



centrovital Hotel in Berlin-Spandau

Gesundheit und Genuss

Direkt am Spandauer See liegt das centrovital Hotel – eine gelungene Kombination aus Hotel, SPA & Sportclub und einem modernen Gesundheitszentrum.

Wann fängt man an, darüber nachzudenken, dass es an der Zeit ist, sich mit dem Thema Gesundheit intensiver zu befassen? Oft erst dann, wenn der Körper entsprechende Signale sendet und es irgendwo zwickt. Und wenn dieses Zwicken zu spüren ist, weiß man, dass nun ein paar Tage Auszeit angesagt sind. Am liebsten in reizvoller Umgebung, hübschem Hotelambiente mit Wellnessbereich und leckeren Schmankerln. Im centrovital Hotel in Berlin-Spandau, das direkt am Spandauer See auf dem historischen Gelände der ehemaligen Schultheiss-Brauerei und nur circa 30 Minuten vom Zentrum Berlins entfernt liegt, lässt sich diese Auszeit auf höchst angenehme Weise verbringen. Denn im 2004 eröffneten, mit 158 stilvoll eingerichteten Zimmern, Suiten und elf Tagungsräumen ausgestatteten Viersterne-Haus wurde für gesundheitsbewusste Urlauber und Tagungsgäste ein besonderes Konzept entwickelt: Dieses dient zum einen der Prävention und zum anderen der Stabilisierung der Gesundheit. Dazu tragen der 3.500 qm große SPA & Sportclub mit großzügigem Pool ebenso bei wie das moderne Gesundheitszentrum. Zu die-

sem Konzept passend gehört die köstlich leichte Küche, mediterran geprägt – und auch berühmte regionale Spezialitäten.

Gesundes mit Genuss

André Koschitzki ist seit einem Jahr Küchenchef im centrovital Hotel und verantwortlich für die kulinarischen Genüsse des Restaurants „Kochkunst“ und des Bistros „Backstein“. Zuvor schnupperte er an exotisch duftenden Gewürzen in Dubai, ließ sich als Schiffskoch auf der MS „Bremen“ steife Brisen um die Nase wehen und erzählt offen, dass er eigentlich gar nicht Koch werden wollte. Die



André Koschitzki verwöhnt die Gäste mit leichter Küche.

Liebe zum Kochen wurde während der Zeit, die er in Bayern verbrachte, geweckt. Dazu gesellte sich der Ehrgeiz, und heute bringt der gebürtige Brandenburger gemeinsam mit seinem Team, passend zum gesundheitsorientierten Konzept des Hauses, leckere und leichte Küche auf die Teller. Dabei beweist André Koschitzki, dass sich die Bedeutung seines Lieblingszitats des französischen Schriftstellers François de La Rochefoucauld: „Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst“, bestens vereinen lässt. Knackiges Gemüse aus der Region, dazu Joghurt-Dip, fein abgeschmeckt mit Minze und Chili und auf den Punkt gegartes zartes Fleisch stillen nicht nur den Hunger, sondern sind ebenso purer Genuss für den Gaumen und so bekömmlich kombiniert, dass der Magen nicht belastet wird. In speziellen Kochkursen zeigt das Küchenteam den Gästen gern, wie die für den Körper wichtigen Nährstoffe auch zu Hause schonend zubereitet werden können.

Kraft tanken

Im 3.500 qm großen SPA & Sportclub sorgen 115 moderne multimediale Sportgeräte der Marke Technogym sowie qua-

Die ehemalige Schultheiss-Brauerei zeigt ihren historischen Charme.

Kostproben



Carpaccio von der Jakobsmuschel aus der Bretagne mit Avocado-Flusskrebbs-Canelloni, Caldeiradagelee und Pimentosauce; lauwarmes Schokoladensoufflé mit Chili-Espresso-Eis.



Im Restaurant „Kochkunst“ wird sonntags gebruncht – im Sommer auf der großzügigen Terrasse.

lifizierte Trainer und Physiotherapeuten für körperliche Fitness. Vielfältige Trainingsmöglichkeiten bieten die über 80 Kurse; ebenso beachtlich ist der 25 Meter lange Pool fürs komfortable Schwimmen. Die unterschiedlichen Klimareize der fünf verschiedenen Saunen samt Dampfbädern und Eis-Iglu unterstützen den Körper beim Stärken der Abwehrkräfte und im Wellnessbereich fördern entspannende Massagen das Wohlbefinden. So ist eine Fußmassage während der Pausen bei spannenden Tagungen ein vitalisierender Genuss und weckt, nicht nur bei Tagungsgästen, die Lebensgeister aufs Neue. Die Haut, eines der wichtigsten Organe, das für die gesamte Lebensenergie des Menschen mitverantwortlich ist, wird im Beauty-Bereich mit den hochwertigen Naturprodukten der Marken THALGO und JEAN D'ARCEL erfrischt und gepflegt. Zum weiteren Relaxen laden auf der Dachterrasse der Liegebereich mit Bar sowie die Blockhaus-Sauna ein.

Gutes für den Körper

Das moderne Gesundheitszentrum ist durch einen Übergang direkt mit dem Hotel sowie dem SPA & Sportclub verbunden und barrierefrei zu erreichen. Präventions- und Rehabilitationsmaßnahmen wie: Wirbelsäulengymnastik,

Pilates, Qi Gong, Hatha Yoga oder auch Physiotherapie, Ergotherapie, Ernährungsberatung und vieles mehr stehen in diesem großzügig gestalteten Bereich auf dem Programm. Gesetzliche wie auch private Krankenkassen unterstützen das besondere Konzept der „Präventions-Reisen“ des centrovital Hotels und beteiligen sich an den Kosten für Präventions- und Rehabilitationsmaßnahmen.



Massagen mit angewärmtem Öl lockern verspannte Muskeln.

Speziell für die Seele

„Wir haben in erster Linie die körperliche Gesundheit unserer Gäste im Blick“, sagt F&B Manager Jochen Swoboda und weiß genau, dass zum ganzheitlichen Gesundheitskonzept des Hauses auch hin und wieder kulinarische Streicheleinheiten für die Seele gehören – ganz ohne Rücksicht aufs Kalorienzählen. Marketingleiterin Vera Jürgens, Chefkoch André Koschitzki und er haben deshalb umsichtig beschlossen, dass neben leckeren Tapas und regionalen Spezialitäten eine Besonderheit im gemütlich-rustikalen Ambiente des Bistros „Backstein“ nicht fehlen darf – die berühmte Berliner Currywurst.

Monika Kühnel ■



centrovital Hotel

Neuendorfer Straße 25, 13585 Berlin
Tel.: 030/818 75-0 Fax: 030/818 75-119

info@centrovital-berlin.de, www.centrovital-berlin.de

Hoteldirektor: Dirk Raguse
Küchenchef: André Koschitzki

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Modern