

Bobby Jones

LIFESTYLEMAGAZIN



DER GOLFPLATZ LEBT
„Golfer sind Naturschützer“

PRÄDIKAT: UNBEDINGT PROBIEREN!
Nicht nur die Optik der piccola pasticceria im The First ist erlesen

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT
Sendehalle Weimar: Vom Unort zum Kultur-Hotspot

ZEIT FÜR MOMENTE



BOGNER



BOBBY JONES

LIFESTYLEMAGAZIN



EDITORIAL

ASTRID UND MATTHIAS GRAFE

*Sehr geehrte Leserin,
sehr geehrter Leser,*

herzlich willkommen zur Ausgabe 2026 des Bobby Jones Magazins, mit der wir das Dutzend seit 2015 erreichen. Das ist für uns Anlass, ein wenig Abschied von Bobby Jones zu nehmen, der uns in den vergangenen Jahren zu spannenden Beiträgen inspiriert hat. Ab sofort möchten wir Ihnen Geschichten aus der weiten Welt des Golfsports erzählen, die so reich an Fabeln und Fakten ist.

Ganz sicher müssen wir dennoch den Titel des Magazins nicht ändern: Bobby Jones ist ein Evergreen, sein Einfluss wirkt bis ins Hier und Jetzt des Spiels, er wird uns auch bei diesen Beiträgen stets begleiten. Sie werden es schon in diesem Heft lesen, ab Seite 6 geht es um das Masters im Augusta National Golf Club, das alljährlich in der ersten vollen Aprilwoche ausgetragen wird. Zeitlich also sehr passend. Und Jones war an der Begründung von Turnier und Schauplatz bekanntlich maßgeblich beteiligt.

Dafür halten wir es nach den großen Schwerpunkten der vergangenen beiden Ausgaben in Sachen Fußball eher klein. Wenngleich die Regional-Partnerschaft zwischen Thüringen und dem Deutschen Fußball-Bund (DFB) von großer Bedeutung und enormer Wirkung ist. Die „Koalition mit den Kickern“ (Seite 20) rückt die Region in das Rampenlicht, das sie als grünes Herz von Deutschland verdient hat, und bringt dem Freistaat ein Vielhundertfaches des Einsatzes an Aufmerksamkeit und Werbewert ein. Davon profitiert auch das Spa & GolfResort Weimarer Land, keine Frage.

Aber wer die Vision für Blankenhain kennt, weiß, wie das große Bild aussieht.

Andere gute Nachrichten, die nur an dieser Stelle erwähnt werden können, sind: die zwei Hauben des Gourmetführers Gault & Millau für das Restaurant Masters und damit für Danny Schwabe und sein Küchenteam; sowie die Verteidigung der Michelin-Sterne von Masters und The First mit Marcello Fabbri. Beides sind keine Selbstverständlichkeiten.

Das The First hat außerdem den Schlemmer Atlas Award „TOP 100 italienische Restaurants Deutschlands“ erhalten und wird vom Kulinarikmagazin Falstaff zu den drei besten italienischen Restaurants in Deutschland gezählt. Es gab zudem die erneute Auszeichnung mit dem Prädikat „5-Sterne-Superior“ durch die DEHOGA Thüringen als einziges Hotel im Freistaat. Und die Bewertung „hervorragend“ im Falstaff Spa Guide 2026.

Warum zählen wir das auf? Weil es ohne unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ihr Engagement und ihre Loyalität nicht möglich wäre. Viele Gesichter sind bekannt, ebenso viele wirken nahezu unsichtbar und stellen dennoch sicher, dass Sie, unsere Gäste, sich wohlfühlen. In unserer Porträtserie ab Seite 24 nennen wir sie Helden im Hintergrund; sie alle stellen die Weichen für Qualität und gelebte Gastfreundschaft. Tag für Tag.



Astrid und Matthias Grafe

EINST & HEUTE

- 6 HOCHAMT IN AUGUSTA
Mit dem Masters beginnt die
Major-Saison im Golf
- 14 „GOLFER SIND
NATURSCHÜTZER“
Bienen, Karpfen und Co.:
Der Golfplatz lebt
- 20 DIE KICKER-KOALITION
Thüringen ist Partnerregion des DFB
- 22 JOBS MIT WOHNUNG
Attraktives Angebot für
neue Mitarbeiter
- 24 HELDEN IM
HINTERGRUND
Sie wuseln in der Kulisse, ihre
Arbeit zählt

KULINARIK

- 36 DINNER AUF DEUTSCH
Hat die regionale Küche
Sterne-Potenzial?
- 42 PRÄDIKAT:
UNBEDINGT PROBIEREN!
Nicht nur die Optik der piccola
pasticceria im The First ist erlesen
- 50 GENUSS UND ENTSPANNUNG
Die Zigarrenmenüs
der Grand Slam Bar

- 52 „EIN TREFFPUNKT
FÜR ALLE“
Die GolfHütte feiert 14. Geburtstag

SPA & WELLNESS

- 60 DIE DOSIS MACHT
DAS GLÜCK
Wow-Effekte in der Salzwelt
des LindenSpa
- 64 HIGH-END FÜR DIE HAUT
Wenn ästhetischer Anspruch auf
klinische Expertise trifft
- 68 SPRECHSTUNDE BEIM
HERZSPEZIALISTEN
Den Golfurlaub mit einem
Gesundheits-Check verbinden

FAMILIE

- 74 IN DER BIENENSCHULE
„Immer schön leise sein und nicht
rumfuchteln“
- 84 RAUF AUFS RAD
Blankenhain ist der optimale
Ausgangspunkt für Ausflüge

GOLF & SPORT

- 90 **OHNE BÜROKRATIE
KEINE BIRDIES**
Der lange Atem für die
nächsten 18 Loch
- 94 **DIE NEUE FARBENLEHRE**
Ein guter Score beginnt mit der Wahl
der passenden Teebox
- 98 **MIT BRIEF UND SIEGEL**
PGA Zertifizierung für unsere
Golfschule
- 100 **FLÜGELFLITZER
IN ADILETTEN**
Fußballmatch gegen die DFB-Betreuer
beim Trainingslager der U21-Auswahl

FREIZEIT & KULTUR

- 104 **ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT**
Sendehalle Weimar: Vom Unort
zum Kultur-Hotspot
- 114 **HAUTE COUTURE ALS
KULTURELLES ERBE**
12. Apolda European Design Award
- 120 **VOM CHARME DER
SCHIEFEN WINKEL**
Der Gasthof Saalborn ist ein
Wirtshaus im besten Sinne

- 126 **SO KLINGT DAS LEBEN**
Musik, Tanz und Weltoffenheit
beim 34. Rudolstadt-Festival

RÜCKBLICK

- 134 **CULINARY OPEN**
Mit dem Masters beginnt die
Major-Saison
- 138 **56 MINUTEN**
Das Team schafft
den Rückbau-Rekord
- 140 **O DU FRÖHLICHE**
Winterzauber im Weimarer Land
- 142 **UNTERNEHMER BRAUCHEN
INSPIRATION UND IMPULSE**
Appell für einen Klimawandel
der anderen Art
- 144 **IMPRESSUM**



MIT DEM MASTERS BEGINNT DIE MAJOR-SAISON

HOCHAMT IN AUGUSTA

Alljährlich in der ersten kompletten April-Woche inszeniert der ebenso exklusive wie elitäre Augusta National Golf Club an der Magnolia Lane eine Mischung aus Mythos und Marotten. Heuer findet das als Einladungsevent deklarierte Turnier zum 90. Mal statt.



Ein giftgrünes Sakko aus Allergeweltsstoff als höchstes Glücksgefühl, Golfbahnen mit blüheranten Bezeichnungen und eine dunkelhafte Vereinsclique: Alljährlich in der ersten kompletten April-Woche öffnet der Augusta National Golf Club das grüne Gittertor zur Magnolia Lane für die besten Spieler auf dem Golfglobus und lässt die Weltöffentlichkeit an einer faszinierend-pittoresken Melange aus Mythos und Marotten teilhaben. Das Masters eröffnet traditionell die Major-Saison im Golfsport und wird in diesem Jahr zum 90. Mal inszeniert.

1931 erwarben Amerikas Golf-Idol Bobby Jones und der New Yorker Börsianer Clifford Roberts eine Plantagen- und Baumschul-Brache in Augusta, um dort mithilfe des schottischen Architekten Dr. Alister MacKenzie Jones' Vision vom idealen Golfgeläuf entstehen zu lassen. Ein Jahr zuvor hatte sich der Amateur und Anwalt mit dem Gewinn der vier damaligen Majors binnen eines Jahres verabschiedet, dem Grand Slam.

Eigentlich wollte man die US Open ausrichten, doch der Verband beharrte auf dem angestammten Juni-Termin. Dann halt ein eigenes Turnier: Am 22. März 1934 stieg die Premiere des Masters, das bis 1939 allerdings als Augusta National Invitational firmierte. Gewinner war Horton Smith; Jones wurde geteilter 13., es blieb das beste Ergebnis seiner zwölf Teilnahmen zwischen 1934 und 1948.

Obwohl es längst klare Kriterien für die Qualifikation von Professionals und die Zulassung von Amateuren gibt, ist das ein-

zige der vier Majors mit festem Schauplatz bis heute ein Einladungsturnier. Augusta National wahrt für sein makellos manikürtes Masters gern das Bild.

Nach wie vor werden die rund 100 Teilnehmer förmlich zu einer Art Hochamt des Spiels gebeten: auf die grünen 147 Hektar des Golfglobus mit 80.000 Bäumen, Sträuchern und Büschen in 350 Arten. Südafrikas Altmeister Gary Player hat den hügeligen und von Pinien gerahmten Par-72-Parcours mit der legendären Landmarke Amen Corner mal als „himmlischen Platz“ bezeichnet. Magnolien, Azaleen, Rhododendren und andere Pflanzen sind nicht nur prachtvolle Kulisse, sondern geben jedem der 18 Löcher einen Namen. Notfalls wird der Blütenpracht per Kühlpackungen oder Heißluftgebläse zur pünktlichen Entfaltung verholfen.

Die Eintrittskarten für diese „Bundesgartenschau“ wiederum sind limitiert und rar wie Goldbarren im Hausmüll. Einmal ergatterte Tickets werden verlängert und vererbt. Wartelisten setzen eh Staub an. Der Club nennt die Zuschauer „Patrons“, Handys sind verboten, niemand rennt. Dafür kostet das kultige Pimento-Käse-Sandwich seit Jahr und Tag 1,50 Dollar. Für einen Softdrink aus dem Haus Coca-Cola werden zwei Dollar aufgerufen – Peanuts angesichts des Memorabilia-Werts der Plastikbecher mit dem Masters-Logo. Die Verbindung zu den Brausebauern aus Atlanta reicht bis in die Anfänge des Clubs, der damalige Coca-Cola-Chef Robert W. Woodruff gehörte zum von Jones persönlich akquirierten Gründungsgremium.



Apropos: Mitglied wird man gleichfalls nur per Einladung. Die kommt als Zehlschein mit der Post. Kommentarlos. Der Beitrag ist keineswegs horrend, unterliegt aber ebenso der Verschwiegenheit wie die Liste der rund 300 vor allem einflussreichen Vereinsangehörigen. Einziger Deutscher soll der einstige Top-Wirtschaftsmanager Wolfgang Reitzle sein.

Mit dem von Clifford Roberts als „Managing Partner“ begründeten rigiden Regime der Alleinstellung und dem aus Perfektion und Snobismus gezimmerten Gerüst von Glanz und Gloria ist Augusta National reich geworden. Das Masters ist die Cashcow, allein im riesigen Merchandising-Gebäude werden jährlich zig Millionen umgesetzt.

Dabei sind Turnier und Anlage werbefreie Zone, die drei Dauer- und Traditionspartner AT&T, IBM und Exxon wirken eher im Hintergrund. Ohnehin redet dem Club niemand rein: nicht das Fernsehen, nicht mal die Sportinstanzen. Alles nur Gäste. Die TV-Übertragungen vom Masters werden bestellt und gekauft, um Sendezeiten und -inhalte bestimmen zu können. Die Deutungshoheit gehört zum Selbstverständnis, über Kritik von außen ist man erhaben. Selbst, wenn das ein paar Millionen Dollar kostet.

Als Feministinnen 2002 einen Aufstand gegen die seinerzeitige Männerbastion anzettelten und lautstark vor dem Tor an der Washington Road protestierten, geriet

jedermann in Erklärungsnot. Bloß Augusta Nationals Führungsriege nicht: Die zog den Quoten-Hit zwei Jahre ohne die darob ziemlich erleichterten Partner durch. Danach war der Krawall verraucht. 2012 nahm der Herrenzirkel mit Ex-US-Außenministerin Condoleezza Rice und der Finanzmaklerin Darla Moore tatsächlich die ersten weiblichen Mitglieder auf.

Mittlerweile sind es wohl sieben Damen, darunter Europas beste Golferin aller Zeiten, die zehnfache schwedische Major-siegerin Annika Sörenstam. Seit 2019 findet sogar ein Frauenturnier statt: Beim Augusta National Women's Amateur dürfen die Finalistinnen zum Schluss auf den heiligen Rasen und dort die Siegerin ausspielen. Und am Wochenende vor dem Masters gibt es

einen Wettbewerb namens Drive, Chip & Putt, für den sich talentierter Nachwuchs aus allen Teilen der USA qualifiziert.

Eine andere Barriere fiel bereits 1990. Roberts hatte den Seinen noch eingebläut: „Solange ich lebe, sind die Mitglieder weiß und die Caddys schwarz.“ Der Mann starb 1977. Sein Diktum von der Rassentrennung indes währte weitere 13 Jahre, bis mit TV-Manager Ron Townsend ein Afroamerikaner eingeladen wurde. Immerhin durfte schon 1975 ein gewisser Lee Elder als erster Schwarzer beim Masters abschlagen – der öffentliche Druck war einfach zu groß.

Seit 1983 können die Aktiven übrigens ihre eigenen Caddys mitbringen – egal welcher Ethnie. Zuvor war clubeigenes Personal



für alle Masters-Teilnehmer Pflicht. Damit die „fremden“ Taschenträger trotzdem als besondere Spezies ausgewiesen sind, verpasst Augusta National ihnen weiße Overalls. In denen sehen sie aus wie Tatortreiniger.

Und das Green Jacket? 1937 kam der Club auf die Idee, seine Mitglieder während des Masters für auskunftstheischende Zuschauer durch grüne Sakkos kenntlich zu machen. 1947 avancierte der Dreiknopf-Einreihler überdies zum Ehrenpreis, Sam Snead war der erste derart dekorierte Sieger.

Ursprünglich bestanden die Green Jackets aus britischer Wolle in einem dunkleren Grünton, gefertigt von der Brooks Uniform Company in New York. Später wechselte

man auf leichteres Tuch aus australischer Wolle mit Polyester. Die mit der Maßkonfektion betraute Schneiderei Hamilton Tailoring in Cincinnati hat auf Geheiß des Clubs so viel Stoff gebunkert, dass der für 100 Jahre reicht.

Aktueller Träger des Zwirns im Farbton Pantone 342 ist der Nordire Rory McIlroy (Foto S. 9). 2025 befreite sich Europas Vorzeigegolfer vom Trauma des ständigen Scheiterns beim Masters und komplettierte gleichzeitig den Karriere-Grand-Slam. Selten genug: Vor ihm schafften das nur Gene Sarazen, Ben Hogan, Gary Player, Jack Nicklaus und Tiger Woods, der sich zudem den Tiger-Slam gutgeschrieben hat. Weil er zwischen Juni 2000 und April 2001 die vier Majors in Serie gewann: U.S. Open,



Open Championship und PGA Championship und im Jahr darauf das Masters.

2019 triumphierte der insgesamt 15-fache Majorsieger zum fünften Mal in Augusta (Foto unten) und kam Rekordhalter Jack Nicklaus etwas näher, dessen sechs Siege und 18 Majors dennoch Bestmarken für die Ewigkeit sein dürften. Woods krönte mit dem unerwarteten Erfolg ein neuerliches Comeback nach diversen Verletzungen und Skandalen, das der malade Megastar bis heute nicht zu wiederholen vermochte.

Auch Deutschland ist bekanntlich in der Chronik des prestigereichen Turniers vertreten: Bernhard Langer – auf dem Foto mit Sohn Jason – gewann 1985 und 1993

und bedankte sich beim Champions Dinner mit Wiener Schnitzel beziehungsweise Schwarzwälder Kirschtorte.

Das Get-together aller noch lebenden Gewinner gehört zu den Ritualen des Masters wie das Bälleflitschen über einen Teich, das liebenswerte Familienfest des Par-3-Contest auf dem lauschtig angelegten Kurzplatz und mit dem Anhang der Spieler in eigens geschneiderten weißen Overalls oder das Zeremoniell der drei ältesten Champions als Ehrenstarter. Seit dem Tod von „King“ Arnold Palmer im Jahr 2016 sind das Nicklaus, Player und Tom Watson.

Zurück zum Siegerschmaus: Der Titelverteidiger bestimmt und bezahlt das Menü,





zubereitet werden die Köstlichkeiten meist heimatlicher Provenienz von der Küchenbrigade im ikonischen, 1854 als Plantagen-Herrensitz erbauten Clubhaus, dem ersten Zementbau in den Südstaaten.

Gemeinhin sind die kulinarischen Komponenten geschmackstauglich – die sprichwörtliche Ausnahme von der Regel lieferte 1989 der Schotte Sandy Lyle, als er das Nationalgericht Haggis servieren ließ. Die Tafelrunde lehnte mehrheitlich dankend ab. McIlroy hat für sein Menü eine irisch inspirierte Speisenfolge angekündigt: Stew, irgendwas mit Wild.

Ein Jahr durfte der nunmehr fünffache Majorsieger sein Green

Jacket als Leihgabe des Clubs bei all dem Buhei tragen, das jedes Jahr um den Champion gemacht wird. Mit strikten Auflagen, sofern Fotos an die Öffentlichkeit gelangen könnten: keine unangemeldeten Auftritte, keine Kombination mit Jeans oder Shorts, keine Fremdwerbung und kein Alkoholkonsum im Augusta-Outfit.

Zum Schluss hilft McIlroy dem Nachfolger ins Sakko. Anschließend verschwindet die Joppe im personalisierten Spind. Gelüftet wird sie erst, wenn die Granden in Grün erneut zur Melodie des 1981 von Dave Loggins komponierten „Augusta“-Themas zu diesem grandiosen Anachronismus laden, den die Golf Fans als Masters verehren. ■





MILANE, TAGFALTER, KÄFER: DER GOLFPLATZ LEBT

„GOLFER SIND NATURSCHÜTZER“

Verantwortungsbewusst geführte Anlagen wie das Spa & GolfResort Weimarer Land sind Refugien der Biodiversität und Rückzugsräume der Artenvielfalt. Fragen Sie mal die Zwergheideschnecke.

Xerocrassa geayeri, die Zwergheideschnecke, liebt kalkreichen Magerrasen mit kurzem Bewuchs. Ebenso mag sie Kalkfelsen oder Kalkgeröll. Die Art lebt in zerstreuten, voneinander isolierten Gebieten in Teilen von West- und Mitteleuropa, sogar auf der schwedischen Insel Gotland. Und im Klingelbachtal. Dort, wo im Nordosten des Spa & GolfResort Weimarer Land der dritte 18-Loch-Golfplatz entstehen soll, hat auch die nur wenige Millimeter große kugelige Schnecke mit den dunklen Spiralbändern auf dem hellen, unregelmäßig gerippten Gehäuse ein Habitat gefunden. Allgemein ist sie in Deutschland gemäß der Roten Liste vom Aussterben bedroht.

Das klingt angesichts einer Golfplatzplanung wie ein Widerspruch, ist aber keiner. Ganz im Gegenteil. „In einer ausgeräumten Landschaft sind Golfplätze vergleichsweise ideal, wenn man sie gut bewirtschaftet und rechts und links ein bisschen Lebensraum lässt“, sagt Roland Bellstedt. Der Fachgutachter für Fauna aus Gotha hat an den entsprechenden Erfassungen der Standortbedingungen für das Projekt mitgewirkt. Er berichtet von einer außerordentlichen Artenvielfalt.

Dabei geht es nicht nur um Horst Kämpfers Bienen, die auf Honigsuche in der Vegetation herumsummen, oder um die Graskarpfen, nach denen der englische Starkicker Phil Foden während des EM-Aufenthalts der Three Lions in den Teichen der Golfanlage gefischt hat – um sie umgehend wieder ins Wasser zu lassen. Der Golfplatz lebt. Bellstedt erwähnt Rotmilane, Fledermäuse, Tagfalter, Käfer,

überhaupt einen großen Insektenreichtum. Das wiederum lockt Vögel an. Gerade die Waldränder, die Mischung aus Bäumen und Büschen, Wasser und Wiesen sind als sogenannte wechselnde Biotope besonders wertvoll.

Nicht zuletzt deswegen will Resort-Inhaber Matthias Grafe das Klingelbachtal in die Golfplatzplanung aufnehmen. „Unser Ziel ist natürlich, 18 Bahnen vernünftig in die Waldlandschaft zu integrieren. Dieses Tal ist einfach wunderschön, das wollen wir unbedingt einbeziehen“, verdeutlicht der zuständige Architekt Achim Reinmuth, Partner von Städler & Reinmuth Golfdesign in Münster. Laut Ronald Bellstedt hat sogar der Rasenbelag auf den Spielflächen des Platzes einen positiven Aspekt für Amsel, Drossel, Fink und Star und die ganze Vogelschar, „die besser an Regenwürmer herankommen, weil es ansonsten doch nur entweder intensiven Acker oder Wald gibt“.

Vor knapp 100 Jahren schrieb der Schotte Donald Ross, einer aus dem Pantheon der Golfplatzarchitektur, seiner Gilde für die Planung ins Stammbuch: „Folge der Natur so weit wie möglich!“ Das Ross'sche Credo ist so aktuell wie nie, wenngleich in anderem Kontext. Unter Wahrung ökologischer Aspekte kann die Golfanlage absolut eine Aufwertung der Natur darstellen.

Sowieso, die Zeiten sind vorbei, als flächendeckend und auf Teufel komm raus gespritzt und gedüngt wurde, was der Halm aushielt – oder auch nicht –; als der Untergrund mit chemischen Düngemittel- und Pestizidkeulen kontaminiert und die Grasnarbe aus den Sprinklern

der Beregnungsanlagen förmlich geflutet wurde. Alles in dem Wahn, dass nur eine dickflorige, knatschgrüne Golfwiese eine gute Golfwiese sei. Die missverstandene Blaupause lieferte eben jener Augusta National Golf Club, der alljährlich zum Masters eine Art Bundesgartenschau zelebriert, wie im Beitrag zuvor zu lesen ist.

Die Granden in Grün müssen dort allerdings nicht aufs Geld schauen: Fürs Masters wässern die Greenkeeper, als gebe es kein Morgen; das SubAir-System pustet die Puttflächen per unterirdisch verlegter Belüftungsschläuche trocken; notfalls werden Gras und Teiche durch Farbauftrag beziehungsweise -einfüllung gepimpt.

Das mag zwar nett glänzen, taugt indes wenig zum leuchtenden Vorbild. Ohnehin kursiert hartnäckig die Vermutung, dass die bei Übertragungen allenthalben zu vernehmenden Vogelrufe vielfach vom Band eingespielt werden.

Sinnvoll und nachhaltig angelegte, verantwortungsvoll gepflegte und nicht auf pure Außenwirkung getrimmte Golfplätze hingegen sind ein komplexes Ökosystem, das nur noch verbohrte Naturliebhaber und Umweltschützer auf die ideologische Palme treibt. Man darf sie getrost als Bastionen der Biodiversität in einer intensiv genutzten und vielfach versiegelten Kulturlandschaft ansehen, bei denen Zivilisationsstress bloß in Form verhaltenen Jubels, unterdrückter Flüche und des monotonen morgendlichen Brummens der Mäher vorkommt.

„Braunes Gras ist gutes Gras“

Schottische Golfweisheit

Im besten Fall werden das Rough und die Sicherheitsbereiche zu Refugien für Flora und Fauna, in denen sich die Artenvielfalt und der Artenreichtum signifikant erhöhen. „Wir spielen in der Natur und diese gilt es, standortgerecht zu bewahren und zu fördern“, betont der Umweltberater und Rasenexperte Dr. Gunther Hardt, Stuttgart. Die Anmerkung kommt aus berufenem Mund: Hardt begleitet als Auditor für Umwelt- und Qualitätsmanagement das vom Deutschen Golf Verband (DGV) angebotene Programm Golf&Natur. Er sagt: „Golfanlagen sind nicht Teil des Problems, sondern der Lösung. Und Golfer sind Naturschützer.“ Was für ein Statement.

Apropos H₂O: Der Golfsport ist zwar nah am Wasser gebaut, aber wer in Zeiten von Hitze und Dürreperioden und sinkenden Grundwasserspiegeln noch kostbares Nass verplempert, liegt mindestens moralisch weit daneben. Wasser ist mittlerweile das kostbarste Gut der Welt, die Verteilungskämpfe haben längst begonnen.

Und natürlich wird gern auf die Golfanlagen gezeigt, die offenbar treffliche Prellböcke abgegeben: als Umweltsünder, Landverweser und Ressourcenräuber. Da nützt es wenig, auf die Wassermassen zu verweisen, mit denen in der Landwirtschaft vielfach Äcker und Weiden aus vorsintflutlichen Beregnungs-Artefakten förmlich überschwemmt werden. Nahrungsmittelerzeugung ist sakrosankt. Die Golfer sind es nicht. Sie rücken als überflüssige Wasserverschwender jeden Tag mehr in den Fokus,

mit dem sich der Sommer und der erneute Wassermangel nähern.

„Es geht um Versorgungssicherheit, da wird Golf immer hinten anstehen“, bestätigt Achim Reinmuth. Der Diplom-Ingenieur für Landschaftsentwicklung zählt zu den Vordenkern, wenn es um Berechnung, Bau und Betrieb von Golfanlagen im Spannungsfeld zwischen Nachhaltigkeit und Spielvergnügen geht.

Im Greenkeeping sind biologische Wirkstoffe als Dünger-Alternativen seit langem angesagt. Und Wassergaben werden mit State-of-the-Art-Berechnungssystemen auf den Kubikmeter genau ermittelt, die sich per Computer individuell steuern und subtil

dosieren lassen. Wahlloses Wässern nach dem Gießkannenprinzip ist nicht mehr. „Wenn ich einfach nur draufschütze, kriege ich auf Dauer eine schlechtere Grasqualität“, so Reinmuth. „Fairways müssen nicht grün sein, die Gräser müssen gesund bleiben.“

Manchmal ist weniger bekanntlich mehr. Etwa beim Schwingel, in Golferkreisen besser bekannt als Festuca. Der ist genügsam und belastbar, schläft bei zu viel Hitze und Trockenheit buchstäblich ein, wird braun – und wacht beim ersten Regentropfen wieder auf. Es gibt zudem neue, moderne Gräser, resiliente Kreuzungen, die nach Trockenereignissen rasch wiederkommen oder mit Grauwasser gut gedeihen.



Beim Golfer macht sich gleichermaßen die Erkenntnis breit, dass braune oder gelbe Stellen im Rasen keine Frage mangelnder Pflege oder unbezahlter Wasserrechnungen sind, sondern die jahreszeitlich bedingte natürliche Erscheinungsform widerstands- und strapazierfähiger Gräser. Ganz einfach: Selbst braunes Gras ist gutes Gras. Außerdem ist es mager. Die Schotten spielen seit Jahrhunderten so. Und die Zwergheideschnecke freut sich auch.

Übrigens: 20 bis 30 Millionen Tonnen kostbare Erde gehen weltweit jährlich mit der ackerbaulichen Nutzung verloren, weil die



Böden den Einflüssen von Wind- und Wassererosion schutzlos ausgesetzt sind. In Deutschland belegen die mehr als 700 Golfanlagen eine Fläche von etwa 48.000 Hektar, global sind es rund 2,6 Millionen Hektar. Grasnarbe und Flora reduzieren die Erosion des Bodens auf nicht mal ein Prozent, binden jährlich etwa 500.000 Tonnen Staub und produzieren statistisch gesehen pro 18-Loch-Platz Sauerstoff für bis zu 7.000 Menschen.

Es muss nicht unbedingt Golfrasen sein, doch auf jeden Fall dürfte klar sein, dass auch das Spiel zugunsten von Natur und Klima wirken kann. ■



TRÄUME AUS GLAS & METALL

Wintergärten & Terrassenüberdachungen



VOWISÖL®
METALL & GLAS MANUFAKTUR

VOWISOL Wintergärten GmbH
Großberkmannsdorf
Alte Hauptstraße 53 · 01454 Radeberg
Tel. 03528 4819-0 · info@vowisol.de

www.vowisol.de



THÜRINGEN IST PARTNERREGION DES DFB

DIE KICKER-KOALITION

Der vorerst bis 2031 datierte Vertrag garantiert Aufenthalte der diversen Nationalmannschaften im Männer- und Frauenbereich. Oder wie es Ministerpräsident Mario Voigt nennt: „Die Herzstücke des deutschen Fußballs kommen ins grüne Herz von Deutschland.“

Thüringen ist Trumpf. Andreas Rettig, Sportgeschäftsführer beim Deutschen Fußball-Bund (DFB), spricht von „Liebe auf den ersten Blick“. Gemeint ist das Trainingslager der A-Nationalmannschaft vor der EURO 2024. Im August 25 hat der DFB die Beziehung besiegelt und eine vorerst bis 2031 datierte Regional-Partnerschaft mit dem Freistaat Thüringen abgeschlossen, die erste dieser Art mit einem Bundesland.

Kern der Vereinbarung ist, dass die diversen deutschen Auswahlteams der Männer wie der Frauen im A- und im Nachwuchsbereich zur Vorbereitung auf Länderspiele und Turniere immer mal in Thüringen Station machen. Oder wie es Ministerpräsident Mario Voigt formuliert: „Die Herzstücke des deutschen Fußballs kommen ins grüne Herz von Deutschland.“
250.000 Euro für die Reisekasse

des DFB lässt sich das Land den Status der Partnerregion kosten, den werblichen Gegenwert schätzt Voigt auf 100 Millionen Euro. Gut investiertes Geld.

„Der, dem das Lob vor allem gebührte, stand etwas abseits“, schrieb die Thüringer Allgemeine über die Vertragsunterzeichnung. Gemeint war Gastgeber Matthias Grafe. Der hatte zuvor die Bedeutung der Partnerschaft für die Region betont und versenkte übrigens beim anschließenden Torwandschießen mit dem Fußballnachwuchs auf Anhieb den Ball. Vollends rund wird die Kicker-Koalition, wenn DFB-Manager Rettig erklärt: „Ich kann noch nicht sagen, wie oft wir mit einer Mannschaft kommen. Aber wir sehen das Resort als erste Anlaufstelle in Thüringen an. Denn hier in Blankenhain stimmt einfach alles.“ ■







ATTRAKTIVES ANGEBOT FÜR NEUE MITARBEITER

JOBS MIT WOHNUNG

Gegenüber dem Firmensitz der GRAFE Gruppe in Blankenhain ist ein Boardinghouse für den Bedarf des Spa & GolfResort Weimarer Land an temporären Personalunterkünften entstanden. Es ist auch ein Angebot an andere Unternehmen.



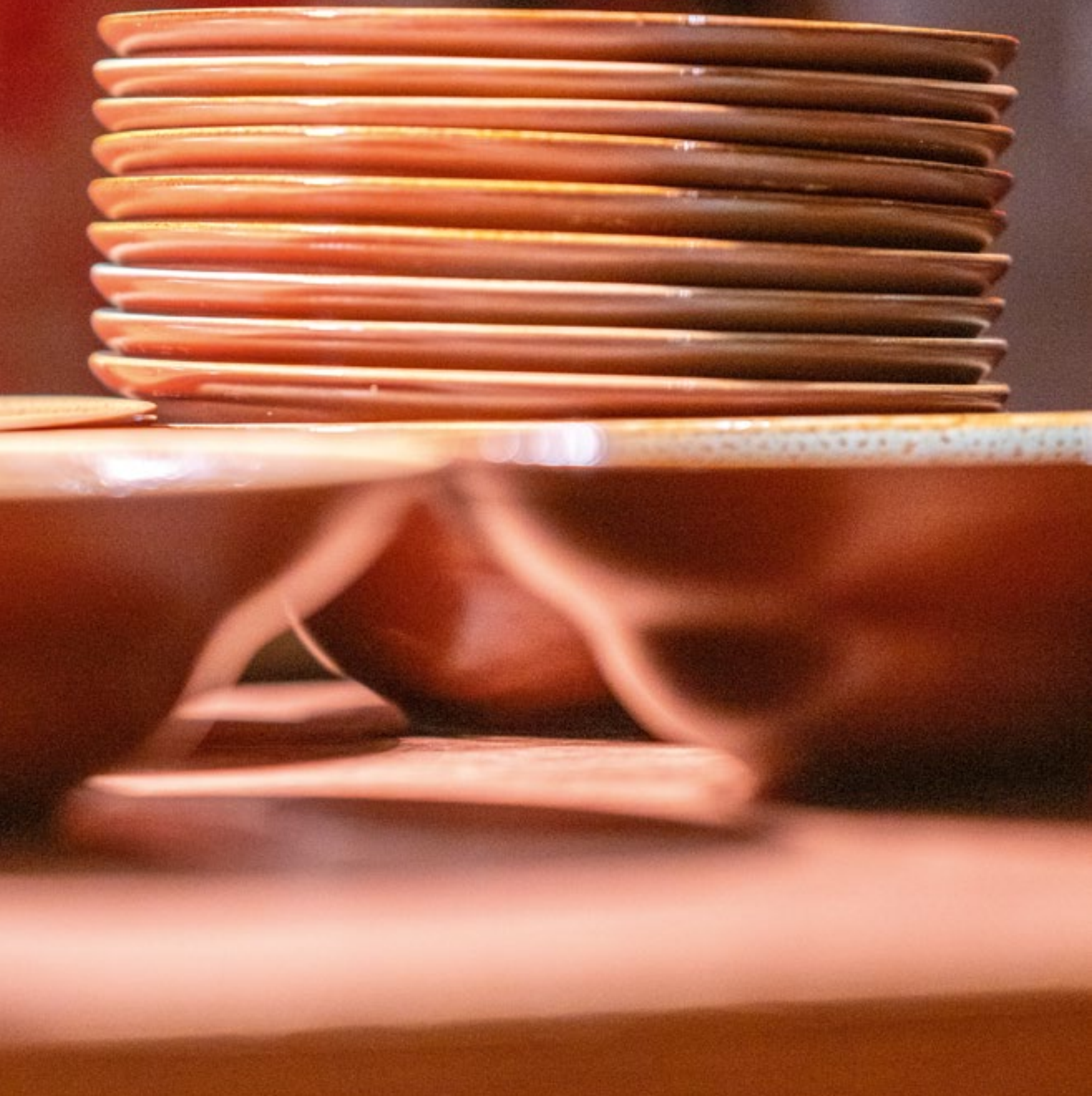
Das Personalwesen gehört aktuell zu den größten Herausforderungen im Gastgewerbe. Es geht nicht nur um die Verfügbarkeit von Fachkräften, sondern auch um die Unterbringung. Gerade im ländlichen Raum. „Wir haben hier fachlich, aber nicht mengenmäßig das personelle Potenzial, um nachhaltig gute Servicequalität anbieten zu können“, erläutert Daniel Stenzel, General Manager des Spa & GolfResort Weimarer Land. „Folglich müssen wir unser Wachstum durch Mitarbeiter von außerhalb stützen. Dafür braucht es Wohnungen.“

Also wurde neu gebaut: Gegenüber dem Firmensitz der GRAFE



Gruppe in Blankenhain ist ein Boardinghouse mit 40 Einheiten entstanden, vier Millionen Euro wurden investiert. Die Einzelzimmer-Apartments mit Kitchenette und Bad haben 28 Quadratmeter, sind funktional eingerichtet. „Es ist essenziell fürs Resort“, so Stenzel. „Wir haben einen hohen Anteil an Auszubildenden und an Beschäftigten, die auf Probezeit bei uns sind. Um den Einstand einfacher zu machen, stellen wir die Wohnungen erst mal kostenfrei zur Verfügung.“

Das Angebot richtet sich zudem an andere Unternehmen in der Region, die temporären Wohnraum für Betriebsangehörige benötigen. ■





SIE WUSELN IN DER KULISSE, IHRE ARBEIT ZÄHLT

HELDEN IM HINTERGRUND

Supervisor Logistik und Chief Steward, Hausdame und Haustechniker: In der Welt der gediegenen Gastfreundschaft des Spa & GolfResort Weimarer Land stellen sie Tag für Tag sicher, dass die Qualität stimmt – professionell, loyal und stolz, Teil des großen Ganzen zu sein. Wer sind diese Menschen? Wir stellen sie vor.



DIRK CHOJNACKI
SUPERVISOR LOGISTIK

Nicht mal 100 Meter vom Eingang zur Rezeption entfernt, unscheinbar und von Gästen unbeachtet, führen links ein paar Stufen steil nach unten. Tür auf und hinein in die Welt der Waren für den täglichen Bedarf des Resorts – in ein Labyrinth aus Lagerräumen, Kältekammern, Kühltruhen; kreuz, quer, rechts, links und dann immer geradeaus, irgendwo da hinten muss doch der Honig sein. Dirk Chojnacki weiß es genau. Seit drei Jahren leitet der Supervisor Logistik dieses unterirdische Universum sowie die fünf Autominuten entfernte Außenstelle, die gefühlt knapp so groß ist wie ein Fußballfeld. Dort wird alles verstaut, was in einem Hotel wie diesem so gebraucht wird oder gerade nicht, von den Poolmöbeln bis zum Porzellan und zur Weihnachtsdeko.

Er regelt den Warenfluss vom Eingang über die Kontrolle bis zur Abnahme, von der Einlagerung bis zur Zusammenstellung und Abgabe an die Kollegen in den anderen Abteilungen. Unterstützt wird er von seinem Mitarbeiter Marcus Anding. „Sämtliche Produkte, die ins Unternehmen reinkommen, gehen durch unsere Hände, werden auf Qualität, Quantität und Richtigkeit geprüft. Das sind riesige Mengen, wir haben gut zu tun“, sagt Dirk Chojnacki. Die Waren werden auf große Handwagen gepackt und durch die Gänge bis zum jeweiligen Zielort geschoben.

Das Mini-Team führt keine Bestandslisten: „Wir machen das tatsächlich noch auf Sicht – und monatlich eine Inventur.“ Warenanforderungen der Restaurants beispielsweise werden auf Basis handschriftlicher Bestellzettel abgearbeitet. Der

Getränkeeinkauf und das Erfassen der Bestände wiederum erfolgt per App. „KI ist bisher kein Thema in meinem Bereich. Wir wissen, wann wir was brauchen und wo was hinkommt. Das sind Erfahrungswerte und ist Bestandteil des Berufs.“ Als eine Kernkompetenz nennt er daher Sinn für Ordnung, für Strukturen. In der Tat, wohin man auch schaut: Alles im Kellergeschoss hat seinen Platz. Obst und Gemüse, Fisch, Fleisch, Wein, Eis, Backwaren, Kugelschreiber, Bademäntel ... Es gilt, den Überblick zu behalten, zumal der Warenbestand kontinuierlich zunimmt.

Dirk Chojnacki wohnt in Weimar, hat den Beruf Fachkraft für Lagerlogistik von der Pike auf gelernt und nimmt im Unternehmen zwischen operativer Ebene und Geschäftsführung eine wichtige Schnittstellenfunktion ein. Er ist Ansprechpartner für das Personal in den Restaurants, für externe Dienstleister und immer im Austausch mit Marketing und Hotelmanager. Und dann sind da noch jene Momente, die ihn auch in Gesprächen mit Kollegen zum Weiterdenken anregen; im Berufsbild heißt das „Optimierung logistischer Prozesse“. Ideen notiert er auf einer To-do-Liste, in dem Wissen, dass sich vieles nicht von heute auf morgen ändern lässt.

„Insgesamt ist das Niveau an Output hoch. Das Arbeitsumfeld ist schön, nahbar, familiär; die Kollegen sind toll. Hier hilft einer dem anderen. Das gibt innere Kraft und motiviert.“ Dies ist spürbar, insbesondere bei großen Events wie der Culinary Open. „Wenn da innerhalb von Stunden in Windeseile das halbe Hotel von links auf rechts und wieder zurückgekrempt wird, bin auch ich nur ein Rädchen in dem großen Getriebe.“ ■



INES SCHELLHARDT

HAUSDAME

Sie hat in vielen Hotels gewirkt und viele Geschichten mitgebracht, nicht selten geht es ums Durchhalten. „Aber das hier ist besonders. Es passiert immer etwas, es wird immer etwas erweitert. Und dann das Team im gesamten Haus: Wenn man erst mal zusammengewachsen ist, dann ist das sowieso eine wunderbare Sache.“ Ines Schellhardt strahlt, während sie über sechseinhalb Jahre als Hausdame im Resort und über ihre Kernaufgabe spricht, die Beaufsichtigung des Housekeepings.

Alle 94 Zimmer, Suiten und Familiensuiten müssen perfekt sein, tagein, tagaus. Dafür braucht es gute Organisation, Dynamik, Ausdauer. Und Durchsetzungsvermögen. Stets geht es darum, die hohen Standards des Hotels in Bezug auf Hygiene, Komfort und Präsentation einzuhalten. Nachdem das Housekeeping die Zimmer verlassen hat, teilt sich Ines Schellhardt die Qualitäts-Checks mit ihrer Assistentin. In Arbeitshandschuhen, mit Staubmopp am Stiel – „mein Schwert“ – und Blick fürs Detail erfolgen Endkontrollen in den Check-out-Zimmern, Stichproben in den „Bleibezimmern“. Auf dem Putzwagen draußen auf dem Flur liegen unter anderem rote, gelbe, blaue Lappen. Gelb für das Zimmer, Blau fürs Waschbecken, Rot für die Toilette, dazu verschiedene Reinigungsmittel.

Jetzt steht Ines Schellhardt im Raum. Nichts erinnert an die individuelle Haltung eines Gastes zum Thema Ordnung; und selbstverständlich hält sie sich mit entsprechenden Auskünften zurück. „Nur so viel: Politiker sind am saubersten, Künstler sind eben Künstler, die Normalos dazwischen

sind der Querschnitt durch die Gesellschaft. Die Jüngeren sind leger, Ältere oft sehr ordentlich. Viele denken: gehört mir ja nicht.“

Sie begutachtet, ob Lampen und TV-Gerät funktionieren, ob etwas noch staubig ist. Öffnet die Schubladen der Schränkchen neben dem Bett – es kann vorkommen, dass etwas vergessen wurde. Bett und Sessel: Liegt da ein Haar, gibt es Flecken? Sind die Vorhänge in Ordnung, ist der Kleiderschrank sauber, wie sieht es mit der Vollständigkeit bei den Bademänteln und -schlappen in den richtigen Größen aus. Hängen die vorgegebenen acht Bügel? Am Schreibtisch blättert sie durch das Bobby Jones Magazin, vielleicht wurde eine Seite herausgerissen. Schließlich das Bad, alles muss blitzblank sein, keine Wimper darf herumliegen.

Das alles und noch mehr braucht Zeit, dennoch ist Ines Schellhardt nicht nur auf der Suche nach Makeln. Administrative Aufgaben wie Kontrollen des Materialbestands, Bestellungen und Dienstpläne, die Inventur ... Insgesamt sorgt sie mit ihrem Team aus sechs Frauen und zwei Männern für ein professionelles Reinigungs- und Hygienemanagement, von dem der Gast nicht viel merkt, das ihn jedoch unsichtbar begleitet. Hinzu kommt die Zusammenarbeit mit den Haustechnikern und die tägliche Absprache mit der Rezeption, auch über Extrawünsche der Gäste. Für den Fall, dass etwas nicht klappt, ist sie obendrein Diplomatin: vermittelnd im Gespräch, eine Kämpferin um jeden Gast. „Das musst du fühlen, das musst du leben. Das kann man nur mit dem Herzen machen.“ ■



VOLKER SORGALLA
HAUSTECHNIKER

Als der Gutshof Krakau noch Volkseigenes Gut (VEG) war, die GolfHütte ein Getreidespeicher und das Golfgelände rundherum Rinderland, lernte Volker Sorgalla in der Landwirtschaft, fuhr Kühe nach Eisenach, erhielt regelmäßig einen Sack Getreide. Mit seiner Familie lebte er in einem jener Häuschen, die heute an der Zufahrt zum Resort am rechten Straßenrand ans sozialistische System erinnern: „Das waren Betriebswohnungen, die haben 25 Mark Miete gekostet – im Monat.“

Als Matthias Grafe nach der Wende begann, das VEG nach und nach in ein Golfparadies zu verwandeln, war Volker Sorgalla noch da; ein Handwerker und Elektriker inzwischen, seit 20 Jahren Angestellter der Elektrofirma, die das künftige Spa & GolfResort Weimarer Land mit Technik und Elektrik fit machte für die Zukunft. Ein Mann der ersten Stunde, immer pünktlich, immer verlässlich, immer im Bilde, unverzichtbar für den Hausherrn, der vor zwölf Jahren einfach sagte: „Volker, fang hier bei mir an, als Betriebshandwerker. Du kennst dich überall aus.“

Heute ist der Allrounder Teil eines Teams mit fünf Mitarbeitern, einem Fliesenleger, einem Maler, drei Elektrikern. Sein Tag beginnt wahlweise morgens um sieben mit einer Teambesprechung oder um elf Uhr. Anschließend gehts los mit der kollegialen und effektiven Zusammenarbeit innerhalb der Crew und mit anderen Abteilungen: Kontrolle, Wartung und Reparaturen der Pools und Kneippbecken, der GolfHütte, der Gästezimmer. „Wir kümmern uns eigentlich um alles“, sagt Volker Sorgalla.

Er, der sozusagen jedes Kabel und jeden Sicherungskasten kennt, überwacht sämtliche technische Anlagen und stellt sicher, dass es Strom gibt.

Das gilt einmal mehr im Rahmen von Veranstaltungen. Bei jeder Culinary Open ist er nicht nur beim Auf- und Abbau dabei, sondern auch während des abendlichen Trubels. Und den jährlichen Weihnachtsmarkt zwischen GolfHütte und Hotel besucht er auch privat und gern mit seiner Frau. Das Paar lebt in einem selbstgebauten Haus in Teichel, der einst kleinsten Stadt der DDR, zwischen Blankenhain und Rudolstadt, Sorgalla sagt „Rudistadt“.

Die Bearbeitung von Mängeln in den Zimmern erfolgt auf Basis eines Handzettels: Abflussrinnen in den Duschen reinigen, Lüfter wechseln, defekte Minibars austauschen. Mit einer ausgedruckten Liste der Abreisen geht Volker Sorgalla durch jedes Zimmer, bevor neue Gäste eintreffen. Es wird auch in ohnehin freie Zimmer geguckt. Das tut er nicht zuletzt deshalb, weil Beschädigungen nicht immer sofort gemeldet werden. „Meist entdeckt erst die Hausdame Defekte. Bei größeren Schäden lassen wir auch schon mal ein Zimmer sperren. Also, wenn eine Tür aus den Angeln gerissen wurde oder die Badekleidung auf der Lampe getrocknet wurde. Das passiert alles.“

Ja, Volker Sorgalla kann viel erzählen aus seinem Arbeitsleben an diesem historischen, sich unaufhörlich wandelnden Ort. Sechs Jahre sind es bis zur Rente. Bis dahin freut er sich auf das, was noch passieren wird – vor allem dort, wo Herz und Haltung jeden Tag spürbar werden: in der Kulisse. ■



MICHAEL WETTIG

CHIEF STEWARD

In Privathaushalten sollen Spülmaschinen ja Hätetests für Partnerschaften sein. Die Spülmaschinen des Resorts waren vor zwölf Jahren der Beginn einer dauerhaften Beziehung zwischen Michael Wettig und dem Weimarer Land. Er liebt seine Maschinen – eine für Porzellan und Keramik, eine für Töpfe – und deren Zuverlässigkeit: „Nach eineinhalb Minuten kommt ein Geschirrkorb in der Spülstraße wieder raus. Warm, sauber, trocken.“ Spülen, nachspülen, trocknen, 66–62-46 Grad. Passt.

Wettigs Weg begann nach 17 Jahren Verantwortung in einem Reinigungsunternehmen zunächst als Leiharbeiter. Inzwischen leitet er die Abteilung des Stewarding, sein Reich ist die Küche direkt hinter dem Frühstücksraum – hinter dem Durchgang zwischen Kaffeemaschine und Saftbar. „Ich bin der Chef der Spüle“, sagt er, und doch verantwortet Wettig die Reinigung, Lagerung und Bereitstellung des gesamten Geschirrs, Bestecks und der Handtücher – für den Frühstücksbereich, die Personalkantine, für beide Sternerestaurants, das Augusta sowie für Bankettveranstaltungen.

Er stellt reibungslose Abläufe in der Küche sicher, garantiert die Einhaltung von Hygienevorschriften. Seine Vorgesetzten sind die Küchenchefs und die Eventmanagerin. Michael Wettig wiederum ist erster Ansprechpartner für seine drei bulgarischen Mitarbeiterinnen und eine Spülerin aus der Ukraine. „Wir kommunizieren über das Handy mit Übersetzungsprogramm, oder ich schreibe Zettel.“ Auf der einen wie auf der anderen Ebene gehe es um Wertschätzung.



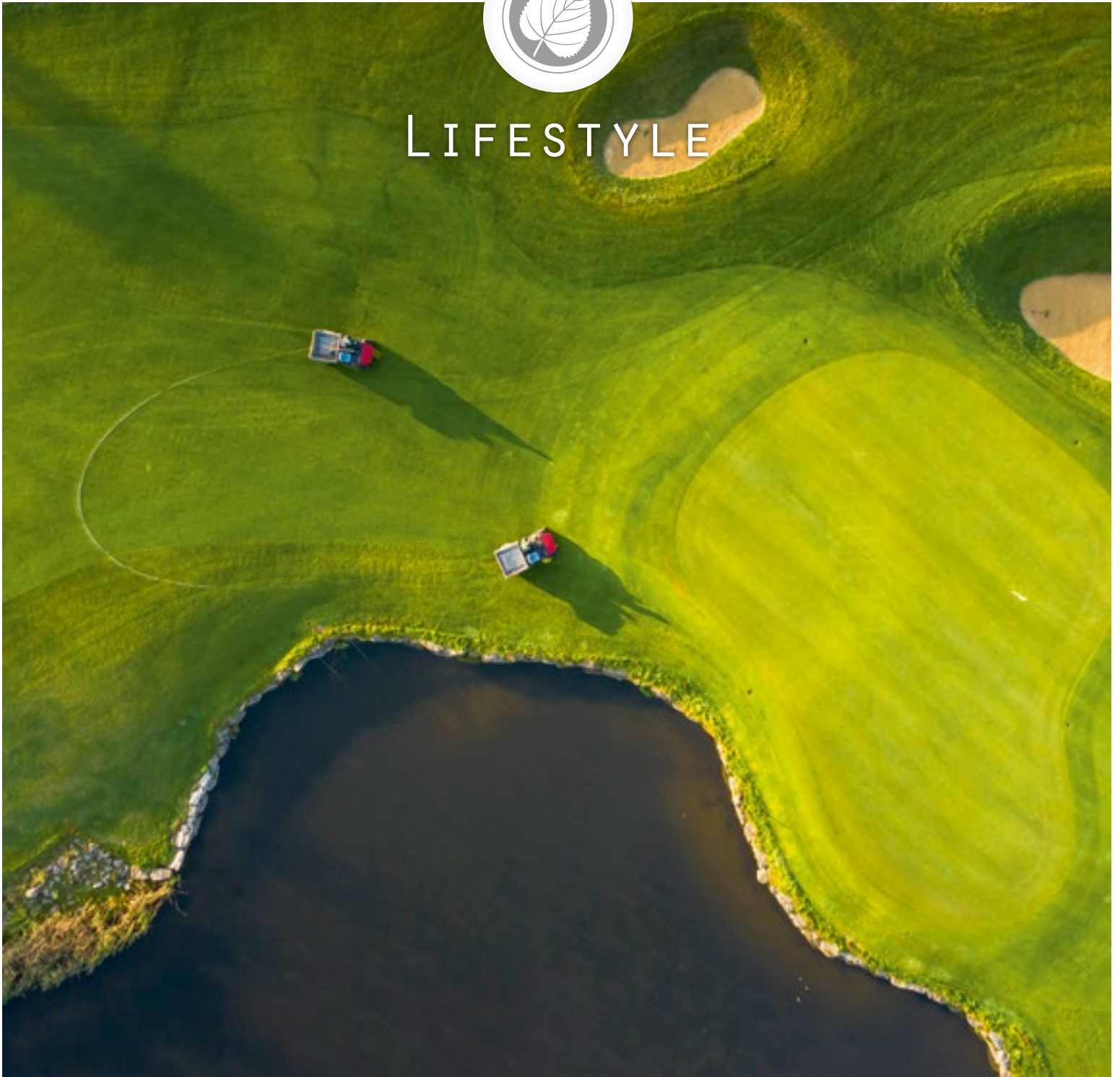
Wettigs Sinn für Sauberkeit und Ordnung lässt ihn jeden Sonntag aus Erfurt ins Resort kommen. Es wird geputzt und gewienert: die Spülmaschinen, die Küche und deren Gänge, die Wege zwischen Kühlhäusern und Küche, der Wasserspender in der Kantine. „Wenn mir etwas auffällt, nehme ich den Wischer und entferne es, damit nichts durchs Haus getragen wird. Man muss alles sehen.“

Weitblick plus Koordination plus learning by doing ergibt über die Jahre gesammelte Erfahrung, die ihm bei der Organisation helfen, seit das Haus zwei Sternerestaurants hat und jedes Jahr im Januar die Culinary Open veranstaltet. Zusammen mit der Halbpension im Augusta bescheren ihm das Masters und das The First bis zu 1.000 Teller an einem „Spülabend“, aus letzterem kommen sie mittlerweile per Roboter namens Kehrbärt. Beim jährlichen Mega-Event müssen von 18 bis 24 Uhr gut 4.000 Teller vorgespült, durch die Waschstraße gejagt, nach Art und Farbe sortiert und wieder verteilt werden. „In einen Spülkorb passen 18 Teller, in die Spülstraße bis zu acht Körbe hintereinander. Aber weniger ist besser, damit alles richtig sauber und trocken wird. Das ist Hochstress – das ist die Arbeit, die ich mag.“

Das bedeutet auch: Geschirrschränke und kein Ende. Jedes Restaurant verfügt über Schränke in der Küche, in denen momentan für 100 Teller pro Sorte Platz ist. Und wie geht es ihm bei der Vorstellung, dass mit dem Wachsen des Hotels die Tellertürme ebenfalls zunehmen? Der Herr der Teller bleibt gelassen. Er hat seine Lebensaufgabe gefunden und möchte weitere zwölf Jahre bleiben. Und dann? Rente. ■



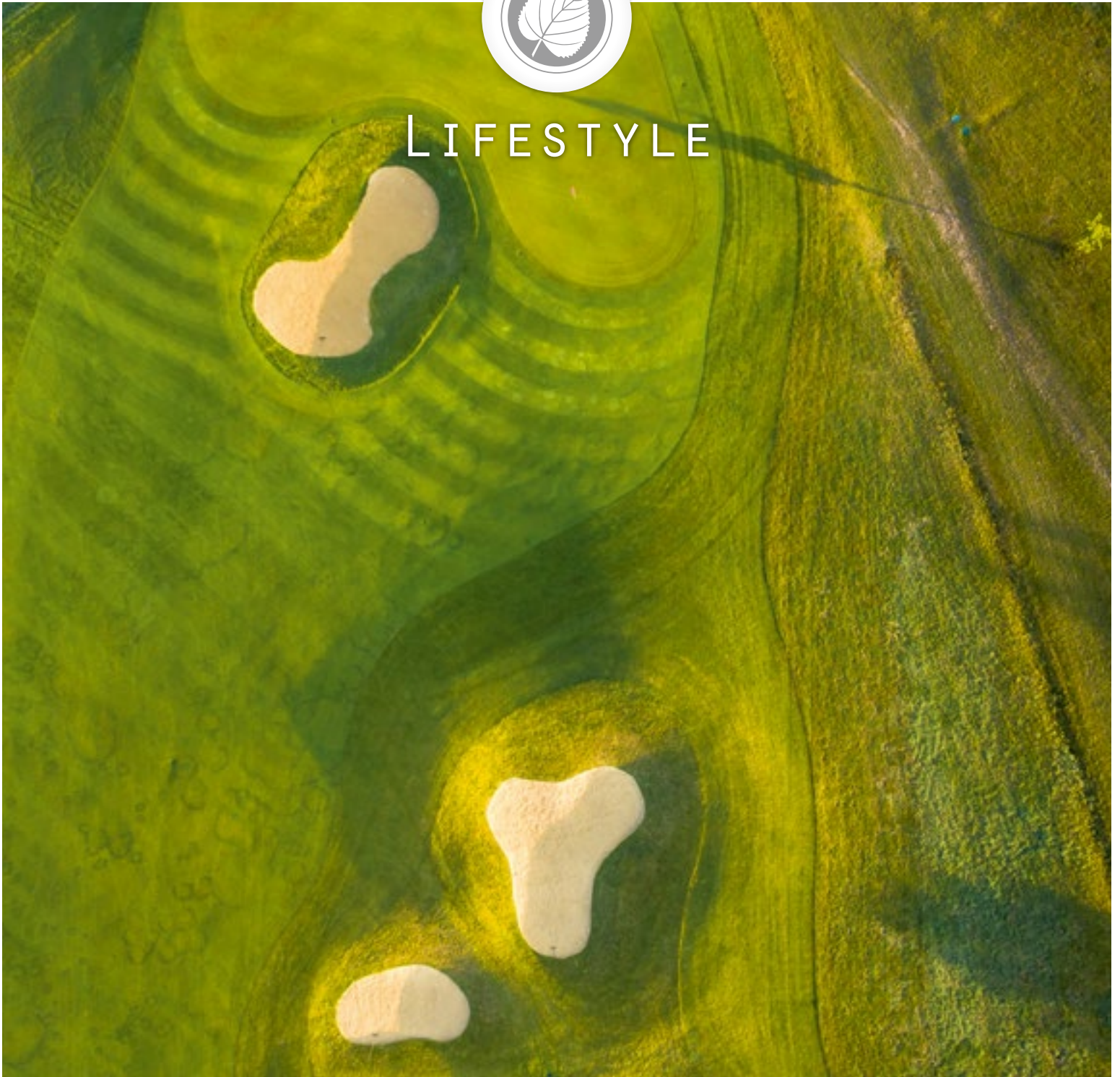
LIFESTYLE



Der Weg ist das Ziel



LIFESTYLE



Schlag um Schlag



HAT DIE REGIONALE KÜCHE STERNE-POTENZIAL?

DINNER AUF DEUTSCH

Die französische und die italienische Kochkunst sind als Weltkulturerbe gewürdigt. Warum geht es im Gourmetbereich selten typisch deutsch? Wir diskutieren mit unseren Sterneköchen Danny Schwabe aus dem Masters und Marcello Fabbri vom The First.

Félicitations, Frankreich. Congratulazioni, Italien. Mit Genussfreude und Terroir haben beide Landesküchen es zum Immateriellen Kulturerbe der Menschheit geschafft. Die cucina italiana in diesem Jahr, wenngleich die Kunst des neapolitanischen Pizzabackens schon 2017 von der UNESCO gewürdigt wurde. Die Erfinder der Haute Cuisine stehen mit der französischen Gourmetküche seit 2010 in der Liste, sie gilt ohnehin als das Maß aller kulinarischen Dinge. Beurre blanc und Barbarie-Ente sind in aller Munde.

Und Deutschland? Hierzulande hat Essen angeblich nicht den Wert und die Bedeutung wie in Frankreich oder in Italien. Savoir-vivre und la dolce vita vs. Schaffe, schaffe Häusle baue und Billigheimertum. Tatsächlich werden nur 13,4 Prozent des Einkommens für Lebensmittel, Gesundheits- und Pflegeprodukte ausgeben, hat das internationale Marktforschungsinstitut NIQ im Jahr 2022 ermittelt, deutlich weniger als in den übrigen EU-Staaten.

„Man hat sich selbst eingeredet, keine Esskultur zu haben. Und dann ist es genau so gekommen“, sagt Danny Schwabe und fokussiert den Osten. „Dabei ist es gar nicht so. Wir haben ja Kultur, sie wird halt einfach nicht genutzt.“ Marcello Fabbri ergänzt: „Es kommt. Aber man ist 50, 60 Jahre zurückgeblieben.“

Die Küchenkünstler, die Anfang März 2026 erneut vom Magazin Der Feinschmecker ausgezeichnet wurden, erörtern mit dem Bobby Jones Magazin die Frage, warum im Gourmetbereich selten typisch deutsch gekocht wird. Und ob regionale Küche

Sterne-Potenzial hat. Die Antwort lautet – Achtung, Spoiler: ja, mit Einschränkungen. Aber der Reihe nach.

Schwabe gewann mit frankophilen Kreationen und Bauhaus-Ästhetik bei der Gestaltung seiner Menüs 2023 den ersehnten Michelin-Stern für das Restaurant Masters im Spa & GolfResort Weimarer Land. Ein Jahr später zog Fabbri mit dem The First nach. Der Italiener hatte allerdings 2003 als Küchendirektor des Restaurants Anna Amalia im Weimarer Luxushotel Elephant das erste Prädikat des Gourmetführers überhaupt nach Thüringen geholt.

Damals legte Fabbri den traditionellen Mutzbraten neu auf, eine deftige Spezialität im Osten von Thüringen und im Westen von Sachsen. Mit Lammkarree statt vom Schweinekamm und einem anderen Arrangement der sonstigen Zutaten Zwiebeln und Senf, „so dass es in die gehobene Gastronomie passte: Die Gäste waren begeistert.“ Gleiches erlebte Schwabe, als er in einem Masters-Menü den Klassiker Quark mit Pellkartoffel neu interpretierte. „Das war einer der beliebtesten Gänge. Jeder in Thüringen kennt dieses Gericht. Küche bedeutet ja immer auch Emotionen.“ „Nur Emotionen!“, ruft Fabbri dazwischen. Das Temperament des Italieners.

Geht doch. Eigentlich. Das Thema ist eine komplexe Gemengelage aus handwerklichen Voraussetzungen, Produktverfügbarkeiten und nicht zuletzt Gäste-Erwartungen. Schwabe und Fabbri sind geradezu prädestiniert für die Ausleuchtung der mannigfachen Blickwinkel. Allein schon, wenn sie ihre jeweilige Art des Kochens defi-

nieren. „Was meine Küche ausmacht, ist das Grundprodukt“, erklärt Fabbri. „Natürlich verwende ich auch kräftige Saucen, aber das sind Beigaben. Das Produkt ist stets im Vordergrund, soll schmecken wie es ist, und die Gäste überraschen.“ Also beschafft er spezifische und regionale Produkte wie Mazzancolle anlässlich der Culinary Open. Die Furchengarnele kommt hauptsächlich im Mittelmeer vor und wird in den Ländern an der Adria geschätzt. Er will die wahre italienische Küche. Dafür braucht es Kontakte, Bezugsquellen und den Einkaufsfreiraum, der ihm und Schwabe von der Geschäftsleitung gewährt wird.

„Um ehrlich zu sein: Wir können überleben, weil wir das Resort haben, den Hotspot in Thüringen. Sonst bist du verloren“, sagt Schwabe und beschreibt die französische Küche als „viel technischer. Der Verarbeitungsgrad der einzelnen Komponenten ist höher. Während es bei Marcello um das Produkt geht, pushen wir es ans Limit. Dazu kommen Jus, Fonds, Schaum, verschiedene Haptiken, Geschmackstiefen etcetera.“ Kurz: „Die Produktauswahl ist fast dieselbe, nur die Interpretationen sind unterschiedlich.“

Und so sitzt der Gast dann im Masters oder im The First, idealerweise auf dessen ausladender Terrasse, fühlt sich wahlweise wie Gott in Frankreich oder wie beim dolce far niente in Rimini. Das ist ein nicht zu unterschätzender Aspekt der Beliebtheit von französischer und italienischer Kochkunst.

Zudem meinen viele nach wie vor, Haute Cuisine definiere sich durch elitäre Zutaten.

Das sei ein Denkfehler, korrigiert Schwabe: „Nicht das Produkt macht den Preis aus, sondern die Menschen, die es zubereiten, die zwölf, dreizehn Stunden an den Töpfen stehen, Brühe reduzieren, Fond machen.“

Apropos Produkt: Da ist noch die Sache mit dem Terroir, dem Zusammenspiel von natürlichen Umweltfaktoren. „Wir haben ein Riesenglück in Italien, dass alles bei uns verfügbar ist, und es sind italienische Produkte“, verdeutlicht Marcello Fabbri. „Sämtliche Klimazonen, Topographien und Arten von Böden sind vertreten. Deshalb ist die Qualität so gut.“ Dasselbe gelte für Frankreich: „Im Endeffekt bedienen wir uns fast aus demselben Segment.“ Und: Die Erzeuger produzieren bewusst und gezielt für die Spitzenküche.

Wohl dem, der auf solche Bedingungen bauen kann. „In Deutschland gibt es Top-Produkte weder in dieser Bandbreite noch in so konstanter Qualität“, räumt Schwabe ein. Fabbri übernimmt: „Alles wurde derart auf Massen- und Großproduktion reduziert, dass Nischenprodukte kaum mehr finden sind. Und wenn, dann sind es zu wenig. Andererseits wird der Markt von billigem Zeug überschwemmt. Die Leute kaufen sie und sagen: Ach, das geht ja auch. Natürlich ist das nicht zuletzt eine Frage des Einkommens. Aber so gehen kleine Betriebe nach und nach kaputt.“

Nun muss es wahrlich nicht immer Steinbutt sein. Hirsch tut's auch, „ich kann daraus ein genauso niveauvolles Essen machen“, bekräftigt Danny Schwabe. Regionale Küche jedoch brauche erst recht substanzielles Handwerkszeug, „weil du



ein letztlich einfaches Produkt aufs nächste Niveau hieven muss. Einen Steinbutt aus Frankreich zu kaufen und auf 40 Grad zu bringen, das kriegen sicherlich viele hin – eine schöne Beilage ebenso. Einen Hirsch hingegen so zu verarbeiten, dass ein cooles Endprodukt herauskommt, ist eine Frage der Ausbildung.“

Hier liegt der nächste Hase im Pfeffer: „Marcello war 2003 der erste Sternekoch in Thüringen. Davor war null. Uns fehlen also schon mal 25 Jahre mit gut ausgebildeten Fachkräften. In den 23 Jahren seither hat sich hier gerade mal eine Handvoll Köche einen Stern erkocht. Wir haben jahrelang nicht gut ausgebildet und unser Personal schlecht behandelt. Das wandelt sich, wir sind auf einem guten Weg. Doch es braucht Zeit.“

Trotzdem, Butter bei die Fische, was ist mit Dinner auf Deutsch? Was braucht es, um die regionalen Rezepturen in den Himmel der Sterne zu heben? Schwabe und Fabbri zählen auf, fast im Duett: „Es gibt unfassbar viel Wild, warum nutzt man das nicht, statt es immer tot zu schmoren?“ Oder, welche typischen Gewürze hat das Bundesland? Thüringen steht für Senf und hat einen speziellen Majoran. Was gibt es für Produkte, die für die Region eine Bedeutung haben? „Solche Geschichten kann ich erzählen. Das beweist regionalen Patriotismus und erzeugt Authentizität,“ so Schwabe. „Dann kommen die Leute, weil sie sagen: Das hat Storytelling, das ist glaubwürdig. Der Zopf hat es bewiesen.“

Danke für das Stichwort. In der Schublade mit den Plänen für den Umbau der Depen-



dance Zum Guldernen Zopf in Blankenhain schlummert auch ein kulinarisches Konzept. Im Gebäude mit dem Gasthaus soll ein zweites Restaurant namens Klemens entstehen, benannt nach dem Vater der vier Grafe-Brüder, das die rustikale Regionalität von nebenan um lokales Fine Dining ergänzt, indes vor allem auf Nachhaltigkeit und den grünen Michelin-Stern zielt. Doch der ist seit 2025 mangels klarer Kriterien oder Bewertungssysteme für Nachhaltigkeit in der Spitzengastronomie ziemlich verblasst und fällt als sichtbares Symbol eines Alleinstellungsmerkmals aus.

Das führt fast zwangsläufig zur ketzerischen Überlegung, einen Farbwechsel anzupeilen. Fabbri



und Schwabe sind Feuer und Flamme, sie wissen um die Ressourcen des Resorts. „Ich bin überzeugt, dass man es schaffen könnte, einen richtigen Stern zu erkochen. Mit dem Know-how, das wir inzwischen haben, mit der Erfahrung, die wir repräsentieren, mit der Technik“, nimmt der Masters-Macher den Faden auf. „Wir haben die Kenntnisse, wir haben die Kontakte, wir haben zwei Sterne-Restaurants. Warum sollte es denn nicht möglich sein, unsere Produktsprache auf das Klemens zu übertragen und das dort auf einem Thüringen-Niveau ebenfalls zu erreichen?“ Auf einmal reden alle durcheinander. „Das geht.“ „Tausend Prozent.“

„Natürlich.“ Die Schlussbemerkung gebührt Marcello Fabbri: „Das wäre natürlich der Brüller.“ ■







NICHT NUR DIE OPTIK DER PICCOLA PASTICCERIA
IM THE FIRST IST ERLESEN

PRÄDIKAT: UNBEDINGT PROBIEREN!

Das Gran Finale des Sterne-Menüs ist der Moment zu später Stunde, wenn Marcello Fabbris Ehefrau Katja Gattung dem Gast ihre Patisserie-Kunstwerke präsentiert: handgefertigt, stets frisch und so ausbalanciert, dass jedes Aroma verführen kann. Die inzwischen legendäre Eispraline darf nicht fehlen. Nie.

Die umhüllende weiße Schokolade ist so dezent, wie sie es eben sein kann. Sie passt perfekt unter die intensive Pistazie, die wiederum eine Kugel von vielleicht drei Zentimetern Durchmesser krönt. Im Innern? Hingabe, Feinheit. Augenmaß. Und Pistazieneis, selbstverständlich selbstgemacht.

Als wäre all das nicht schon sinnlich genug, überraschen weitere Details: Die Murmel steckt auf einem hölzernen Stäbchen in einer passenden Halterung und wird begleitet von einer Gebäckminiatur. Das Stillleben kann als Pistazieneispralinenlollo plus Buchweizenkeks mit Pistaziencremino ziemlich glücklich machen. Auf jeden Fall bleibt es in Erinnerung – in lebendiger Erinnerung zumal, da regelmäßige Gäste im Sternerestaurant The First sich derart darauf freuen, dass die Enttäuschung nennenswert

war, als es einmal keine Eispraline gab. Oder wenn die Liaison aus Praline, kunstvoll gestaltetem Kekslein und einem Sorbet nicht die Handschrift der Kreativeurin trägt.

„Mir war nicht bewusst, dass jemand graduelle Unterschiede derart wahrnehmen kann, es aber nicht soll. Das ist schon spannend“, sagt Katja Gattung. In der Konsequenz heißt das: Sie darf nicht krank werden. „Und der Eislollo ist ein Muss“. Das freundliche Lächeln wirkt bescheiden, sie freut sich, dass ihre Desserts und Interpretation der *piccola pasticceria* große Wertschätzung erfahren. Das sind jene raffinierten Teilchen, ohne die ein gutes Leben in Italien undenkbar wäre. Wohl jeder kennt die sorgsam gestapelten Köstlichkeiten in den Vitrinen der Konditoreien und Cafésbars zwischen dem Gardasee und Neapel. Weltkulturerbe halt, *la dolce vita*.



Nun ist Katja Gattung weder Italienerin noch Köchin oder Konditorin. Geboren in Weimar, war sie im ersten Leben Zahn-technikern mit 15 Jahren Erfahrung, dann elf Jahre an der Rezeption des Luxushotels Elephant in Weimar. Lehrmeister in Sachen Patisserie ist ihr Ehemann Marcello Fabbri, Kulinarikphilosoph aus Rimini.

Im Jahr 2003 erkocht er als Erster in Thüringen einen Michelin-Stern; als Matthias Grafe 2022 Fabbri ins Spa & GolfResort Weimarer Land holt, wird seine Virtuosität zwei Jahre später mit einem Stern für das The First belohnt.

„Katja hat ein Gespür dafür, den Charakter einzelner Zutaten hervorzuheben und die ursprünglichen Aromen zu bewahren“, sagt Fabbri, der das filigrane Handwerk der Patisserie in Mailand perfektionierte. „Ich

habe die Basis an sie weitergegeben. Der Rest, die Kreativität kommt aus ihr selbst.“

So, wie der erste Impuls. Katja Gattung liebt Süßes – „jederzeit und solange es nicht zuckrig ist“ –, Fabbri's Einstieg 2018 in die inzwischen geschlossene Weinbar Weimar folgt die Idee: „Ich könnte doch mit wenigen Produkten aus meinem und dem elterlichen Garten mit Marcello in der Küche etwas Feines machen.“ Dann die Entzauberung, „ich wusste nicht mehr, wo hinten und vorne war“.

Doch wie das so ist mit der Entdeckung einer neuen Welt: Sie will eintauchen, lernt pausenlos von ihrem Lieblingsmenschen, lässt sich durch internationale Literatur inspirieren, entwickelt eigene Rezepte. Und findet es außergewöhnlich, dass die Gäste nach dem Theater vorbeikommen, nur um





REZEPT

BUCHWEIZENKEKS MIT PISTAZIENCREMINO

BUCHWEIZENMÜRBETEIG

120 g Rohrzucker, braun; 50 g geröstete Pistazien; 70 g ungeschälte Mandeln; 50 g Buchweizenmehl; 70 g Reismehl; 100 g Butter, weich; 1 Ei

In der Küchenmaschine Pistazien, Mandeln, Rohrzucker und Mehle zu einer homogenen Masse verrühren. Mit Butter und Ei zu glattem Teig kneten, 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. 3 mm dick ausrollen, eine Silikonform für Gebäck füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa 12 Minuten backen.

CREMINO

100 g weiße Schokolade; 50 g Vollmilkschokolade; 35 g Pistazienpaste; 20 g Kakaobutter; 1 EL Grué de Cacao (Kakaobohnenbruch) zum Bestreuen

Schokoladen und Kakaobutter in einem Topf schmelzen, Pistazienpaste zugeben, schnell auf 26 Grad abkühlen. Die Masse in die Form auf die kalten Keksböden gießen, mit gehackten Pistazien und Grué de Cacao bestreuen. Silikonmatte in den Kühlschrank legen, bis der Cremino fest ist. Köstlichkeit auslösen und genießen!



ihre Nachspeisen zu genießen. Frische saisonale Komponenten, beste Qualität und Unverfälschtheit passen einfach hervorragend zusammen.

„Mein Herz schlägt für Zitrusfrüchte, von der Bergamotte bis zur Mandarine aus Sizilien, und für rote Früchte. Eine Himbeere ziehe ich einem Pfirsich vor. Und ich freue mich immer riesig auf Rhabarber“, erzählt die Autodidaktin. „Ich rühre gern und verwende nur ein Produkt zur Zeit, entwickle daraus aber unterschiedliche Texturen: einmal saurer, einmal frischer, einmal cremiger, einmal buttriger. Eine Zutat unterstützt das Hauptprodukt. Ich konzentriere mich nur auf das, was ich da tue und rede nicht.“

Ohnehin spricht sie gern nicht mehr als unbedingt nötig. Im Zusammenspiel von introvertierter Schnörkellosigkeit mit Geduld und Gefühl, Intuition und wichtigen Erfahrungen entsteht so im Lauf der Jahre ein komplexer Geschmackskosmos mit Fokus auf das für sie Wesentliche, oft ohne Gluten, und wenn Zucker, dann Vollrohrzucker – Muscovado, der ist nicht süß.

Nichts wiederholt sich. Selbst die Eispraline nicht, die seit Eröffnung des The First Ende 2022 Bestandteil des Gran Finale im Sterne-Menü ist. Dolce Nummer zwei ist Ergebnis intensiven Experimentierens. „Ich laufe durch den Garten und schaue, was passt“, sagt Katja Gattung, während sie auf ein Sorbet mit Mango aus Basi-

likata in Süditalien Mangoschaum tupft. Die piccola pasticceria produziert sie permanent, alle Maßeinheiten sind stets penibel kalkuliert. Hier schließt sich ihr konsequent nachhaltiger Ansatz: möglichst kein Abfall, bitte.

In der Küche ist Katja Gattung bei allen Vorbereitungen für das abendliche, gut drei Stunden dauernde Erlebnis dabei – fünf Gänge plus Weinbegleitung plus fünf Überraschungen. Bis zum Ende des Tages,

von mittags bis Mitternacht, dienstags bis samstags. Dazwischen: ständiges Streben nach Selbstverbesserung, drei dicke Notizbücher sind bereits gefüllt.

Gern würde sie mal einem Patissier über die Schulter schauen, am liebsten in der Schweiz als idealem Standort für Produkte aus Italien und Deutschland. „Doch unabhängig davon“, sagt sie mit diesem feinen Lächeln, „ist mein Leben rund.“ ■







DIE ZIGARRENMENÜS DER GRAND SLAM BAR

GENUSS UND ENTSPANNUNG

Barchef Jörg Franz kooperiert mit dem Tabak- & Zigarren-Kontor in Weimar, das Davidoff Ambassador ist. Gemeinsam sind für die Gäste zwei exquisite Geschmacks-Arrangements zusammengestellt worden.



Der Blick in den Humidor neben der Grand Slam Bar des Spa & GolfResort Weimarer Land lohnt sich. Dem Golfer fällt sofort ein Kästchen mit der Beschriftung Green Jacket Edition auf, darin Zigarren der Edition Golden Bell, benannt nach der ikonischen Par-3-Bahn im Augusta National Golf Club.

Das renommierte Zigarrenhaus Cavalier in Genf lässt jedes Jahr in Honduras eine Sonderauflage anlässlich des Masters komponieren, mit dem im Golfsport die Major-Saison beginnt. Und in die Innenseite des Deckels ist passenderweise der Umriss des zwölften Grüns samt der drei Bunker im Augusta National Golf Club graviert, das unser Titelfoto im Beitrag ab Seite 6 in ganzer Pracht abbildet.

Die Stars auf der von Barchef Jörg Franz kreierten Zigarrenkarte hingegen sind zwei besondere Menüs: The Chefs Edition mit einer Grand Cru Toro, einer im Haus handwerklich hergestellten Praline mit hohem Kakaoanteil und einem Davidoff XO Cognac – Prädikat: Extra Old –, der von Hennessy exklusiv für den Schweizer Tabakkonzern destilliert und gereift wird. „Die Zartbitternote der Praline passt sehr gut zur Zigarre und zu der Spirituose“, sagt Franz.

Top-Trio auf der Karte ist das Gentlemen’s Menü mit Rum, das aus einer Davidoff Double R, 2cl Havana Club Maximo und

einem Espresso aus der Siebträgermaschine besteht. Vom Maximo, der aus den besten und teilweise 50 Jahren alten fassgelagerten Rum-Kollektionen von Havana Club besteht, werden jedes Jahr weltweit nur 100 Flaschen ausgegeben. Ähnlich limitiert sind die Davidoff-Zigarren für die Chefs Edition.

Gelegenheits-Zigarrenraucher Jörg Franz stützt sich hier wie bei der gesamten Zigarrenkarte auf die Expertise der Gebrüder Michél und Danny Vogel vom Tabak- & Zigarren-Kontor in Weimar, das sich mit dem Siegel des Davidoff Ambassador schmückt. Es ist eine Erfolgskonstellation: „Die Menüs kommen sehr gut an. Wir haben auch hierfür Stammkunden. Die Leute genießen wieder mehr“, erzählt Franz und freut sich, dass ihm Inhaber Matthias Grafe und General Manager Daniel Stenzel bei den Arrangements freie Hand lassen.

Der Genuss einer edlen Zigarre verlangt nach einem Ort der Entspannung, der Muße, der Zurückgezogenheit. Erst recht mit solchen edlen Beigaben. Die Ledergarnituren in der Bobby Jones Smokers Lounge sind dafür genau der richtige Platz.

Und wer weiß, vielleicht wird die Green-Jacket-Zigarrenreihe fürs Masters 2027 mit der Edition Azalea fortgesetzt. Die würdigt dann das nicht minder ikonische 13. Loch mit dem von Rae’s Creek ebenso malerisch wie biestig bewachten Grün. ■







DIE GOLFHÜTTE FEIERT 14. GEBURTSTAG

„EIN TREFFPUNKT FÜR ALLE“

Einfach mal zum Essen vorbeikommen oder offizielle Termine wahrnehmen: Der einstige Getreidespeicher des Guts Krakau ist ein behaglich-rustikales Plätzchen für Gäste des Hauses, für Freunde und Fremde. Jeder ist herzlich willkommen.



Ja, das möchtest: Eine Villa im Grünen mit großer Terrasse ... mit schöner Aussicht, ländlich-mondän ...“ So beginnt der Journalist und Schriftsteller Kurt Tucholsky (1890–1935) sein Gedicht Das Ideal. In der Zeile dazwischen heißt es zwar „vorn die Ostsee, hinten die Friedrichstraße“, aber egal, passt trotzdem.

Auch diese Terrasse hier ist ein herrliches Plätzchen: behaglich-rustikales Holzmobiliar, mit Blick auf den Schlussakkord des Feininger-Course und auf das 18. Grün des Goethe-Course, auf die bewaldeten Hänge dahinter. Die seitliche Sichtachse schweift in die Weite des Weimarer Lands. Die „Villa“ im Rücken des Gastes heißt GolfHütte und ist Bestandteil des ein-

stigen Getreidespeichers von Gut Krakau. Die Unternehmerfamilie Grafe hat es samt umliegender Ländereien seit 2008, dem Datum des ersten Spatenstichs, zum Spa & GolfResort Weimarer Land entwickelt.

Eröffnet wurde die GolfHütte im Jahr 2012, da war der Hotelkomplex gegenüber seit einem Jahr im Bau und auf den beiden Golfplätzen herrschte bereits reger Spielbetrieb. Heuer wird also 14. Geburtstag gefeiert, der „Teenager“ ist freilich längst erwachsen geworden und hat sich nicht nur bei den Golfern etabliert.

Die vollbesetzten Tische bestätigen den Gedanken, derweil durch den Wintergartenanbau herausgetragen wird, was zur



nachmittäglichen Tee- und Kaffeestunde gehört. Kuchen, Kekse, Köstlichkeiten. Oder wonach einem nach 18 Loch sonst so ist beim Studium der Bistrokarte. „Trüffel Kartoffelpommes“ beispielsweise, mit Trüffelöl, Fleur de Sel, Parmesan und Trüffelmayonnaise, eine spezielle Kreation und Lieblingssnack des Hausherrn Matthias Grafe.

Es wird rund um das Spiel viel vom 19. Loch gesprochen, vom Clubhaus als Anlaufstelle fürs Getränk nach der Runde und den Austausch von Golferlatein. Doch genau das soll und will die GolfHütte nicht sein, wiewohl der Eingang an der anderen Querseite erst mal an die Golfrezeption und in den Pro-Shop führt. „Wir sind nicht nur

Anlaufstelle für Golfer“, betont Küchenchef Marcel Klein. „Wir sind als Tagesrestaurant für Hotelgäste und für externe Gäste da, für Ortskundige, die einfach mal zum Essen vorbeikommen, für Freunde und Bekannte. Wir sind ein Treffpunkt für alle.“

Entsprechend liest sich, was Klein für die Karte der GolfHütte kreiert, beziehungsweise für die zwei Karten: im Sommer leichte Kost mit mediterraner Note und ein bisschen Steakhaus, im Winter Nahrhaftes, inspiriert von der Küche der Alpen. „Ich glaube, wir sind so aufgestellt, dass für jeden was dabei ist“, sagt Klein.

Hotelgäste, die längere Zeit da sind, schätzen die Alternativen zum Fünf-Gang-Menü der



Halbpension im Restaurant Augusta oder zum Besuch in den Sterne-Stuben Masters und The First; Golfer freuen sich, dass anderes im Angebot ist als das obligatorische Clubsandwich. Die Currywurst gibt es natürlich trotzdem.

Das stemmen sie in der Küche zu fünft, um alle Schichten abdecken zu können. Immerhin hat die GolfHütte jeden Tag geöffnet. „Die Wochenendbesetzung sind drei Köche und ein Spüler. Im Idealfall kommt noch ein Azubi dazu“, erläutert Klein. „Wenn nicht so viel los ist, komme ich mit zwei Köchen über den Tag.“

Der 35-Jährige ist ein Tausendsassa. Er kocht und hilft im Service, poliert Besteck und kümmert sich um Aufbau und Arrangement von Büffets für das Bankettgeschäft. Denn im Dachgeschoss der GolfHütte, noch über dem Mary Malone Home Style Shop mit den von Astrid Grafe stilischer ausgewählten Interieur-Accessoires, gibt es die Champions Dinner Hall für besondere Festlichkeiten, Veranstaltungen und Tagungen.

„Logistik ist so eine Art Steckenpferd, da ich vorher bei einem Caterer und Gast-roverleiher in der Weimarer Umgebung gearbeitet habe“, erzählt Klein. Gut so, denn da ist ja noch die Culinary Open. Alle Fäden der Organisation für das Walking Dinner laufen bei ihm zusammen.

2018 kam Klein ins Spa & GolfResort Weimarer Lanmd, seit 2019 leitet er die kulinarischen Geschicke der Golf-Hütte. Ab und an lässt er seine Vorliebe für asiatische Aromen

einfließen, beispielsweise in den beliebten Beef salad.

Geboren ist er in Sangerhausen in Sachsen-Anhalt, am Fuß des Kyffhäuser Mittelgebirges; nach dem Realabschluss beginnt er die Ausbildung als Koch in Weimar. Die trägt erste Früchte, als er die Jugendmeisterschaft der Köche in Thüringen gewinnt und 2010 nach Bonn zum Deutschlandfinale der zehn besten Jungköche im Steigenberger Grand Hotel & Spa Petersberg fahren darf. „Solche Wettkämpfe sind eine tolle Erfahrung.“

Es folgen Kochen bei der Bundeswehr und die üblichen Wanderjahre. Als Commis auf einem Kreuzfahrtschiff durchläuft Klein alle Küchen der schwimmenden Kleinstadt. Später lernt er im österreichischen Hochgurgl die Alpenküche von ihren Erfindern.

Eine beliebte Frage an Köche ist die nach der Handschrift, nach der persönlichen Note in den kulinarischen Kompositionen. Klein ist da ganz klar: „Meine Handschrift ist, dass ich versuche, die Gäste glücklich zu machen.“ Deswegen die breite Ausrichtung der Karte? „Genau. Meine individuelle Note ist da relativ egal.“ Wobei: „Unsere Karte spiegelt ein Stück weit immer, was ich ebenfalls mag. Ich würde nichts aufnehmen, wovon ich nicht überzeugt bin, das ich es selbst essen würde, bei dem ich nicht zu hundert Prozent hinter dem Produkt stehe.“

„Dass einer alles hat, ist selten“, endet Tucholskys 1927 veröffentlichtes Ideal. In der GolfHütte hätte er sicherlich auch gern verweilt. ■





Brucs

HOME DECORATION

www.brucs.com



Aromenspiel



Königsdisziplin



WOW-EFFEKTE IN DER SALZWELT DES LINDENSPA

DIE DOSIS MACHT DAS GLÜCK

Eine Prise Salzlucht weht durch den Innenhof des Wellness-Ensembles.

Das Gefühl, richtig durchatmen und zur Ruhe kommen zu können, entsteht durch einzigartige Themenbereiche rund um jenen Stoff, der das Wohlbefinden ganzheitlich stimuliert. Ein neues Special erweitert die Möglichkeiten für Momente perfekter Entspannung.



Schon Sebastian Kneipp (1821–1897) wusste, wie lebenswichtig Wasser für uns Menschen ist. Der bayerische Priester und „Wasserdoktor“ nutzte vor allem die Kraft des kalten und wechselwarmen Wassers und gab für zahlreiche Anwendungen Salz hinzu. Vom psychischen Wohlfühlfaktor abgesehen, beruhigt Salzwasser sensible, zu Juckreiz neigende Haut und wirkt vitalisierend: Es regt die Durchblutung an und stärkt das Immunsystem.

Inzwischen haben sich in Studien deutliche Hinweise auf positive Effekte bei verschiedenen Diagnosen ergeben: Entzündungen können aus dem Körper geleitet, Muskeln und Gelenke entlastet, Hautekzeme,

Akne und Schuppenflechte gemildert, die körperliche Leistungsfähigkeit und die Stimmung bei Herz- und Lungenerkrankungen gebessert werden.

Mit dem Gedanken, dass man nicht unbedingt ans Meer reisen muss, um vom Salz des Meerwassers zu profitieren, wurde Ende 2023 der Erweiterungsbau des LindenSpa im Spa & GolfResort Weimarer Land eröffnet: ein elegantes Ensemble auf gut 500 Quadratmetern mit Saunen und Dampfbädern, Ruheräumen und Lounges, einem Schwimm-, Tauch- und Kneipp-Bekken, einem Eisbrunnen und einem Atrium.

Dem Thema Salz widmet sich Familie Grafe auf außergewöhnliche Weise. Da ist

zum einen das Gradierwerk im Ruhebereich des Innenhofs, ein optisch imponierender Turm aus Reisigbündeln, über den salzhaltiges Wasser – Sole – rieselt und an dessen Ende Salzblöcke liegen. Das Besondere: Der Wind trägt die Wassertröpfchen in die Umgebung, als natürliche Aerosole wirken die feinen Salzkristalle ähnlich positiv auf die oberen Atemwege und die Bronchien, wie sie der Seeluft zugeschrieben werden: lösen Sekrete, wirken desinfizierend und abschwellend, antibakteriell und entzündungshemmend.

Hier draußen nach dem Schwimmen oder Saunieren in den Bademantel gewickelt unter einer Decke zu liegen, nichts mehr zu tun, außer bewusst zu atmen und irgendwann einfach in ein Nickerchen wegzudämmern ... Man kann das getrost eine Dosis Glück nennen.

In der Salzsaua wiederum steht ein großer Salzstein. Bei einer Betriebstemperatur von 80 bis 90 Grad löst sich das Salz durch Verdampfung und reichert die Atemluft an. Und im Salzruheraum bestehen die Wände aus Kristallsalz, darin enthaltenes Eisenoxid ergibt rosa bis orange-rote Farbnuancen.

Die ohnehin entspannende Wirkung der Wasserbetten wird dadurch verstärkt, dass die Salzsteine von innen beleuchtet sind und über Mini-Sprinkler regelmäßig befeuchtet werden. Der Kreis zu den Atemwegen schließt sich.

Komplettiert wird das ganzheitliche Konzept seit Ende 2025 um ein weiteres Special: Meersalzbäder. Salzwasserbäder beruhen auf dem alten Wissen über die Heilwirkung

von Meerwasser, inklusive entgiftender Eigenschaften. „Salz soll osmotisch wirken und die Hautzellen beim Ausscheiden von Stoffwechselprodukten unterstützen. Das ist wissenschaftlich zwar nicht vollständig belegt, aber viele berichten von einem gereinigten Gefühl“, sagt Carolin Hildebrandt. Die Sportwissenschaftlerin mit Erfahrungen in einer psychosomatischen Rehaklinik ist seit 2023 Spa-Managerin im Resort.

Verantwortlich dafür sind die Hauptbestandteile Chlorid und Natrium (Natriumchlorid) sowie je nach Herkunft des Salzes Mineralien und Spurenelemente, darunter Jod, Magnesium, Kalzium, Kalium. In Solebädern beträgt der Salzgehalt meist zwischen 1,5 und sechs Prozent. Zum Vergleich: Nordseewasser enthält rund drei Prozent Salz, das Tote Meer etwa 29 Prozent. Ab ungefähr zehn Prozent spüren Menschen in Salzwasser einen Auftrieb.

Hildebrandt hat das Programm Salzbad Mineralquelle entwickelt. Es soll die obendrein hautpflegenden und stressregulierenden Effekte eines warmen Solebades verstärken: rund 20 Minuten bei einer Wassertemperatur zwischen 35 und 38 Grad in der Whirlpoolwanne. Höhere Temperaturen belasten den Kreislauf zu stark, während 24 bis 29 Grad eher erfrischend wirken. Dazu ein Kräutertee, danach eine Detoxpackung und schließlich Ruhe. Viel Ruhe. Der Leitgedanke lautet: „Fühlen Sie sich wie neu geboren.“

Auch das Erlebnis macht den wahren Luxus des LindenSpa spürbar: auße-



wöhnliche Ruhe und vollendeter Service. Mehr als 25.000 Mitglieder des Falstaff Travel Club sowie eine Expertenjury haben diesen Anspruch im Herbst vergangenen Jahres bestätigt. Der Falstaff Spa Guide 2026 listet insgesamt 506 Hotels in Deutschland, Österreich, Südtirol und in der Schweiz auf und hat das Spa & GolfResort Weimarer Land mit 92 von 100 Punkten ausgezeichnet – eine Bewertung in der Kategorie „hervorragend“. ■







WENN ÄSTHETISCHER ANSPRUCH
AUF KLINISCHE EXPERTISE TRIFFT

HIGH-END FÜR DIE HAUT

RU21, gesprochen Are You 21, steht für tägliche Hautpflege als Teil eines zukunftsorientierten Lebensstils. Das Wort der Stunde heißt Longevity. Entsprechend setzen die Gründer medizinische Präzision in ein tägliches Ritual um, das einfache Anwendung mit luxuriösem Gefühl und langfristiger Wirkung vereint.

Es ist das Lifestyle-Thema schlechthin: Longevity, Langlebigkeit. Nun ist der Traum von einem langen, gesunden Leben im Grunde ja ein alter Hut. Seit Tech-Millionäre das Thema allerdings für sich entdeckt haben und mit eigenen Start-ups gezielt Anti-Aging-Forschung betreiben, interessiert sich die Wissenschaft einmal mehr für Wirkstoffe, die Alterungsprozessen auf Zellebene entgegenwirken.

In dem Sinne setzen die Entwickler des Hautpflegesystems RU21 auf eine multiaktive Formel aus biotechnologischen Wirkstoffen, Peptiden und ausgewählten Pflanzenextrakten, die inspiriert ist von den Prinzipien moderner Präventionsmedizin: Unsere Haut soll all den inneren und äußeren Herausforderungen standhalten – und dabei gesund sein, frisch und ruhig, die innere Vitalität spiegeln. Am liebsten langfristig.

Etwa 80 Prozent der sichtbaren vorzeitigen Hautalterung im Gesicht sind auf äußere Einflüsse zurückzuführen, insbesondere auf UV-Strahlung (Photoaging). Hinzu kommt blaues Licht (High-Energy Visible Light, HEV); es fördert oxidativen Stress, der zu vorzeitiger Hautalterung führt. Hauptquellen sind die Sonne und Bildschirme.

Alle Faktoren, die menschliche Haut biologisch prägen, sind unter dem Begriff Exposom zusammengefasst. Gemeint ist zum einen: UV-Licht, Feinstaub und klimatische Extreme. Es folgt der Lebensstil: Genussgifte, Ernährung, Stress, Schlaf- und Bewegungsmangel. Dann die

Biologie: hormonelle Schwankungen oder Umstellungen wie in den Wechseljahren, Erkrankungen.

„RU21 ist entstanden, weil wir für uns selbst etwas gesucht haben, das kompromisslos wirksam, sehr gut verträglich und so einfach anzuwenden ist, dass es schnell zur Routine wird – und dabei so luxuriös ist, dass es jeden Tag Freude macht“, so Dr. med. Marion Runnebaum, Fachärztin für Dermatologie, und Prof. Dr. med. Ingo Runnebaum, Gynäkologe, Krebsforscher, Reproduktionsmediziner sowie 18 Jahre Direktor der Universitätsfrauenklinik in Jena. Ebenfalls in Jena leitet Marion Runnebaum ihre spezialisierte Privatpraxis für Haut- und Lasermedizin.

Co-Founder der Marke ist Leonard Runnebaum, der Junior. Nach einem International Baccalaureate (IB) fokussiert er im Studium auf Entrepreneurship. Sein Alter ist Programm: Mit 21 Jahren schlägt er die Brücke zwischen klassischer Medizin und zukunftsorientiertem Gesundheitsbewusstsein. In einer Ära des „40 Jahre 40“ setzt er mit Gespür für Trends auch in der Ästhetik generationenübergreifende Impulse.

Die wissenschaftliche Expertise der Familie wird in ein minimalistisches, nummeriertes System übersetzt – aktuell 01 bis 08, in der Pipeline sind drei weitere Entwicklungen –, das Anwenden High-End für die Haut bietet. Für jedes Bedürfnis werden präzise abgestimmte Wirkmechanismen kombiniert: sei es zur Stärkung der Hautbarriere bei Irritationen wie Rosazea, für Feuchtigkeit, Glättung und antioxidativen Schutz oder

zur Regeneration gestresster Haut. Es gibt auch eine Begleitpflege nach ästhetischen Behandlungen.

Zum Thema nachhaltige Verpackung schützt ein wiederverwendbares Porzellan Gehäuse die Wirkstoffe mit einem Airless-(luftlos) System. Der auffüllbare Innenteil kann einfach entnommen, ausgetauscht und mit einer mitgelieferten Kappe hygienisch verschlossen werden. Das reduziert Materialeinsatz und minimiert Verpackungsmüll. Schließlich steht

Made in Germany für die eigene Herstellung, für klinisch erprobte Inhaltsstoffe und Qualitätskontrolle. Die Produkte sind dermatologisch getestet, einwandfrei verträglich, kommen ohne Tierversuche, Parabene, Silikon, Emulgatoren und Feuchthaltemittel aus. RU21 ist seit diesem Jahr Kooperationspartner des Spa & GolfResort Weimarer Land, die Pflegeserie wird hier für Kosmetikbehandlungen verwendet und kann erworben werden. ■

r-u-21.com





GOLFURLAUB UND GESUNDHEITS-CHECK VERBINDEN

SPRECHSTUNDE BEIM HERZSPEZIALISTEN

Der Kardiologe Professor Dr. med. Harald Lapp bietet den Gästen des Spa & GolfResort Weimarer Land künftig direkt im Hotel eine Sprechstunde an – und bei Bedarf eine Diagnostik in der Zentralklinik Bad Berka, einem europäischen Zentrum für Spitzenmedizin.

Der vielleicht beste Grund fürs Golfen? Gesundheit. Gesund bleiben, gesund werden, mehrere Tausend wissenschaftliche Studien können nicht irren. Die positiven Effekte auf das physische und psychische Wohlbefinden wiegen selbst den Frust auf, den das Spiel zuweilen wirklich jedem bereitet. Fast überflüssig zu erwähnen sind die kardiologischen Vorzüge einer Golfrunde – zu Fuß, wohlgermt – auf Blutdruck und Blutzuckerspiegel, Cholesterinwerte und Herzfrequenz. Super, da doch fast jeder weiß, dass der Mensch sein Herz-Kreislaufsystem meist missachtet.

Für Matthias Grafe wiederum war es nur eine Frage der Zeit, den besten Therapie-raum ever – den Golfplatz – um ein weiteres besonderes Merkmal zu ergänzen, das der Qualität seines Luxusresorts entspricht

und ins große Ganze passt: ein Gesundheits-Check im Golfurlaub. Für Gäste des Hauses, die sich während ihres Aufenthalts gesundheitlich beraten oder medizinisch durchchecken lassen wollen: fundiert, in aller Ruhe und in einer Atmosphäre, die per se gut tut.

Für das eine steht im LindenSpa neben dem Empfang ein neu geschaffenes Sprechzimmer im Stil des Hauses zur Verfügung, für das andere ein Kooperationspartner für Spitzenmedizin. Die gut sieben Kilometer entfernte Zentralklinik Bad Berka hat eine über 120-jährige Geschichte, 21 Fachklinien sowie von jeher zwei Schwerpunkte: Herz und Lunge.

Es war einmal wie auf Thomas Manns Zauberberg.



„Die Klinik ist auch architektonisch etwas Besonderes. Dort oben auf dem Berg ist sie nur erfolgreich, weil die Menschen von weit her kommen. Man arbeitet auf höchstem Niveau im Bereich der Schulmedizin“, sagt Professor Dr. med. Harald Lapp. Der international renommierte Kardiologe mit dem Spezialgebiet Interventionelle Kardiologie muss es wissen, er wurde im Sommer 2025 als Chefarzt des Herzzentrums in einen Ruhestand verabschiedet, der keiner ist: Professor Lapp ist weiterhin in der Klinik aktiv; operiert und bietet zusätzlich eine umfangreiche Präventions-Sprechstunde für Menschen aller Altersgruppen an, die sich verhaltensmedizinisch beraten lassen möchten. In den Gesprächen geht es überwiegend um Ernährung und Bewegung.

„Da lag es nahe, das Resort einzubinden und daraus etwas zu entwickeln“, sagt Lapp, der aus der Nähe von Marburg stammt und mit seiner Familie in Erfurt lebt. Etwas entwickeln ... Das klingt eher beiläufig und ist doch das verbindende Element zur Freude am Machen und Erschaffen des Unternehmers Grafe. Wenn es um Entwicklungen geht, kann einer wie der andere auf eine im Wortsinn ausgezeichnete Expertise verweisen.

Während seiner Tätigkeit in Bad Berka hat Lapp die Herzklinik zu einem Kompetenzzentrum für die Behandlung sogenannter struktureller Herzerkrankungen entwickelt. Damit gemeint sind veränderte oder defekte Strukturen des Herzmuskels,

der Herzklappen oder -wände, welche die Herzfunktion beeinträchtigen und gut interventionell – mit minimal-invasiven Techniken – behandelt werden können. Unter Lapps Leitung wurde eine neue Intensivstation für internistische Intensivmedizin etabliert und die ambulante Diagnostik im Jahr 2024 um den ersten Photonen-Counting CT (PCCT) in Ostdeutschland erweitert.

Darauf ist der Spezialist mit den Zusatzbezeichnungen Sportmedizin und Mountain Medicine besonders stolz, denn die als revolutionäre Weiterentwicklung der Computertomographie bezeichnete Technologie ermöglicht Aufnahmen des ganzen Körpers mit geringer Strahlendosis bei gleichzeitig einzigartiger Bildqualität und damit höherer Aussagekraft. „Die Ärzte der englischen Fußballnationalmannschaft haben sich das Gerät vor der EURO 2024 angeguckt, für den Fall, dass es gebraucht worden wäre. Man hätte die Spieler in den CT gelegt und genau gewusst, was sie haben.“

Diese High-End-Bildgebung könnte Bestandteil des Gesundheits-Updates der Gäste in Blankenhain werden, gegebenfalls aber erst im dritten Schritt. Der Ablauf beginnt mit einem ausführlichen Gespräch, es folgt eine Untersuchung. Gemessen werden Blutdruck, Puls und Atemfrequenz, bestimmt wird der Body-Mass-Index (BMI), das Herz wird zur Erkennung von Auffälligkeiten abgehört. Persönliche Gesundheitsinformationen auf Smart Watches können integriert werden. Das Ganze dauert rund eine Stunde. Professor Lapp wechselt sich mit Professor Dr. med. Olaf Kilian ab, ehemals Chefarzt an

der Klinik für Orthopädie und Unfallchirurgie, ebenfalls in Bad Berka. (Bobby Jones Magazin 2025).

„Wenn wir generell feststellen, dass eine Gesamtuntersuchung sinnvoll ist, organisieren wir für die nächsten Tag einen Termin in der Zentralklinik. Dafür sollten die Gäste einen halben Tag einplanen. Mit einem Shuttleservice werden sie dorthin gefahren, in Empfang genommen und durch die klinischen Untersuchungen begleitet“, erklärt Lapp. Was ihn immer wieder erstaunt: Für viele ist es der erste derartige Check-up überhaupt. „Sie glauben nicht, was man alles findet.“

Daraus und aus dem Gesamtprofil der Person ableitend, gibt es die Option für den PCCT. Lapp betont, dass damit keine kommerziellen Interessen verbunden seien: „Das widerstrebt mir medizinisch“. Im Zentrum seines Handelns stehe immer der bestmögliche Nutzen für den Patienten. In einem interdisziplinären Zentrum, in dem Ärzte in Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen gemeinsam handeln könnten, seien die Voraussetzungen nun mal ideal.

Nach Auswertung aller Ergebnisse findet die Nachbesprechung wieder im Resort statt. Ein Bericht für den Hausarzt und ein Datenträger mit den Originalbefunden sind vorbereitet, substanzielle therapeutische Empfehlungen gehören dazu. Auch zu Fragen wie: Was muss ich beachten, um mit meiner Diagnose Sport machen zu können? Was ist vernünftig, was nicht? Ab dann hört die Begleitung auf, es sei denn, jemand möchte mit einer behandlungs-



pflichtigen Diagnose weiterhin betreut werden. Das findet fortan unabhängig vom Resort statt.

„Ein Grund, weshalb ich all das aus einer Klinik heraus machen will und nicht aus einer Praxis, ist: Es gibt dort sehr viel Kompetenz. Einen Pneumologen oder vielleicht einen spezialisierten Diabetologen hinzuziehen zu können, das geht, glaube ich, nur im Umfeld einer gut ausgestatteten Klinik.“ Nicht zuletzt deshalb arbeitet

Lapp intensiv an seiner Vision von einem angegliederten Zentrum für Sportmedizin und Prävention. Spätestens dann wird die langfristig angelegte Partnerschaft mit dem Fünf-Sterne-Refugium zum perfect match.

Bleibt die Frage: „Spielen Sie auch Golf?“ Nein, noch nicht. Intensives Fahrradfahren und über Gletscher wandern, das ja. „Aber der Druck auf mich wächst.“ ■

zentraklinik.de





LIFESTYLE



Ambiente zum Träumen



LIFESTYLE



Ruhe als wahrer Luxus





„IMMER SCHÖN LEISE SEIN UND NICHT RUMFUCHTELN“

IN DER BIENENSCHULE

Zu den Entdeckertouren des RabbitClub gehört der Besuch beim Imker Horst Kämpfer in Saalborn. Mit Ehefrau Regina hat er ein cooles Wissenspaket geschnürt, nicht nur die Kleinsten lernen, dass ein friedliches Miteinander mit den hyperaktiven Honigproduzenten möglich ist. Mehr noch: Es ist unverzichtbar für Mensch und Natur.

Kann man die auch mal anfassen?“ ... „Wo ist die Königin, weißt du, ob die mittendrin ist?“ ... „Was, wenn eine Wespe in den Kasten fliegt?“ ... Leni, Alison und Matheo sind fasziniert, die Stimmung an den gelb-bunten Bienenbehausungen – den Beuten – mäandert zwischen hippeliger Aufgeregtheit und maximalem Respekt. Die können doch stechen!

Aber nein, mitten im Obstgarten von Horst und Regina Kämpfer wird längst niemand mehr gestochen. „Die tun hier nix“, sagt der Bienenvater. „Guckt mal, wie lieb die sind, die laufen auf meinem Finger. Friedlich sind sie und stechen uns nicht.“ Pause. „Wenn wir sie nicht ärgern.“

Es ist Mitte September, ein sonniger Spätsommertag. Hier in Saalborn, einem knapp 300-Seelen-Ort zwischen der Lindenstadt Blankenhain und Bad Berka, mit einer Kirche aus dem 12. Jahrhundert, einer Eibe, die als größte Thüringens gilt, und ausgedehnten Landschaften ringsum, ist für die Bienen der Familie Kämpfer die Saison beendet.

In wenigen Tagen werden sie bis März sich selbst überlassen – nur versorgt mit Zuckerlösung und eigenem Honig zum Nichtverhungern, viel Platz für die Eier der Königin und zum Entwickeln der neuen Brut. Im Winter wird es idealerweise drei Monate richtig kalt, dann geht es auch in der sogenannten Wintertraube der Bienen





ruhig zu. Doch selbst in der Zeit drehen sich alle Arbeiterinnen ausschließlich um ihre Königin. Es gilt, sie zu wärmen, füttern, schützen.

Für die drei Knirpse und Sandy Haupt, Leiterin des RabbitClub, fängt das Abenteuer gerade erst an. Schon die Fahrt mit dem Cart vom Spa & GolfResort Weimarer Land runter zum Loch 9 des Goethe-Course und fast an den angrenzenden Gartenzaun des Kämpfer-Habitats war ein Riesenspaß.

Nun stecken alle vier in schützenden, zum Teil viel zu großen Imkeranzügen und schauen sich genau an, was die Bienen um diese Jahreszeit so machen. Horst Kämpfer nimmt vorsichtig eine Wabe in einem 40

mal 20 Zentimeter großen Holzrahmen aus einer künstlichen Nisthöhle. „Oh, das ist aber schön!“, jubelt little Leni und meint das Gebilde mit den sechseckigen, aus Bienewachs meisterlich gebauten Kammern, die von Honigbienen zur Aufzucht von Brut sowie zur Lagerung von Pollen und Honig genutzt werden.

Das „flüssige Gold“ – so der indogermanische Wortstamm von Honig –, wird von den Bienen schließlich mit Wachs aus der Wachsdrüse an ihrem Hinterleib verschlossen, dem Kaugummi der Steinzeit. Fertig ist die Wabe, in die obendrein die Energie einer malerischen Landschaft kommt, in der Goethe einst wanderte. Für viele Gäste des Resorts wird sie zur unver-



zichtbaren Frühstücksköstlichkeit, ebenso wie der Honig im Glas.

Jetzt laufen gefühlt tausend Tiere zwischen den Wabenzellen herum und lassen sich nicht weiter stören. „Die halten Frieden. Und die Königin ist mittendrin, völlig versteckt, man kann sie nicht sehen. Die Königin ist ein wenig größer als die anderen, hat meist einen Punkt auf dem Rücken und ist der absolute Chef. Alle Bienen machen nur, was sie will, und passen auf, dass ihr nichts passiert.“ Der 73-Jährige mit der tiefenentspannten Ausstrahlung steht ohne Schutzanzug, im kurzärmeligen Hemd im Bienenbiotop und hat Antworten auf wirklich jede Frage. Kein Wunder, er startete seine Karriere als Hobby-Imker 1998 mit

zwei Völkern. Knapp drei Jahrzehnte später hält der ehemalige Elektro-Ingenieur und Berufsschullehrer mit seinem Sohn Mathias im Sommer plusminus 30 Bienenvölker á 70.000 bis 150.000 Exemplare.

Er kann viel erzählen über krankenhaushausreife Stiche und intensive Fortbildungen im Weimarer Bienenmuseum, über Imkerlegenden und Expertentipps, über artgerechte Haltung und unzählige Zuchterfahrungen auf „Freundlichkeit“ in einer Umgebung jenseits von Stress und intensiver Landwirtschaft: „Wir haben immer auf Friedfertigkeit ausgelesen. Unsere Bienen führen ein Leben, das wir nur beeinflussen, wenn es ihrer Gesundheit dient. Die Idee ist: Sie sollen autark sein und ihre Ruhe

haben. Selbst bei der Vermehrung lassen wir der Natur freien Lauf.“

Alles zusammengenommen gibt dem Ehepaar seit vielen Jahren die Sicherheit, auch Fremden Zugang zum Universum ihrer Bienen zu ermöglichen – ohne Störfälle. Zwischen Blankenhain und Weimar hat sich herumgesprochen, dass man mit Kindern zu Kämpfers kommen kann. Also hat das Paar für alle Altersgruppen ein kleines Entertainment-Paket geschnürt, Wissensfragen inklusive, richtige Antworten werden mit einer gesunden Nascherei belohnt. Es kommen Schulklassen, Wanderer, Honigfans der Stadtverwaltung Blankenhain, Mitarbeiter des Resorts mit dem Nachwuchs und mit Freunden. Ein

Unternehmer aus Düsseldorf schaut seit fünf Jahren regelmäßig mit seinen drei Söhnen vorbei. Und seit 2005 begeistert die Direktorin der Förderschule Blankenhain jedes Jahr ihre fünfte Klasse mit einem Erlebnistag in der Bienenschule. Manche Gäste bedanken sich sehr persönlich mit bemalten Briefen.

Alle erhalten eine Einweisung, das Einmaleins der respektvollen Annäherung an Maja und ihre mehr oder minder fleißigen Schwestern. Regina Kämpfer, Zahntechnikerin a.D., kennt da kein Pardon: „Die sind nicht aggressiv, dennoch muss der Mensch achtsam sein, also immer schön leise und nicht rumfuchteln. Man kann nicht nur die Biene verantwortlich machen, wenn



sie sticht. Es gibt auch eine Eigenverantwortung, weder nervös noch laut in deren Gegenwart zu werden.“

Die gut zwei Stunden dauernden Führungen sind kostenlos, aber mit einer Botschaft, die die Imker umtreibt: „Wer sich um Bienen kümmert, hat plötzlich zu tun mit genauem Hingucken. Wie sehen Landschaften aus, wie werden Lebensmittel erzeugt, wie wirkt sich die Klimafalle auf die Lebens- und Arbeitszyklen von Bienen aus? Viele wissen nicht, dass Honig nur ein Nebenprodukt und das Wichtigste in einem Bienenleben die Bestäubungsleistung ist. Daher versuchen wir, immer wieder rüberzubringen: Man kann mit Bienen leben. Bitte zerstört ein vor Jahrmillionen angeschobenes Ökosystem

zwischen Blühpflanzen und den effizientesten Bestäubern der Welt mit nahezu 500 Arten nicht noch mehr. Lasst die Bienen in Ruhe, aber auch Wespen und Hornissen. Die beseitigen alles, was in der Natur fault und irgendwo verwest, ohne sie würden wir Menschen in Müll und Schimmel ersticken. Mit Chemie kriegt man all das nicht weg.“

In der lauschigen Atmosphäre des Einfamilienhauses der Familie Kämpfer spiegelt der Honig die vielfältige Vegetation in einem Bienenflugradius von zwölf bis 15 Kilometern, kostbare Naturreinheit, gesunde Bedingungen – auch auf den Streuobstwiesen des Resorts. Dort stehen Bäume mit alten Sorten, zigtausend Büsche und Sträucher säumen die drei Golfplätze.



Regina Kämpfer sichert die Qualität bei der Verarbeitung des Produkts und weiß: Man imkert nur mit großer Sachkenntnis und dem Herzen gut. Das wissen jetzt auch Sandy Haupt und ihre drei Schützlinge.

Die Entdeckungsreise ins Bienenparadies endet opulent mit frisch geernteten Weintrauben, Katzenkralen, Schmetterlingen beobachten, dem Duft von Lavendel und, na klar, mit dem Naschen von Honig.

Selbstverständlich klärt Horst Kämpfer auch noch die Sache mit der Wespe: „Die Bienen sind so clever, die heizen ihren Kasten einfach auf 50 Grad auf, so dass die Wespe einen Hitzetod stirbt. Deshalb haben Bienen keine Angst vor Wespen.“ ■

saalborner-bienenhonig.de



*„Willkommen im ‚Kleinen Paradies‘
bei Juwelier Jasper in Erfurt!“*



Carl Johannes Jasper und Elke Wolf

Internationale Exzellenz in Schmuck, Uhren, Goldschmiedekunst und Service

SEIT 1797 MIT TRADITION IN DIE ZUKUNFT

Juwelier Jasper, ein Familienunternehmen in der 7. Generation, hat seine historischen Verkaufsräume 'Am Anger' in Erfurt, im letzten Jahr mit viel Liebe zum Detail vergrößert und sensibel umgestaltet. Entstanden ist ein modernes Kleinod im Herzen von Erfurt, das ein stimmiges Ambiente für unsere renommierten Uhren- und Schmuckmarken bildet. Zu Recht können wir behaupten in Thüringen die Nr.1 für Uhren, Schmuck und Goldschmiedekunst zu sein!



Fühlen Sie sich bei uns willkommen. - Atmen Sie Stil und Geschichte des Hauses, genießen Sie die besondere Verkaufsatmosphäre und unseren außergewöhnlichen Service!

Erleben Sie in unseren Räumen die Präsentation internationaler Marken. Entdecken Sie einzigartige Schmuck-Unikate aus unserem Atelier oder schauen Sie unseren Goldschmieden im Atelier bei ihrem kreativen Handwerk doch einfach mal über die Schulter!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.





BLANKENHAIN IST DER OPTIMALE AUSGANGSPUNKT FÜR AUSFLÜGE

RAUF AUFS RAD

Im Weimarer Land gibt es Touren in jeder Länge, für jeden Anspruch und mit sehenswerten Zielen. Das Spa & GolfResort hält für Gäste alle notwendigen Informationen und die passenden Drahtesel zum Ausleihen bereit.

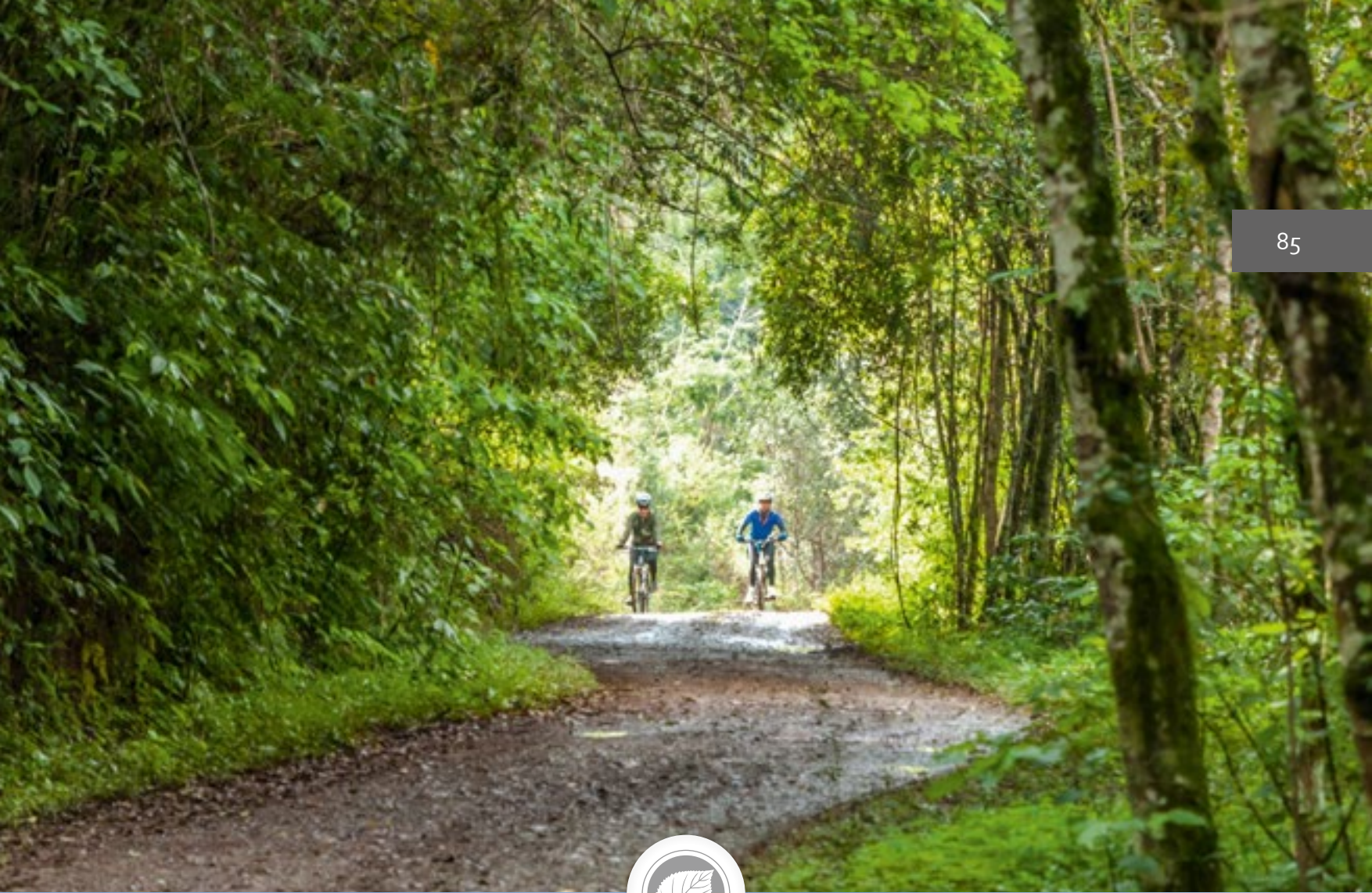
Die gute Nachricht vorweg: Das Weimarer Land ist ein Eldorado für Radfahrer. Nominell hat der gleichnamige Landkreis eine Fläche von 804 Quadratkilometern. Oder anders: eine Menge Naturraum mit lauschigen Landschaften, sanften Hügeln, knackigen Anstiegen – reich an Landmarken und Sehenswürdigkeiten. Der südliche Teil besteht hauptsächlich aus der Ilm-Saale-Platte, der nördliche Bereich gehört vorwiegend zum Thüringer Becken beziehungsweise zum Innerthüringer Ackerhügelland. Soweit die Geografiestunde nach Wikipedia.

Die nächste gute Nachricht ist, dass sich vom Spa & GolfResort Weimarer Land aus Touren jeder Länge und jeden Schwierigkeitsgrads angehen lassen. Zudem als

Rundfahrten im Wortsinn, was Blankenhain zum optimalen Ausgangspunkt für Ausflüge macht.

Der Goethe-Erlebnisweg führt sogar mitten durch den Goethe-Course. Da ist er wieder, Deutschlands Dichterst: Der Geheimrat aus Weimar soll die 28 Kilometer lange Strecke nach Kochberg zwischen 1775 und 1783 häufig gegangen sein, um die verehrte Charlotte von Stein im dortigen Schloss zu besuchen. Ein respektabler Marsch, doch die Liebe beschwingt bekanntlich.

Wie schön, dass auf dem Goethe-Erlebnisweg auch mit dem Rad gefahren werden. Außerdem bestehen Anbindungen zum Ilmtal-Radweg, der über 123 Kilometer von den Höhen des Thüringer Waldes bis ins Weinanbaugebiet Saale-Unstrut führt.



Die Räder können Resortgäste an der Golfrezeption leihen. Karten und Informationen hält die Hotelrezeption bereit. Ausflugstipps werden immer wieder auch in der Hauszeitschrift Lindenpost veröffentlicht. Oder man fragt einfach Michael Nagel. Natürlich außerhalb der Arbeitszeit. Der 51-Jährige gehört als Supervisor zur Techniktruppe des Resorts und ist leidenschaftlicher Biker mit Faible für anspruchsvolles Ausdauerterrain.

Nagel nimmt Kracher wie den Dolomiti Superbike unter die Räder, einen Mountainbike-Marathon in Südtirol über 140 Kilometer mit knapp 3.500 Höhenmetern. Oder er sitzt beim Stoneman Miriquidi durch die erzgebirgischen Wälder elfeinhalb Stunden im Sattel, um 160 Kilometer und 4.116 Höhenmeter zu bewältigen.

Die Fitness holt er sich mit Einheiten durch die Nachbarschaft wie dieser: „Ich kann hier problemlos 70 Kilometer fahren und komme auf 2.000 Höhenmeter – über Bad Berka und den Paulinenturm auf dem Adelsberg am Ostrand der Stadt zum Carolinenturm auf dem Kötsch, mit 497 Metern Höhe die zweithöchste Erhebung im Weimarer Land nach dem 517 Meter hohen Riechheimer Berg, und dann eine Schleife in den Landkreis Saalfeld-Rudolstadt.“ Das ist dann schon was für Spezialisten. Geht übrigens alles ebenso mit dem Gravelbike.

Aber keine Bange, Nagel kann auch anders. Er kennt die Gegend wie seine Westentasche. „Wenn man

**„Zwei Wochen
jeden Tag
eine andere
Strecke fahren.“**

Michael Nagel

will, kann man zwei Wochen jeden Tag eine andere Strecke fahren. Und man kann die Kreise immer größer ziehen: von 20 bis 150 Kilometer. Ganz locker, auch als Nichttrainierter. Das Angebot ist einfach unerschöpflich.“ Das E-Bike macht’s im Zweifelsfall möglich. Wichtig noch: „Man muss keinen Meter auf viel befahrenen Straßen fahren, allenfalls mal queren.“ Das ist die nächste gute Nachricht. Selbst der obligatorische Ausflug vom Resort in die Kultur- und Klassikerstadt Weimar lässt sich mühelos mit dem Drahtesel unternehmen. „Man braucht eine Stunde, mit dem E-Bike vielleicht 40 Minuten“, sagt Nagel.

Wer das scheut, fährt bis Bad Berka und nimmt die Ilmtalbahn bis nach Weimar. Das spart Energie für den Abstecher nach Bad Sulza und in die Weinberge. „Absolut spitze, erst recht, wenn die Weinlese beginnt“, schwärmt Nagel. Ein anderer Favorit ist die Route Richtung Kranichfeld mit dem Oberschloss (Foto) und zum Riechheimer Berg, 38 Kilometer: „Da wird es allerdings hügeliger.“ Dafür lässt es sich auf der Höhe trefflich einkehren. Und zum Lohn offenbart sich von einer Aussichtsplattform, „die kein Mensch kennt“ (Nagel), die Aussicht über das gesamte Ilmtal und den Stausee in Hohenfelden, der als Badensee und Mittelpunkt einer Erlebnisregion angelegt wurde: „Ein Traum!“

Es gibt offenbar keine schlechten Nachrichten. Nur „Abwechslung ohne Ende“, verspricht Michael Nagel. Also, rauf aufs Rad. ■



Für Menschen, die Perfektion schätzen.

Auf dem Platz und in der Küche.



Modell BOSSA | KERA-E

www.leicht-kuechen-leipzig.de

LEICHT Küchen Leipzig | Barfußgäßchen 11 | 04109 Leipzig

LEICHT[®]
KÜCHEN LEIPZIG



LIFESTYLE



Schätze finden



LIFESTYLE



Erinnerungen einpacken



DER LANGE ATEM FÜR DIE NÄCHSTEN 18 LOCH

OHNE BÜROKRATIE KEINE BIRDIES

Konzeption und Kreation eines neuen Golfplatz sind in der regulierten Kulturlandschaft eine komplexe und komplizierte Angelegenheit.
Für die Genehmigungen braucht es Geduld. Und Geld.



Man nehme: Ein bisschen Landschaft, zwei Abschläge, mehr oder weniger viel Fairway, dazu ein Grün, garniere das Bouquet mit Bunkern, füge vielleicht etwas Wasser hinzu, multipliziere mal 18 – und fertig ist der Golfplatz. Oft genug reicht diese Rezeptur, um einen Parcours in die Wiese zu walzen. Kein Wunder, dass Golf dann schnell langweilig wird. Es ist wie beim Bleifußbolzen hinterm Lenkrad: Wirklich Spaß macht erst die Kurve.

Die Metapher passt ganz gut, denn auch bei diesem komplexen, gelegentlich zermürbenden und merkwürdigen, dennoch so faszinierenden Spiel ist bereits der Weg das Ziel. Und Monotonie ist die Todsünde der

Golfplatz-Gestaltung. Das Design ist ein elementarer Aspekt, wenn es um Lang- oder Kurzweiligkeit geht. Im Idealfall wird jede Bahn zum Erlebnis, ohne den Spieler mit Eindrücken und unüberschaubaren Problemen zu überfrachten. Das perfekte Loch ist eine unterhaltsame Herausforderung für Golfer aller Klassen, bei der das Auge mitspielt und die Seele gestreichelt wird: „Eine Golfrunde sollte 18 Inspirationen bieten.“ So formulierte es der legendäre US-Architekt Albert Warren Tillinghast bereits Anfang des 20. Jahrhunderts.

Das ist Prosa in Reinform. Es könnte so schön sein. Doch bekanntlich haben die Götter vor den Erfolg den Schweiß gesetzt. Übersetzt für die Golfplatzentwicklung

bedeutet das: Vor Kreation und Konstruktion steht Bürokratie. Viel Bürokratie. Ein Golfplatz ist ein hochdifferenzierter Organismus und die Realisierung in der modernen regulierten Kulturlandschaft eine komplexe, nicht selten komplizierte und vielfach langwierige Angelegenheit.

„Vor zehn Jahren“, sagt Achim Reinmuth, „bin ich mit Matthias Grafe schon durch diesen Wald gestapft.“ So lange gibt es die Idee vom dritten 18-Loch-Kurs für das Spa & GolfResort Weimarer Land, sie keimte in den Köpfen des Hausherrn und des Diplom-Ingenieurs für Landschaftsentwicklung, der als Partner im Büro Städler & Reinmuth Golfdesign und Mitglied des European Institute of Golf Course Architects (EIGCA) alle Golfanlagen des Resorts verantwortet. Spätestens seit dem EURO-2024-Engagement drängt sich die Umsetzung auf.

„Unser Kerngeschäft ist und bleibt Golf“, stellt Matthias Grafe klar. „Das Resort ist für eine Zielgruppe konstruiert, die individuelle Rückzugsbereiche, entspannten Luxus und Genuss möchte. Fußballmannschaften sind eine andere Zielgruppe mit anderen Bedürfnissen, die überdies Gruppendynamik braucht. Aber durch den Fußball können wir ganz viel zurückgeben und letztlich noch vieles für die Golfer schaffen.“

Deswegen der Plan, auf dem Resortgelände ein Sporthotel anzugliedern. Und um das nicht nur der temporären Belegung durch eine kickende Klientel zu widmen, sondern

ganzjährig auszulasten, soll der dritte Platz gebaut werden. So greift eins ins andere.

Der Visionär und Stratege Grafe hat 2022 rund 110 Hektar Wald im Nordosten des Resorts erworben. Seither werden davon knapp 24 Hektar großflächig in einen widerstandsfähigen Mischwald umgewandelt, der generell weniger anfällig für den Befall mit Borkenkäfern und den Auswirkungen des Klimawandels ist als die vorhandenen und teilweise nicht heimischen, sondern einst für den Forstertrag angepflanzten Nadelgehölze.

Das Gelände ist also vorhanden, ausgewiesen als Freizeit- und Erholungswald. So weit, so gut? Von wegen. Der Gesetzgeber hat vor den Neubau eines Golfplatzes eine enorme Menge an Bürokratie aufgetürmt, selbst, wenn es sich um eigenen Grund und Boden handelt: Bauvoranfragen, Vorhabenbeschreibungen, Amtsgänge, die

Genehmigungsverfahren. Dazu Wasserentnahmerechte und Ausgleichspflanzungen. Zahllose zähe Schritte. Es braucht einen langen Atem für die nächsten 18 Loch. Und Geld.

Zumeist fallen sechsstelligen Vorkosten an, ohne das ein Grashalm fürs Golfgeschäft gesprossen ist. Der Flächenkauf ist nicht mitgerechnet. Oder die Ausgleichspflanzungen, die im Fall des Spa & GolfResort Weimarer Land mit der Renaturierung eines einstigen Truppenübungsplatzes bereits begonnen wurden. Für einen Hektar Rodung müssen zwei

„Noch vieles
für die
Golfer
schaffen.“

Matthias Grafe

Hektar neu anlegt werden, das ist die Faustformel.

Für den Designer haben die Hausaufgaben weitaus früher begonnen: „Mit der mit Einschätzung der Standortbedingungen, der klimatischen Einflüsse“, erklärt Achim Reinmuth, der seine Diplomarbeit über Golf und Naturschutz geschrieben hat und sich für die sensible Integration von Golfsport-Elementen in ökologisch wertvollen Bereichen engagiert. „Das sind Grundvoraussetzungen, um in so einem Gebiet vernünftig zu arbeiten. Deswegen haben wir noch mal eine faunistische und floristische Erfassung erstellen lassen.“ Auch im Wissen um die Fragen, die kommen werden. „Man versucht einfach, schon gleich zu Beginn alles rauszunehmen, was kritisch werden könnte, oder direkt Alternativen anzubieten.“

Das Prozedere hängt von den örtlichen und regionalen Rahmenbedingungen und von der originären Einstufung des Geländes ab. Vielfach handelt es sich um Ackerland, manchmal um Industriebrachen wie ausgebeutete Abraumhalden oder versiegelte Deponien, hier und da auch um Konversionsflächen, ehemalige Militärstandorte. Nur selten ist ein Raumordnungsverfahren erforderlich, bei dem das Projekt auf die überörtliche Verträglichkeit geprüft wird.

Mehrheitlich stehen die konzeptionellen Aufgaben für eine Änderung des gültigen

Flächennutzungsplans an. Das Vorhaben soll hydrologischen und naturschutzrechtlichen Prüfungen standhalten, dazu gehören Umweltberichte, Umweltverträglichkeitsstudien, artenschutzrechtliche Gutachten, landschaftspflegerischer Begleitpläne und einiges mehr.

Schließlich ist das Scoping zu überstehen, nämlich die Beurteilung seitens der sogenannten Träger öffentlicher Belange: Kommunen, Naturschutz-, Wasser-, Verkehrs- und Versorgungsbehörden sowie andere Institutionen, die gesetzlich festgelegte öffentliche Aufgaben wahrnehmen. Nicht zu vergessen die Offenlegung des gesamten Vorhabens für die breite Öffentlichkeit und die vielfach vorgeschriebenen Bürgerbeteiligungen.

„Ein dritter Golfplatz macht uns einzigartig“, sagt Matthias Grafe. 63 Löcher hätte das Resort dann für die golfenden Gäste im Angebot, auf dem Goethe- und dem Feininger-Course, dem Königin Luise 9-Loch Course und dem neuen Projekt. Das gibt es nirgendwo sonst in Deutschland und äußerst selten in Europa.

Es ist elementarer Bestandteil von Grafes Masterplan für Resort und Region, „die ich mit den Menschen hier voranbringen will. Wir investieren in die Zukunft und in den Sommer. Blankenhain soll zu einer touristischen Hochburg in Thüringen werden.“ Ja, gut Ding will manchmal Weile haben. ■







EIN GUTER SCORE BEGINNT MIT DER WAHL
DER PASSENDEN TEEBOX

DIE NEUE FARBENLEHRE

Course Management als (Über-)Lebenshilfe auf dem Platz: Die Geschlechterklischees beim Abschlag verderben oft den Spaß am Spiel. Gelb und Rot sind für alle da, je nach Schlag-Fertigkeit.

Bobby Jones' berühmtes Zitat hat beinahe universelle Gültigkeit. „Play the ball as it lies“ ist pure Lebenshilfe, nicht nur golferische Handlungsanweisung. Auf dem Platz braucht es manchmal beides. Nicht von ungefähr soll der legendäre BBC-Golfkommentator Peter Alliss mal gesagt haben: „Golf ist keine Frage von Leben und Tod. Es ist viel wichtiger.“ Da dürfte Beistand willkommen sein, um Schläge zu sparen, Fehler zu vermeiden, den Platz zu „lesen“, Strategien zu entwickeln, jedes Loch mit einer taktischen Vorstellung anzugehen.

Der Terminus technicus lautet Course Management, oder wie es bei der PGA of Germany beschrieben wird: „Die Kunst, das meiste aus dem herauszuholen, was man hat.“ Das zielt auf die individuelle Schlagfertigkeit. Und beginnt bei der Wahl der passenden Teebox. Salopp formuliert: Schluss mit dem Gedöns um die Gender-Tees, weg mit dem vorsintflutlichen Gedankengut von Gelb für Herren und Rot für Damen. Das sind Kategorisierungen aus der Klamottenkiste, die korrigiert gehören.

„Die traditionelle Klassifizierung von Damenabschlag und Herrenabschlag wurde bereits vor langer Zeit abgeschafft. Grundsätzlich ist jede Abschlagfarbe für beide Geschlechter geeignet“, heißt es diesbezüglich beim Deutschen Golf Verband (DGV). Bloß draußen auf den Plätzen hält sich das Klischee wie betoniert. Dabei kann es so einfach sein: Wählen Sie den

Abschlag, der Ihrer Schlagfertigkeit und vor allem Schlaglänge entspricht, der zu Ihrem Spiel passt. Machen Sie sich die Runde nicht unnötig schwieriger, länger, zeitraubender, nerviger, als es die Komplexität des Spiels ohnehin mit sich bringt. Ermöglichen Sie sich Erfolgserlebnisse. Nur weil die Bälle nicht oder nicht mehr so weit fliegen, darf das Par keineswegs in buchstäblich unerreichbare Ferne rücken. Kürzere Drives sind keine Schande.

Die zeitgemäßen Stichworte lauten Physis und Fähigkeiten. Was bei der Wahl des Abschlags zählt, sind Lust und Laune, Handicap und Tagesform, Entspanntheit oder Ehrgeiz. Vom Gender zum Gusto-Tee sozusagen. Dazu passt, dass mit der Einführung des World Handicap System (WHS) für jede Platzdistanz, also von jedem Tee, ein Course Rating für Männer wie für Frauen und für diverse Altersklassen möglich ist. Zur Wahrheit gehört freilich, dass Gender-Tees letztlich ein Mentalitätsthema und reine Männersache sind.

Echte Kerle spielen halt von Gelb. Also stiefeln die Herren der Schöpfung mit breiter Brust auf „ihren“ Abschlag, kraftmeiern die Murmel irgendwie aufs oder neben das Fairway und freuen sich, dass der Ball viel zu kurz ist, um schlechterdings in einem Fairway-Bunker zu landen. Wie es im Spannungsverhältnis zwischen Landezonen und Hindernissen per Design eigentlich vorgesehen ist. Sinn des Spiels nicht verstanden.

„Damen- und Herrenabschläge sind abgeschafft.“

DGV

Ein Spieler wiederum, der in voller Akzeptanz seines golferischen Seniorenalters die rote Teebox ansteuert, wird als „Weichei“ oder „Mädchen“ gefrotzelt. Manchem Ego tut das nicht gut. Die Sache mit dem Selbstwertgefühl hat sogar den Jahrhundertgolfer Jack Nicklaus auf den Plan gerufen. „Wir predigen ständig, von den richtigen, weil zur eigenen Spielstärke passenden Abschlägen zu spielen“, sagt der mittlerweile 86 Jahre alte 18-fache Majorsieger. „Doch allzu oft muten sich Spieler zu viel Platz zu. Am Ende leidet die Scorekarte und die Freude am Golf.“

Freizeitgolfer fortgeschrittenen Alters und mit einem Handicap jenseits von 20 haben mit dem Driver eine statistisch ermittelte Durchschnittslänge von 150 bis 180 Metern. Tendenz sinkend. Die passende Gesamtdistanz eines Golfplatzes wären rund 5.000 Meter. Damit sind auf den 18-Loch-Layouts des Spa & GolfResort für solche Sportkameraden die roten Abschläge im Spiel. Beim Goethe-Course mit 5.086 Metern ebenso wie beim Feininger-Course mit 4.839 Metern. Von Gelb sind es 5.971 beziehungsweise 5.706 Meter.

Beide Plätze stammen aus der Feder von Achim Reinmuth, Partner im renommierten Planungsbüro Städler & Reinmuth Golfdesign und Mitglied des European Institute of Golf Course Architects (EIGCA). Er sagt: „Entscheidend ist doch, dass man mit dem eigenen Handicap die Bahn fair bewältigen kann. Dafür muss man vom richtigen Abschlag in die richtigen Bereiche der Fairways kommen.“ Und: „Das ist halt der

Unterschied zwischen einem Single-Handicapper und einem Bogey-Golfer: Der eine muss mit dem zweiten Schlag auf dem Grün sein, für den anderen reicht der dritte.“

Die Spielfreude steigt, wenn die Platzlänge zur Spielstärke passt. Dafür gibt es eine simple Faustformel: die durchschnittliche Weite mit dem Eisen 5, multipliziert mit 36. Bei Hobby-Golfern mit 140 Metern ergibt sich eine ideale Gesamtlänge des Platzes von 5.040 Metern. Was zu beweisen war.

Es braucht allerdings exakte Messmöglichkeiten wie die TrackMan-Technik der Indoor-Golfanlage in der Luke Ross Hall des Resorts. Dazu den Willen zur realistischen Selbsteinschätzung statt Pi mal Daumen – schwierig genug, weil nicht selten mit unangenehmen Wahrheiten verbunden. Der Ball ist meistens kürzer als man wahrhaben will.

„Hard Par, Easy Bogey“ lautet das Credo eines jeden guten Architekten, Birdies und besser nicht ausgeschlossen. Golfplatz-Designer sind nur selten Sadisten; sie bauen Bahnen für unterschiedliche Anforderungen, jonglieren mit Abmessungen, Richtungswechseln, Platzelementen, optischen Täuschungen. Der gestalterische Instrumentenkasten ist reichhaltig, die Design-Klaviatur lässt sich virtuos klimpern. Aber im Idealfall ist vom Scratcher bis zum Hacker für alle was dabei, man muss es nur richtig angehen.

Und das fängt bei der Wahl des Abschlags an. ■





PGA-ZERTIFIKAT FÜR DIE GOLFSCHULE

MIT BRIEF UND SIEGEL

Golfprofessional Laurids Lohr qualifizierte seine Wirkungsstätte bei der Professional Players Association of Germany, dem Berufsverband der deutschen Golflehrer: „Ich will eine adäquate Qualität zum exzellenten Ruf des Resorts bieten.“

Kennen Sie den besten und kürzesten Golfwitz? Ich kann's. Da muss jeder schmunzeln, der mal am Schläger war. Selbst Tiger Woods hat bereits gestanden, dass ihm auf der Runde maximal ein perfekter Schlag gelingt – und das zu Hochzeiten. Nun sind das fraglos andere Sphären, aber in der Relation bleibt es gleich: Das Wesen des Spiels ist die Imperfektion, und womöglich besteht ein großer Teil des Reizes aus dem steten Bemühen, irgendwie irgendwann ein bisschen was von der Unvollkommenheit einzuebrennen.

Das kann man auf verschiedene Arten tun. Im Selbstversuch womöglich. Mit dem Studium aller Clips, die durchs Internet geistern. Oder man geht direkt zum Profi, der – nomen est omen – genau das ist: Golfprofessional. Zu Laurids Lohr beispielsweise. Er ist Fully Qualified PGA Professional im Spa & GolfResort Weimarer Land und hat seit 2025 auch für seine Wirkungsstätte per Brief und Siegel, dass man es in Blankenhain kann. Will heißen: die Zertifizierung als Golfschule nach den Vorgaben des Berufsverbands der Golflehrer, der PGA of Germany (Professional Golfers Association).

„Es müssen gewisse Grundvoraussetzungen bezüglich Ausstattung, Aus- und Weiterbildung des Personals und der generellen Strukturen auf der Anlage erfüllt werden, für die es Punkte gibt“, erklärt Lohr, der als

Profi gespielt hat, sich dann fürs „Lehramt“ qualifizierte und auch das vom Resort geförderte Golf-Team des Sportgymnasium Erfurt betreut. Mit dem erreichten Ergebnis führt er die einzige von der PGA derart ausgezeichnete Golfschule im Bereich des Golfverbands Sachsen und Thüringen und die erst zweite in Ostdeutschland. Selbst zum Premiumsiegel fehlt nicht viel. Das haben lediglich eine Handvoll Anlagen in Deutschland.

Vor allem jedoch geht es Lohr darum, in seinem Bereich die Standards des Resorts fortzuführen. „Wir haben einen Ruf als exzellentes Hotel mit ebensolchen Golfplätzen, und ich will mit der Golfschule die adäquate Qualität bieten“, sagt der 26-Jährige. Er hat den A-Trainerschein des Deutschen Golf Verbands (DGV), die zweithöchste Kategorie, und inzwischen auch die Qualifizierung als Ausbilder, nennt das eine Art Reifezeugnis.

„Es gibt uns eine weitere Möglichkeit, Qualität zu zeigen“, sagt Lohr. „Ich will jedem mit meiner Arbeit ein tausendprozentiges Gefühl geben, bei uns gut aufgehoben zu sein. Egal, ob Hotelgast oder nicht, ob Einsteiger, 20er-Handicap oder Scratchspieler: Alle bekommen maximale Unterstützung mit allem, was ich geben kann. Ich möchte erreichen, dass alle sagen: Wow, da muss man hin!“ Botschaft ist angekommen. ■

champions-golf.com





FUSSBALLMATCH GEGEN DIE DFB-BETREUER

FLÜGELFLITZER IN ADILETTEN

Wer weiß, wie die Partie während der EM-Vorbereitung der U21-Auswahl ausgegangen wäre, wenn Nationalspieler Ansgar Knauff das Resortteam beim Stand von 0:6 nicht unterstützt hätte.

Die Geschichte des denkwürdigen Fußballspiels, von dem hier die Rede sein wird, ist voller Konjunktive: „Hätten wir etwas mehr Vorlauf gehabt“, sagt der als General Manager fürs Amt des Teamchefs geradezu prädestinierte Daniel Stenzel, „dann wäre die Partie vielleicht anders ausgegangen.“

So aber war man ziemlich überrascht, als bei der EM-Vorbereitung der von DFB-Sportdirektor Rudi Völler begleiteten deutschen U21-Auswahl im Juni 2025 die Idee eines Matches gegen das Spa & GolfResort Weimarer Land aufkam: Die Teambetreuer, allesamt selbst Ex-Fußballer, hatten den Handschuh in den Ring geworfen. Stenzel nahm an und musste unter 165 Mitarbeitern diejenigen mit erwiesenen fußballerischen Fertigkeiten auswählen – keine einfache Sache, trotz des personellen Potenzials. Sowieso musste er dann gefühlt 40 Mal auswechseln, weil

die meisten der Recken „zwischen durch das Sauerstoffzelt brauchten“.

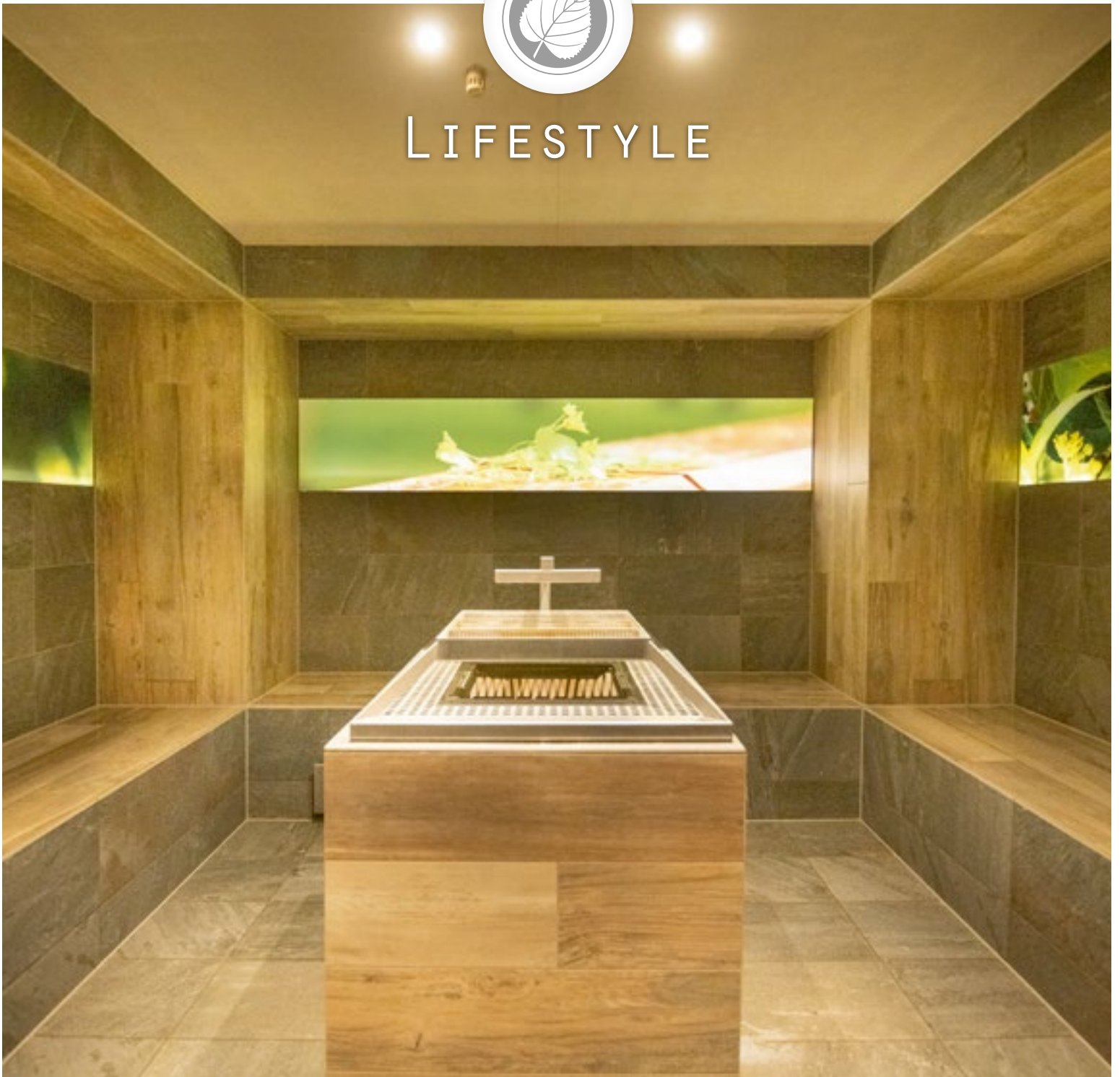
Kurzum: Stenzels Staffel lag schnell mit 0:6 hinten, und wer weiß, was geworden wäre, wenn nicht einer den im Publikum sitzenden Nationalspieler Ansgar Knauff angesprochen hätte: „Könntet ihr uns bitte helfen, wir verlieren.“ Der fackelte nicht lange, streifte sich das Resortleibchen über und trabte aufs Feld – in Adiletten. Dennoch: Der Frankfurter Flügelflitzer legte sich ein Tor selbst auf den Schlappen und vier weitere Treffer vor. „Aber Ansgar konnte auch unbedrängt agieren“, erinnert sich Stenzel. „Die DFB-Jungs haben wegen des Verletzungsrisikos bloß mal mit den Zehenspitzen vorgefühlt, ob sie ihm den Ball abluchsen können.“ So gesehen, war Knauffs Einwechslung strategisch ziemlich clever. Und fürs nächste Mal wird vorher trainiert. ■







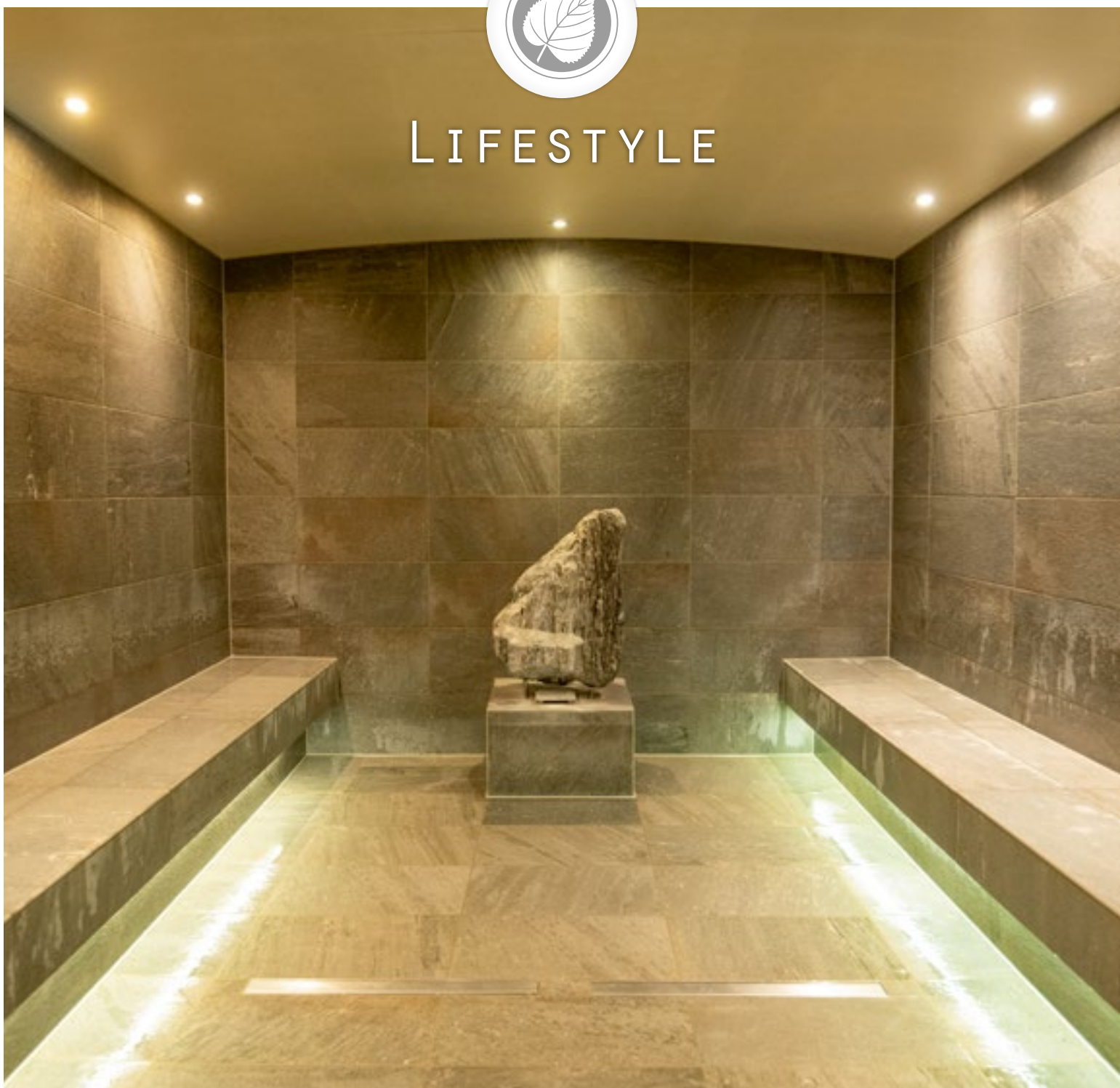
LIFESTYLE



Balsam für Körper und Seele



LIFESTYLE



Spa auf höchstem Niveau





SENDEHALLE WEIMAR:
VOM UNORT ZUM KULTUR-HOTSPOT

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

In einem auf den ersten Blick beliebig wirkenden Gebäude werden gerade 90 Jahre deutsche Geschichte sichtbar gemacht, mehr noch: spürbar. Martin Kranz, der neue Eigentümer, gibt dem Bau seine Epochen wieder und weitet den Horizont. Für ihn ist es Lebenswerk, für Tausende Besucher pure Magie.

Nach Weimar war Friedrich Nietzsche 1897 nur gekommen, um zu sterben. Seine Schwester Elisabeth Förster-Nietzsche wollte daraus eine Riesenummer machen, richtete noch zu Lebzeiten des bettlägerigen Philosophen in der Gründerzeitvilla Zum Silberblick das Nietzsche-Archiv als Pilgerort ein, und begeisterte Hitler dafür, auf der Liegenschaft links nebenan eine Gedächtnisstätte für den berühmten Bruder zu bauen. Es war ruhig, es war grün, zu dem geistig Umnachteten sollte im Sinne der Nazis geforscht werden.

Was blieb, war nach dem Zweiten Weltkrieg eine klosterartig angelegte, halbfertige Gedenkhalle. Daraus wurde Rundfunk der DDR, Synchronstudio der Deutsche Film AG – kurz DEFA –, Landesfunkhaus Thüringen des MDR, ein über 20 Jahre leerstehendes Geldwäscheobjekt der russischen Mafia, zuletzt Wohn- und Partylocation des Technokollektivs 5018 aus Berlin mit bis zu 1.000 Gästen. Nachbarn drehten durch, das Gebäude wurde von einer Hundertschaft geräumt, die Raver rächten sich mit Zerstörung. Verschont blieben eine lila-plüschige Liebesschaukel und ein Zimmer mit Schlagzeug und halbvollen Bierflaschen.

Die Humboldtstraße 36a ist eine dieser Adressen, die beides produziert: Erinnerungen und Eventualitäten. „Der Ort hat eine verrückte Magie, das Ganze ist eine große Reise“, sagt Martin Kranz, der neue Hausherr. „Ich weiß jetzt schon, wie sie ausgeht.“ Ein Satz wie ein Trommelwirbel und zugleich ein Versprechen, in die Zukunft

hineinzuwirken. Vor allem in die Zukunft derer, für die sie erst beginnt.

„Dies wird ein Kultur- und Kreativstandort und Zentrum für Bildung, wo wir mit jungen Leuten die Chronik der Freiheit erarbeiten. Wie in einer Zeitkapsel. 90 Jahre deutsche Geschichte, inklusive deutsch-deutscher Wirklichkeit, bedeuten Kultur- und Musikgeschichte – vom NS-Weihekloster über die Rundfunkzentrale Thüringens zum Technotempel. Das ist die Range. Ich kenne keinen Platz in solcher Dichtheit und Komplexität.“

Es scheint, als führten alle Wege des erfahrenen Kulturunternehmers, Musikpädagogen und Opernsängers hier zusammen. Als Gründer und Intendant der jüdisch-interkulturellen Achava Festspiele Thüringens im alten Heizwerk in Erfurt hat er eine tiefe Wahrnehmung für Kraftorte. Als ehemaliger Produzent und Intendant des Weimarer Spiegelzelt-Festivals, als multipel aktiver Stiftungsrat oder Förderer der Gedenkstätte Buchenwald hat er gezeigt, wie lang der Atem so sein kann.

Und doch ahnt der 55-Jährige nicht, was ihn erwartet, als er vor gut vier Jahren zum ersten Mal diesen rottenden Lost Place auf sich wirken lässt. Binnen drei Jahren gründet Familie Kranz die gemeinnützige private Stiftung Sendehalle Weimar, erarbeitet ein Konzept, akquiriert aus Bundes- und Privatmitteln mehr als elf Millionen Euro und ersteigert das Gebäude im November 2024 für eine Million. Los gehts.

„Jetzt ist das Haus im Grunde genommen befreit.“

Martin Kranz

Mit einer Schar ehrenamtlicher Helfer holt Martin Kranz bis zum Herbst 2025 rund 270 Tonnen Müll und Schutt raus, putzt 140 Fenster, entfernt Dornröschenschlaf-Spinnweben: „Jetzt ist das Haus im Grunde genommen befreit. Es hat gestunken wie in einer Kloake. Es war widerlich.“ Kranz' Gespräche mit Historikern und Architekten, Privatforschern und Zeitzeugen sind unbezahlbar beim Erhellen der vielen Dunkelheiten. „Wir haben uns die Aufgabe gestellt, das Gebäude in seinen Schichten sichtbar zu machen. Die Denkmalpfleger haben gesagt: Leute, wir müssen wissen, wie es mal aussah.“

An diesem Tag Mitte 2025 macht der Mann mit der Statur eines Marathonläufers nach einer wieder mal gefühlt 90-Stunden-Woche, was er seit einigen Monaten täglich mehrfach tut: führt hellwach Besucher durch sein Revier. Das Staunen beginnt sofort hinter dem Eingang. Ein kleiner Vorraum gibt den Blick frei auf einen aller Schlichtheit zum Trotz pompös wirkenden, etwa 400 Meter langen Gang mit anthrazitfarbenem Marmorboden.

Die nächsten zweieinhalb Stunden werden für einen weißhaarigen Herrn nicht bloß ein Rundgang. Hilmar Süß, 84, hat einen emotionalen Balanceakt vor sich, denn seine Biographie ist verwoben mit diesem Bau. Als erster Direktor des Landesfunkhauses Thüringen hatte er hier nach der Wende unabhängigen Qualitätsjournalismus installiert, 25 Jahre vorher im Synchronstudio seinen ersten Arbeitsvertrag als Redakteur unterschrieben. Da war er noch nicht mal

mit dem Studium in Diplom-Journalistik fertig, wusste aber: „Ich wollte immer Radio machen.“

In den folgenden zweieinhalb Stunden entwickelt sich ein großes Gespräch. Martin Kranz und Hilmar Süß lernen voneinander, der eine bereichert die Erzählung des anderen. Manchmal sind es solche Momente, die für den Blick auf Zusammenhänge besonders aufschlussreich sind – die die biographischen Brüche nicht nur jener Generation spürbar machen, zu Tränen berühren, in irgendwie befreiendes Lachen münden.

„Der Rundfunk der DDR wurde bewacht“, erinnert Süß. „Die Volkspolizei hatte die Hoheit hier. Keiner von uns hat gewagt, etwas zur Historie zu fragen. Die war so was von tabu.“ Kranz ergänzt: „Deshalb sagen viele Anwohner, dass sie keine Ahnung von dem Haus haben, sie waren niemals drin, wussten nichts. Es war ein geschlossenes Haus, wenngleich öffentlicher Rundfunk.“

**„Die Historie
war für uns
so was
von tabu.“**

Hilmar Süß

Aller Anfang sind die Jahre 1932 bis 1934. Als der Nietzsche-Verehrer Hitler bei einem der Besuche in der Villa Silberblick Elisabeth Förster-Nietzsche eine Gedächtnisstätte für ihren 1900 gestorbenen Bruder verspricht, stellt die Witwe eines radikalen Antisemiten namens Ludwig Bernhard Förster zwei Bedingungen: Die Villa behält die Dominanz an der Straße. Und: Der Gedenkort muss klein sein, jedenfalls auf den ersten Blick.





„Unsere Gäste glauben es nicht: Was, diese Kiste ist eine Nietzsche-Weihestätte? Ich sag immer: Na, dann gehen wir mal rein“, betont Kranz, und weiter: „Der Architekt Paul Schulze-Naumburg, natürlich NSDAP-Mitglied, hat das clever gemacht. Vorn schmal und zurückgesetzt, nach hinten raus riesig. Lange Gänge, zwei Etagen, 6.000 Quadratmeter mit Innenhof. Unten drunter 1.000 Quadratmeter Kreuzgewölbe, dazu ein Kreuzgang und an dessen Ende eine halbkreisförmige Apsis als Kultstätte mit Platz für 1.500 Leute.“

In den Weiten des Untergeschosses hängt der Originalbauplan von 1937. Eingezeichnet sind gleichsam Arbeitsräume und zwei Festsäle. Das Ergebnis ist in Stein gemeißelte

Verführung, die Hitler zwar gefällt, aber nicht zur monumentalen Herrschaftsarchitektur des Propaganda-Apparats passt. Albert Speer übernimmt, der wichtigste Baumeister im Dritten Reich. Das erklärt den Marmor im Gang zwischen Eingang und Vorhalle. Ursprünglich ist Travertin geplant – zu profan für Größenwahn.

„Im Foyer war eine Tischtennisplatte, da hab ich meist gegen den Chef unserer Musikredaktion verloren“, erzählt Hilmar Süß und ist „dankbar, das alles erfahren zu dürfen. Niemand kannte die Zusammenhänge oder dachte darüber nach, während wir da oben an der Schneidemaschine fürs Magnetband gesessen und drei Minuten über den Ernteinsatz in Pfiffelbach geschnitten haben.“



Zu Speers Spannungsbogen gehört indes: Die Terrasse liegt in der Sichtachse zum Ettersberg. Es ist kein Zufall, dass am selben Tag desselben Jahres – am 15. Juli 1937 – dort die ersten Häftlinge mit dem Bau des KZ Buchenwald beginnen, während auf dem Silberblick die Bagger für das Weihezentrum des „Herrenmenschen“ auffahren. Zarathustra lässt grüßen. Doch dann kommt in dem Teil der Geschichte alles anders.

1943, das Ganze ist nahezu fertig, stoppen die Arbeiten. Es ist Krieg. Im Erd- und Obergeschoss werden Kunst und Originalmöbel aus Schillers Haus eingelagert, im Untergeschoss richtet die Luftwaffe ein Lazarett ein. Nach dem Krieg kommt 1945 die sowjetische Besatzungsmacht und

verschiebt für immer die Koordinaten. Für Statiker höchst abenteuerlich, wird die bauliche Vergangenheit brutal getilgt. Der erste Hörfunk wird aus dem Boden gestampft, fortan werden 55 Jahre Radiogeschichte geschrieben.

Hochwertige Aufnahme- und Sprecherstudios entstehen, später nutzt die DEFA ein 1947 eingerichtetes Synchronstudio. Aus den Festsälen werden Sendesäle, einen großen Saal darüber taufen Süß' Mitarbeiter 1989 Neues Forum, analog zur Bürgerbewegung vor dem 9. November.

„Wir alle hatten bemerkt, dass sich unser journalistisches Leben schon vor dem Fall der Mauer änderte. Die Redakteure



begannen, in diesem Raum Konferenzen abzuhalten und wollten von mir wissen, wie es weitergehen soll.“ Und zwar so: In der Zeit des Umbruchs macht die Truppe freien Rundfunk, baut eigenständig ein 24-Stunden-Programm auf, sendet erstmals mit Werbung – am Ende für 22,2 Prozent Hörer. „Wenn die Leute erzählen, die hier von 89 bis Ende 91 arbeiteten, leuchten die Augen“, so Martin Kranz. Was für ein Abenteuer! Abgewickelt.

Der MDR bleibt bis zum Jahr 2000, danach wird alles weggeworfen, inklusive 35.000 Tonbänder. Darunter sind auch die Aufnahmen aus dem Herzstück des Hauses, dem Sendesaal. Hinein passen 120 Musiker plus Chor, die Staatskapelle Weimar hat hier produziert. Und ob voll besetzt oder leer: Die optimale Akustik bleibt immer gleich. „Wenn Herr Süß ganz hinten in die Ecke geht und leise spricht, verstehen wir jedes Wort.“

Besonders spannend ist die Synchronisation. Im Lauf der Jahrzehnte werden nicht nur zahllose ost- und westeuropäische Filme synchronisiert wie Der große Blonde mit dem schwarzen Schuh mit Pierre Richard oder der erfolgreichste französische Kultcomic Asterix und Obelix. Es gibt auch eine reine DDR-Synchronisation mit anderen Redewendungen und Satzstellungen. „Herr Süß, das haben Sie alles erlebt.“ „Ja, wir hatten zweimal deutsche Sprache. Berühmte Mimen kamen zum Synchronisieren her.“

Die Erzählungen nehmen kein Ende, niemand kann sich der Faszination entziehen. Das ist ganz im Sinne

des Hausherrn, er ist überzeugt, dass Orte und Zeiten wie diese dafür da sind, einander vom eigenen Leben zu berichten, es zu hinterfragen, im Dialog zu sein. „Wir dokumentieren hier Zeitgeschichte, zu der selbst die verrückte Techno-Besetzung gehört.“

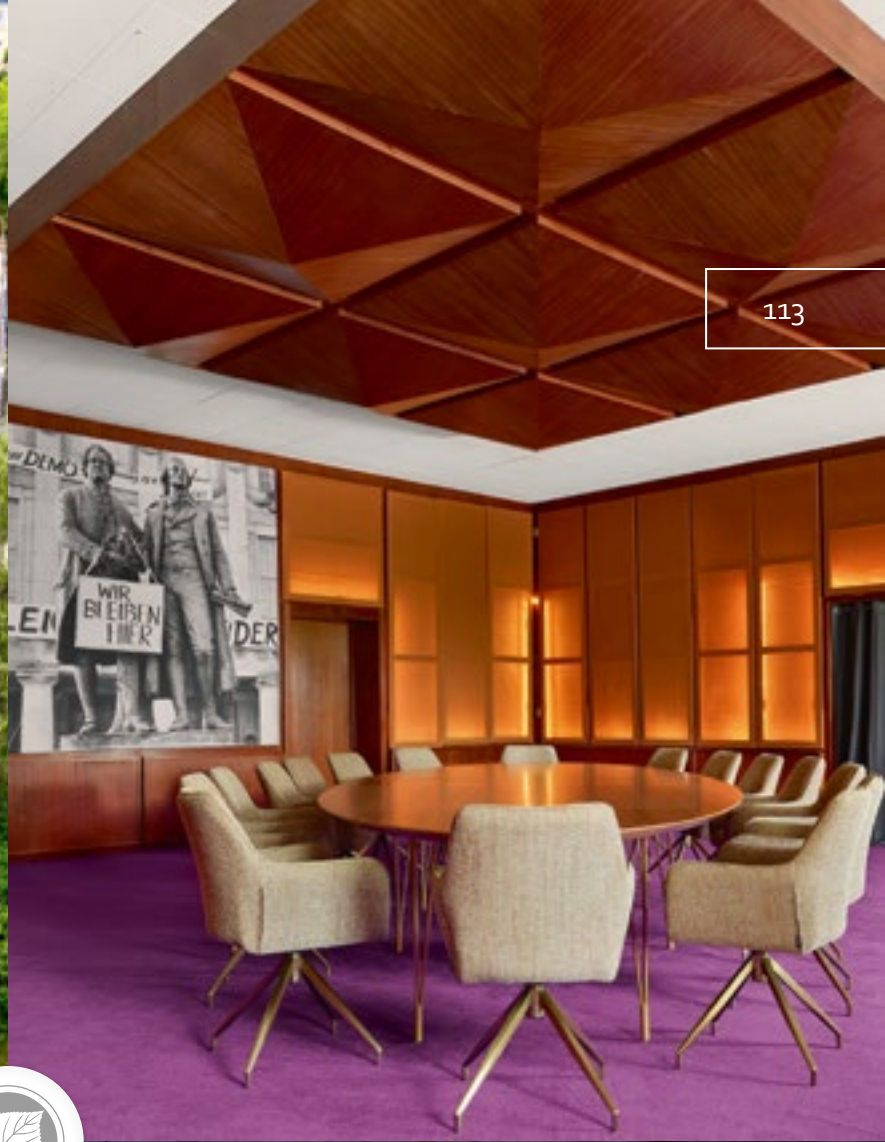
Ebenso Hilmar Süß, der Radiomann der Umbruchstunde null. Und Erich Kranz (1929–1999), Stadtjugendpfarrer, eine der Identifikationsfiguren der Friedlichen Revolution im Herbst 1989, Ehrenbürger von Weimar. Im Foyer erinnert ein großformatiges Foto auf einer Staffelei, Martin Kranz sagt: „Ich setze meinem Vater in dem Haus kein Denkmal, ich habe es meinem Vater gewidmet.“ Es ist dieser Geist der Unabhängigkeit und Zivilcourage, der wesentlich ist für das Funktionieren einer demokratischen Gesellschaft.

„Herr Kranz, Sie geben dem Haus seine Epochen wieder“, bemerkt Süß. Genau das sei der Plan, entgegnet der. Bis 2028 soll alles fertig sein, „ich hätte nicht gedacht, dass wir in so kurzer Zeit so weit kommen“. Längst finden Veranstaltungen statt: Festivals und Preisverleihungen, Lesungen und Ausstellungen. Dank einer Spenderin ist das Neue Forum inzwischen komplett ausgestattet, hat den Zusatz Der Denkraum und ist Begegnungsraum für Schüler.

Das Potenzial ist immens, das internationale Interesse auch. Das Haus spricht sich herum, jeder, der will, wird durchgeführt und nimmt eine unglaubliche Energie wahr.

So ist das wohl, wenn Unorte zu etwas dauerhaft Gutem erweckt werden. ■







12. APOLDA EUROPEAN DESIGN AWARD

HAUTE COUTURE ALS KULTURELLES ERBE

Handwerkskunst, Innovation und digitale Reichweite sind die zeitgemäße Übersetzung der Tradition in der Strick- und Textilherstellung einer Region. Wenn im Mai der beste Modenachwuchs aus Europa inspirierende Kollektionen präsentiert, gewinnen alle: Der Wettbewerb ist ein Sprungbrett für die Talente und ein wichtiger Beitrag für Thüringens Reputation.





Mit Garn kann man spielen“, hat die Grande Dame luxuriöser Kaschmir-Kollektionen, Iris von Arnim, mal dem WDR gesagt. Das weiß man wahrscheinlich kaum irgendwo besser als in Apolda und um Apolda herum. Hier war das Zentrum der deutschen Strickwaren- und Textilindustrie. Das ist es immer noch, wenngleich abgespeckt. Mehr als 400 Jahre Tradition sind in der DNA der Bewohner zwischen Weimar und Jena verankert – und auch im Bewusstsein der europäischen Modewirtschaft. Darauf ist man stolz und tut allerhand dafür, dass das so bleibt.

Es funktioniert. 1993 gegründet, wird in diesem Jahr zum zwölften Mal der international anerkannte Apolda European Design Award ausgelobt, dotiert mit 25.000 Euro. Seit 2002 werden im Rhythmus von drei Jahren renommierte europäische Hochschulen und Universitäten eingeladen, zwei der talentiertesten Absolventinnen und

Absolventen aus dem Fachbereich Mode mit Original-Modellen in den Wettbewerb zu schicken. Am Ende werden mit Kristallpokalen und Preisgeldern die Plätze 1 bis 4 gewürdigt, ein Sonderpreis wird verliehen.

Den Anfang machen zwei Jahre zuvor unterschiedliche Teilprojekte. In Strick- und Textilworkshops setzen die jungen Wilden ihre Entwürfe in den ansässigen Betrieben um und präsentieren diese in Schauen á la Fashion Week in den sommerlichen Apoldaer Modenächten auf dem historischen Marktplatz. Tausende Besucher säumen den 40 Meter langen Laufsteg. Und im Rahmen eines Designer Network können eigene Clips über die eingereichten Kollektionen produziert werden. Online veröffentlicht dienen sie der Vernetzung mit namhaften Unternehmen der Branche.

Für den aktuellen Jahrgang haben die Veranstalter 15 Universitäten aus acht Ländern ausgewählt. Deutschland ist mit

acht Hochschulen dabei, Dänemark, Frankreich, die Niederlande, Polen, Spanien und Tschechien mit je einer Hochschule. Die Veranstalter sind eine Projektgruppe aus jeweils mindestens zwei Vertretern der Kreisstadt Apolda, des Kreises Weimarer Land und der Wirtschaftsförder-Vereinigung Apolda-Weimarer Land e. V.

„Getreu dem Motto Ein Gramm Praxis wiegt mehr als eine Tonne Theorie wächst die Schuhgröße der Studierenden in der praktischen Arbeit innerhalb einer Woche um mindestens zwei Größen; sie verlassen Thüringen und Apolda selbstbewusster und oft mit einer klaren Idee für die Zukunft“, sagt Matthias Ameis, Leiter des Amtes für Wirtschaft, Kultur, und Tourismus im

Landratsamt Weimarer Land und Managing Director der Arbeitsgruppe.

Durch den Know-how-Transfer im Rahmen der Workshops erwerben die Studierenden laut Ameis Fähigkeiten, die an den Hochschulen schwierig zu vermitteln sind. Das sei auch für Thüringens Reputation ein wichtiger Beitrag – allemal in Zeiten wie diesen, die geprägt sind von Strukturwandel, geopolitischen Spannungen, Fachkräfterrückgang: „Die Welt werden wir nicht ändern, aber wir werden alles dafür tun, um auch in Zukunft ganz vorn bei den Design-Projekten in Europa mitzuspielen.“

Mit anderen Worten: Im angespannten Modemarkt hat sich bei den Gastgebern das





Wesentliche nicht verändert. Zur Bodenständigkeit gehört es, das kulturelle Erbe der Handwerkskunst lebendig zu halten. Haute Couture als kompromissloses Bekenntnis zur Qualität. Und Apolda als Sprungbrett nach Berlin, London, Mailand? Warum nicht: „Der Award bietet verlässliche Förderung, internationale Sichtbarkeit und echte Karrierechancen. Gleichzeitig bewahrt er die textile Identität der Region und übersetzt sie in zeitgemäße Form“, so Ameis.

Zeitgemäß sind auch die Schwerpunkte der Studierenden. Nachhaltigkeit und Digitalisierung prägen den diesjährigen Wettbewerb. Es geht um ressourcenschonende Materialien, um transparente Produktionsprozesse und um digitale Technologien. Dass diese Themen auch für die gestalterische Haltung der nächsten Generation zentral sein werden, lassen die Gespräche der

Jury vermuten, die über die Preisträger entscheidet.

Wenn am 9. Mai 2026 das große Finale im Eiermannbau und damit in einer Architekturikone von Apolda stattfindet, ist eine andere Ikone in der namhaft besetzten Jury aus Design, Industrie und Medien nach 24 Jahren Vorsitz in die Position des Ehrenmitglieds gewechselt: Iris von Arnim, jene in Hamburg lebende Schlesierin, die ab den 1970er Jahren Pullover strickte, die es so noch nicht gegeben hatte – lässig, mit Gespür für Formen und Farben, für starke unabhängige Frauen. 2011 ist sie mit dem Verdienstorden des Freistaats Thüringen für ihr Engagement im Rahmen des Apolda European Design Award und damit für die Region geehrt worden. Im Spiel mit Garn macht ihr bis heute niemand was vor. ■



TEAM 7



by land
MÖBELSTUDIO
RAUMGESTALTUNG
Blankenhain byland.de



DER GASTHOF SAALBORN IST EIN
WIRTSCHAUS IM BESTEN SINNE

VOM CHARME DER SCHIEFEN WINKEL

Alles ist schräg, und vom Turnhallenboden bis zu den Theaterlampen erlebt vieles eine zweite Hoch-Zeit. Die neuen Besitzer Imke Tramnitz und Ralf Schlüter sind stolz, die in einem solchen Haus eingelagerte Geschichte neu erzählen zu können – nun mit italienischem Akzent.



Treffen sich zwei Kulturmacher. Zum ersten Mal 2011, anlässlich der Movimentos Festwochen in der Autostadt Wolfsburg, einem Festival für zeitgenössischen Tanz. So weit, so gut. Zum zweiten Mal 2013 im Berliner Büro der renommierten Stiftung Schloss Neuhardenberg. Hier, mitten in Charlottenburg, verantwortet er seit 2005 das Musikprogramm der Stiftung, sie übernimmt die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Nun begegnen beide einander.

Ralf Schlüter stammt aus Weimar, ist Germanist, Kultujournalist und „seit 1991 im wesentlichen Kulturmanager aus Praxis und Gewohnheit“ (Schlüter) in Berlin und Weimar. Er organisierte unter anderem die

Europäische Kulturhauptstadt Weimar 1999 und war Chef des Kunstfests Weimar 2002.

Imke Tramnitz ist in Bonn geboren, über den Weg der Palucca Hochschule für Tanz Dresden in Berlin und Italien angekommen. Dem Bachelor in Italienstudien mit den Nebenfächern BWL, Jura, Theaterwissenschaften folgte an der FU Berlin der Master in Kultur- und Medienmanagement. Und nach einer Projektleitung bei den Wolfsburger Festwochen jetzt also die Pressestelle eines der bedeutendsten klassizistischen Ensembles in Deutschland. Karl Friedrich Schinkels Schloss Neuhardenberg im Oderbruch ist für manchen Bildungsbürger die schönste Kulturperle des Landes: „Tu felix Diaspora“ (Tagesspiegel, 07.05.2012) „mit

einem total tollen Programm“ (Tramnitz). Stimmt.

Zu der Zeit heißt Schlüters place to be bereits Saalborn, als Freiberufler kann man ja überall arbeiten. Tief in Thüringen, 20 Autominuten südlich von Weimar, findet der im dortigen Kulturgeschichten fest Etablierte 2007 den Abstand, den er braucht – zunächst in der Wohnung eines Freundes im Pfarrhaus. „Das war ein wirklich glücklicher Zufall“, sagt Schlüter. Das Lächeln dazu wirkt wie eine Referenz an Goethes Gedanken zur glücklichen Fügung, die immer da sei: „Lerne nur das Glück ergreifen ...“

Jedenfalls kauft er vier Jahre später auf der anderen Seite der Kirche eine Bauernkate,

der umtriebige Freund saniert, er kann so was. Und weils passt, erwerben beide mit einem dritten Enthusiasten „verdächtig günstig“ auch noch das historische Gasthaus mit rund 1.200 Quadratmetern Grundstück im Ortskern des Dorfes; zuletzt hieß es „Zur Linde“. Seit der Wende steht die Linde leer, ab sofort wird sie bis unters Dach messiemäßig mit Baumaterialien gefüllt, von Türzargen über alte Sprossenfenster mit bunten Glasecken bis zu jeder Menge Balken.

„Irgendwann sagte der Freund: Ich muss ein wenig Ordnung schaffen und mich von einigen Projekten trennen. Dazu gehört dieses Haus“, erinnert sich Ralf Schlüter beim Kaffee auf der Terrasse seines inzwi-



schen wiedereröffneten Gasthofs Saalborn. Es ist einer dieser dösischen Wochenendnachmittage im Sommer 2025, deren Ruhe nur vom vorbeiknatternden Traktor unterbrochen wird. Dann: „Das ist einfach ein schöner Ort“. Die Worte kommen aus dem Herzen, Goethe wäre zufrieden.

Kurz vor der Pandemie indes ist die sichtbare Wirklichkeit: eine präsen- te Ruine aus dem wahrscheinlich 15. Jahrhundert. Die Dorfgemeinschaft erträgt, dass damit ewig nichts passiert. Das Gebäude steht wie ein Ausrufungszeichen für einen weit über den Erhalt hinausgehenden abenteuerlichen Erneuerungsprozess. Entsprechend erschüttert winken ein paar Kaufinteressenten ab. Und weil Goethes Geist sich irgendwie

in diesen Text geschlichen hat: Zwischen dem Paar Ralf Schlüter und Imke Tramnitz bahnt sich gleichsam eine neue Ordnung an – und eine zweite Herzensangelegenheit. Die Verkaufsabsichten waren bis dahin nicht Tramnitz' Thema; sie kommt gern und regelmäßig, alles erinnert an Zeiten in der Eifel, als die Eltern dort ein Ferienhaus besaßen. „Außerdem hatte ich mich nach Neuhardenberg selbstständig gemacht und bin gleich ins Tourismusprogramm des Olympiastadion Berlin eingestiegen. Das war wieder so ein Job mit allem, was mir Spaß macht, also Orga, Budget, Marketing.“

Jetzt gucken sich beide tief in die Augen und beginnen mit Gedankenspielen. Am Ende geht seine Kapitalanlage in ein Wohn- und



Geschäftshaus drauf, beste Lage Weimarer Innenstadt, die Altersvorsorge. Das wiederum gefällt einer Bank und macht mit.

Sanieren zwei Kulturmacher ein Relikt. Quasi in Handarbeit, mit einer großen Truppe aus Könnern und Unterstützern. Der Bauleiter erfühlt die Seele alter Gemäuer, begnadete Handwerker aus der Ukraine heißen vor allem Volodymyr und Volodymyr, Vasil, Vasil und Vasil. Alle sind froh über alles, was noch hält und legen Wert auf Verarbeitung vorhandener Materialien. Es wird geschliffen, geölt, passend gemacht. Imke Tramnitz ist umsichtige Managerin, Ralf Schlüter beherrscht das Management von Stress nach den gerade mal zweieinhalb Jahre währenden Arbeiten.

Herausgekommen ist der Gasthof Saalborn, „ein windschiefes, aber homogenes Chaos aus Lehm, Holz, Kalk, Tonziegeln und Farben, das das Wesen des Hauses ziemlich treulich wiedergibt. Wir haben es bloß ein wenig interpretiert“, sagt Schlüter gut gelaunt in seiner Eröffnungsrede am 13. Juli 2024. An dem Tag ist alles so, dass es zwar funktioniert, aber noch nicht verputzt ist; auch nicht die Bühne in dem Saal mit einem kurios bunten Turnhallenboden; 1983/84 wurden darauf Meisterschaften im Federball ausgetragen.

„Viele haben gesagt, lasst die Bühne so.“ Imke Tramnitz lacht. „Doch dem Pianisten rieselte Dreck von der Decke in den 100 Jahre alten Bechstein, wenn er laut spielte.“ Ralf Schlüter ist ebenfalls amüsiert: „Tatsächlich mussten wir aufmachen, weil das

Geld wieder alle war“. Mittlerweile ist er entspannt, da sich die Hoffnung auf den Erfolg des Unternehmens mit Tag eins übererfüllt hat. „Die Leute kommen ... aus dem Dorf, aus dem Umkreis, aus der Region Weimar-Erfurt-Jena.“ Sie kommen allein und mit mehr oder weniger Gästen, mittags und abends, zu privaten Feiern und Firmenevents, zu einem der Jahreszeiten-Buffets mit musikalischer Begleitung. Freundschaften entstehen, die Köche können sich austoben.

Über die freut sich das Paar ohnehin über alle Maßen: Zwei lokale Berühmtheiten können Thüringen auf dem Teller. Und einer weiß genau, wie Thüringer Kloß

geht. Hendrick Thormeiers „Scharfe Ecke“ war Pilgerort für Kloß-Touristen aus Weimar und der Welt. Parallel denkt er die Impulse seiner italophilen Chefs weiter und kreiert Kombinationen wie Saltimbocca alla Saalborn, molto aromatico und nicht zu

phantasievoll. Kommt super an – übrigens auch in der direkten Nachbarschaft bei Gästen des Spa & GolfResort Weimarer Land und der Bienenfamilie Kämpfer am Ortseingang (S. 74). Hier wie da schätzt und unterstützt man sich.

„Insgesamt waren es fünf Jahre, die ich in Italien gelebt habe“, sagt Imke Tramnitz. „Heute sind wir gern dort und versuchen, ein wenig Toskana herzuholen.“ Das Paar hat toskanische Weine auf der Speisekarte und feines Olivenöl to go. In den fünf großzügigen Gästezimmern sowie im Salon erleben viele dort geträdelte Möbel eine

„Wir haben das Haus bloß ein wenig interpretiert.“

Ralf Schlüter



zweite Hoch-Zeit. Überhaupt lebt allerlei als neue Blickfänger weiter: Das Terrassengeländer ragte mal über die Ems, die Lampen im Saal hingen als Kugel in einem Bühnenbild im Weimarer Theater.

„Der Abenteuerfaktor ist hoch bei so einem Vorhaben“, haben die zwei gelernt und sind gerüstet für die nächsten Bauabschnitte: gesamtes Gelände schön machen, Garten anlegen. Nicht weniger spannend wird die Planung von Kulturterminen. Aufgrund ihres Netzwerks ergeben sich viele Auftritte spontan, schauen die DDR-Kultband Keimzeit, Ulla Meinecke oder Klaus Hoffmann gern mal eben vorbei. Schlüter nennt das einen weiteren Lustfaktor zum Herkommen. Na

dann: Am 14. Mai liest Robert Stadlober im Rahmen eines Oldtimer-Treffens.

Übers Essen, Trinken und der Welt dazwischen sind Schlüter und Tramnitz, nunmehr verheiratet, zu Gastwirten im besten Sinne gereift, die traditionell ein familiäres gemütliches Ambiente schaffen. „Es ist ein komplett anderes Leben, das uns unglaublich gut gefällt“ und das alles beinhaltet, was ihr per se Freude bereitet – derweil auch wieder in der Pressestelle von Schloss Neuhardenberg: Orga, Budget, Marketing ... Die Landschaft drumherum mit dem Ilmtal-Radweg und mit Goethes Wanderweg schließt den Kreis. Tu
felix Saalborn. ■



gasthof-saalborn.de



MUSIK, TANZ UND WELTOFFENHEIT BEIM
34. RUDOLSTADT-FESTIVAL

SO KLINGT DAS LEBEN

Kontraste prägen das Programm, wenn einmal im Jahr auf Deutschlands Mega-Event für Weltmusik der musikalische Reichtum globaler Kulturen vor historischer Kulisse gefeiert wird. Als Länderschwerpunkt kommt heuer der alpine Klangkosmos hinzu.





Von Klassik aus Südindien zum Open-Air-Remmidemmi, von der Folk-Tradition zu verwegenen Ton-Experimenten: Ein munterer musikalischer Genremix ist einmal im Jahr nicht wegzudenken aus der ehemals fürstlichen Residenz Rudolstadt. Immer im Juli, jeweils vom ersten Donnerstag bis zum folgenden Sonntag, verwandelt sich das knapp 40 Kilometer südlich von Weimar gelegene kulturelle und optische Kleinod in ein Mekka für interkulturelle Begegnungen der besonderen Art.

Künstlerinnen und Künstler aus mehr als 30 Ländern bringen die Stadt an der Saale zum Klingen, Singen, Tanzen – und in ein großes Gespräch auch über das Gegen-

sätzliche, das berühren und bestenfalls den Blick weiten soll. In diesem Jahr zum 34. Mal, vom 2. bis 5. Juli 2026.

Zwischen der Altstadt und dem etwa drei Hektar großen Heinrich-Heine-Park können bis zu 25.000 Besucher pro Tag insgesamt rund 300 Veranstaltungen erleben: Konzerte, Workshops, Talks – gut 130 Acts auf fast 20 parallelen Bühnen sowie erstmals im Cineplex-Kino. Und in Mitmachprojekten wie Gesangs- und Instrumental-Workshops kann jeder selbst hochaktiv werden. Als quasi unvergleichliche Spielstätte ist die Heidecksburg wegen Renovierung leider geschlossen, ein prachtvolles Barockschloss aus dem 18. Jahrhundert oberhalb der Altstadt. Umso mehr freut es die Veranstalter,





die Lutherkirche und das wiedereröffnete Schiller-Theater nutzen zu können.

Lauschige Gartenmusik und World Jazz, Blues und Big Band, das beliebte Orchesterprojekt der im 17. Jahrhundert als Hofkapelle gegründeten Thüringer Symphoniker Saalfeld-Rudolstadt und ein erneut „wilder Ritt“ des Jugendfolkorchesters: Die Direktorinnen Petra Rottschalk und Simone Dake ergänzen mit Programmdirektor Bernhard Hanneken das Repertoire bekannter Namen gern um Ton-Experimente nicht so etablierter Interpreten und garantieren so „eine einzigartige Bandbreite, die weniger durch Headliner besticht“. Es gibt wieder eine phantasievolle Kinderparty, kostenfrei für alle, und in der Altstadt kommt durch

Straßenmusik an fast jeder Ecke Partystimmung auf. So klingt das Leben.

Das alles verbindende Element ist die Weltmusik. Dies ist kein Stil, eher eine kommerzielle Kategorie für Kunstschaffende aus dem Norden – den USA und Westeuropa – und dem Süden der Erde. Traditionelle, nicht-westliche Klänge werden mit modernen Einflüssen aus Jazz, Pop, Rock kombiniert. Die Interpreten sind auf dem globalen Markt zwischen kultureller Nische und internationalen Charts erfolgreich.

„Dieses Festival zu veranstalten, bedeutet gelebte Weltoffenheit. Das war schon immer so, aber es wird kulturell und poli-



tisch immer wichtiger, der Welt diese Tür offen zu halten und etwas Verbindendes zu schaffen“, sagt Petra Rottschalk. „Im besten Fall wirkt diese kurze, aber intensive Begegnung mit anderen Kulturen und Musiktraditionen in den Alltag hinein. Das ist uns ein großes Anliegen, ebenso wie die Gespräche und Workshops, die neben dem Musikerlebnis Raum für echten, persönlichen Austausch schaffen.“

Diesem Gedanken der Intensität folgt auch der jährliche Länderschwerpunkt. Im Vorjahr war es Mali, heuer prägen zusätzlich österreichische Musikanten das Fest. Adabei: der Singer-Songwriter Rian, dessen Stil aus Indie, Hip-Hop und Kabarett light im vergangenen Jahr mit drei Amadeus Austrian Music Awards belohnt wurde, Österreichs wichtigstem Musikpreis.

Während der 30-Jährige wohl mit dem Song „Verwandtschaftstreffen“ über einen „ganz normalen“ Sonntag im Kreise seiner Liebsten den „witzigsten heimischen Hit der letzten Monate“ performen wird (The Red Bulletin, 3/2025), wird *die* Interpretin des Wiener Dudlers, einer Mischung aus alpinem Jodler und Koloraturgesang, für einen der Gänsehautmomente des Happenings sorgen. „Wo einem die Worte fehlen, fängt das Dudeln an“, sagt Agnes Palmisano, in Wien ausgebildete und lebende Musikerin und Tänzerin. Schon klar, es geht um kontrastreiche Begegnungen auf vielen Ebenen – um eine Entdeckungsreise, die einlädt, in die inspirierende Dynamik einzutauchen und gelegentlich Fremdartiges als bereichernd zu erleben.



Vier Tage volles Programm also, dessen Anfänge ins Jahr 1955 zurückreichen. Damals fand in Rudolstadt das 1. Fest des deutschen Volkstanzes statt. Es wurde zu einem DDR-Tanz- und Folklorefest, zu dem vor allem Gruppen aus Osteuropa anreisten. Nach der Wende wollte ein kluger parteiloser Bürgermeister die Idee erhalten und wagte mit einem von ost- und westdeutschen Kreativen entwickelten Konzept einen zeitgemäßen Neustart. Wer konnte ahnen, dass sich diese Idee zu einem Klangkunstabenteuer von internationalem Renommee entwickeln würde. Denn 1991 kamen mehr Musikschafter als -hörende, heißt es. Bernhard Hanneken wird es wissen, er ist seither dabei und erhielt für sein Engagement inzwischen das Bundesverdienstkreuz.

Heute gibt es 20.000 Dauerkarteneinhaber, Szenegänger machen bei der Afterhour in den Saalgärten die Nacht durch, andere chillen bei Gartenkonzerten im Schillerhaus. Viele Konzerte werden live oder später als Mitschnitt von den Hörfunk-Kultursendern übertragen, in etwa 100 in- und ausländischen Print- und Onlinemedien wird über das Spektakel berichtet.

Und dann ist da noch Ruth. Der deutsche Weltmusikpreis wird seit 2002 während des Festivals vergeben, 2025 gleich zweimal: an den aus Burkina Faso stammenden und heute in Dresden lebenden Musiker Ezé und an die Tanzmeisterin Sigrid Doberenz. Sie hat den Tanz seit Beginn des Festivals geprägt und etabliert, oder besser: die Mitmachtanztradition salonfähig gemacht. ■



LIFESTYLE



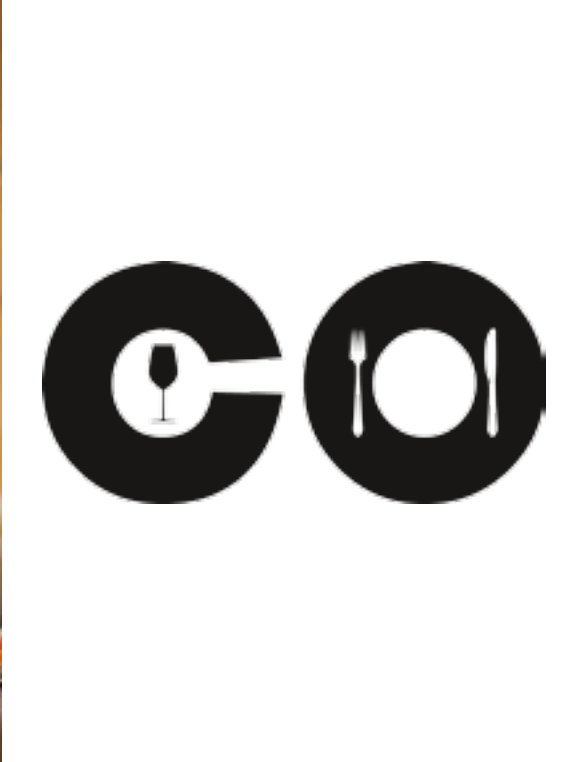
Geschmacksgeheimnisse



LIFESTYLE



Genussperlen





WIEDER VOLLES HAUS BEI DER CULINARY OPEN

KEIN GESCHMACKSNERV BLEIBT UNBERÜHRT

Vom Simmentaler Rind über die bretonische Jakobsmuschel bis zur fermentierten Himbeere: Die kulinarische Vielfalt überzeugt auch bei der siebten Auflage. Und dann war da noch was mit Ei.

An einem Freitag im Januar 2026, kurz bevor der Schnee Deutschland diagonal teilt, packt Christian Binder vom familiengeführten Steinheuers im Heilwasser-Ort Heppingen an der Ahr seine küchentechnischen Siebensachen und macht sich mit der Familie auf eine Fahrt quer durch Deutschland. Es wird ein Revival unter anderen Vorzeichen.

Vor vier Jahren hat Désirée Binder, geborene Steinheuer und seinerzeit vielfach ausgezeichnete Sommelière, ihrem Vater Hans Stefan Steinheuer den Trip nach Thüringen empfohlen: „Papa, da musst Du hin!“ Jetzt fährt die nächste Generation ins Spa & GolfResort Weimarer Land, um bei der Culinary Open groß aufzukochen. Steinheuer servierte ein delikates Dreierlei von Jakobsmuschel, Karotte und Kürbiskernöl, diesmal erfreut Schwiegersohn Binder, der das Zwei-Sterne-Restaurant als Küchenchef übernommen hat, die rund 380 Gäste mit geräuchertem Landei, Maccaroni, Champignons und Lapsang Souchon Sud.

Die Kreation steht als Beispiel für die kulinarische Vielfalt auch bei der siebten Auflage des Walking Dinner: Simmentaler Rind, Mazzancolle, Vinschgauer Hirsch, islandischer Lachs, Spanferkelbacke, Gänseleber, Saibling, Tafelspitz, bretonische Jakobsmuscheln, Lammrücken. Dazu ein Dessertgang – fermentierte Himbeere mit Valrhona-Schokolade – und die Dessertvariationen des Hauses. Das Ganze begleitet von Weinen aus Deutschland, Italien, Spanien und Portugal sowie den alkoholfreien Seccos der Manufaktur Jörg Geiger aus alten Obstsorten. So bleibt kein Geschmacksnerv unberührt.

„Wir verstehen uns als Genusshaus und setzen Kulinarik sehr hoch an“, hat Gastgeber Matthias Grade mal formuliert, als er mit der Culinary Open die Idee umsetzte, Thüringen verstärkt auf die kulinarische Landkarte zu heben. Mittlerweile begrüßt er „viele bekannte Gesichter“, sowohl beim Get-together mit den Gastköchen, den Küchenteams und der Crew des Resorts am Nachmittag als auch beim Empfang für die Gäste am Abend in der GolfHütte, wo zum Aperitif traditionell Austern und Champagner gereicht werden. Anschließend geht es rüber ins Haupthaus, und nicht alle tun das gemächlichen Schrittes, wenn insgesamt neun Michelin-Sterne an den Genussstationen sprichwörtlich Glanz in die Hütte bringen.

Das Prinzip der Culinary Open ist ebenso einfach und klar wie der Aufwand hoch und wertig. Die Gastköche schicken ihre Vorschläge an Marcel Klein, den Küchenchef der GolfHütte, der im Hintergrund die Fäden zieht und eventuelle Geschmacksdoubletten korrigiert. Mittlerweile bringen die Gastköche zumeist alles mit und finalisieren à la minute auf den Induktionsherdplatten der mobilen Genussstationen. Alle Küchenkünstler sind eingeladen, kochen honorarfrei groß auf und genießen die Annehmlichkeiten des Resorts.

„Mir geht es nicht ums Geldverdienen, ich mache diese Veranstaltung nicht aus kommerziellen Gründen“, betont der Hausherr. „Unsere Warteliste ist lang, wir könnten auch mehr Gäste einlassen. Aber ich will keine Fressveranstaltung, bei der man Angst haben muss, irgendwann nichts mehr abzubekommen.“ Das Risiko gab’s nie. ■



DIE KÖCHE

Stefan Fäth (Jellyfish*, Hamburg), Dr. Yana Steudel Pure Taste (Dr. Steudel AG, Berlin), Verena Stattmann (Austria Stube*, Obergurgl), Tobias Heldt (Restaurant Stresa, Dresden), Ronny Siewert (Gourmet Restaurant Friedrich Franz*, Bad Doberan-Heiligendamm), Christian Binder (Steinheuers Restaurant**, Heppingen), Gunter Ehinger (DiVa*, Scharbeutz), Danny Schwabe (Restaurant Masters*, Blankenhain), Marcello Fabbri (The First*, Blankenhain), Stefan Jäckel (La Rôtisserie/Storchen*, Zürich).

DIE WINZER

Deutz Champagner (Aÿ, Frankreich), Weingut Vega Sicilia &

Oremus (Valladolid, Spanien), Quinta do Azevedo, Ferreirinha, Aliestree Vineyards (Portugal), Weingut Livio Felluga (Rosazza, Italien), Manufaktur Jörg Geiger (Schlat, Baden-Württemberg), Weingut Borgoluce (Susegana, Italien), Weingut der Vereinigten Kirchen- und Klosterkammer Erfurt (Erfurt).

GENUSSSTATIONEN

Restaurant GolfHütte (Blankenhain), Restaurant LindenBistro (Blankenhain), Austern Rungis Express (Meckenheim), Kaviar Royal (Berlin), Apoldaer Pils (Apolda), Tabak- & Zigarren-Kontor (Weimar), Althaus Tee, Segafredo Zanetti Kaffee.





56 MINUTEN

DAS TEAM SCHAFFT DEN RÜCKBAU-REKORD

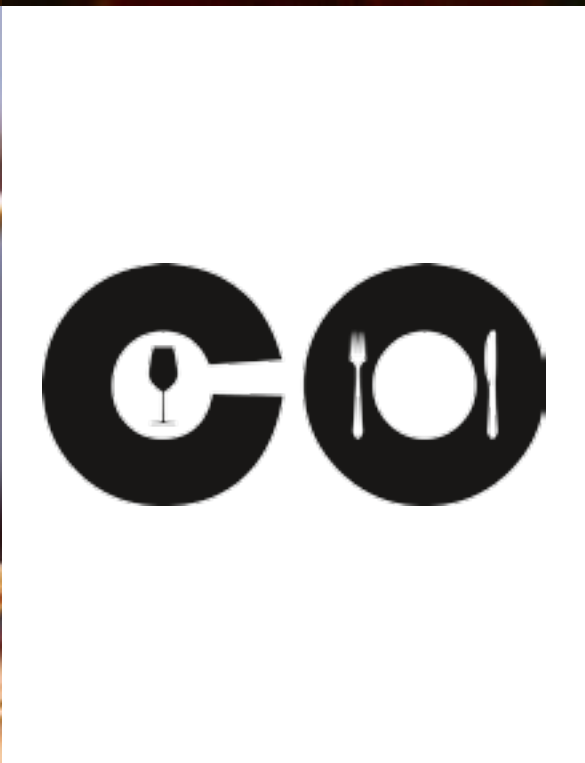
Zum siebten Mal seit 2018 trafen sich im Januar dieses Jahres Gourmets vor und hinter dem Tresen der diversen Stationen zur Culinary Open, und jedes Mal ist es erstaunlich, ja, faszinierend, wie das Team des Spa & GolfResort Weimarer Land die Gastronomiebereiche für ein Walking Dinner dieser Größenordnung vorbereitet und später zurückbaut. Nicht zu vergessen die Technik im Hintergrund, die es braucht, um Dutzende Induktionskochplatten, Kühlinstallationen oder Licht an den Strom zu bringen – und zu halten!

Doch bei der jüngsten Ausgabe hat sich die Crew am späten Abend selbst übertroufen. In Windeseile wurde das etatmäßige Mobiliar an die angestammten Plätze gewuchtet. Die

Tischarrangements wurden neu platziert, das Staubsaugergeschwader tanzte, es wurde gewischt und poliert. Selbst im schicken Partydress wurde Hand angelegt.

56 Minuten, nachdem der letzte der fast 400 Gäste sich zum Schwof in die GolfHütte aufgemacht hatte, waren die Restaurants Masters, Augusta und The First, der Frühstücksbereich, die Lounge und die Bar wieder hergerichtet, als sei nichts gewesen. Das ist ein neuer Rekord: Peggy Schulze-Bomball hat die Zeit genommen, und ihr gebührt unbedingtes Vertrauen. Kurz vor Mitternacht war alles wieder bereit für den täglichen Betrieb und Zeit, um auf das Geleistete anzustoßen. Wohlverdient! Chapeau und Gratulation zu dieser Kollektivleistung und zu diesem Spirit. ■







WEIHNACHTSZAUBER IM WEIMARER LAND

O DU FRÖHLICHE

Immer am 2. und 3. Adventswochenende stimmt der Winter-Wonder-Weihnachtsmarkt im Spa & GolfResort große und kleine Gäste auf die Festtage ein. Feuerschalen glimmen, Santas Postbox füllt sich, die Mitarbeiter verwöhnen mit Kulinarik und Glühwein. In diesem Jahr zum sechsten Mal, freuen Sie sich drauf.





APPELL FÜR EINEN KLIMAWANDEL DER ANDEREN ART

UNTERNEHMER BRAUCHEN INSPIRATION UND IMPULSE

Der Mittelstand leidet unter dem Mehltau des Reformstaus. Es gibt etliche wirtschaftspolitische Stellschrauben, aber nicht minder nötig ist das Umdenken im Umgang mit Unternehmern.

Das Thema Klimawandel hat in den vergangenen Jahren in Deutschland vielfach die Wahlen zum Wort des Jahres beeinflusst, meistens war es ein Unwort, wie „Heißzeit“ 2018. Der überhitzte Planet spielt aktuell keine Hauptrolle mehr, angesichts der globalen politischen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Verwerfungen.

Genau jetzt jedoch hätte Deutschland einen Klimawandel bitter nötig, allerdings einen positiven. 2025 gab es so viele Firmeninsolvenzen wie seit rund 20 Jahren nicht mehr, fast 24.000. Vor allem im Bau, Handel und Gastgewerbe. Wie Mehltau liegen Reformstau, Bürokratie und Nachholeffekte der Coronapandemie vor allem über dem Mittelstand, der mal als Rückgrat und Motor der deutschen Wirtschaft geschätzt wurde. Die Hidden Champions sind angeschlagen, mehr noch: deutlich angezählt.

Trotzdem ist es im Selbstverständnis vieler keine Option, das Handtuch zu werfen. Selbst wenn der Mut womöglich allmählich erlahmt, die Tatkraft schwindet, die Visionen zu verblassen beginnen. Dazu kommt die fatale Unternehmerfeindlichkeit, die in den vergangenen zehn, 15 Jahren entstanden ist. Wir werden pauschal als Reiche, Betrüger, Ausbeuter abqualifiziert. Dabei gibt es Tausende Mittelständler, die hart arbeiten, ihre Unternehmen gut führen, Mitarbeiter ordentlich behandeln.

Und wenn dann tatsächlich noch jemand Unternehmer im Wortsinn ist und etwas unternimmt, werden allzu oft Hürden aufgestellt – durch Klein-Klein-Denken, Neid und ideologischen Eifer.

Wir Unternehmer wollen weiterhin etwas unternehmen, etwas wagen, investieren, Arbeitsplätze schaffen und und und. Dafür braucht es Inspirationen und Impulse: handfeste, tatkräftige, reformfreudige.

Eine im Januar 2026 veröffentlichte Studie des Kieler Instituts für Weltwirtschaft im Auftrag der Initiative Neue Soziale Marktwirtschaft skizziert, mit welchen wirtschaftspolitischen Stellschrauben Wachstum und Beschäftigung angekurbelt werden könnten. Als stärkste Hebel wurden „Abbau der Bürokratie“, „große Rentenreform“ und „bessere Investitionsbedingungen“ definiert.

Schön, richtig, wichtig. Doch selbst wenn es gelänge: All business is local. Es muss auch in den Köpfen derer Raum finden, auf die es bei der Umsetzung als Partner ankommt: Kommunen, Behörden, Verbände. Das ist der dringend erforderliche Klimawandel, von dem ich an dieser Stelle spreche.

Wie sagte einst der britische Premierminister Winston Churchill so treffend: „Manche Leute halten den Unternehmer für einen räudigen Wolf, den man totschiessen müsse. Andere sehen in ihm eine Kuh, die man ununterbrochen melken könne. Nur wenige erkennen in ihm das Pferd, das den Karren zieht.“ ■



Ihr Matthias Grafe

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Spa & GolfResort Weimarer Land

Betriebsgesellschaft mbH

Lindenallee 1

99444 Blankenhain

Tel. 036 459 . 61 64 0

Fax. 036 459 . 61 64 4009

info@spahotel-weimar.de

www.golfresort-weimarerland.de

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Dipl.Kfm. Matthias Grafe, Daniel Stenzel

BILDNACHWEISE

Titelfoto: Marcel Hanslok, Adobe Stock (60-61, 85o, 128, 130), asklahre (90), Astrid Grafe (101), Britta Reich (411, 89, 98), Gasthof Saalborn (1211, 1221), Getty Images (6-7, 9, 10-11, 12, 13), Guido Werner (2, 73, 142), Manfred Fischer (39u, 88), Marcel Hanslok (40r, 411), Martin Kaufmann (113or), Matthias Eckert, Weimar (114-115, 117), Michael F Basche (14, 52-53, 110-111, 120), Michael Pohl (126-127, 129), Michael Nagel (85u), Nicolle Herglotz (21o) Stefan Eberhardt (17, 21u, 22-23, 24, 26, 28, 30, 32, 36, 39o, 40l, 41r, 42-50, 54l, 58, 59, 63-71, 74-81, 91, 94, 102-104, 108-110l, 111r, 113ol/u, 121r, 122r, 123, 124, 125, 132-141, 144), Stefan von Stengel (4, 5, 34, 35), Stiftung Baukultur Thüringen/IBA Thüringen/Thomas Müller (118), Uschi Fellner (54-55, 72).

LAYOUT, DESIGN, UMSETZUNG

Spa & GolfResort Weimarer Land

Betriebsgesellschaft mbH

Klapproth + Koch GmbH

Carl-August-Allee 1

99423 Weimar

GESTALTUNG, REDAKTION, LEKTORAT

Redaktionsbüro FairGreen

Andrea S Klahre & Michael F Basche

Werderstraße 133

19055 Schwerin

ANZEIGENLEITUNG

Spa & GolfResort Weimarer Land

Betriebsgesellschaft mbH

(c) COPYRIGHT

Spa & GolfResort Weimarer Land Betriebsgesellschaft mbH, Blankenhain

Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichung durch Dritte kann trotz sorgfältiger Prüfung durch die Redaktion und den Herausgeber nicht übernommen werden. Das Magazin, alle in ihm enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig und strafbar.

Präzision macht den Unterschied.

Auf dem Golfplatz. Und zu Hause.
Gestalten Sie jetzt Ihre SieMatic.

SieMatic

IM BARFUSSGÄSSCHEN



REACH FOR THE CROWN



DIE SKY-DWELLER

JASPER

1797

ANGER 28
99084 ERFURT
WWW.JASPER-JUWELIERE.DE
TEL. +49 (0) 361/3025560



ROLEX