

# DolceVita

KOCHEN. LEBEN. GENIESSEN.

## **MONDÄNES MEER**

Die mecklenburg-vorpommerische Ostseeküste lädt ein

## **HÄUSLICHES GEMÜSE**

Indoor-Gardening wird immer beliebter

## **EIGENWILLIGES GETRÄNK**

Auf den Spuren der Orange Wines

## **GENIALES GLAS**

Wilhelm Wagenfeld hat Pionierarbeit geleistet





# ARBOREA MARINA RESORT NEUSTADT

## EXPERIENCE. TOGETHER.

2018 eröffnete das erste Hotel der jungen ARBOREA-Gruppe, und zwar in der Lübecker Bucht in Schleswig-Holstein. Das ARBOREA Marina Resort Neustadt ist eingebettet zwischen dem Yachthafen, den Salzwiesen des Naturschutzgebiets und natürlich der Ostsee. Das Design ist freundlich-bunt und unkompliziert, Elemente im Industrial-Style sorgen für einen rauen Charme, der gut zur Küstenregion passt. Wer das Haus betritt, merkt ziemlich schnell, dass in dieser Hotel-Crew eine

angenehm „frische Brise“ weht. Die ARBOREANER sind ein durchwegs herzliches, authentisches, umgängliches und aktives Völkchen. Man wird von allen geduzt und kommt sich innerhalb kürzester Zeit nicht mehr fremd, sondern als Teil des Ganzen vor. Man fühlt sich einfach willkommen. Zufall ist das nicht – „together“ gehört hier zur Philosophie. Der geschäftsführende Gesellschafter Johann Kerkhofs, erfahrener Hotel- und Hotelentwicklungsexperte mit internationalem Hintergrund, erklärt das so: „Ein wesentlicher Bestandteil des Konzepts ist die Kommunikation untereinander. Sobald Menschen zusammenkommen und kommunizieren, entsteht ein Gefühl der Gemeinschaft. Das ist etwas, wo wir uns aus meiner Sicht wieder verstärkt hin entwickeln sollten. Uns ist es wichtig, dass jegliche Kommunikation im Hotel, auch die zwischen Gast und Mitarbeiter, auf Augenhöhe stattfindet. Mit verschiedenen Angeboten wollen wir die Hemmschwelle senken, mit fremden Personen zu sprechen.“ Angebote aller Art gibt es im ARBOREA Marina Resort Neustadt zur Genüge, egal ob man etwas alleine, in der Gruppe oder mit einem Guide unternehmen will, ganz gleich ob drinnen oder draußen. Das geht von Wassersport, Fahrradfahren, Yoga, Wellness, Kochen, Basteln in der ARBOREA-Werkstatt, Gin-Tasting, Lagerfeuer- und DJ-Abend



„The Grand Grand Grill“: Deutschlands erstes Restaurant mit einem Grillworks Feuergrill begeistert u. a. mit feinstem Fleisch und frischem Fisch aus der Region.



„The Stairs“: Die genialen Allzweckstufen mit angeschlossener Bar und Meerblick sind Veranstaltungsort, legerer Treffpunkt und Rückzugsmöglichkeit zugleich.

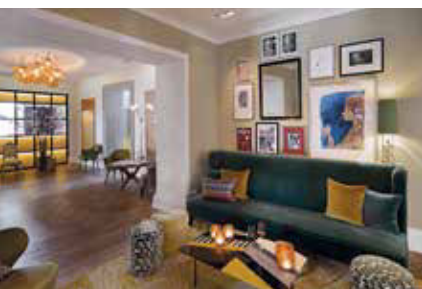


bis zum gemeinsamen sonntäglichen Tatort-Schauen. Unser Tipp: der Segeltörn nach Travemünde in Kooperation mit der sympathischen Segelschule Well Sailing. „Unsere Experiences führen wir komplett mit lokalen Sportlern, Tourguides und Equipmentverleihen durch. Niemand kennt die Besonderheiten der Region so gut wie die Menschen, die dort leben. Dieses spannende Insiderwissen wollen wir gerne an unsere Gäste weitergeben“, so Johann Kerkhofs. Zum Thema Regionalität passt auch das Küchenkonzept. Beide Restaurants, das „The Grand Grand Grill“ und das „Deli‘Cara“ setzen auf frische, regionale Produkte, immer abgestimmt auf die Jahreszeit. Es wird stetig Ausschau nach der leckersten Lösung gehalten, die gleichzeitig nachhaltig ist und damit zum gesamten ARBOREA-Konzept passt. So werden viele Zutaten, auch für das Frühstück, von Bauern und Manufakturen aus Norddeutschland bezogen, wie etwa der Schinken aus der Harmsdorfer Räucherrei der Familie Braasch, die bereits seit 1663 besteht.

**ARBOREA** Marina Resort Neustadt  
An der Wiek 7-15 | D-23730 Neustadt in Holstein  
+0800 7237026194 | [neustadt@arborea-resorts.com](mailto:neustadt@arborea-resorts.com)  
[www.arborea-resorts.com](http://www.arborea-resorts.com)

© ARBOREA Hotels und Resorts

## LA MAISON HOTEL • KUNST, KULINARIK & CO.



© Markus Bassler



© Steve Herud



© Sven Paustian



© Tom Gundelwein



© Markus Bassler

Das Hotel LA MAISON in Saarlouis im Saarland ist ein Eldorado für Design-Fans und Gourmets gleichermaßen. In direkter Nähe zur Innenstadt gelegen, besteht das Vier-Sterne-Superior-Haus von Kunstliebhaber und Eigentümer Günter Wagner aus einer historischen Villa inklusive Parkanlagen und einem modernen Anbau, zu dem sich in Kürze ein zweiter gesellt. Ein erfrischender Mix, der perfekt den Charakter dieses Hotels widerspiegelt. Frankophil, urban, zeitgemäß – edel und lässig zugleich. Auch beim Thema Kulinarik zeigt das LA MAISON mehrere Facetten. Da gibt es einmal das Restaurant LOUIS, das Reich von Küchenchef Martin Stopp, der im Februar 2019 vom Guide Michelin für seine ideenreiche Küche und die hohen Qualitätsansprüche mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Dazu kommt das mehrfach preisgekrönte Bistro PASTIS samt exquisitem Feinkostladen

und jungem, französischem Flair. Abgerundet wird das gastronomische Konzept mit einer Bar, die in eine gemütliche Bibliothek übergeht. Dort findet man – wie im gesamten Haus – ein wunderbares Zusammenspiel von alten und neuen Interior-Highlights. Das Mobiliar und die Dekoration bestehen aus liebevoll ausgewählten, gekonnt arrangierten und meist kostbaren (Einzel-)Stücken, die den Räumen ein hohes Maß an Persönlichkeit verleihen und das Hotel damit unverwechselbar, zeitlos schön und interessant machen. Hier können Gäste pausenlos Neues entdecken – zum Genießen, Staunen und Schmunzeln.

**LA MAISON** hotel  
Prälat-Subtil-Ring 22 | D-66740 Saarlouis  
+49 (0) 6831 - 89 440 440 | [info@laison-hotel.de](mailto:info@laison-hotel.de)  
[www.laison-hotel.de](http://www.laison-hotel.de)