

# Komfort an der Küste

Inmitten eines der schönsten Seebäder an der Ostseeküste liegt das Grand SPA Resort A-ROSA Travemünde – ein Hotel der Luxusklasse und ganz viel Meer

Wovon träumen wir, wenn wir von einem perfekten Urlaub träumen? Diese Frage lässt sich sicher nicht pauschal beantworten. Doch wer von einem luxuriösen Rückzugsort, feiner Seebadkultur, drei exzellenten Restaurants sowie einem über 4.500 m<sup>2</sup> großen SPA-Bereich mit einem der exklusivsten Original-Thalasso-Zentren Deutschlands träumt, wird im A-ROSA Travemünde seinen perfekten Urlaub finden. Das denkmalgeschützte, ehemalige Kurhaushotel mit seinen prächtigen, weitläufigen Räumen wurde harmonisch mit einem zeitgemäßen Neubau ergänzt und ist seit August 2005 für eine maßgeschneiderte Auszeit prädestiniert.

## Sternstunden im „Buddenbrooks“

Christian Scharer, gekürt mit zwei Sternen des Guide Michelin und 17 Punkten vom Gault Millau, wollte nie etwas anderes werden als Koch. „Der erste Stern war für mich ein Muss. Vom zweiten Stern habe ich geträumt und freue mich riesig“, sagt Christian Scharer und bleibt bescheiden: „Ohne unser qualifiziertes Team hätten wir diese Auszeichnung



Oben: Der Außenpool des insgesamt 4.500 qm großen SPA-Bereichs. Rechts: Fine Dining im edlen Ambiente des Buddenbrooks Restaurant. Unten: Sind sowohl beruflich, als auch privat ein tolles Team: Restaurantleiterin Nathalie Meyer und Chefkoch Christian Scharer.



**Kostproben**



**Feines von der Bio-Gänseleber mit Apfel;**  
**Feines von Königskrabbe und Langostino mit Avocado und Zitrusfrüchten;**  
**Gebeizter Ostsee-Lachs auf Stockfisch-Purée;**  
**gekohnt komponiert: Birne, Pistazie, Mandel;**  
**Lachs auf roter Bete mit Rindermark und Kaviar;**  
**Makrele mit Austern, Zwiebeln und Apfel an Schnittlauch-Nage.**



**Auf Erfolgskurs: Patrick Büchel, Hanna Eckhoff, Nino Tranchina und Christian Scharrer im Buddenbrooks Restaurant.**

nicht erreicht.“ Seit 3 Jahren verwöhnen Christian Scharrer und sein Team im Buddenbrooks Restaurant des A-ROSA Travemünde die Gäste mit kulinarischen Höhenflügen aufs Allerfeinste. Dabei möchte Christian Scharrer das Kochen nicht neu erfinden. Mit Hingabe kombiniert er traditionelle Gerichte mit überraschenden Effekten, fein ausbalanciert; setzt auf Harmonie in Geschmack und Präsentation und mag es, wenn Gäste Neugierde mitbringen. Nathalie Meyer leitet das Buddenbrooks Restaurant. Charmant erläutert uns die patente Lebensgefährtin von Christian Scharrer, welche Überraschungen sich hinter Gerichten wie Jacobsmuscheln mit Spitzkohl und Baumpilzen oder Wagye-Beef mit Pot-au-feu-Aromen verbergen. Bei Kaisergranat „Newburgh“ mit Erbsen sind es zum Beispiel: gebratene Langostinos, Erbsenpurée, Erbsenschaum, große Erbsenkresse, halbe Sugarnaps gefüllt mit Erbsensphären und Sherry-Essig-Gel, gekrönt mit aufgebutterter Krustentier-Sherry Sauce, raffiniert kombiniert und köstlich auf der Zunge zerschmelzend. Christian Scharrer bereitete uns eine außergewöhnliche Freude: Wir durften die kreative Bandbreite seiner Küche in einem neun Gänge umfassenden Menü genießen – grandios und unvergesslich in Erinnerung bleibend! „Ich wünsche mir viele Fans“, scherzt Christian Scharrer beim Abschied. Ja, wir sind ganz sicher, dass sich dieser Wunsch erfüllen und sich eine große Fangemeinde um den herzlichen Badenser scharren wird.

**Kleine Leckereien**

Andreas Schmidt, 29 Jahre jung, ist seit Februar 2012 neuer Küchenchef der „Weinwirtschaft“. Engagiert wie er ist, träumt er davon, die bisherigen Erfolge der Weinwirtschaft gemeinsam mit seinem Team weiter auszubauen. Denn diese wurde für ihre ausgezeichnete Küche zu moderaten

**Kompetentes Team von der Weinwirtschaft: Andreas Schmidt, Steffi Kettner und Niklas Lücke.**



Preisen sechsmal in Folge mit dem Bib Gourmand des Guide Michelin bewertet. Hier lassen sich herzhafteste Kleinigkeiten der regionalen Küche genießen. Auf der Sonnenterrasse oder im gemütlichen Innenraum. Sommelière Steffi Kettner findet zu den Delikatessen die passenden Begleiter in weiß, rot oder rosé aus der Enoteca; auch halbe Flaschen stehen zur Verfügung. Regelmäßig stattfindende Weinevents namhafter Winzer verwöhnen den Gaumen und sind ebenso beliebt wie spannende Sensorikschulungen und – die hauseigenen Produkte der Enoteca: Denn die schmackhaften Chutneys, Salze, Öle und samova Teespezialitäten eignen sich hervorragend als Urlaubsmitbringsel für die Lieben daheim.

**Im „Wintergarten“**

Im Wintergarten Restaurant, herrscht das eigens für das A-ROSA entwickelte Genusskonzept: Lightstyleküche, für die Ökotrophologen beratend zur Seite stehen. Kaltgepresste Öle, frische Kräuter, Klassiker und Spezialitäten aus der Region sorgen für Geschmack, Energie, Vitalität und Gesundheit.

**Meer spüren**

Eine herausragende Rolle spielt im 4.500 qm großen SPA-ROSA die Original-Thalasso-Therapie. „Thalasso“ wird von dem griechischen Wort „Thalassa“ für Meer abgeleitet, denn bereits im antiken Griechenland waren die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe des Meerwassers bekannt. Und auch, dass sich nur am Meer Original-Thalasso erleben lässt,



**Spezialisiert auf edle Tropfen und kleine Leckereien: Die Weinwirtschaft.**

das auf den Elementen Meerwasser, Meeresklima, Meersalz und Bewegung basiert. Um die Heilkraft des Wassers für die Algen- und Meerwasserbäder, Anwendungen mit Meeresschlick oder Ganzkörper-Meeresspeelings direkt nutzen zu können, verfügt das SPA-ROSA über eine eigene Meerwasserpipeline. Sie führt unter dem Strand direkt in das Resort und füllt täglich alle drei Pools sowie die sieben Thalassowannen mit frischem Meerwasser. Ebenso wirkungsvoll lassen sich die Lebensgeister beim Fitness mit hochmodernen Geräten, täglich wechselnden Kursangeboten, oder in sieben verschiedenen Saunen aktivieren. Unter anderem wurde das A-ROSA Travemünde vom World Travel Award als Germany's Leading Spa Resort 2010 und 2011 ausgezeichnet.

**Neues und Bewährtes**

Neu im Grand SPA A-ROSA sind das „Rosilinen“, die Babywelt für die Kleinen bis drei Jahren und der „Rosinis-Club“ für die Größeren bis 15 Jahren, die hier eine Vielzahl von attraktiven Angeboten zur Freizeitgestaltung vorfinden. Seit Juni 2012 leitet Thomas Lenz das Luxusresort. Der sympathische Hoteldirektor formuliert seinen Traum so: „Wir wollen unseren Stammgästen konstante Qualität bieten, am Puls der Zeit bleiben und auch Neues auf den Weg bringen“ – wunderbare Aussichten für den Traumurlaub.

Monika Kühnel ■

**Lichtdurchflutete Eleganz: Die großzügigen Junior-Suiten mit Blick bis hin zum Meer.**



**Grand SPA Resort A-ROSA Travemünde Buddenbrooks Restaurant**

Außenallee 10, 23570 Lübeck-Travemünde  
 Tel.: 04502/3070-0, Fax: 04502/3070-700  
 travemuende@a-rosa.de, www.a-rosa.de

Hoteldirektor: Thomas Lenz  
 Küchenchef: Christian Scharrer  
 Restaurantleiterin: Nathalie Meyer  
 Sommelière: Jenny Kunaschk

**Service: Excellent**  
**Weine: Excellent**  
**Ambiente: Elegant**

**Restaurant Weinwirtschaft**

Küchenchef: Andreas Schmidt  
 Restaurantleiterin & Sommelière: Steffi Kettner