1. Oktober 2022 im Spa & GolfResort Weimarer Land und kümmert sich um das Wohlbefinden seiner Gäste. Im Interview erklärt er, welche neuen Ideen er einbringt, wie das Feedback der Gäste ist und warum er bald präventive Physiotherapie anbieten möchte.

Herr Trittler, wie sind Sie ins Spa & GolfResort Weimarer Land gekommen?

Wolfgang Trittler: Ich habe als Physiotherapeut den Profikader der Frauenfußballmannschaft des FC Carl Zeiss Jena, die in der 2. Bundesliga spielen, betreut. Aber schon während meines Studiums habe ich auch im Resort als Aushilfe gearbeitet und die Bedingungen sowie das Team kennengelernt. Hier kann man sich rundum wohlfühlen, nicht nur als Gast.

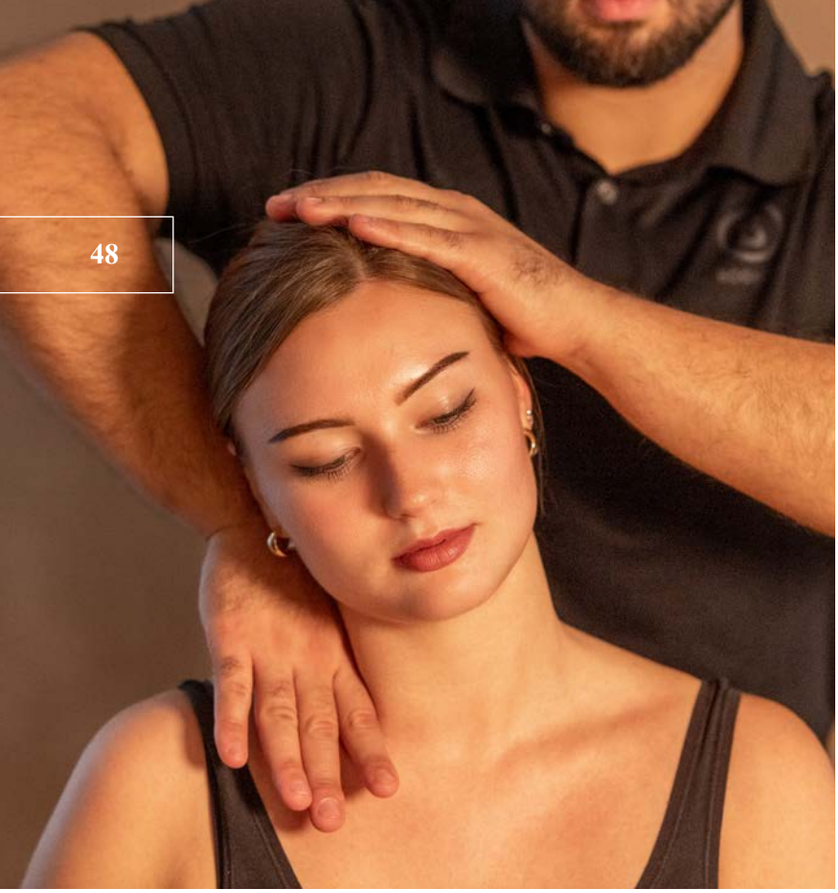
Mit welchen neuen Ideen wollen Sie sich einbringen?

Ich lege den Fokus nach wie vor auf Wellness, das heißt auf sanfte Massagen mit Aroma-Öl, oder auf sportliche Massagen mit golfspezifischen Aspekten. Dabei versuche ich jedoch auch eine gewisse lindernde Wirkung zu erzielen und körperliche Beschwerden zu mildern.

Wie funktioniert das?

Indem wir unter dem Begriff „Physio-Massage“ funktionelle Massagetechniken anbieten, darunter zum Beispiel Faszientechniken oder Dehnungstechniken. Diese verschiedenen

BOGNER



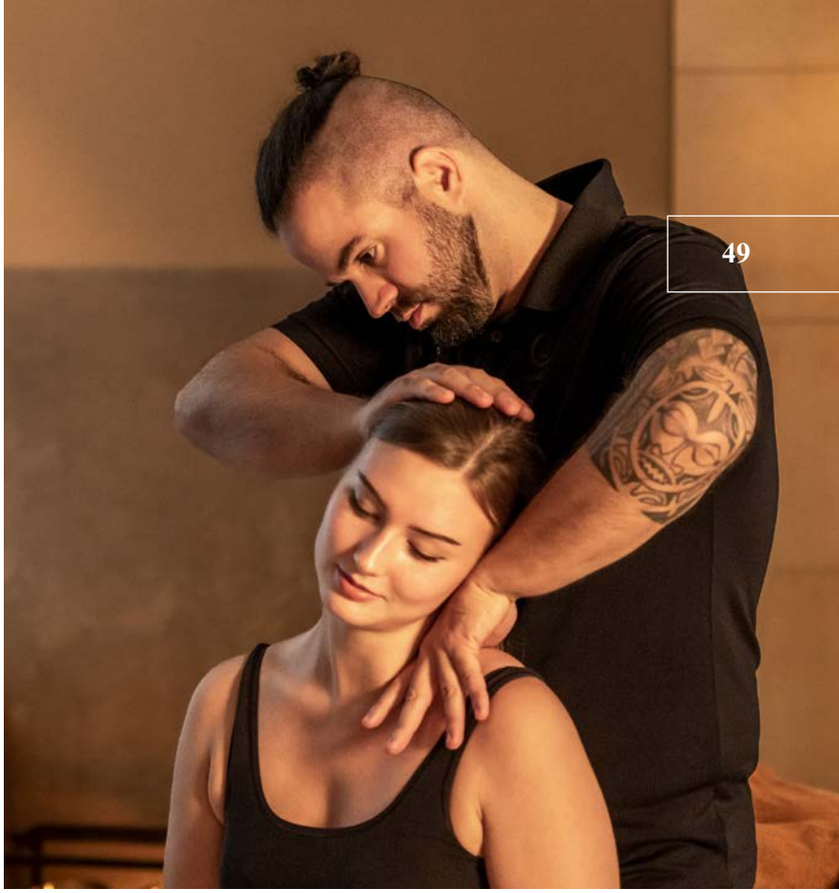
Methoden können auch miteinander kombiniert werden.

Warum halten Sie ein solches Angebot für notwendig und sinnvoll?

Weil viele Gäste auf mich zukommen und über Beschwerden berichten. Ihnen versuche ich mit bestimmten Massagegriffen und -techniken, aber auch mit Übungen, die die Körperhaltung oder die Beweglichkeit verbessern, Linderung zu verschaffen. Ich berate sie, wie sie mit kleinen effizienten Bewegungen, die sich gut in den Alltag integrieren lassen, ihr Wohlbefinden steigern können.

Also kann man von Heilung sprechen?

Nein, das wäre zu viel gesagt. Dazu muss man die Zusatzqualifikation als sektoraler Heilpraktiker im Bereich Physiotherapie erwerben. Daran arbeite ich gerade und hoffe, in den nächsten Wochen damit fertig zu sein. Dann kann ich auch Diagnosen erstellen und entsprechende Behandlungen, wie präventive Physiotherapie, Physiomassage, Lymphdrainage oder Manuelle Therapie, anbieten. Aber aufgrund meiner Erfahrung bin ich natürlich in der



Lage, Beschwerden zu erkennen und gegebenenfalls Linderung zu verschaffen.

Wie kommt denn die „Physio-Massage“ bei den Gästen an?

Sehr gut. Das Feedback ist toll und ich bekomme durchweg positive Rückmeldungen. Und das, obwohl wir das Angebot gar nicht offensiv bewerben, sondern einzig und allein von Empfehlungen der Gäste leben.

Wie viele Gäste am Tag kommen in den Genuss, von Ihnen massiert zu werden?

Das ist ganz unterschiedlich und hängt von der Saison, vom Wochentag und zahlreichen anderen Faktoren ab. Aber zu Spitzenzeiten können es schon bis zwölf Behandlungen am Tag sein. Da muss man sich seine Kräfte entsprechend einteilen, um gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten.

Herr Trittler, vielen Dank für das Gespräch! ■

NEUE SALZWELTEN UND QUALITÄTSSTANDARDS AUF FÜNF-STERNE-LEVEL

RELAXEN INMITTEN VON „WEISSEM GOLD“

NEUER SPA-DIREKTOR VERSPRICHT WELLNESS AUF HÖCHSTEM NIVEAU IM ERWEITERTEN LINDENSPA

Mit dem erweiterten LindenSpa erfüllt der Wellness-Bereich im Spa & GolfResort Weimarer Land allerhöchste Qualitätsstandards und bietet hervorragenden Service. Dafür sorgt auch der neue Spa-Direktor Peter Droessel, ein Profi mit internationaler Reputation.

Mit einem ganz neuen und einzigartigen Wellness-Genuss lockt das erweiterte LindenSpa die Gäste des Spa & GolfResorts Weimarer Land. Doch nicht nur die Millioneninvestition, die auf gut 3.000 Quadratmetern wertvolle Materialien, sanfte Farbtöne sowie ein absolut erholsames Ambiente mit viel Platz harmonisch in Einklang bringt, sondern auch die personelle Ausstattung machen daraus ein Top-Angebot, das mit Service und Qualitätsstandards dem Fünf-Sterne-Anspruch Rechnung trägt. So wurde mit Peter Droessel als Spa-Direktor ein Profi mit internationaler Reputation gewonnen.

„Wir wollen uns als Team konsequent weiterentwickeln“, beschreibt Droessel den Anspruch an sich und seine 14 Kolleginnen und Kollegen, die für das Wohl der Gäste sorgen sollen. „Die bereits integrierte Physiotherapie, neue trendsetzende Beautykonzepte, holistische Behandlungsrituale und nicht zu vergessen das eigene Private Label ‚BJ‘ für alle zukünftigen Spa-Produkte gehören zum zukünftigen

Entwicklungsumfang“, verrät er. Ziel sei es, auf einem allerhöchsten Wellness-Niveau zu bestehen.

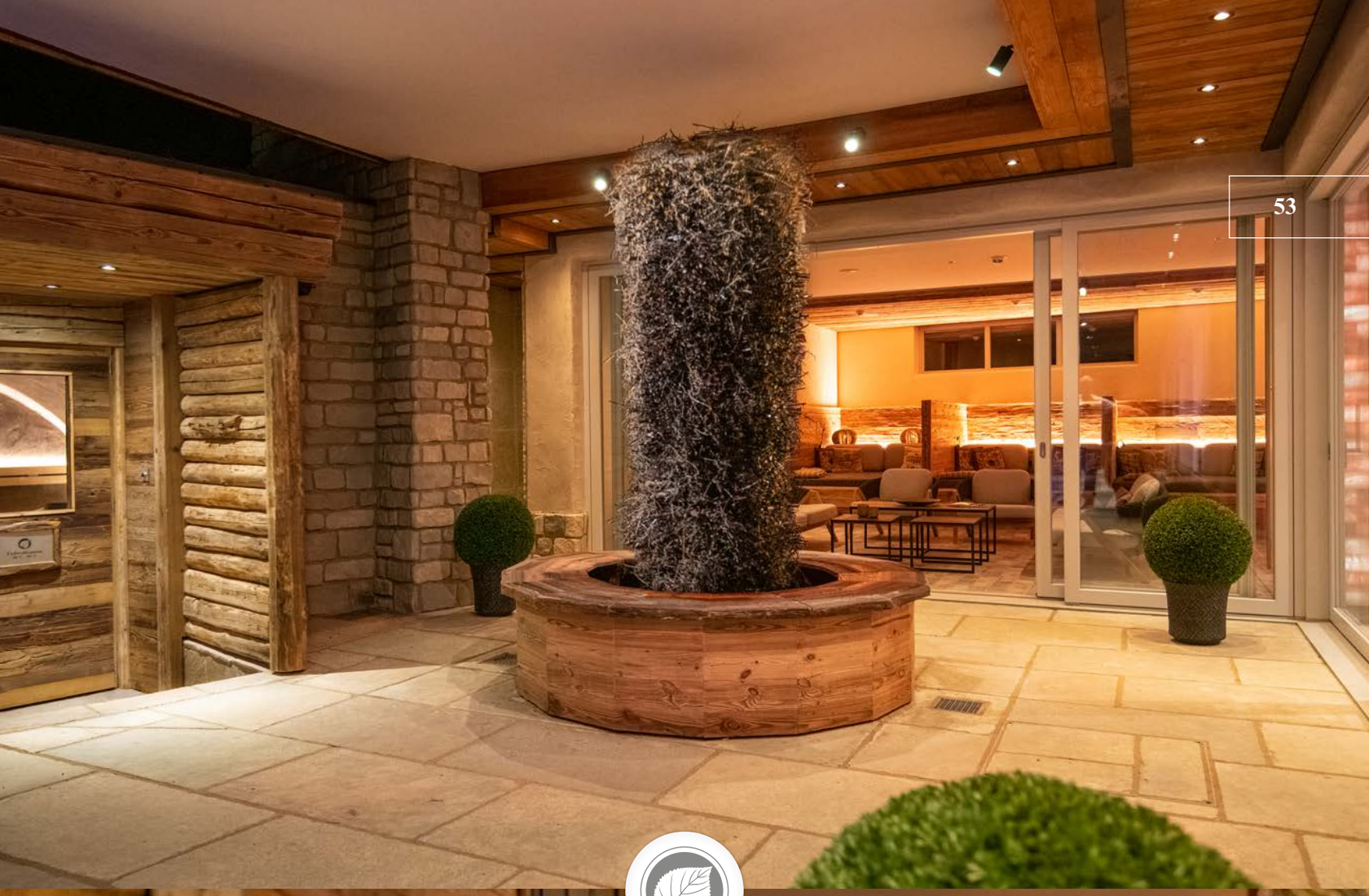
Dazu hat die Eigentümerfamilie Grafe viel Geld in die Hand genommen. Planer und Architekten ist es gelungen, damit ein Refugium zu schaffen, das weit über die Grenzen Thüringens hinaus seines Gleichen sucht. Dazu gehört etwa eine Infrarotsauna im pastellfarbenen lindgrün. Ein großzügiger 35 °C warmer Entspannungspool mit Sprudel- und Massagedüseneffekten öffnet sich hin zu einem intimen FKK-Innenhof. Salzsteinwände mit integriertem Salzmonolith prägen im Innenbereich der neuen Sauna optisch das Schwitzerlebnis und auch die separate Ruhelounge mit gemütlichen Wasserbetten zieren beleuchtete Salzsteinwände vom Boden bis zur Decke.

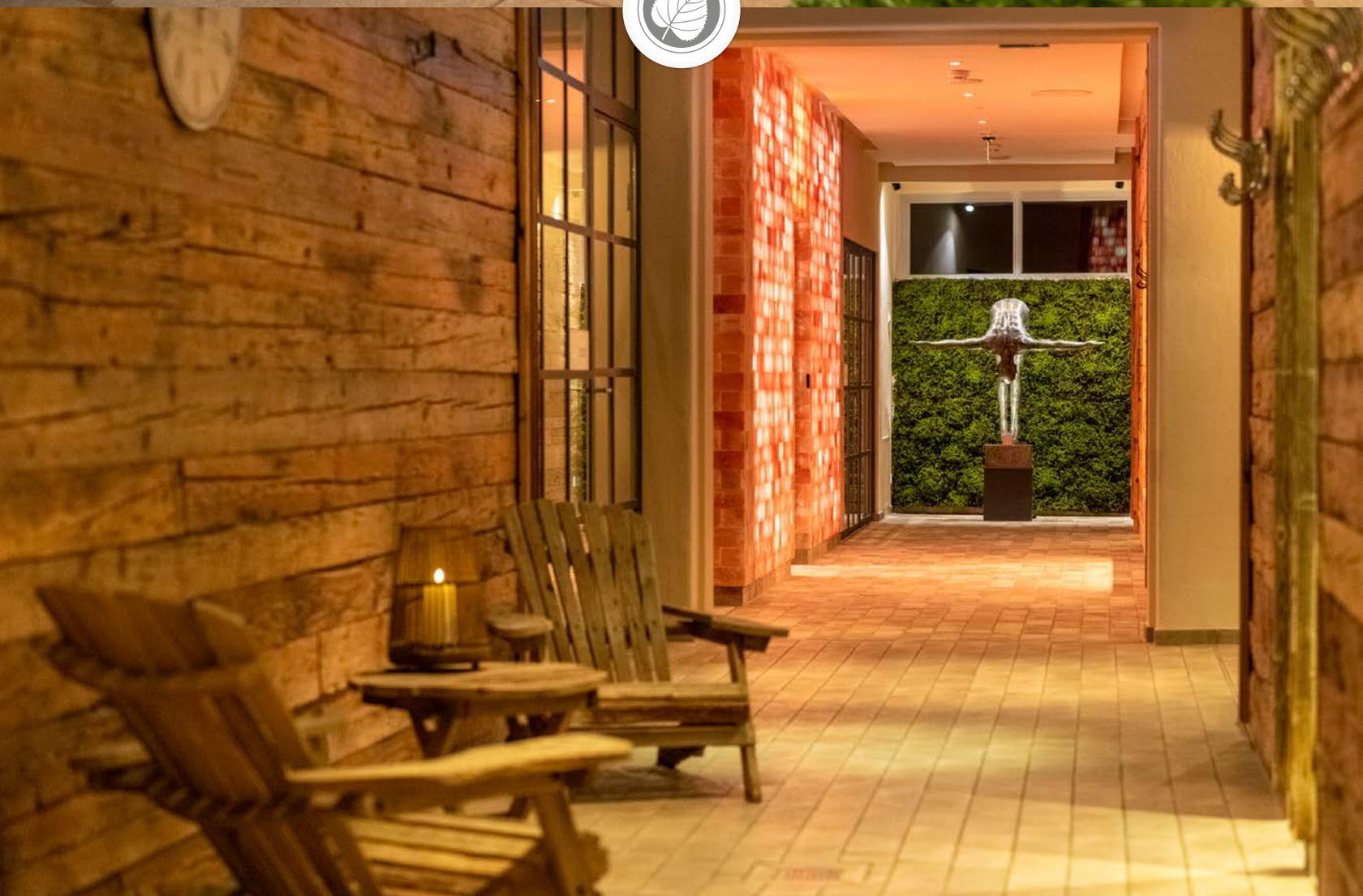
Dabei liegt der Fokus auf Gesundheitswellness, wofür Salz eine hervorragende Grundlage ist. Das Gradierwerk im Innenhof erzeugt feine Salzpartikel in der Luft, die sich vor allem positiv auf die Atmungsorgane auswirken. Das Gefühl, richtig frei atmen zu können, entsteht durch die feinen Salzwasser-Tröpfchen. Sie setzen sich im Nasen-Rachenraum fest oder dringen bis in die Lunge vor. Dadurch löst sich vorhandener Schleim in den Atemwegen.

Droessel beschreibt die Wirkungsweise detailliert: „Salzsteine enthalten im Allgemeinen wertvolle Mineralien und Spurenelemente, die vor Millionen von Jahren im Salz gebunden wurden. Sie geben Negativ-Ionen und eben diese wertvollen Mineralien an die Umgebungsluft ab und reichern diese damit an. Dies wirkt beruhigend und ausgleichend. Das wohltuende Raumklima führt bei einigen Menschen zu psychischem Wohlbefinden, besonders guter Stimmung oder gar zu erhöhter Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit. Die bei uns verwendeten Salzsteine wirken mit ihren sanften Farbtönen zudem allesamt entspannend auf Körper und Geist“, so der Spa-Direktor.

Doch damit nicht genug. Ein halbes Dutzend weitere individuelle Relax-Nischen laden insbesondere Pärchen zum Verweilen ein. Eine Leselounge mit Blick in den zweiten Außen-Saunainnenhof mit Wasserrondell sowie Kneipp-Fußbecken und ein kaltes Tauchbecken fügen sich hier nahtlos in die naturbelassene Freiluftszenerie. Die unterirdisch eingebettete Erd-Sauna besticht nicht nur durch Naturputzwände, sondern auch durch ihre puristische Anmutung.

Neue, in allen Kulturen beheimatete Spa- und Wellness-Anwendungen seien nun ein weiterer wichtiger Bestandteil des LindenSpa, berichtet Droessel und verweist auf zahlreiche zusätzliche Annehmlichkeiten. „Wir laden die Gäste ein, unsere neue Wohlfühl-Oase zu entdecken und wollen als Team einen Teil dazu beitragen, dass sie mehr innere Balance durch Achtsamkeit gewinnen“, verspricht er. ■



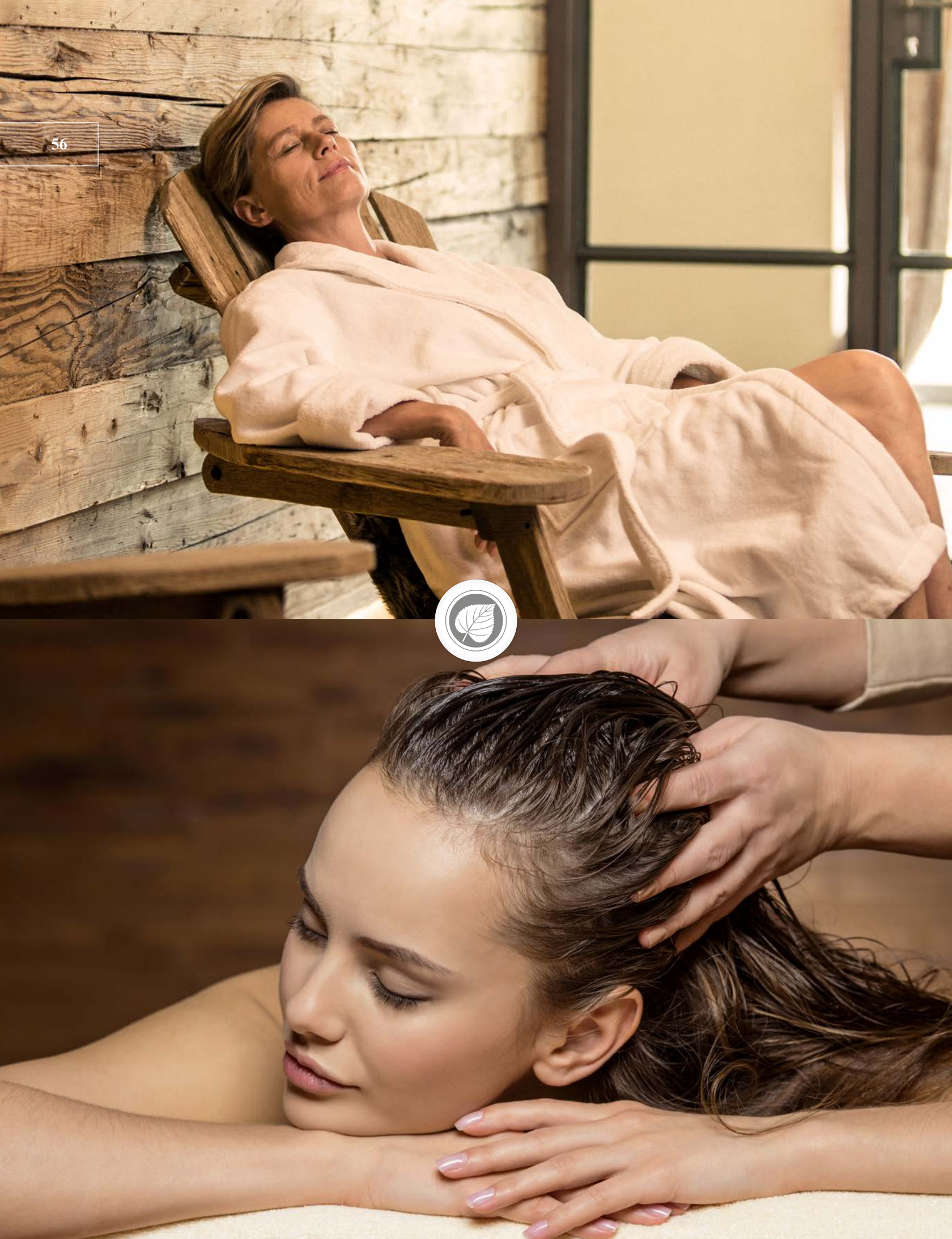


RASANT WACHSENDER MARKT FÜR WOHLFÜHLPRODUKTE UND -ANWENDUNGEN

DAS BESTE WELLNESSHOTEL THÜRINGENS

LINDENSPA BIETET FÜR JEDES BEDÜRFNIS DAS PASSENDE AMBIENTE UND BESTE BEDINGUNGEN

Aussehen, Gesundheit und Ernährung – jedes Jahr gebiert die Wellness-Branche neue Trends. Der Markt wächst rasant und wurde durch die Corona-Pandemie zusätzlich befeuert. Wir verraten Ihnen, was in diesem Jahr die angesagtesten Themen sind.



Sie sind vielfältig, oft gegensätzlich, manchmal widersprüchlich, sie wiederholen sich oder highlighten das, was zuvor noch ausgeschlossen wurde: Wellness-Trends gibt es so viele wie Sand am Meer. Fakt ist – da sind sich die Experten einig – der Markt wächst. Durch die Corona-Pandemie und damit verbundene Lockdowns ist das Thema Wellness bei vielen Menschen ins Bewusstsein gerückt und bekommt zunehmend Priorität. Eine McKinsey-Studie mit 7.500 Befragten in sechs Ländern kommt zu dem Schluss, dass 79 Prozent der Teilnehmer Wellness für wichtig halten. 42 bewerten das Thema sogar als besonders wichtig.

Schätzungen zufolge, soll der globale Wellness-Markt in diesem Jahr einen Umsatz von rund 6,6 Milliarden Euro erzielen. Doch was sind die wichtigsten Trends? Die Zeitschrift Vogue hat die Suchanfragen der Online-Plattform Pinterest ausgewertet. Dabei konnten auf dem Portal mit seinen 445 Millionen Nutzern einige Themen identifiziert werden, die im Vergleich zum Vorjahr deutlich vermehrt gesucht und von den Experten deshalb als kommende Beauty- und Health-Trends beschrieben werden.

Demnach wird Two-Tone-Hair zunehmend beliebter. Laut Pinterest würden sich immer mehr Menschen für zweifarbige Looks entscheiden, vor allem wenn sie unentschlossen sind, welche Haarfarbe sie als Nächstes ausprobieren wollen. Besonders gefragt seien die Kombination aus natürlichen Nuancen mit kräftigen Farben wie Lila, Blau und Rosa: Suchen nach „Balayage Braun-Rosa“ und „lavendelfarbenen und blonden Haaren“ würden den Angaben zufolge steigen.

Bei der Haarpflege rückt die Kopfhaut in den Fokus. Die Pinterest-Suchanfragen nach „Kopfmassagetechniken“, „Kopfhaut reinigen“ seien um jeweils 55 Prozent gestiegen, hieß es. Das Interesse an „Kopfhautpflege für trockene Kopfhaut“ habe sogar um 70 Prozent zugenommen. Anfragen nach

„natürlicher Haarmaske für Haarwuchs“ legten um 80 Prozent zu. Getreu der Devise, dass nur auf einem gesunden Nährboden kräftiges Wachstum möglich ist.

Bei den Nägeln beobachten die Fachleute einen Gegentrend zu den bisher angesagten, mit Extensions verlängerten langen Krallen: Der neue Mega-Trend in Sachen Maniküre heißt „Micro French Nails“. Die Suchanfragen danach nahmen um 235 Prozent zu – mit steigender Tendenz. Dahinter verbirgt sich eine kurze Variante der klassischen French Nails. Dabei sind die Tips im Gegensatz zu dem bekannten Original nicht breit, sondern filigran. Nur ein zarter weißer oder bunter Rand ist zu sehen.

Bei der gesunden Ernährung haben Chia-Samen und Acai ausgedient. Das neue Beautyfood kommt aus dem Meer. In Asien schon lange bekannt und beliebt, kommen grüne Algen auch hierzulande immer öfter auf den Speiseplan – entsprechende Snackrezepte hatten 245 Prozent mehr Suchanfragen bei Pinterest. Wegen ihres Reichtums an Nährstoffen wird den Wasserpflanzen eine gesundheitsfördernde, entschlackende Wellness-Wirkung zugeschrieben und sie werden in Form von Ölen, Kapseln oder Pulvern konsumiert.

Sport wird vermehrt ohne die Hilfe von technischen Gerätschaften betrieben, laut den Vogue-Experten gewinnen No-Tech-Workouts an Beliebtheit. Dabei geht es darum, sich mehr auf den eigenen Körper zu konzentrieren. Ursprüngliche Bewegungen, Mobilitäts-Dehnübungen „Übungen gegen Nacken-Buckel“ sind Themen, bei denen sich die Suchanfragen verdreifacht haben. Treiber ist auch hier die Corona-Pandemie, während der die Fitness-Studios geschlossen hatten und sich YouTube-Videos mit Home-Workouts großer Beliebtheit erfreuten.

Ganz gleich, ob Sie, liebe Leserinnen und Leser, Ihre Interessen in dieser Entwicklung wiederfinden, oder ob Sie Ihre eigenen Wellness-Trends kreieren: Das Spa & GolfResort Weimarer Land bietet Ihnen im LindenSpa auf 3.000 Quadratmetern für jedes Bedürfnis das passende Ambiente und ausgezeichnete Bedingungen. Denn nicht umsonst wurde das „mit großem Abstand beste Wellnesshotel Thüringens“ mit drei von maximal vier Lilien und 17 von 20 möglichen Punkten im anerkannten „Relax Guide“ ausgezeichnet. ■

www.vogue.de
www.pinterest.de

CLARINS

**DOPPELTE POWER.
JETZT AUCH IN
EINER LEICHTEN
TEXTUR.**

Neu

Double Serum Light Texture

Ganzheitliches Konzentrat
für jugendliche Haut.

MASSAGE-ÖLE AUS DEM LINDENSPA KÖNNEN KÄUFLICH ERWORBEN WERDEN

DÜFTE ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

KÜNFTIG SOLLEN GÄSTEN AUCH SHAMPOOS, DUSCHGELS UND CONDITIONER ANGEBOTEN WERDEN

Dank der Zusammenarbeit mit Cosmétologie und dem international erfahrenen Spa Consultant Peter Droessel gibt es für die Nutzer des Wellness-Angebots im LindenSpa bald die Möglichkeit, die dort verwendeten Produkte wie Massage-Öle, Shampoos, Duschgels und Conditioner käuflich zu erwerben und mit nach Hause zu nehmen.

Mit dem Erweiterungsbau rund um das Thema Salz bekam das LindenSpa im Spa & GolfResort Weimarer Land ein neues optisches Highlight, das den Begriff Wellness auf eine neue Komfort-Stufe hebt. Auf rund 500 Quadratmetern Fläche hat man mit neuen Saunen – darunter eine Salz- und eine Erdsauna-, Gradierwerk, Ruheräume, Lounges, ein Atrium, eine Feuerstelle, ein Kneipp-Tretbecken, Schwimm-, Tauch- sowie Bewegungsbäder und viele weitere Annehmlichkeiten erhalten. Dabei wurde das Thema Salz auch baulich konsequent verfolgt: So wurden die Wände der Salzsauna aus Salzsteinen errichtet.

Doch nicht nur dem Auge wird etwas geboten, denn dank des umfangreichen Angebots an klassischen Massagen, Gesichtsbehandlungen, Körpertreatments oder Kosmetik lassen sich genussvolle Momente auch erfühlen. Aber damit nicht genug: Astrid Grafe, Verantwortliche für Interior & Design, lässt die Gäste die hauseigene Wellness nun auch riechen. Um das olfaktorische Wohlbefinden zu steigern und in dauerhafter Erinnerung zu behalten, wurden Düfte kreiert, die unter dem eigenem Bobby-Jones-Label angeboten werden. In Form von Massage-Ölen werden diese bereits jetzt schon angewendet und demnächst sollen sie auch käuflich zu erwerben sein. In einem weiteren Schritt wird das Angebot schließlich auch auf Shampoos, Duschgels und Conditioners ausgeweitet.

„Die Idee, eine Linie an Düften zu entwickeln, die unser Haus repräsentieren, gab es schon länger. Jetzt haben wir sie mit Hilfe der Firma Cosmétologie aus Bad Rappenau umgesetzt und drei Massage-Öle komponiert: Einen Sommer-, einen Winter- und einen neutralen Duft“, berichtet Spa-Leiterin Carolin Hildebrandt. Derzeit sei man in der Namensfindung für die drei Kreationen, die dann in die hauseigene Bobby-Jones-Produktlinie integriert werden sollen. „Der Hintergrund unserer Überlegungen war, den Gästen, die die Düfte bei ihren Anwendungen kennen- und liebengelernt haben, die Möglichkeit zu geben, diese zu erwerben und mit nach Hause zu nehmen.“

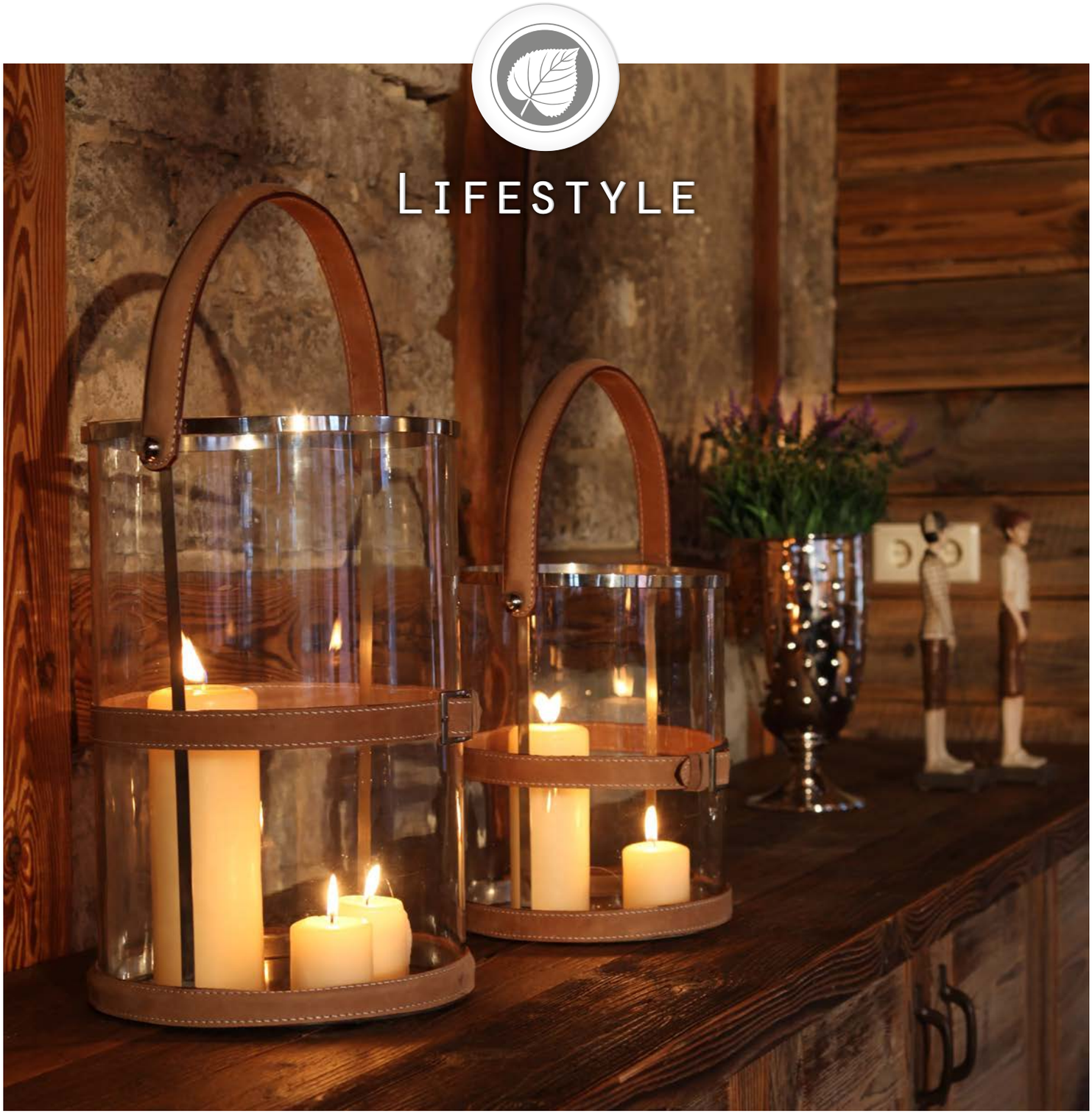
Zunächst wurden sechs verschiedene Geruchskompositionen ausgiebig getestet. „Frau Grafe hat dann schließlich die drei Düfte ausgesucht“, sagt Hildebrandt. „Ich habe mich dabei für eher maskuline Noten entschieden“, verrät Astrid Grafe. Während die Winter-Variante mit Noten von Latschenkiefer und Zimt versehen ist, finden sich in der Sommer-Edition Spuren von Zitrusfrüchten sowie frische und blumige Elemente. Der neutrale Duft kommt vor allem bei bestimmten Unverträglichkeiten zur Anwendung. „Für die weiteren Produkte für die Körper- und Haarpflege, die wir anbieten wollen, sind andere Düfte vorgesehen, bei denen der Fokus auf Zitrusfrische liegt“, so die Spa-Leiterin.

Die Produkte werden mit innovativen Wirkstoffen so luxuriös mit neuesten, so genannten Beautycals ausgestattet und rezeptioniert, wie man sie in herkömmlichen Vergleichsanwendungen nicht findet. Ein professionelles Entwicklungs-Team für Bio-Kosmetik- und -Lebensmittel, setzt die raffinierten Rezepturen um. Dabei werden Traubenkerne, Thalasso-Algen und modernste hautregenerative Wirkstoffe-Ingredienzien miteinander kombiniert, wie sie in dieser Zusammensetzung sonst nicht zu finden sind.

Doch die Massage-Öle sind nur der erste Schritt. „Wir sind schon länger in der Planung einen hauseigenen Duft kreieren zu lassen, also einen unverkennbaren Geruch, der künftig unser Haus repräsentiert. Dazu arbeiten wir mit einem renommierten Pariser Parfümeur zusammen“, erklärt Astrid Grafe. Doch durch die Corona-Pandemie sei die Kooperation zunächst etwas in den Hintergrund gerückt. „Jetzt wollen wir das Projekt mit neuem Schwung wieder aufnehmen, damit unsere Gäste bald eine unvergessliche Erinnerung an unser LindenSpa mit nach Hause nehmen können“, kündigt sie an. ■

Stilvoll verwöhnen

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 zum Träumen

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

SOBALD DAS WETTER MITSPIELT GEHT ES FÜR DIE KINDER RAUS IN DIE NATUR

ZU BESUCH BEI EICHHÖRNCHEN ELFRIEDE

DIE WALD- UND WIESENENTDECKERTOUR IST EINES DER HIGHLIGHTS FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Einmal pro Woche geht es für die Kids im RabbitClub ausgestattet mit Becherlupen, Fernglas, Kescher, Insektenbeobachtungskasten oder Fernrohr raus in die Natur. Dabei gibt es unglaublich viel zu entdecken und der Wald wird zum beliebtesten Spielplatz.

„Der Wald ist für viele der schönste Spielplatz, weil es immer etwas zu entdecken gibt“, erzählt Doreen Lange, die den RabbitClub des Spa & GolfResorts Weimarer Land leitet. 2019 hat sie die Wald- und Wiesenentdeckertour etabliert, die – sofern es das Wetter zulässt – ihre Schützlinge nach dem Mittagessen raus an die frische Luft führt. Ausgestattet mit verschiedensten Forscher-Utensilien, wie Becherlupen, Fernglas, Kescher, Insektenbeobachtungskasten oder Fernrohr, wird die Artenvielfalt in der Umgebung und im naheliegenden Wald erkundet. Inzwischen hat sich der Ausflug zu einem der beliebtesten Programmpunkte für die kleinen Gäste entwickelt.

Ein Highlight zwischen Mai und August ist der Besuch bei Imker Horst Kämpfer in Saalborn. Mit Golfcarts fährt Lange samt den Kindern und gern auch mit den Eltern nach Saalborn. Wenn die Kinder schon älter sind, wandern sie durch den Wald. „Horst begrüßt die Kinder und jedes bekommt einen Imkeranzug, auch die ganz Kleinen. Das sieht immer total niedlich aus. Dann geht es gemeinsam zu den Bienenstöcken und der Imker erklärt alles zum Honig, zu den Bienen und den Stöcken auf sehr kindgerechte Weise“, berichtet Lange. „Im Anschluss darf jeder die verschiedenen Honigsorten kosten und noch Fragen stellen. Horsts Ehefrau versorgt alle mit Getränken.“

Dass die Natur die tollsten Überraschungen für die Kinder bereithält, davon ist Lange überzeugt. „Es gibt immer etwas zu entdecken“, sagt sie. „Bereits an unserem Flieder und den vielen Blumen im Hotelgelände lassen sich Schmetterlinge wie Tagpfauenauge, Zitronenfalter, Taubenschwänzchen oder der kleine Fuchs entdecken. Auch Horsts Bienen summen durch unseren Lavendel und die Blumenbeete.

Durch die Lupe betrachtet erkennt man genau die Fühler und den Saugrüssel sowie die wunderschönen Farben der Schmetterlingsflügel“, erklärt sie.

Auch die Teiche seien eine beliebte Entdeckerstation. Darin und drumherum quaken die Frösche, tummelen sich Molche und Enten, manchmal auch mit ihren Jungen. „Hier leben auch verschiedene Libellenarten, wie die Blaugrüne Mosaikjungfer, die aussieht wie ein kleiner Hubschrauber, oder die blauen Königslibellen. Mit etwas Glück ist der Graureiher am Teichrand mit dem Fernglas zu beobachten oder die im Geäst versteckten Enten“, verrät die Betreuerin einige der Highlights für die kleinen Forscher.

Die Gruppe – meist fünf bis sieben Kinder – darf sogar versuchen, einen Frosch zu fangen. „Dabei muss man sehr schnell sein. Vorsichtig dürfen ihn alle Kinder in die Hand nehmen und betrachten. Wichtig ist, dass man ein Tier immer wieder dort in die Natur entlässt, wo man es gefunden hat“, so Lange. Sie blickt zurück: „Im letzten Sommer hatten wir Glück und konnten einen Salamander, der sich auf dem Weg sonnte, entdecken. Leider hatte er seinen Schwanz verloren, wahrscheinlich bei einem Kampf, aber der wächst ja wieder nach.“

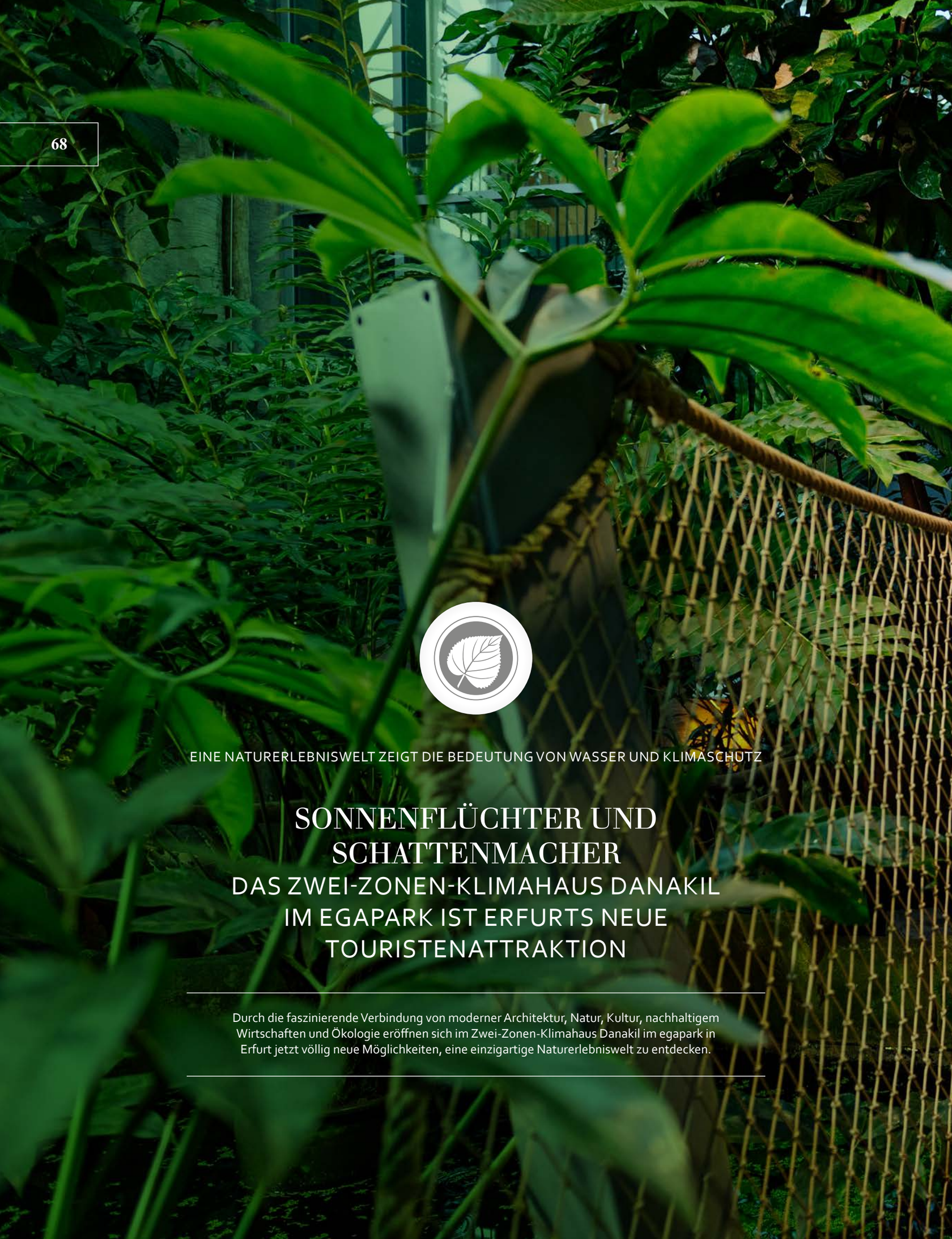
Bei kleineren Tieren, die dem Forschertrupp auf dem Weg über die Wiesen begegnen, kommen die Lupen zum Einsatz. „Damit kann man ganz genau die Waldameisen, Weinbergschnecken oder den Eichenbockkäfer betrachten. Auch Baumrinde sieht durch die Lupe betrachtet interessant aus“ berichtet Lange und ergänzt: „Am meisten Spaß macht die Suche nach Grashüpfern auf der großen Wiese. Die springen so schnell und weit und man muss sich Mühe geben, um sie im Beobachtungskasten einzufangen.“

Am Waldesrand angekommen, tummeln sich wieder viele Schmetterlinge, wie etwa der

Bläuling und der Kohlweißling. „Schmetterlinge sollte man niemals anfassen, weil dadurch ihre zarten Flügel beschädigt werden können und das den Tod der Tiere bedeutet“, warnt die Betreuerin und verweist auf einmalige Erlebnisse mit den filigranen Geschöpfen: „Bei der leuchtend bunten Bekleidung mancher Kinder sitzt auch schon mal ein Schmetterling auf der Schulter oder der Sandale. Für viele ist das ein tolles Erlebnis“.

Der Wald selbst hält, je nach Jahreszeit, unterschiedliche Abenteuer für die kleinen Entdecker bereit. Lange: „Im Herbst gehen wir oft dahin, um Bastelmaterialien zu sammeln. Aus kleinen Stöckchen, Blättern, Federn und getrockneten Blumen kann man tolle Mobile herstellen. Aus Kastanien und Eicheln basteln wir lustige Tiere oder Waldmännchen“, zählt sie auf. „Ab und zu konnten wir das Eichhörnchen Elfriede beobachten, dass sich Nüsse von den Walnussbäumen holt und als Wintervorrat versteckt. Auch Wildschweinspuren haben wir schon gefunden.“

Neben den positiven Aspekten der Wald- und Wiesenentdeckertour, wie Gesundheit, Naturverständnis und Tierschutz, spielt auch der Umweltschutz eine wichtige Rolle bei den Ausflügen: „Leider finden wir auch immer etwas Müll im Wald. Den nehmen wir dann mit und entsorgen ihn ordentlich. Jedes Kind weiß doch, dass Müll nicht in die Natur gehört“, ist Lange überzeugt. Zurück im RabbitClub können die Kids dann bei einem kleinen Naturforscherquiz ihr Wissen unter Beweis stellen. Zudem hat Resort-Hase Bobby – ein Kuscheltier, das jedes Kind zur Begrüßung erhält – in der Clubbibliothek viele schlaue Bücher und Tierlexika, mit denen das Wissen vertieft werden kann. ■

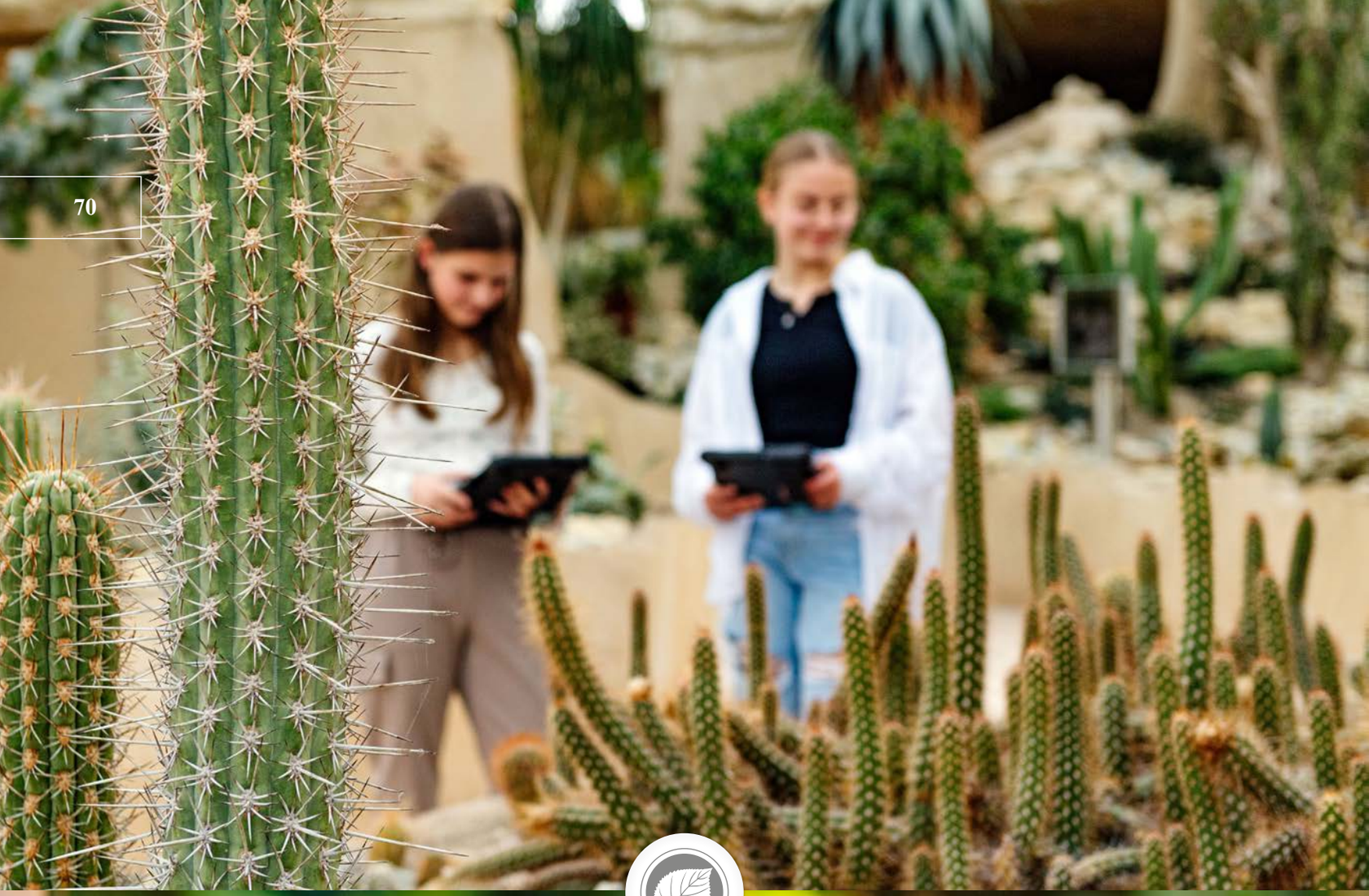


EINE NATURERLEBNISWELT ZEIGT DIE BEDEUTUNG VON WASSER UND KLIMASCHUTZ

SONNENFLÜCHTER UND SCHATTENMACHER

DAS ZWEI-ZONEN-KLIMAHAUS DANAKIL IM EGAPARK IST ERFURTS NEUE TOURISTENATTRAKTION

Durch die faszinierende Verbindung von moderner Architektur, Natur, Kultur, nachhaltigem Wirtschaften und Ökologie eröffnen sich im Zwei-Zonen-Klimahaus Danakil im egapark in Erfurt jetzt völlig neue Möglichkeiten, eine einzigartige Naturerlebniswelt zu entdecken.



Ein neues touristisches Highlight lockt seit April 2021 in den egapark nach Erfurt. Im Zwei-Zonen-Klimahaus Danakil können Besucher Wüste und Regenwald in einem Gebäude erleben. Im Zentrum der neuen Naturerlebniswelt, deren Namensgeber die gleichnamige Wüste in Äthiopien ist, steht die Bedeutung von Wasser und Klimaschutz. Denn Wasser ist das verbindende Element der beiden, ansonsten so konträren, Lebensräume.

So ist die Wüste geprägt von extremen Temperaturen und Dürre, der Regenwald hingegen von Wasser im Überfluss. In beiden Gegenden hat die Natur Pflanzen und Tiere hervorgebracht, die sich den jeweiligen Bedingungen anpassen. So wachsen – gruppiert nach Überlebensstrategien – im Wüstenhaus verschiedene Sonnenflüchter, Schattenmacher oder Wärmeregulierer und im Tropenhaus präsentieren sich Gipfelstürmer, Flutenverteiler oder Schichtarbeiter.

Um das Danakil entsprechend zu gestalten, wurde der gesamte Bestand an Kakteen und Sukkulenten aus den alten egapark-Schauhäusern ins Wüstenhaus umgesiedelt. Dafür stand neben den eigenen Experten auch Ulrich Haage, Inhaber der weltweit ältesten Kakteengärtnerei, beratend zur Seite. Die Pflanzen aus den bisherigen Tropenhäusern sowie insgesamt 53 neue Großgewächse gedeihen jetzt im Regenwaldhaus. Dazu gehören unter anderem eine acht Meter hohe Schefflera, verschiedene Ficusarten sowie ein Leberwurstbaum. Auch Mangos, Bananen und Jackfrucht wachsen im Tropenklima.

Doch nicht nur die Flora wird in einer besonderen Art und Weise präsentiert, auch der Fauna wird viel Raum gewidmet. Von Wüstenskorpionen und Wüstenameisen über Erdmännchen, Gundi und Kaktusmaus bis hin zu Wasserschildkröten und unzähligen Fischen herrscht im Danakil eine tierische Vielfalt, auch die Schmetterlinge haben wieder einen Platz im neuen Haus gefunden. Abends, wenn es dunkel wird, beginnt die Zeit der Fledermäuse. Die Samen der von ihnen gefressenen Früchte fallen auf den Boden, keimen und neuer

Regenwald entsteht. Ein ständiger Kreislauf, der den Fortbestand des Urwaldes sichert.

Darüber hinaus bietet das Danakil vielfältiges Infotainment. So zeigt eine Weltkugel die verschiedenen Klimazonen, Bodenschnitte vermitteln den Aufbau des Untergrunds, „Wissensquellen“ erklären das Phänomen der Wasserverteilung auf der Erde und „Landschaftsscanner“ bieten Wissenswertes zu den gescannten Pflanzen. Per App oder mittels interaktiver Audioguides können sich die Besucher zusätzliche Informationen beschaffen.

Auch baulich hat das neue Zwei-Zonen-Klimahaus viel zu bieten. Die vier Meter hohe „Rendezvousbrücke“, die sich einst an die Zentralgaststätte anschloss, wurde neugestaltet. Sie nimmt die Sichtachsen im egapark auf und gibt den Blick frei auf das große Blumenbeet und in Richtung Gartenbaumuseum. Zudem ermöglicht ein neu geschaffener Wintergarten die frostfreie Überwinterung der zahlreichen Palmen und Kübelpflanzen des egaparks. In der warmen Jahreszeit steht der Bereich zur multifunktionalen Nutzung zur Verfügung.

Mit Danakil hat Erfurt ein touristisches Highlight mit deutschlandweitem Alleinstellungsmerkmal bekommen. Durch die faszinierende Verbindung von moderner Architektur, Natur, Kultur, nachhaltigem Wirtschaften und Ökologie eröffnen sich im egapark jetzt völlig neue Möglichkeiten, um eine ganzjährig nutzbare Naturerlebniswelt in Verbindung mit der Bedeutung des Wassers und des Klimaschutzes zu entdecken. ■

www.egapark-erfurt.de/pb/egapark/Home/der-egapark/danakil

AN ZAHLREICHEN ORTEN LOCKEN ALLJÄHRLICHE LICHTSPEKTAKEL NACH THÜRINGEN

WENN NICHT NUR KINDERAUGEN LEUCHTEN

THÜRINGER GLITZERWELT, MAGISCHE LICHTERNÄCHTE, WINTERLEUCHTEN UND GENIUS LOCI

Wenn es im Winter schneller dunkel wird, beginnt in Thüringen die Zeit von Lichternächten, Glitzerwelten und Winterleuchten. Rings ums Resort locken zahlreiche Veranstaltungen mit faszinierenden Installationen, buntem Treiben und farbenfrohem Spektakel.

„Sachsens Glanz und Preußens Gloria“ ist ein sechsteiliger Fernsehfilm, der auf historische Ereignisse der Jahre 1697 bis 1763 zurückgeht und in der ehemaligen DDR äußerst populär war. Mit Blick auf die Umgebung des Spa & GolfResorts Weimarer Land müssten unbedingt noch „Thüringens Glitzerwelten“ ergänzt werden. Denn es leuchtet und strahlt aller Orten im kleinen Freistaat. Jedes Jahr finden zahlreiche Veranstaltungen statt, die mittels Lichtinstallationen fantastische Erlebnisse imaginieren und damit zahlreiche Besucher in ihren Bann ziehen.

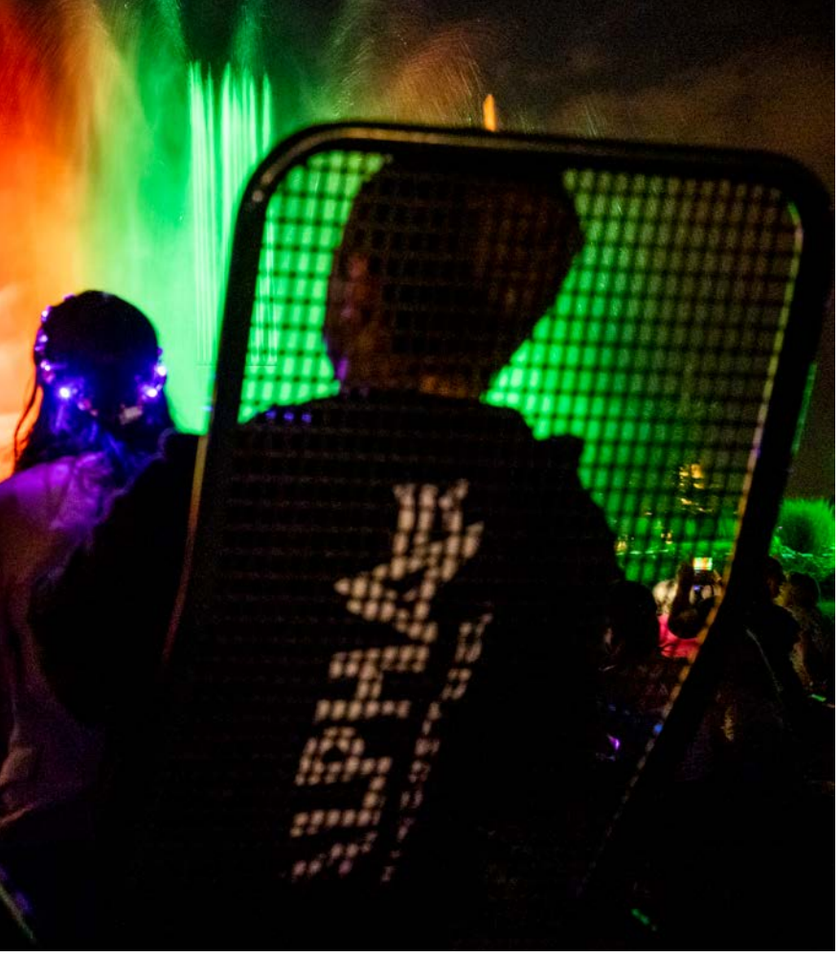
Ein Beispiel ist der Stausee Hohenfelden mit der „Thüringer Glitzerwelt“. Zuletzt erstrahlten hier vom 24. November 2022 bis zum 19. Februar 2023 auf einer Fläche von über 20.000 Quadratmetern über fünf Millionen leuchtende LED-Lämpchen aus nachhaltig eingespeister Energie und bildeten damit die Grundlage für ein einzigartiges Spektakel aus Glanz und Glitzer. Das Event wurde vom Veranstalter als „in Deutschland bisher nie da gewesene Unterhaltungs-Attraktion“ angepriesen – mit einem neuen, größeren Konzept, neuen Themenwelten und einer neuen, einzigartigen Show.

Die Besucher erwarteten jede Menge magische, unterhaltsame und prägende Eindrücke in Winter-Märchen-Zauber- und Weihnachtskulisse mit herzhaftem und köstlichem Schlemmen in entsprechendem Ambiente, eine unvergessliche und familiäre Atmosphäre sowie glitzernde Andenken und leuchtende Souvenirs. Für beste Unterhaltung sorgten beeindruckende Künstler, „Ella – die Schneekönigin“ und spannende Geschichtenerzähler. Auf dem Gelände bieten kleine Holzhütten Kunsthandwerk,

Weihnachtsdekoration, Accessoires, Spielsachen, Kunst, Schmuck und Niedliches – teils von regionalen Anbietern und Kunsthandwerkern.

Im gleichen Zeitraum lockten die „Magischen Lichternächte“ zu einem außergewöhnlichen Lichterspektakel in den Thüringer Zoopark Erfurt. Dabei lud eine spektakuläre Welt aus farbenfrohen Lichtern und brillanten Projektionen zum Staunen und Flanieren ein. Im Zoopark verteilt warteten mehrere lebensgroße Tier-Skulpturen des Erfurter Farb- und Metall-Künstlers Michael Ritzmann auf die Gäste. Ritzmann, der schon auf zahlreichen Ausstellungen von Erfurt über Berlin und Tokio vertreten war, zeigte sich erfreut, Teil der Lichternächte zu sein. „Als Erfurter kenne ich den Zoo schon seit meiner Kindheit. Für mich ist es eine große Ehre, 30 Jahre später selbst die Kinder zum Staunen zu bringen.“

Die Werke des Künstlers werden durch eine besondere Video-Mapping-Technologie zum Leben erweckt. Unterstützt wird der Zoopark hier von Lotus Lumina. Die Lichtkünstler, mit Sitz im Zughafen,



haben es schon fast um die ganze Welt geschafft und Künstler wie Paul Kalkbrenner oder Clueso ins richtige Licht gesetzt. Diesmal, zwar weniger berühmt dafür aber viel größer, wird der Zoopark durch die Profis eindrucksvoll in buntes Licht gehüllt.

Als „Winterleuchten – Das Original“ bezeichnet der egapark in Erfurt seine magische Welt aus Licht und Farben. Mehr als 600 LEDs, Lampen und Strahler verwandelten den Winter vom November bis 20. Februar 2023 in einen zauberhaften Ort. Bäume wurden in rot, blau und orange illuminiert, Videoprojektionen zauberten abstrakte Formen mit musikalischer Untermalung auf die verschiedensten Motive im Park und Audioinstallationen sorgten für ein mystisches Wispern zwischen den Wipfeln. Im Foodcourt an der Wasserachse luden Gastronomen zu Bratwurst, Suppe, Glühwein und anderen Köstlichkeiten ein.

Der alljährliche Lichterzauber beginnt am Besucherzentrum am Haupteingang, erstreckt sich entlang der großen Wiese, weiter geht’s über Danakil bis

hin zum neuen Rosengarten und dem Deutschen Gartenbaumuseum. Für das Event werden extra acht Kilometer Kabel verlegt. Eine der Hauptattraktionen ist das Wasserschild, eine 20 Meter hohe Fontäne, auf die Videos projiziert werden, und der bunt beleuchtete Aussichtsturm. Allein in den ersten Wochen kamen bereits rund 45.000 Besucher zu dem traditionsreichen Spektakel.

Alle Lichtinstallationen arbeiten mit LED-Technik und ermöglichen eine 80-prozentige Stromersparnis im Vergleich zu herkömmlichen Leuchtmitteln. Während ein Drei-Personen-Haushalte laut Statistik zu Hause in vier Stunden 607 Kilowattstunden verbraucht, erfordert das Winterleuchten in der gleichen Zeit nur 280 Kilowattstunden.

Ebenso beliebt und ein weltweit einzigartiges Festival ist das „Genius Loci“ in Weimar, das jedoch im Sommer stattfindet. Dabei werden historische Hausfassaden in der Stadt durch Videoprojektionen zum Leben erweckt und sollen so den Geist des Ortes einfangen. Jährlich kommen rund 50.000 Besucher zu dem Event. Zuletzt fiel die Veranstaltung jedoch zwei Jahre lang wegen Finanzierungsproblemen aus. Doch die Organisatoren arbeiten an der Wiederbelebung und verweisen auf die internationale Beachtung bis nach Tokio und Budapest, wo „Genius Loci“ als Referenz für Videomapping und Fassadenprojektion gilt.

Das Konzept vereint digitale Technologie mit künstlerischem Ausdruck und historischem Erbe. Es ist in dieser Form weltweit einzigartig. Bereits seit der Erstauflage im Jahr 2012 kommen Aktionskünstler, Videogestalter, Mediendesigner, Architekten und Musiker nach Weimar, um während des Festivalwochenendes drei Gebäudefassaden mit ausgewählten Videoprojekten zu bespielen. Ab Einbruch der Dunkelheit und bis 24 Uhr projizieren sie ihre maximal fünfzehnminütigen Beiträge an ausgewählte Gebäude in der Innenstadt. Dazu zählen unter anderem das Deutsche Nationaltheater (DNT), die Anna Amalia Bibliothek, das ehemalige Gauforum, das Stadtschloss und das neue Bauhaus-Museum. ■

www.thueringer-glitzerwelt.de
www.zoopark-erfurt.de/veranstaltungen/veranstaltungskalender/magische-lichternaechte/
www.egapark-erfurt.de/pb/egapark/Home/veranstaltungen/winterleuchten+2023
www.genius-loci-weimar.org

Brucs
www.brucs.com

Einfach ankommen

Kommen Sie im Augenblick an und genießen Sie warme Sonnenstrahlen auf der Terrasse, im Innenhof oder auf dem Golfplatz. Dabei entdecken Sie die Ursprünglichkeit der umgebenden Natur und atmen die frische Luft.

Das perfekte Hideaway

150 Hektar Erholung, Natur, Sport, Wellness, Abenteuer und was Sie daraus machen wollen. Vielfältig, umfangreich und individuell beschreiben wir das Angebot im Spa & GolfResort Weimarer Land.

NEUER EXECUTIVE GOLF COURSE BEGEISTERT ANFÄNGER UND FORTGESCHRITTENE

KÖNIGIN LUISE SORGT FÜR BREITES LÄCHELN

9-LOCH-ANLAGE BIETET ALLE HERAUSFORDERUNGEN EINES VOLLWERTIGEN GOLFPLATZES

Der neue Executive Golf Course Königin Luise ist im Vergleich zu vielen anderen Kurzplätzen in Deutschland sehr hochwertig gestaltet. Mit insgesamt 45 Golflöchern hat das Spa & GolfResort Weimarer Land damit ein echtes Leuchtturmprojekt in der Region geschaffen.

Nach zwei Jahren Bauzeit war es endlich soweit: Ende Juli 2022 wurde der neue Executive Golf Course Königin Luise im Spa & GolfResort Weimarer Land eröffnet. „Bei manchen, vor allem erfahrenen Spielern sind die Erwartungen an einen 9-Loch-Platz zunächst nicht allzu hoch. Doch alle kommen mit einem breiten Lächeln zurück, wenn sie ihn einmal bespielt haben“, berichtet Golfmanager Franz Reimann. „Der Platz hat alles, was einen vollwertigen Course auszeichnet: Schräglagen, wodurch es hoch und runter geht, oder Hindernisse wie etwa Wasserlöcher, die ins Spiel einfließen. Zudem ist er top designt und ästhetisch anspruchsvoll. Zwei kurze Par 3 wurden in den angrenzenden Wald integriert. Damit entsteht der optische reizvolle Eindruck, dass die Bahnen schon länger existieren. Zudem wird es dadurch anspruchsvoller ein Par zu spielen“, erklärt Reimann.

Der Experte versichert, dass der neue Platz für alle Spielstärken geeignet ist. „Er ist für Anfänger gut zum Üben, ideal für Kinder und Jugendliche, aber auch Spieler mit einstelligen Handicaps können auf den kürzeren Bahnen viel Spaß haben und finden genügend Herausforderung, um mal eine schnelle Runde zwischendurch zu spielen.“ Mit acht Par 3 und einem Par 4 Loch ist Königin Luise so gestaltet, dass er von einem Spieler mit geringem Zeitaufwand gespielt werden kann. Der Course ist darüber hinaus gut geeignet, das kurze Spiel zu verbessern, und wenn man mal nicht genügend Zeit für eine volle Runde hat, kann man auf dem neuen Kurzplatz neun Löcher in rund einer Stunde absolvieren. Die Vorgabewirksamkeit wurde mit einer Länge von 1.375 Metern erreicht, indem bei Turnieren eine Kurzbahn durch die Bahn 9 des Feininger-Course ersetzt wird.

Die Arbeiten am Königin Luise-Course begannen im August 2020. Entworfen wurde der Course vom Büro des bekannten Golfplatz-Architekten Christoph Städler, das Lead-Design hatte dessen

Partner Achim Reinmuth inne. Dabei folgen die Designer immer ihrem Leitmotiv „hard par, easy bogey“. „Das haben wir auch bei diesem Projekt umgesetzt. Ebenso sind die anderen Elemente unserer Golfdesign-Philosophie mit eingeflossen: Planung im Einklang mit der vorhandenen Landschaft, keine Bahn soll einer anderen ähnlich sein, Präzision und kluge Spielstrategie müssen wichtiger sein als bloße Schlaglänge, Hindernisse größtenteils in Reichweite der Longhitter, klares strategisches Design, vereinzelt heroisches Design und möglichst kein bestrafendes Design sowie die Vermeidung blinder Schläge“, verrät Städler.

Vorgabe war, dass Königin Luise- wie der Feininger- und der Goethe-Course landschaftsästhetisch und sportlich anspruchsvoll sein sollte. Der neue Course entstand aus den drei Löchern des vorhandenen Übungsplatzes und sechs neu angelegten Kurzbahnen, wobei das Gelände stark durchmodelliert wurde. Zudem achteten die Architekten auf eine vernünftige Wasserführung. Dazu wurde ein Vorratsteich integriert, der Oberflächenwasser sammelt. Im Vergleich zu vielen anderen Kurzplätzen in Deutschland ist der Platz sehr hochwertig gestaltet. Mit insgesamt 45 Golflöchern hat das Spa & GolfResort Weimarer Land damit ein echtes Leuchtturmprojekt in der Region geschaffen.

Übrigens: Der Name des neuen Executive Golf Course geht zurück auf Luise Herzogin zu Mecklenburg, bekannt als Königin Luise und Gemahlin des Königs Friedrich Wilhelms III. von Preußen. Vor der Schlacht bei Jena und Auerstedt, bei der die preußischen Truppen gegen Napoleon eine vernichtende Niederlage erlitten, blieb das Königspaar in der Nähe des Kriegsschauplatzes in Blankenhain im damals einzigen Gasthaus am Platze. Noch heute erinnert eine Gedenktafel an die prominenten Gäste. Die Inschrift lautet: „Hier weilten vor der Schlacht bei Jena am 10. Oktober 1806 Ihre Majestäten König Friedrich Wilhelm III. u. Königin Luise v. Preußen.“ Damit bleibt das Spa & GolfResort Weimarer Land seiner Tradition treu, nach der die Golfplätze die Namen berühmter Persönlichkeiten (Goethe, Feininger) tragen, die in der Region wirkten. ■

GARMIN®

MARQ®

GOLFER Generation 2

Perfektionieren Sie Ihr Spiel. Mit der MARQ® 2 Golfer entdecken Sie die Faszination Golfsport neu. Die intelligente, luxuriöse Tool Watch bietet Ihnen neben Garmins fortschrittlichsten Golffunktionen auch Informationen über 42.000 Golfplätze weltweit. So werden Sie sich auf jeder Golfanlage wie Zuhause fühlen. Der virtuelle Caddie empfiehlt passende Schläger auf den Fairways und verrät Ihnen die besten Ziele. Das elegante Titanium Grade 5 Gehäuse ist wertiger und widerstandsfähiger denn je. Das neue AMOLED-Touchdisplay liefert bei jedem Wetter kontrastreiche, brillante Darstellung bei einer unschlagbaren Akkulaufzeit von bis zu 16 Tage im Smartwatch- und bis zu 42 Stunden im GPS-Modus. Die MARQ® 2 Golfer ist das perfekte Statement für den schönsten Sport der Welt.
Entdecken Sie die Uhr bei Juwelier Jasper in Erfurt.

JASPER
1797

Juweliere und Goldschmiede seit 1797
Anger 28 · 99084 Erfurt
www.jasper-juweliere.de

STEFAN EBERHARDT PRODUZIERT MIT GROSSEM AUFWAND
HOCHWERTIGE IMAGEFILME

BEWEGTER BLICK HINTER DIE KULISSEN

IN KURZEN VIDEOCLIPS WERDEN MITARBEITER DES RESORTS UND IHRE ARBEIT VORGESTELLT

Welcher Aufwand dahinter steckt, den Gästen des Spa & GolfResorts Weimarer Land einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten – das zeigt erst ein Blick hinter die Kulissen, den Stefan Eberhardt filmisch eindrucksvoll und hochwertig produziert in Szene setzt.

Es wird an Maschinen geschraubt, frische Kräuter werden geerntet, Golfbälle rollen in einen Korb – Schnitt. Dann schaut die Kamera von unten herauf auf den Head-Greenkeeper, die Köche des Linden-Bistro oder die Golf Professionals. Alle blicken mit verschränkten Armen auf die Kamera herab. Medienprofis nennen diese Betrachtungsperspektive heroisch, denn die gefilmte Person erscheint größer und damit stark, machtvoll oder überlegen.

In den Videos, mit denen das Spa & GolfResort Weimarer Land den Zuschauern einen Blick hinter die Kulissen ermöglichen möchte, dient die entsprechende Einstellung einem anderen Zweck. Sie bebildert, wer die Menschen sind, die in bestimmten Bereichen Verantwortung tragen und sich in ihrem Tätigkeitsfeld um das Wohl der Gäste bemühen. Drei dieser Kurzfilmchen existieren inzwischen, weitere sollen in naher Zukunft hinzukommen. Demnächst steht das Housekeeping auf dem Redaktionsplan.

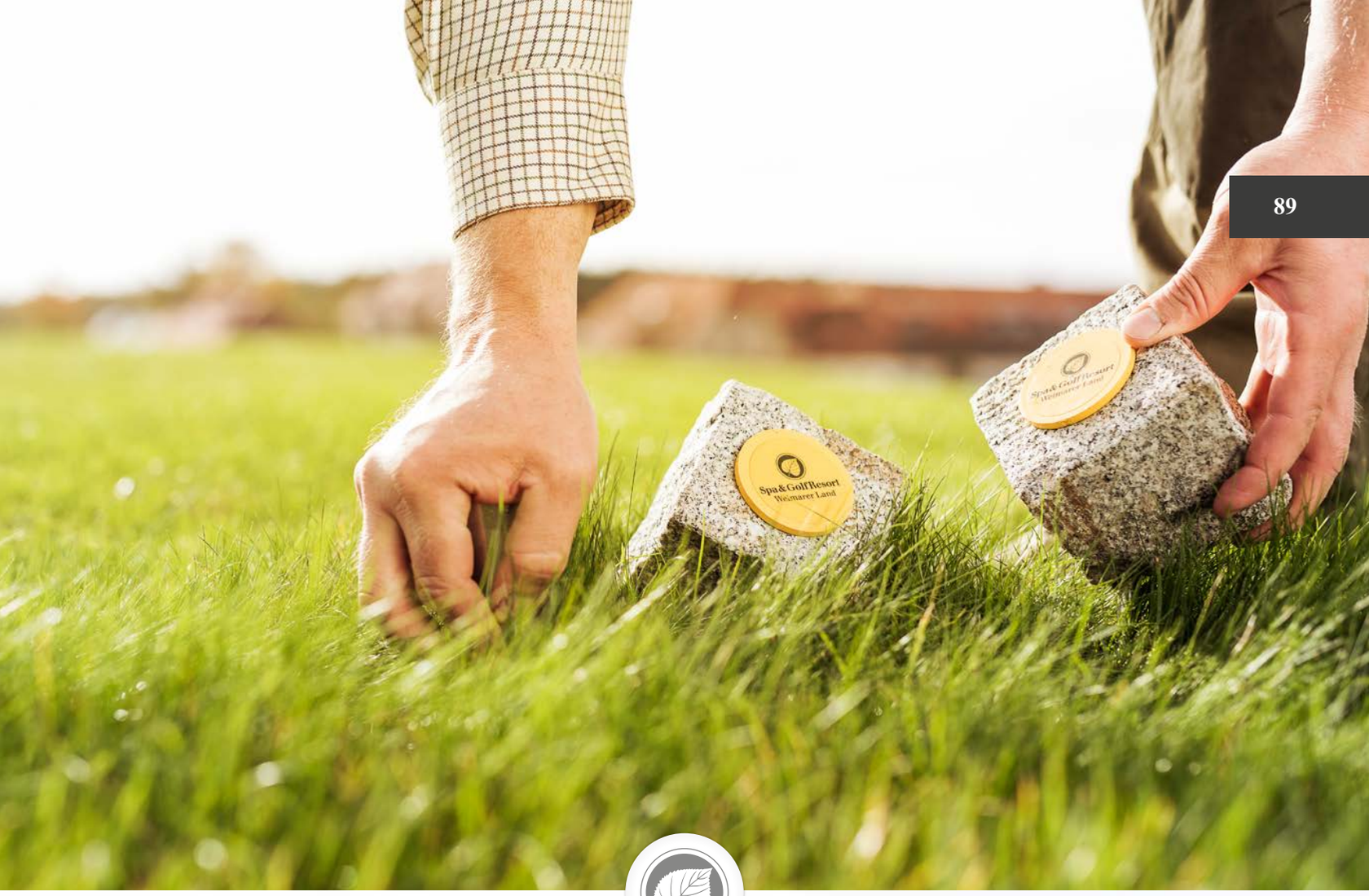
„Die Idee war, den Gästen und allen anderen Interessierten zu zeigen, was für ein Aufwand hinter den verschiedenen Bereichen eines Golfresorts steckt – sei es auf dem Platz, in den Restaurantküchen, im Spa oder im Hotel. Wir wollten den Zuschauern die Menschen näherbringen, die hier Tag für Tag arbeiten und die wie Zahnrädchen eine große Maschine am Laufen halten“, erklärt Stefan Eberhardt, Geschäftsführer der Fernseh- und Medienproduktionsfirma medien-partner.net aus Blankenhain, die für die Herstellung der Clips verantwortlich ist.

Während in Close-Ups die Tätigkeiten zu sehen sind, die die Mitarbeiter in ihren Aufgabenfeldern verrichten, ertönen ihre Stimmen aus dem Off und beschreiben dem Betrachter der Bilder, was alles zu tun ist, wie lange sie bereits dabei sind und was ihnen an ihrer Arbeit besonders viel Spaß macht. „Die Clips sind zwischen zwei und vier Minuten lang und entsprechen damit modernen, durch Social Media geprägten Sehgewohnheiten und Aufmerksamkeitsspannen“, berichtet Eberhardt.

Doch die kurzen Sequenzen benötigen nichtsdestotrotz großen Aufwand. „Wir drehen ungefähr einen Tag und haben dann zwei Stunden Material. Für Bildschnitt und Tonbearbeitung werden dann noch einmal zwischen zehn und 15 Stunden benötigt. Die Gespräche mit den Mitarbeitern für die Erklärungen aus dem Off und den Sound der typischen Tätigkeiten zeichnen wir nach dem Drehen auf. Die passenden Aussagen aus den 25 Minuten Tonaufnahmen werden dann mit Musik gemischt und über die Bilder gelegt“, so der Geschäftsführer, dessen Agentur seit vielen Jahren für das Resort tätig ist.

„Zunächst setze ich mich mit den Mitarbeitern zusammen. Ich mache meinen Kopf leer und lasse sie erzählen, was sie eigentlich für eine Aufgabe haben und wie sie diese ausführen. Dabei mache ich mir Notizen und lege die Drehorte fest. So entsteht ein grober Plot“, beschreibt Eberhardt seine Herangehensweise an die Filmprojekte. „Natürlich achten wir bei den Dreharbeiten auch darauf, dass die Abläufe im Resort nicht gestört werden. Deshalb ist es gar nicht immer so einfach, einen passenden Termin zu finden“, verrät er.

Eberhardt legt Wert darauf, dass seine Handschrift erkennbar ist und die Clips trotzdem einen Wiedererkennungseffekt haben. Die professionellen, qualitativ hochwertigen Videos sind bei YouTube (Suche nach „Spa & GolfResort Weimarer Land“ und „Hinter den Kulissen“) zu finden und vermitteln einen Eindruck mit welcher Verve, Akribie und mit wieviel Herzblut die Mitarbeiter des Resorts ihren Tätigkeiten nachgehen. Den Gästen wird dank dieser Personalisierung die Möglichkeit geboten, Gesichter wiederzuerkennen und die familiäre Atmosphäre des Hauses in sich aufzunehmen. ■


Spa & Golf Resort
Weimarer Land

EINZIGE FRAU MIT PGA-AUSBILDUNG IM GOLFVERBAND SACHSEN UND THÜRINGEN

PROFESSIONELL + NETT = PROETTE

LISA-MARIA MÖLLER ABSOLVIERT ZWEITES LEHRJAHR IHRER AUSBILDUNG ZUR GOLFTRAINERIN

Die einzige angehende PGA-Golftrainerin im Landesverband Sachsen und Thüringen macht ihre Ausbildung im Spa & GolfResort Weimarer Land. Hier bietet sie Einzel- und Gruppenunterricht, Platzreifekurse sowie Kinder- und Jugendtraining an.

„Mein Papa würde sagen, dass mein Golfschwung sehr teuer war“, sagt sie mit einem Lächeln und kokettiert damit auch ein bisschen. Denn ein gewisses Talent war Lisa-Maria Möller durchaus in die Wiege gelegt worden. Und gefördert durch Papas Griff ins Portmonee hat es sich längst ausgezahlt. Denn die heute 22-Jährige war Landesmeisterin im Golfverband Sachsen und Thüringen (GVST), Clubmeisterin und darüber hinaus erfolgreich im Landesjugendkader des Verbandes. „Ich habe in dieser Zeit sehr gutes Golf gespielt und einige Siege eingefahren“, berichtet sie durchaus selbstbewusst.

Die Kombination aus Können und Förderung hat für sie inzwischen eine berufliche Perspektive ergeben. Denn Lisa-Maria absolviert derzeit im Spa & GolfResort Weimarer Land das zweite Lehrjahr ihrer Ausbildung zur „Proette fully qualified“ bei PGA of Germany. Im Februar 2022 hat sie begonnen, den Abschluss wird sie voraussichtlich im Oktober 2023 erlangen. Sie ist dann die einzige Frau mit dieser Qualifikation im sächsisch-thüringischen Landesverband und auch bundesweit eine Ausnahmeerscheinung, da junge weibliche Trainerinnen im Golfsport durchaus eine Seltenheit sind.

Eigentlich wollte die in Jena geborene junge Athletin Fußballerin werden. „Doch Papa war strikt dagegen“, sagt sie und gibt zu, dass väterliche Ratschläge durchaus manchmal die richtigen sind. Denn ihr Papa weckte früh ihre Begeisterung und tiefe Leidenschaft für den Golfsport und förderte sie. Also fing sie mit sieben Jahren in einem wohnortnahen Verein mit dem Training an. Noch heute ist sie ihrem Vater dankbar, dass er ihr diesen Weg gezeigt hat. „Ich hatte und habe immer einen riesigen Spaß bei dem Sport.“

Einmal Einzeltraining mit Trainer, zwei- bis dreimal allein und am Wochenende Turniere bestimmten von nun an ihren jugendlichen Alltag. „Trotzdem habe ich Golf immer als Hobby gesehen“, berichtet sie. Gegen Vorbehalte im Freundeskreis, Golf sein gar kein richtiger, oder wenn, dann ein Oma- und Opa-Sport, setzte sich die toughe junge Frau erfolgreich zur Wehr. „Ich habe einige Freundinnen mit auf den Golfplatz genommen und dann haben die gemerkt, wie anstrengend das ist“, blickt sie zurück.

Nach dem Abitur in Jena zog Lisa-Maria von zu Hause aus, arbeitete nebenbei und erwarb ihren C-Trainerschein, der die Voraussetzung für die PGA-Ausbildung ist. Seitdem hat sie als Übungsleiterin Kinder- und Jugendgruppen trainiert. Im Spa & GolfResort Weimarer Land bietet sie als vollwertige Trainerin Einzel- und Gruppenunterricht, Platzreifekurse sowie Kinder- und Jugendtraining an. „Ich bin offen für alle Altersgruppen und habe dabei keine Präferenzen. Mir macht der Sport Spaß und ich kann Menschen gut einschätzen und mich auf sie einlassen.“

Das Resort kennt sie bereits seit zehn Jahren und hat es lieben gelernt. „Das Ambiente ist traumhaft und die Anlage als Arbeitsplatz einfach perfekt“, schwärmt sie. Am Beruf der Golftrainerin reizt die junge Frau, dass Profession und Sport die gleichen Vorteile vereinen. „Man ist viel unterwegs, draußen an der frischen Luft, man begegnet ständig neuen Menschen, bringt sie weiter und kann sie begeistern.“ Deshalb will sie „auf jeden Fall“ weiterhin Trainerin bleiben, entweder in Blankenhain, oder – so ihr kleiner Traum – „irgendwann mit einer eigenen Golfschule.“

Die außergewöhnliche Stellung als weiblicher Pro berge auch den ein oder anderen Unterschied, berichtet die angehende Proette. „Frauen trainieren lieber bei Frauen und fühlen sich da wohler, weil besser auf die spezifischen körperlichen Unterschiede eingegangen wird“, hat Lisa-Maria beobachtet. ■

ÜBER 100.000 MÖGLICHE KOMBINATIONEN VON SCHLÄGERKOPF UND -SCHAFT

PERFEKTES FITTING DANK CLUBFIXX

EINE NEUE TECHNOLOGIE IN DER SCOPE-HALL ERMITTELT DEN BESTEN INDIVIDUELLEN SCHLÄGER

Durch ein individuelles Adaptersystem von Clubfixx können alle gängigen Köpfe mit allen verfügbaren Schäften zu mehr als 100.000 Varianten kombiniert und so der perfekte Schläger für jeden Golfer individuell zusammengestellt werden.

Ein neues, exklusives Angebot steht Golfern seit Anfang Februar 2023 in der Scope-Hall des Spa & GolfResorts Weimarer Land zur Verfügung: In Zusammenarbeit mit Clubfixx wird ein individuelles Fitting angeboten, womit ein noch besseres Golf-Erlebnis möglich wird. „Unsere professionellen Fitting-Verfahren, wie das Fitting per Trackman sowie das exklusive und patentierte Schaft-Puring von SST-Pure ermöglichen eine perfekte Anpassung der Schläger an das Spiel“, erläutert Florian Rehling, Geschäftsführer der Clubfixx Mainz GmbH. „Golfer werden damit nicht nur mehr Spaß am Spiel haben, sondern auch bessere Schlagerlebnisse erzielen“, versichert er.

Clubfixx ist der Fitting-Spezialist aus Düsseldorf und Mainz mit weiteren Standorten in Hamburg, Wolfsburg und Lüneburg. Das Unternehmen sieht sich als Garant für ein Schlägerset mit maximalem Komfort und besserem Handling. „Mit Clubfixx

clubfixx
Better Golf now

haben wir einen Partner gefunden, der perfekt zu den Ansprüchen unseres Resorts passt. Durch ein individuelles Adaptersystem können bis zu 100.000 Variationen von Schlägerkopf und Schaftkombinationen getestet und angepasst werden. So haben wir die Möglichkeit, den bestmöglichen Schläger anzupassen und das Spiel jedes Golfers auf ein neues Level zu heben“, sagt Golf-Manager Franz Reimann.

Clubfixx verwendet ausschließlich Schäfte führender Hersteller wie Accra, Oban, Fujikura, KBS oder Mitsubishi und bietet eine beeindruckende Auswahl an Schlägerköpfen führender Anbieter wie Titleist, Ping, Callaway, Mizuno und Taylor Made bis hin zu exklusiven Marken wie Miura und PXG. „Dadurch garantieren wir eine schier unbegrenzte Zahl an Kombinationen von Schlägerkopf und Schaft. Spieler erhalten ein auf ihre Fähigkeiten individuell angepasstes Produkt, das selbstverständlich in eigenen Werkstätten von Hand gebaut wird“, berichtet Rehling.

„Das Fitting hier bei uns vor Ort erlaubt dank professioneller Beratung am Trackman die verschiedensten Kombinationen auf der Range

clubfixx
Better Golf now.

zu testen“, erklärt Reimann. „Fertigungstoleranzen sind bei herkömmlichen Schlägern an der Tagesordnung. Bei einem individuell angepassten Schläger von Clubfixx werden all diese Toleranzen eliminiert und alle Parameter genau an die Bedürfnisse des Golfers angepasst“, ergänzt er. Dabei würden neben der Länge, dem Lie-Winkel und dem Griff auch das Gewicht, das Schwunggewicht und jede Frequenz (Härtegrad) der Schäfte genau auf die persönlichen Spezifikationen angepasst.

Noch mehr Schwung in das Golfspiel könne das patentierte Puring-System SST-Pure bringen, das Clubfixx exklusiv in Deutschland anbietet, ergänzt Rehling. „Mit dem System wird der Schaft analysiert, um den stabilsten Punkt zu finden. So werden die stets vorhandenen Fertigungstoleranzen beseitigt. Durch das Verfahren erreichen wir mehr Länge und deutlich weniger Streuung. Einem besseren Score steht nun nichts mehr im Wege“, verspricht der Geschäftsführer.

„Wir sind stolz, mit dem Spa & GolfResort Weimarer Land einen Partner gefunden zu haben, der mit der gleichen Leidenschaft und Passion arbeitet, um unseren Kunden ein einmaliges Erlebnis zu bieten“, freut sich Rehling. Golf-Manager Reimann ergänzt: „Durch die Zusammenarbeit mit Clubfixx erhalten die Golfer in unserem Resort einen bedeutenden Mehrwert, der sie in ihrem Spiel entscheidend voranbringen kann.“ ■

www.clubfixx.de

WIE JOHANN WOLFGANG VON GOETHE VOM ZWIEBELFEST IN WEIMAR SCHWÄRMTE

DER DICHTERFÜRST UND DIE SCHALOTTEN

VERANSTALTUNG JÄHRLICH AM ZWEITEN OKTOBER-WOCHENENDE LOCKT BIS ZU 300.000 GÄSTE AN

1653 erstmals erwähnt, von Goethe in den höchsten Tönen gelobt und inzwischen mit 300.000 Besuchern an drei Tagen eines der größten Volksfeste in Thüringen: Beim Weimarer Zwiebelmarkt locken jährlich rund 600 folkloristische Stände mit buntem Treiben.

Wovon Johann Wolfgang von Goethe einst schwärmte, dem wird auch heutzutage noch gehuldigt. Man denke an die zahlreichen Touristen, die jeden Sommer begeistert den Spuren folgen, die der Dichterfürst auf seiner Italienreise hinterließ. Oder den Gästen von Auerbachs Keller in Leipzig, die unbedingt wissen wollen, wie Mephisto und Faust gezecht haben und wo der berühmte Fass-Ritt stattfand. Nicht ganz so bekannt und doch von Goethe liebevoll beworben, ist der Weimarer Zwiebelmarkt, das älteste Volksfest Thüringens.

Goethe war Zwiebel-Fan. Sein Haus am Frauenplan schmückte er mit den Schalotten, gekaufte Zwiebelrispen ließ er an seinem Schreibtisch befestigen und er lobte die gesundheitsfördernde Wirkung des Lauchgewächses. Auch in seinen Schriften kommt sie immer wieder vor. So schrieb er: „Mich bringt nichts von meinem alten erprobten Wege:

Zwiebelmarktkönigin 2022

Die Probleme sachte, sachte wie Zwiebelhäute zu enthüllen und Respekt zu behalten für allen wahrhaft still-lebendigen Knospen.“ Und in den „Xenien“ heißt es: „Ist denn die Wahrheit ein Zwiebel, von dem man die Häute nur abschält? Was ihr hinein nicht gelegt, ziehet ihr nimmer heraus.“

Wie sehr sich der Dichter mit der Knolle befasste, zeigt ein Brief, den sein Freund, der Komponist Karl Friedrich Zelter, 1827 an seine Tochter schrieb: „Heute ist hier das große weimarische Landesvolksfest, der Zwiebelmarkt... Zu allen Toren der Stadt kamen heute... große Fuhren von Zwiebeln..., die an beiden Seiten des Frauenplans, an der Straße und der Esplanade appetitlich ausgelegt sind. Die blanken Zwiebeln sind an langen Fäden wie Perlschnüre aufgezogen und nehmen sich gar artig aus. Goethe ...hing sie an seinem Fenster patriotisch auf, was einiges Aufsehen machte.“

Am 7. November 1806 verfasste Goethe einen Brief an Caroline Satorius. „Daß die vegetabilischen Späße ihre gute Wirkung getan haben, freut uns recht sehr. Versäumen Sie nur nicht, jährlich dergleichen bei uns von diesem Markte abzuholen“, teilte er ihr mit und verwies damit auf das Zwiebelfest, das noch heute jedes Jahr zahlreiche Besucher in seinen Bann zieht. Der traditionsbewusste Dichter selbst bezeichnete es als „berühmtes Marktfest“ und lobte dessen Volkstümlichkeit.

Bereits 1653 wurde die Veranstaltung erstmals in einem Schreiben des Rates der Stadt an Herzog Wilhelm III. als „Viehe- und Zippelmarkt“ erwähnt. Im Laufe des 19. Jahrhunderts erfreute sich der Zwiebelmarkt zu Weimar immer größerer Beliebtheit. Händler und Käufer aus ganz Mitteldeutschland strömten nach Weimar auf den Frauenplan, um sich neben anderen Kräutern und Gemüsesorten auch mit Zwiebeln zu versorgen.

Zudem lockten das bunte folkloristische Treiben rund um die Zwiebel und den Markt sowie Thüringer Köstlichkeiten wie „Kließe mät Rindfleisch onn Zebblbrih“ und „Zebblkuchen“ das Publikum.

Erster Weltkrieg und Inflation bereiteten dem Aufschwung des Zwiebelmarktes ein jähes Ende. Händler mussten an die Front und 500 Gramm Zwiebeln kosteten zwischenzeitlich 60.000 Mark. Während der DDR-Zeiten setzte sich die Erfolgsgeschichte fort. Es kamen bis zu 120.000 Besucher aus allen Teilen der Republik in die Stadt – obwohl das Volksfest auf einen Tag verkürzt worden war. Allein im Jahr 1970 wurden 32.000 Zwiebelrispen verkauft – immerhin 100 Tonnen. Manchmal waren die begehrten Rispen schon am frühen Vormittag vergriffen.

Nach der Wende wurde das Markttreiben wieder auf drei Tage ausgedehnt. Inzwischen wird eine Woche vor dem Fest die Zwiebelmarktkönigin gekrönt und ein umfangreiches Bühnenprogramm unterhält die mittlerweile jährlich rund 300.000 Besucher. Rund 100 Händler bieten Zwiebelrispen, Trockensträuße und Zwiebelinchen feil. Insgesamt ist das Markttreiben auf 600 folkloristische Stände angewachsen. Immer am zweiten Oktoberwochenende wird gefeiert. In diesem Jahr findet der Weimarer Zwiebelmarkt vom 13. bis 15. Oktober 2023 statt. Es ist die 370. Ausgabe der traditionsreichen Veranstaltung. ■

www.weimar.de/kultur/veranstaltungen/maerkte-und-feste/zwiebelmarkt/

Des Herzogs Tenne

WARUM TILL EULENSPIEGEL DAS KRÄMERBRÜCKENFEST IN ERFURT ERÖFFNET

DAS GRÖSSTE ALTSTADTFEST THÜRINGENS

JÄHRLICHE VERANSTALTUNG AM DRITTEN JUNI-WOCHENENDE LOCKT BIS ZU 150.000 GÄSTE AN

Um dem der Mangelwirtschaft in der DDR geschuldeten Verfall der historischen Altstadt Erfurts entgegenzuwirken, entstand die Idee eines Volksfestes zur Wiederbelebung des Quartiers – heute lockt das Krämerbrückenfest jedes Jahr Zehntausende Besucher nach Thüringen.

Eines der bekanntesten Wahrzeichen Erfurts ist die Krämerbrücke. Ursprünglich aus Holz und ab 1325 aus Stein errichtet, ist sie mit 120 Metern Spannweite die längste durchgehend mit Häusern bebaute und bewohnte Brücke Europas. Das Bauwerk überspannt mit mehreren starken Sandsteinbögen den Breitstrom, einen Seitenarm der Gera, und verbindet den Benediktsplatz im Altstadtkern mit dem Wenigemarkt. Einst trug die Brücke 62 schmale Fachwerkhäuser, die später zu 32 Gebäuden zusammengefasst wurden. Mit den pittoresken Geschäfts- und Wohnhäusern die über dem Fluss zu schweben scheinen, erinnert die Krämerbrücke ein wenig an den berühmten Ponte Vecchio im italienischen Florenz.

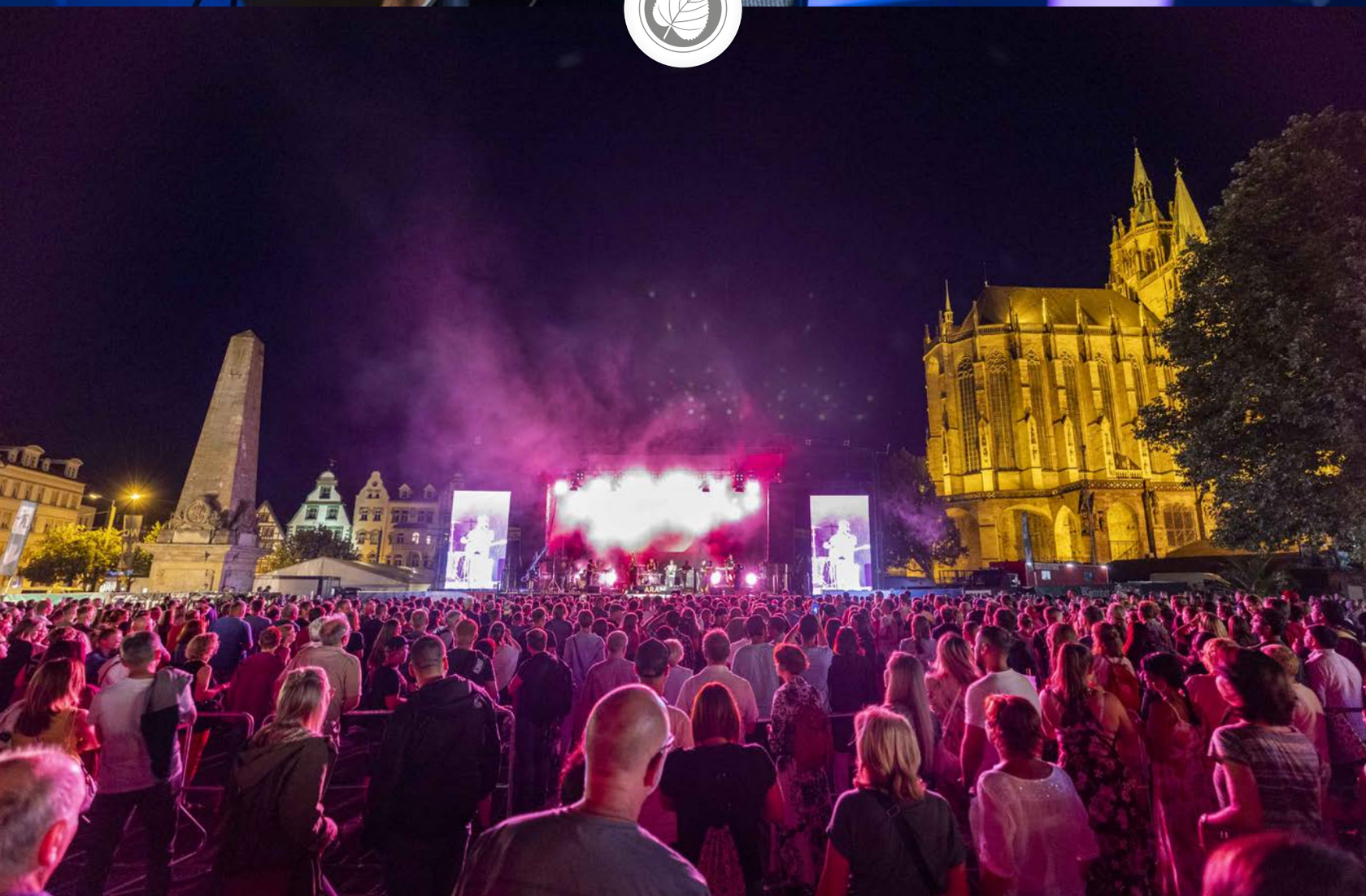
Über die Lutherstiege gelangt man auf die Krämerbrücke, die ihren Namen den Händlern (Krämern) verdankt, die einst Luxusartikel wie Gewürze und Arzneien, Färbemittel, Edelmetalle, Seide und Papier feilboten. Eine Vielzahl von Hauszeichen lassen die phantasievollen Namen der Gebäude erkennen. Heute beherbergt das Bauwerk Galerien

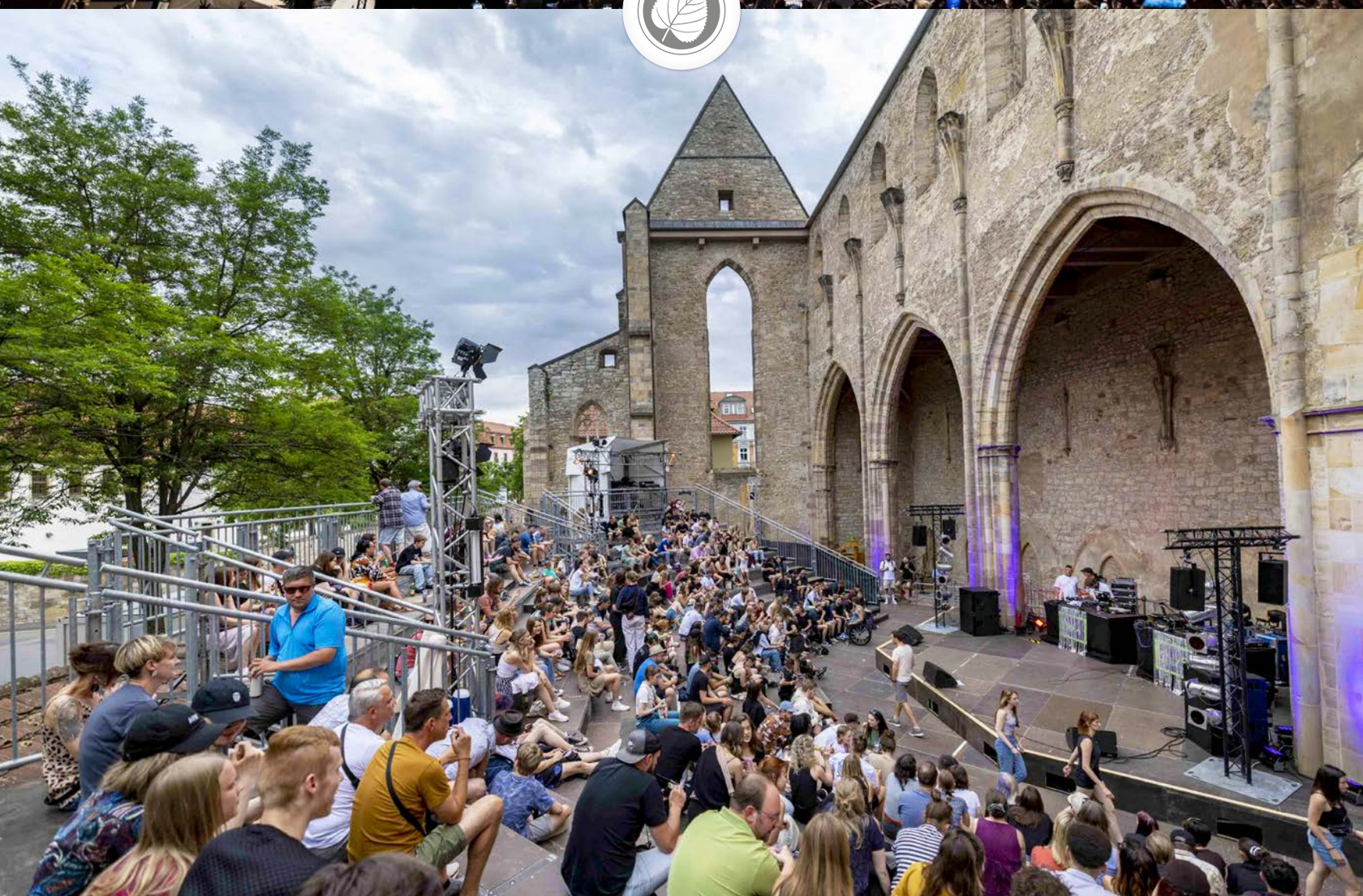
und zahlreiche kleine Geschäfte, die unter anderem Thüringer Blaudruckstoffe, handbemalte Keramik, Lauschaer Glas, Schmuck, Holzschnitzereien sowie Unstrut-Weine verkaufen. Dank ihrer herausragenden Bedeutung wurde die Brücke auch zu DDR-Zeiten gehegt und gepflegt und von 1967 bis 1973 alle Häuser restauriert. Weitere umfangreiche Instandsetzungen fanden in den Jahren 1985/1986 und 2002 statt.

Zu DDR-Zeiten – genauer gesagt im Jahr 1975 – wurde auch erstmals das Krämerbrückenfest ausgerichtet, das jährlich am dritten Juni-Wochenende veranstaltet wird, bis zu 150.000 Besucher anzieht und damit als größtes Altstadtfest Thüringens gilt. In seinem Zentrum steht der „Mittelaltermarkt“. Daneben gibt es Vorführungen von alten Handwerkstechniken, Schwert- und Schaukämpfe, Possenspiele in der Tradition von Hans Wurst und Till Eulenspiegel sowie der Auftritt von Bänkelsängern. Auf dem Domplatz findet gleichzeitig ein Rummel mit modernen Jahrmarktsattraktionen statt und in der gesamten Altstadt finden sich zahlreiche weitere Verkaufsstände.

Entstanden ist die Idee eines Festes auf dem traditionsreichen Bauwerk dank einer privaten Initiative, deren Ziel es war, den Verfall der historischen Gebäude aufgrund von Mangel an Baumaterialien, Arbeitskräften und politischen Willen sowie das damit verbundene Aussterben der Altstadt zu stoppen. Gustl Zauthner war 1974 Vorsitzende des Wohnbezirksausschusses und versuchte vehement auf die fatale Situation in ihrem Quartier hinzuweisen. Von den Politikern forderte sie, für die Altstadt „…irgendetwas zu veranstalten.“ Dies war der Anstoß für den damaligen Stadtbezirksrat für Kultur, Henning Pawel, den Stadtbezirksbürgermeister Jochen Golldam und den Gewerkschafter Hans Wolf, ein Fest zu konzipieren und 1975 zum ersten Mal als 1. Stadtbezirksvolksfest „Rund um die Krämerbrücke“ zu veranstalten.

Damit war das Krämerbrückenfest geboren. Und seitdem wird es Jahr für Jahr von einem Schelm





eröffnet, den beinahe jedes Kind kennt: Till Eulenspiegel. Der umherstreifende Schalk des 14. Jahrhunderts, der sich dumm stellte, tatsächlich aber gerissen war und seinen Mitmenschen immer neue Streiche spielte, erschien bereits zur ersten Auflage dem Publikum und eröffnete mit einer Posse das Volksfest. Seither ist das Stadtfest ohne ihn nicht mehr denkbar.

Ein Grund dafür liegt in den Eulenspiegelgeschichten, von denen drei der listigen Taten auch in Erfurt spielen. So soll es dem Schelm gelungen sein, dem Rektor der Universität den Geldwert von 500 alten Schock abzuringen, indem er behauptete, einem Esel das Reden beizubringen. Als dieser schon bald die Vokale I und A aussprechen konnte, behauptete er, auf einem guten Weg zu sein. Den Rest der auf 20 Jahre angelegten und im Voraus bezahlten Vereinbarung erlebte der Rektor nicht mehr, weil er bald danach starb. Und Eulenspiegel zog von dannen.

Ein zweiter Grund für Eulenspiegel als Patron des Krämerbrückenfestes war weitaus durchdachter und subtiler: Der „Erfinder“ des Volksfestes Henning Pawel – selbst Schriftsteller und damaliger Chef der Kulturverwaltung im Stadtbezirk Erfurt Mitte – wusste, dass man dem Eulenspiegel zu DDR-Zeiten Worte in den Mund legen konnte, mit denen das Handeln und die Entscheidungen der Obrigkeit aufs Korn genommen wurden, ohne dabei Gefahr zu laufen, Ärger zu bekommen. Auch das heute noch monatlich erscheinende Humor- und Satiremagazin „Eulenspiegel“ benutzte dieses Prinzip und erfreute sich deshalb vor der Wende großer Beliebtheit bei politisch aufgeklärten Bürgern in den neuen Bundesländern. ■

www.erfurt.de/ef/de/erleben/veranstaltungen/feste/kraemerbrueckenfest/index.html

HERRSCHAFTSSITZE VON KAISERN, KÖNIGEN, LANDGRAFEN, GRAFEN UND HERZÖGEN

IM LAND DER BURGEN UND SCHLÖSSER

MEHR ALS 400 MITTELALTERLICHE BAUWERKE LADEN IN THÜRINGEN ZUM ENTDECKEN EIN

Thüringen gilt als Land der Burgen und Schlösser und rechtfertigt dies mit einer Vielzahl gut erhaltener Prachtbauten, aber auch sehenswerten Ruinen, die den Besuchern einen faszinierenden Blick in die Vergangenheit des finsteren Mittelalters gewähren.

Sie thronen majestätisch auf Hügeln, Bergen oder Felsen, sind teils verfallene Ruinen, teils gut erhaltene Prachtbauten. Und sie blicken als steinerne Zeugen viele Jahrhunderte in die Vergangenheit Thüringens zurück: Die Burgen und Schlösser des Freistaats. Mit mehr als 400 der mittelalterlichen Residenzen, Festungen, Herrschaftssitze gilt Thüringen gar als Land der Burgen und Schlösser. Wo einst Kaiser, Könige, Landgrafen, Grafen und Herzöge lebten, können heute Besucher durch die Denkmäler streifen und sie ausgiebig erkunden. Die meisten von ihnen sind vom Spa & GolfResort Weimarer Land aus mit dem Auto leicht zu erreichen.

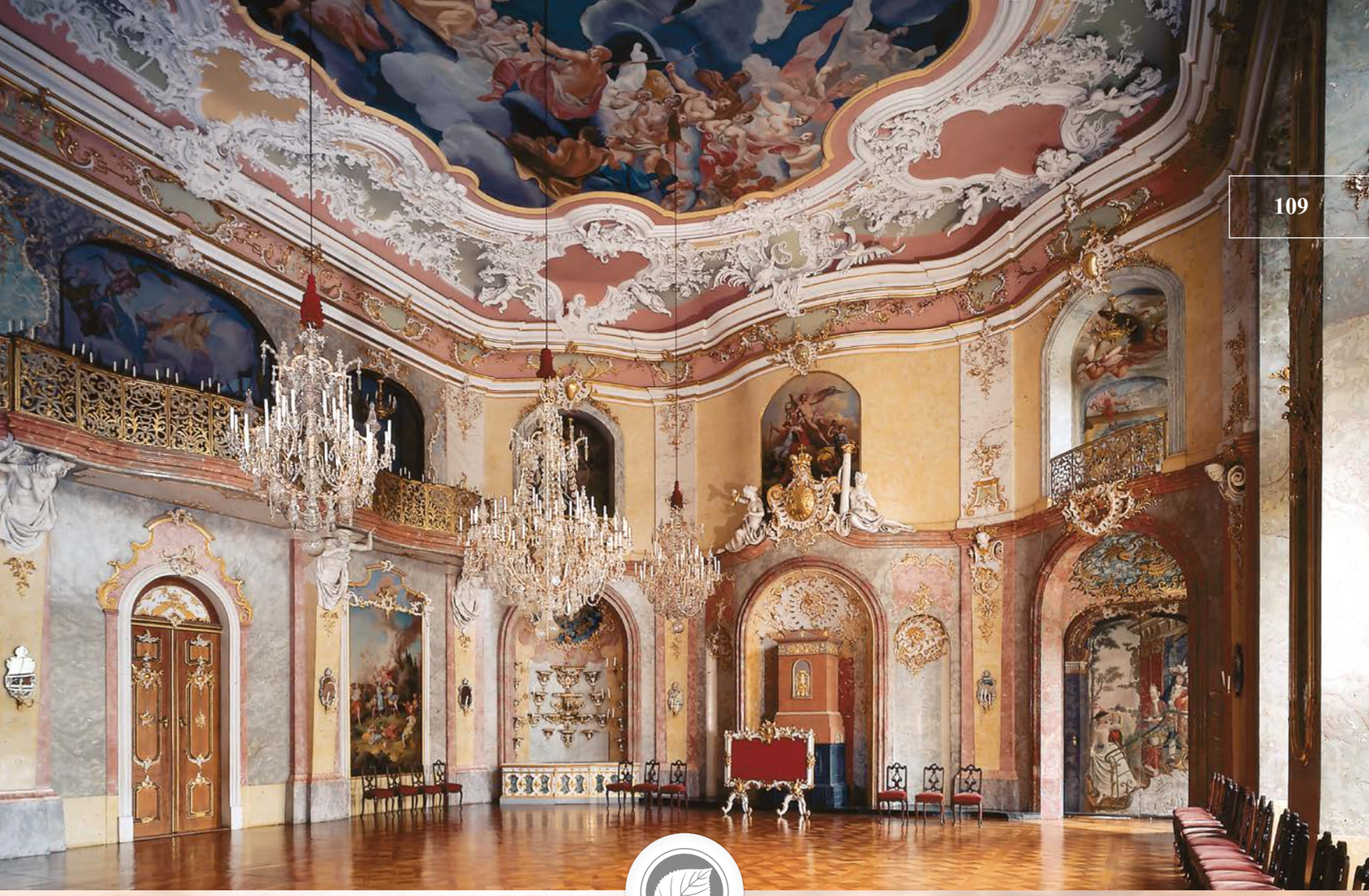
Am wohl bekanntesten ist die der Sage nach um 1067 von Ludwig dem Springer gegründete Wartburg. Die von 1956 bis 1991 im VEB Automobilwerk Eisenach gefertigten Autos des Herstellers IFA wurden nach ihr benannt. Seit 1999 gehört das Bauwerk zum UNESCO-Weltkulturerbe. Berühmtester Bewohner der Burg war der Reformator Martin Luther. Vom 4. Mai 1521 bis zum 1. März 1522 lebte der Theologe dort in einer bescheidenen Zelle, die heute als „Lutherstube“ zu besichtigen ist. Hier fand der Geächtete als Junker Jörg Zuflucht, hier übersetzte er in nur wenigen Wochen das Neue Testament aus dem griechischen Text ins Deutsche und hier warf er – der Legende nach – ein Tintenfass nach dem Satan. Der entsprechende Fleck wird immer wieder aufgefrischt.

Doch die Wartburg war auch Wohn- und Wirkungsstätte der bis heute verehrten heiligen Elisabeth. Zudem galt sie als weitgerühmter Musenhof, an dem alle schönen Künste gepflegt wurden. Hier erklangen Lieder Walthers von der Vogelweide und hier entstanden Dichtungen Wolframs von Eschenbach. Der sagenhafte Sängerkrieg berichtet davon und gelangte durch Richard Wagners Oper „Tannhäuser“ zu Weltruhm. Weltbekannt ist auch das studentische Wartburgfest 1817, wo sich erstmals der bürgerliche Wille zum einheitlichen und freien Nationalstaat artikulierte. Dank ihrer Schätze aus acht Jahrhunderten wurde die Kunstsammlung der Wartburg von Johann Wolfgang von Goethe vor fast 200 Jahren ins Leben gerufen.

Als „Königin des Saaletals“ gilt die Leuchtenburg bei Seitenroda. Die mittelalterliche Festung blickt auf eine knapp rund 800-jährige Geschichte zurück. Die erste urkundliche Erwähnung war im Jahr 1221, als Hartmann IV in Dornburg einen Rechtsstreit beilegte. Die Stammburg der Herren von Lobdeburg-Leuchtenburg wechselte oft den Besitzer. Nach den Grafen von Schwarzburg eroberten im Jahr 1392 die Wettiner die Wehranlage. Sie machten die Leuchtenburg zum Sitz des Amtes 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.

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 sie als Zucht-, Armen- und Irrenhaus. Im Zuge der Landesteilungen unter den Ernestinern fiel die Leuchtenburg Burg 1724 an das Herzogtum Sachsen-Gotha-Altenburg, 1826 an Sachsen-Altenburg (später Freistaat Sachsen-Altenburg), wo sie bis 1920 blieb. Heute beherbergt sie die Ausstellung „Porzellanwelten“, die sich der Geschichte des Werkstoffs und dessen Bedeutung für den Standort Thüringen in Vergangenheit und Gegenwart widmet.

Mitten in der Stadt Erfurt steht die Zitadelle Petersberg. Das 1665 als Zwingburg angelegte Gemäuer war ursprünglich kurmainzische, später preußische Stadtfestung. Sie ist ein Highlight europäischer Festungsbaukunst und prägt das Stadtbild der Thüringer Landeshauptstadt. Die sternförmige Kernfestung bedeckt eine Fläche von rund zwölf Hektar und setzt sich aus den acht Bastionen „Martin“, „Philipp“, „Leonhard“,

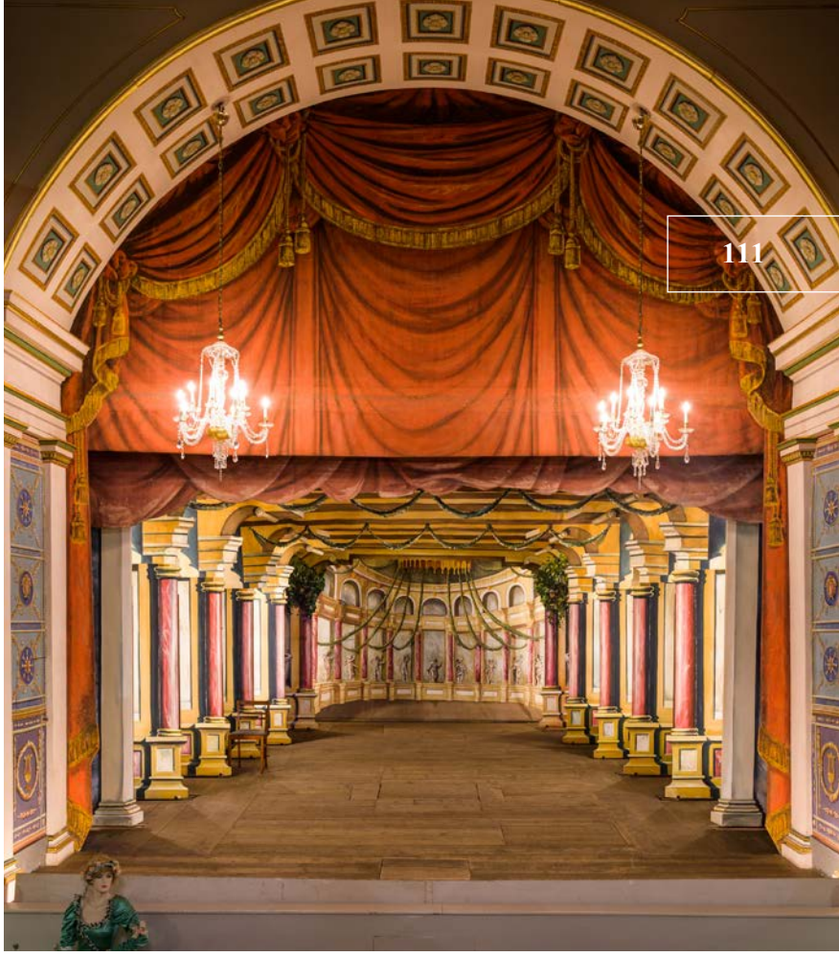


„Kilian“, „Johann“, „Michael“, „Gabriel“ und „Franz“ im neuitalienischen Stil zusammen.

Die modernste Anlage der damaligen Zeit galt lange als uneinnehmbar. Napoleon Bonaparte besuchte das Bauwerk 1807, als er in Erfurt eintraf und sich die Zitadelle nach der siegreichen Schlacht von Jena und Auerstedt direkt unterstellen ließ und ein Jahr später im Rahmen des Erfurter Fürstenkongresses in Begleitung von Zar Alexander I. Heute gilt die auf dem Gelände eines früheren Benediktiner-Klosters angelegte Bastion als einzige weitgehend erhaltene barocke Stadtfestung in Mitteleuropa. Sie bietet einen phantastischen Panoramablick und die unterirdischen Gänge können mit Fackeln erkundet werden.

Die Mühlburg gilt als ältestes erhaltenes Bauwerk Thüringens. Vermutlich reicht ihre Vorgeschichte bis in die Zeit des Thüringer Königreiches und dessen Unterwerfung im Jahre 531 durch die Franken zurück. Mit einer Urkunde vom 1. Mai 704 schenkte der thüringische Herzog Hedan II. das „Castello Mulenberge“ dem Missionar und Bischof Willibrord. Heute sind von der Mühlburg nur noch gut erhaltene Ruinen vorhanden. Zusammen mit der Burg Gleichen, von der ebenfalls lediglich Reste vorhanden sind, und der Veste Wachsenburg, die als Hotel und Restaurant genutzt wird, bildet das Trio die bekannteste Burgengruppe Deutschlands, die „Drei Gleichen“. Sie wurden auf drei Hügeln gegründet und sind von der Autobahn A4 weithin sichtbar.

Die Burgen wurden zwischen dem 8. und 11. Jahrhundert errichtet, hatten nie dieselben Besitzer und sind auch äußerlich ungleich. Der Sage nach entstand der Begriff „Drei Gleichen“ nach dem Einschlag eines Kugelblitzes am 31. Mai 1231, wonach die Bauwerke wie drei gleiche Fackeln gebrannt haben sollen. Ein Wanderweg, der die drei Burgen verbindet, ist nach dem Schriftsteller Gustav Freytag benannt.



Zu den größten Schlossanlagen in Thüringen gehört die Heidecksburg oberhalb Rudolstadts. Sie ist die ehemalige Residenz der Fürsten von Schwarzburg-Rudolstadt. Das mächtige, dreiflügelige Barock-Schloss entstand in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts auf den Resten einer 1735 abgebrannten Renaissance-Anlage. Neben den fürstlichen Wohn- und Festräumen können eine umfangreiche Zierporzellan-Sammlung, eine Gemäldegalerie und weitere Wechsel-Ausstellungen besichtigt werden. Der große Festsaal gehört zu den Schönsten des deutschen Rokoko-Stils.

Die Osterburg bei Weida ist die bedeutendste Sehenswürdigkeit des Thüringer Vogtlandes. Vogt Heinrich I ließ 1163 mit dem Bau einer romanischen Befestigungsanlage beginnen. Dabei kamen slawische Funde bereits aus dem 11. Jahrhundert zutage. Im 13. und 14. Jahrhundert war die Burg Residenz und Verwaltungszentrum für das gesamte Vogtland. Unter den Wettinern wurde sie Sitz der Amtsverwaltung und später auch Gerichtsbehörde. Heute beherbergt sie ein Museum, eine Galerie, ein Künstleratelier, Räume für Ausstellungen und Veranstaltungen sowie gastronomische Einrichtungen. Im nördlichen Innenbereich befindet sich der sehenswerte „Mittelalterliche Wurzgarten“. ■

www.thueringerschloesser.de
www.burgen.de/deutschland/burgen-schloesser-in-thueringen/

errea

QUEENS PARK RANGERS BEI TRAININGSLAGER MIT BEDINGUNGEN SEHR ZUFRIEDEN

ENGLISCHER RASEN FÜR ENGLISCHE FUSSBALLER

EIN FUSSBALLPLATZ AUF HÖCHSTEM NIVEAU SOLL EUROPAS TOP-CLUBS INS RESORT LOCKEN

Mit einer Investition über eine halbe Million Euro und einer exklusiven Partnerschaft mit der Onside Sports GmbH, die für europäische Fußballvereine Trainingslager organisiert, wurden die Voraussetzungen geschaffen, um Top-Clubs nach Blankenhain zu locken.

Wenn jemand weiß, wie die Qualität eines Rasens zu beurteilen ist, dann sind es die Engländer. Schließlich sind sie Namensgeber für das Gütesiegel „Englischer Rasen“. Im Juni 2022 haben die Queens Park Rangers – Zweitligist der EFL Championship mit Aufstiegsambitionen – das Grün des neuen Fußballplatzes im Spa & GolfResort Weimarer Land auf Herz und Nieren getestet – und für gut befunden. Im Rahmen der Saisonvorbereitung gastierte der Verein mit 28 Profis und 24 Betreuern für ein Trainingslager in Blankenhain.

Auf 23 Millimeter kurzem, frisch gewässertem Rasen übten die Kicker unter Anleitung von Chefcoach Michael Beale und fünf Assistenztrainern Spielzüge, Pressing, Standardvarianten und andere Inhalte aus dem Einmaleins des Fußballs. Ihr Fazit: Die Plätze – ein Fußballfeld und ein Torwarttrainingsplatz nach UEFA-Norm – sind absolut fantastisch. „Es war ein erstklassiges Trainingscamp. Der Fußballplatz genügt internationalen Ansprüchen. Auch das Hotel, das Personal und die Verpflegung bieten

allerhöchstes Niveau“, resümierte Sportdirektor und ehemaliger Topstürmer Sir Leslie Ferdinand. Die Vereinslegende hob dabei in erster Linie die Qualität der Trainingsbedingungen und das hohe Maß an Privatsphäre hervor.

Tatsächlich hat das Spa & GolfResort Weimarer Land keine Mühen gescheut, dem Club beste Voraussetzungen für einen erfolgreichen Saisonauftakt zu bieten. So wurde eine halbe Million Euro in den Trainingsplatz am Fuße inmitten der Golfanlage investiert. Im Hotel sorgte die Küche dafür, dass die Spieler 4.000 Kalorien zu sich nehmen und trotzdem auf Zucker verzichten konnten. Die Süßigkeiten- und Getränkeautomaten wurden abgeschaltet, der Alkoholausschank unterbunden. Zudem wurden separate Speiseräume für die Delegation eingerichtet und ein Videoraum für die Spielanalyse zur Verfügung gestellt.

„Die Trainingsanlage ist nicht zum Geldverdienen da. Schließlich sind wir im Sommer meist sehr gut gebucht. Wir wollen damit etwas für das Image Thüringens tun“, sagt Inhaber Matthias Grafe, verweist aber auch auf den Werbeeffekt für das Resort und die Exklusivität des Angebots. „Wir richten uns in erster Linie an Vereine aus den europäischen Top-Ligen, speziell aus der Premier League sowie an Nationalmannschaften, die über das entsprechende Budget verfügen.“ Für 2024 zeigt er sich überzeugt davon, dass mindestens eine Nationalmannschaft, die an der Europameisterschaft in Deutschland teilnimmt, ihr Quartier in Blankenhain bezieht. „Wir haben bereits zwei Anfragen“, verrät er. Gemunkelt wird dabei von Österreich und den Niederlanden.

Die Rangers waren nach dem SV Werder Bremen im Jahr 2013 bereits der zweite große Name im europäischen Fußball, der sich im Resort ein Stelldichein gab. Um künftig weitere Top-Clubs anzulocken, wurde eine exklusive Partnerschaft mit der Onside Sports GmbH vereinbart. Das Unternehmen hat deutsche und europäische Top-Vereine wie FC Liverpool, AC Milan oder Borussia Dortmund unter Vertrag und ist mit der Organisation von jährlich hunderten Trainingslagern, Freundschaftsspielen und Turnieren eine führende Agentur in diesem Segment.

„Unser Resort bietet Profiteams das perfekte Umfeld für deren Saisonvorbereitung. Durch die Partnerschaft mit Onside können wir nun Gastgeber für Top-Clubs sein, die in exklusiver Atmosphäre und bester Lage trainieren wollen“, so Grafe mit Verweis auf die Alleinstellungsmerkmale seines Hauses. Neben der zentralen Lage in der Mitte Deutschlands könne man auf die individuellen Bedürfnisse der Mannschaften eingehen. Dazu zählten abgeschirmte Bereiche im Hotel, Räume für Zeugwart und Physiotherapeuten, eine Halle für das Indoor-Training, ein eigenes Restaurant mit Küche inklusive Abstimmung mit Ernährungsberatern sowie die Nutzung der umfangreichen Golf- und Wellness-Angebote mit Personal-Trainern.

Der Echtrasen werde laut Matthias Grafe ganzjährig durch die erfahrenen Greenkeeper des Golfplatzes gepflegt. Eine professionelle Bewässerungsanlage und eine Drainage ermöglichten die Nutzung bei jedem Wetter. Das Equipment könne in extra Unterstellmöglichkeiten sicher gelagert werden. Dem Trainerstab stünden außerdem zwei Medientower für Videoaufnahmen zur Verfügung. Perfekte Bedingungen also. Auch für Chefcoach Beale: „Wenn wir in die Premiere League aufsteigen sollten, kommen wir wieder – versprochen“, kündigt er an. ■

www.qpr.co.uk

Spa&GolfResort
Weimarer Land

ro Cup 2022
dfinale
RS e-tron GT

ERSTMALS AUSTRAGUNGSORT DER WELTWEIT GRÖSSTEN TURNIERSERIE FÜR AMATEURGOLFER

VIER RÄDER, VIER RINGE, VIER SIEGER

BEIM DEUTSCHLANDFINALE DES AUDI QUATTRO CUP 2022 SPIELTEN 176 GOLFER UM DEN SIEG

Mit deutschlandweit 10.000 und weltweit 70.000 Teilnehmern ist der Audi quattro Cup die weltweit größte Turnierserie für Amateurgolfer. 2022 fand das Deutschlandfinale im Spa & GolfResort Weimarer Land statt – aufgrund der großen Spielerzahl in zwei Runden.

Es ist die weltweit größte Turnierserie für Amateurgolfer: Der Audi quattro Cup. Weltweit tragen neben Deutschland noch 37 weitere Länder den Wettbewerb aus. Allein hierzulande beteiligten sich im vergangenen Jahr rund 10.000 Teilnehmer an den Golfturnieren der Audi-Händler. Das Deutschlandfinale fand vom 29. bis 31. August und vom 31. August bis 2. September 2022 im Spa & GolfResort Weimarer Land statt. Aufgrund der hohen Anzahl an Händlerturnieren wurden gleich zwei Finalwettbewerbe ausgetragen. „Wir konnten insgesamt 176 Golfer bei uns begrüßen“, blickt Golfmanager Franz Reimann auf das Großereignis zurück.

„Zusammen mit den Begleitungen und dem Organisationspersonal hatten wir mehr als 250 Gäste. Es war für uns eine tolle Herausforderung, diese zu beherbergen und zu verköstigen – jeweils für zwei Übernachtungen inklusive Rahmenprogramm mit Golfers Lunch sowie Teilnahme an den beiden Abendveranstaltungen. Das ist uns zur Zufriedenheit aller Gäste gelungen“, freut sich Veranstaltungsleiterin Nicolle Herglotz. Sie verweist darauf, dass es neben dem Spa & GolfResort Weimarer Land in Deutschland nur wenige Häuser gibt, die die hohen Anforderungen – zwei vollwertige Golfplätze mit Oncourse-Hotel – erfüllen können.

„Es war faszinierend zu sehen, wie professionell die Veranstaltung organisiert war. Die Abschläge waren mit mannshohen roten Zahlen markiert. Im See vor dem Hotel leuchten nachts zahlreiche LED und illuminierten die vier Ringe des Herstellers“, ergänzt sie. Nina Neumann, Projektleiterin des Audi quattro Cup bei der Audi AG: „Während der Finals konnten die Teilnehmer Probefahrten mit den neuesten Modellen, wie dem Audi e-tron GT oder dem Audi Q4 e-tron, unternehmen. Zusätzlich wurden vier Ausstellungsfahrzeuge auf dem Gelände des Resorts präsentiert.“

Während sich auf dem Feininger Course die Begleitungen entspannt die Zeit vertreiben konnten,

wurden die beiden Finals auf dem Goethe Course ausgetragen. Gespielt wurde im sogenannten „Vierer mit Auswahldrive“. „Das bedeutet, dass die beiden Spieler der erfolgreich aus den Vorentscheiden hervorgegangenen Zweier-Teams jeweils einmal abschlagen. Dann suchen sie sich den besser platzierten Ball und spielen diesen abwechselnd weiter“, erläutert Reimann. Sieger des ersten Deutschlandfinals wurde das Team Dr. Armin und Philip Krieg vom Rottaler Golf- und Country Club, die zweite Endrunde entschied das Team Patrick und Marcel Clavey vom Golf-Klub Braunschweig für sich.

Damit qualifizierten sich die beiden Gewinner-Duos für die Teilnahme am Audi quattro Cup World Final, welches vom 9. bis 13. Oktober 2022 im Marco Simone Golf & Country Club in Guidonia Montecelio bei Rom stattfand, der in diesem Jahr Austragungsort des legendären Ryder Cup sein

wird. „In Italien haben unsere beiden Teams einen hervorragenden 3. und 8. Rang erreicht“, erklärt Neumann.

Der Audi quattro Cup wurde 1991 in Deutschland ins Leben gerufen. Damals organisierten die deutschen Händler des Automobilherstellers 51 Turniere mit mehr als 6.000 teilnehmenden Golfern. Schon ein Jahr später trugen acht Länder diese Turnierserie aus, heute ist die Schwelle der 70.000 Teilnehmer in weltweit 600 Turnieren pro Jahr erreicht. Insgesamt haben in den vergangenen 31 Jahren fast zwei Millionen Amateur-Golfer ein Turnier des Audi quattro Cups gespielt. ■

www.audiquattrocup.com

HANDICAP-UNTERSPIELUNG UNTER ZEHN WURDE MIT BAD IM TEICH „BELOHNT“

AUF DER JAGD NACH DEM CHAMPAGNER

11. TRIPLE GOLF TROPHY MIT ZAHLREICHEN HIGHLIGHTS AUF UND NEBEN DEM PLATZ

Bereits zum elften Mal fand die Triple Golf Trophy (TGT) statt. An drei Tagen im August vergangenen Jahres kämpften insgesamt 74 Teilnehmer in Tages- und Sonderwettbewerben um attraktive Preise, freuten sich über leckeres Essen und hatten jede Menge Spaß.

Sogar das Wetter meinte es gut: Nach wochenlanger Dürre regnete es am Abend vor dem Start der nunmehr 11. Ausgabe der Triple Golf Trophy (TGT) im Spa & GolfResort Weimarer Land und am nächsten Tag strahlten die Plätze in sattem und saftigem Grün. Schließlich verzogen sich sogar die Wolken und die 74 Teilnehmer des traditionsreichen Turniers konnten drei Tage lang vom 18. bis 20. August 2022 bei bestem Wetter ihrem Lieblingssport nachgehen. Inhaber Matthias Grafe, der das hauseigene Golfturnier eröffnete, konnte sich über viele Stammspieler sowie einige neue Gäste unter den Teilnehmenden freuen.

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

Am dritten Tag gaben alle auf Bahn 18 ihr Bestes, um den Sieg in der Kategorie „Nearest to the Champagne“ zu erlangen, was natürlich mit einem entsprechenden Preis belohnt wurde. Auch die Verpflegung der Gäste kam nicht zu kurz. Das Küchenteam sorgte für regionale Köstlichkeiten an den Halfways und zauberte kulinarische Highlights an den Abenden. Besonders gut besucht war der Lillet-Wagen der Barkeeper beim Welcome Back am dritten Tag. Zum Abschluss ließen die Golfer das Turnier am Samstagabend mit einem Champions-Dinner und der traditionellen Abschlussparty mit Tanz und Livemusik in der GolfHütte ausklingen.

JuCad

Als besonderes Highlight gefeiert wurden zwei Handicap-Unterspielungen. Während eine Golferin von den damit verbundenen Ritualen verschont blieb, wurde der Golfer, dem es gelungen war, sogar unter die magische Zehn zu kommen, zur Belustigung aller Mitspieler von seinen Freunden traditionsgemäß in den nächsten Teich geworfen. Eine im wahrsten Sinne feuchtfröhliche Erinnerung an eine außergewöhnliche Leistung.

Die Brutto-Wertung der Damen gewann Nalda Kostajnsek vom Berliner Golf & Country Club Motzener See. Bei den Herren siegte Christian Feldmann vom Kiawah Golfpark Riedstadt. Die Netto-Wertung A entschied Jens Dubsky vom Golfclub Berlin Prenden für sich, gefolgt von Ingeborg Brisam vom Golf-Club Pfalz Neustadt an der Weinstraße sowie Anton Kostajnsek vom Berliner Golf & Country Club Motzener See.

In der Netto-Klasse B gewann Ondrej Vorisek vom Golfclub Kronach vor Steffen Hans vom Spa & GolfResort Weimarer Land und Jeanette Gutjahr vom Golfclub Worms. Aufs Siegertreppchen in der Netto-Klasse C kamen Katrin Fritsche vom Spa & GolfResort Weimarer Land, Kerstin Kirsch vom Golfclub Berlin Wannsee sowie Jürgen Staubesand vom Golfclub Bad Vilbeler. Die Golfer zeigten sich nicht nur in den Tages-, sondern auch in den Sonderwettbewerben ehrgeizig und überzeugten mit teils sehr guten Leistungen.

Belohnt wurden diese mit tollen Preisen. So stellte der Turnier-Sponsor GRAFE Advanced Polymers limitierte Reisekoffer aus der Samsonite-Sonderedition bereit. „Wir wollen den Gästen ein abwechslungsreiches Golf-Event und eine unvergessliche Zeit bieten. Viele der Spieler sind schon seit mehreren Jahren dabei und schätzen das lockere Zusammentreffen mit anderen leidenschaftlichen Amateurgolfern und die unterschiedlichen Ideen, die wir in den vergangenen Jahren bereits umgesetzt haben“, resümierte Golfmanager Franz Reimann zufrieden. ■

330 BEGEISTERTE GÄSTE BEIM WALKING DINNER DER 4. CULINARY OPEN

AUF DEN SPUREN DES GUTEN GESCHMACKS

ZWÖLF SPITZENKÖCHE, SECHS PREMIUM-WINZER UND EIN CHAMPAGNER-HAUS LUDEN EIN

Die vierte Auflage der Culinary Open war mit 330 Gästen erneut ein großer Erfolg. Renommierte Küchenchefs und Winzer gaben Kostproben ihres Handwerks und präsentierten ihre erlesenen Kreationen zum Hochgenuss der Gäste bei einem Walking Dinner.

Genuss-Arithmetik lautet wie folgt: Zwölf Top-Köche + sechs Premium-Winzer + ein Champagner-Haus = sieben Sterne im Guide Michelin + 66 Punkte im Gault Millau + 22 Gusto-Pfannen = 36 Genuss-Stationen und ein unvergesslicher Abend im Spa & GolfResort Weimarer Land. Mit anderen Worten: Die Culinary Open fanden zum vierten Mal nach 2018, 2019 und 2020 statt und wurden erneut ein Riesen-Erfolg. „Wir hatten mit 330 Gästen eine Rekordzahl – und alle waren äußerst zufrieden. Das Angebot war größer, als man essen und trinken konnte, haben viele gesagt“, resümiert General Manager Daniel Stenzel die Veranstaltung am 21. Januar 2023.

Neben den „hauseigenen“ Küchenchefs Marcello Fabbri und Danny Schwabe gaben sich Spitzenköche wie Herbert Brockel („Burg Nideggen“, Erftstadt), Thomas Gilles (Clostermanns „Le Gourmet“, Niederkassel-Uckendorf), Björn Leist („BjoernsOx“, Dermbach), Arne Linke („Golfclub Altenhof“),

OMINA
ROMANA
JANUS GEMINUS I

Bernhard Reiser („Reisers am Stein“, Würzburg), Sascha Stemberg („Haus Stemberg“, Velbert), Björn Swanson („Faelt“, Berlin), Claudia Schröter („Café de Bretagne“, Düsseldorf), Marcel Thiele („Spicehunter“, München) sowie Philipp Wolter („Phoenix“, Düsseldorf) ein Stelldichein und verwöhnten die Gaumen mit erlesenen Spezialitäten.

Für die dem Gaumenschmaus entsprechenden edlen Tropfen sorgten Premium-Winzer wie Stefanie und Alwin vom Weingut Jurtschitsch (Langenlois/Österreich), Familie Börner vom Weingut Omina Romana (Velletri/Italien), Katharina und Matthias vom Weingut Schuh (Coswig), Christiane Störrlein-Krenig vom Weingut Störrlein Krenig (Randersacker), Nik Weis vom Weingut St. Urbans-Hof (Leiwen), Cathrin und Daniel vom Weingut Wagner Stempel (Siefersheim) sowie Thomas Sommer vom Champagner-Haus Deutz (Ay/Frankreich). Sie verwöhnten die Gäste mit Kostproben ihres Könnens und sorgten dafür, dass keine Kehle trocken blieb.

Ergänzt wurden die Genuss-Stationen der Meisterköche und Spitzenwinzer mit kleinen Ständen für Tee, Kaffee, Bier, Cocktails und anderen Spirituosen. Auch für Zigarren war gesorgt. „Eben alles, was einen kulinarischen Abend höchster Güte auszeichnet“, so Stenzel. Bei einem Walking Dinner konnten sich die Genießer feinster Köstlichkeiten von Station zu Station durchprobieren und so die unterschiedlichen Gourmetkreationen der Köche erschmecken – von Vorspeisen, über Zwischen- und Hauptgänge

bis hin zu Nachtischen. Zusammen mit der erlesenen Weinbegleitung war für jeden Geschmack das passende Ensemble im Angebot.

„Der Abend startete in der urigen GolfHütte mit einem Champagner-Empfang und einer Ansprache durch Herrn Grafe, den Inhaber unseres Spa & GolfResorts Weimarer Land. Um 18 Uhr ging es dann im Haupthaus weiter, wo das ganze Erdgeschoss leergeräumt und zu einer kulinarischen Flaniermeile umgebaut wurde“, berichtet der General Manager. Die Kochstationen wurden dafür von der hauseigenen Schreinerei selbst entworfen – mit Induktionskochfeldern und Möglichkeiten, um die Teller warmzuhalten. „Bis 22 Uhr wurde gekocht und gespeist, anschließend ging der Abend in der GolfHütte weiter, bei einer Party mit DJ. Bis 1 Uhr wurde gefeiert“, blickt Stenzel zurück.

„Etwa 50 Prozent der Gäste sind von weither angereist und haben im Hotel übernachtet. Die andere Hälfte kam aus der näheren Umgebung“, berichtet der General Manager. „Viele haben angekündigt, im nächsten Jahr wiederkommen zu wollen. Das gilt übrigens auch für die Spitzenköche. Auch sie waren von dem Event begeistert und würden gern bei der nächsten Ausgabe erneut dabei sein. Wir haben also genug Auswahl, um wieder erfolgreiche Culinary Open organisieren zu können“, freut sich Stenzel. ■

www.culinaryopen.de

HOTELSTARS.EU
SUPERIOR
DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG
Spa & GolfResort Weimarer Land
SUPERIOR

MATTHIAS GRAFE UND DANIEL STENZEL ÜBER DIE NEUE HOTEL-KLASSIFIZIERUNG

GRIFF NACH DEN 5 STERNEN SUPERIOR

WARUM DER TOP-TITEL DER LUXUS-HOTELLERIE LIEBER IM STILLEN GENOSSEN WIRD

Das Spa & GolfResort Weimarer Land erfüllt alle Kriterien für die Dehoga-Hotel-Klassifizierung 5 Sterne Superior, hängt dies aber nach außen nicht an die große Glocke. Stattdessen will man mit Leistung überzeugen und die Gäste positiv überraschen.

5 Sterne Superior ist der höchste Titel, den derzeit ein Hotel in Deutschland erreichen kann. Seit dem vergangenen Jahr darf sich auch unser Spa & GolfResort Weimarer Land offiziell damit schmücken. Denn im Oktober 2022 wurden wir durch den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) entsprechend klassifiziert und zählen damit zu einer illustren Runde von lediglich 70 Häusern hierzulande. Neben zwei weiteren Fünf-Sterne-Hotels in Thüringen ist unser Resort im Weimarer Land nun das einzige mit der Auszeichnung Superior. Sozusagen die Königsklasse der Hotellerie.

Für Sie, liebe Gäste, ändert sich damit nichts. Denn schon jederzeit stand Ihr Wohlbefinden bei uns im absoluten Vordergrund. Seit Hoteleröffnung vor 10 Jahren haben wir die Standards für eine 5-Sterne Zertifizierung erfüllt, jedoch bewusst nicht nach außen kommuniziert. Stets wollen wir Ihnen das Bestmögliche bieten. Wir waren immer der Meinung, dass es wichtiger ist, Leistung zu bringen und damit

zu überzeugen, anstatt sich mit hochtrabenden Etiketten zu schmücken, bei denen die Kriterien für den Erhalt ebenso vielfältig, wie standardisiert und damit wenig individuell und auch nicht besonders aussagekräftig sind.

Die Klassifizierung der Dehoga überbewertet die vorhandene Hardware – also bestimmte Ausstattungsmerkmale, wie die Zimmergröße, die Zahl der Parkplätze oder die Fläche des Pools. Dabei lässt er die Software – also das, was den tatsächlichen Wohlfühlfaktor ausmacht, wie die Kompetenz und Freundlichkeit der Mitarbeiter, das Vorhandensein von bestimmten Annehmlichkeiten oder die Detailverliebtheit der Ausstattung, weitgehend außerhalb seiner Betrachtung. Doch ob der Gast seinen Aufenthalt genießt, liegt an Service, Komfort und Genuss. Das lässt sich nicht mit der Zahl der Sterne messen. Wir wollten und wollen immer durch Leistung überzeugen.

Trotzdem ein kleiner Exkurs für Zahlenfreunde, die es ganz genau wissen wollen: Bei der Klassifizierung 5 Sterne Superior sind 930 Punkte das erreichbare Maximum. Mit 720 Punkte hat man den Standard als 5 Sterne Hotel erfüllt. Unser Haus hat bei der jüngsten Bewertungsrunde stolze 880 Zähler gesammelt. Damit sind wir neben dem berühmten Taschenbergpalais in Dresden oder dem Adlon in Berlin eines von ganz wenigen Hotels im Osten Deutschlands, die einen derart hohen Standard gewährleisten.

Zusätzlich zu Ihrem exklusiven Aufenthalt gibt es eine traumhafte Naturkulisse, die neben Golf-Freunden auch Kulinarik-Liebhaber begeistert und darüber hinaus Wellness-Träume und Kinder-Abenteuer wahr werden lässt.

Dass wir nun unsere Klassifizierung offen kommunizieren, liegt in erster Linie daran, dass unser Resort über die Jahre gewachsen ist, etwa mit zusätzlichen Restaurants, der Erweiterung des Spa-Bereichs, dem Ausbau des Kurzplatzes sowie mit einem erweiterten Serviceangebot, das zum Beispiel eine Nachtkarte bietet. Dadurch wurden die weiteren Kriterien als Superior-Hotel erreicht. Dies verstehen wir als eine Auszeichnung, die uns darin bestärkt unsere lockere Art als familienfreundliches Golf-Resort beizubehalten. Understatement wird bei uns gelebt.

Unser Anspruch als Gastgeber ist stets die der Spitzenklasse. Deshalb ist die Zertifizierung sowohl eine Anerkennung der täglichen Arbeit unserer Mitarbeiter und eine Bestätigung unseres Gastgeberkonzeptes als auch eine Motivation, den Resort-Betrieb weiterhin auf diesem sehr hohen Niveau zu führen.

Ihr Matthias Grafe und Ihr Daniel Stenzel

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 (56u von Valua Vitaly, 60 von Drobot Dean, 64 von JenkoAtaman, 66 von inesbazdar, 66/67 von Monkey Business, 67 von Alexandr Vasilyev), Boris Hajdukovic (110/11), Candy Welz (11o), Candy Welz, Rechte: Weimar GmbH Gesellschaft für Marketing, Kongress- und Tourismusservice (98/99), Dirk Urban, Rechte: Stadtverwaltung Erfurt (100), Daniel Suppe (106/107, 109u), GettyImages, (8, 11o, 11u und 12 von Bettmann), Guido Werner (4, 22), Jacob Schröter, Rechte: Egapark Erfurt (74, 76, 76/77, 77), Kurt Frein, Rechte: Stiftung Thüringer Schlösser und Gärten (110o), Lisa-Maria Möller (90), Maik Schuck, Rechte: Weimar GmbH Gesellschaft für Marketing, Kongress- und Tourismusservice (97, 98u, 99u), Manfred Fischer (6/7, 34, 37, 54/55, 56o, 130), Marcel Hanslok (Titelfoto), Michael Kremer, Rechte: Stadtverwaltung Erfurt (103o, 103u, 108o, 108u), Spa & GolfResort Weimarer Land (82), Stefan Eberhardt (39, 40/41, 42, 28/29, 31o, 31u, 32o, 32u, 47, 48/49, 50, 53o, 53u, 93, 94/95, 112, 115o, 115u, 116/117, 118o, 188u, 120, 120/121, 121, 127o, 127u, 128, 128/129, 129), Stefan von Stengel (16/17, 18/19, 21, 25, 133, 134), Steve Bauerschmidt, Rechte: Egapark Erfurt (68/69, 70o, 70u, 73), Susann Nürnberger (86/87, 89o, 89u), Thüringer Landesmuseum Heidecksburg Rudolstadt (109o), Tobias Mayerhofer (123, 124o, 124u)

LAYOUT, DESIGN & UMSETZUNG
dotflow digital solutions GmbH
Anger 77, 99084 Erfurt
www.dot-flow.de

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

BOGNER
bogner.com

jeweria®

ERFURTER HOCHZEITSRING
Reproduktionen & Schmuck

WELTKULTUR
MADE IN
ERFURT

JASPER
1797

Anger 28 – 99084 Erfurt – 0361/302 55 60 – www.jasper-juweliere.de