

Köln Hot Spot

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Marriott
KÖLN

Ausgabe Nr. 19

MEETINGS DER ZUKUNFT

Marriott Hotels präsentiert seine neue Meeting-Services-App für mehr dynamische Meetings

Inspiziert durch den Einfluss von technischem Fortschritt und dem Streben seinen Meeting-Kunden stets neuartige Lösungen und Möglichkeiten aufzuzeigen, hat Marriott Hotels, eine der Hauptmarken von Marriott International, seine neue Red Coat Direct App implementiert. Mit dieser neuen Technologie, die bis jetzt einzigartig auf dem Hotelmarkt ist, können Kongressveranstalter jetzt mit einem Knopfdruck und ohne jemals den Tagungsraum zu verlassen, Wünsche und Präferenzen für ihr Meeting an das Hotel übermitteln. Red Coat Direct ist die erste Hotel-Meeting-App, die es dem Veranstalter ermöglicht jeden Wunsch von der Anpassung der Raumtemperatur über Kaffee-Nachbestellungen bis hin zum Verschieben der Uhrzeit für das geplante Mittagessen einfach und schnell an das Bankett-Team zu übermitteln. Starten wird die Implementierung des Red Coat Direct in den USA und soll bis Ende 2014 auch weltweit in allen 500 Hotels der Marke Marriott Hotels eingeführt sein.

„Die Art, wie Menschen arbeiten, ist mobiler und global geworden, aber die Vorgehensweise für die Planung und Organisation von Meetings ist sprichwörtlich in der Vergangenheit stecken geblieben. Wir überdenken nun alle wichtigen Aspekte für Konferenzen und Meetings, um ein Umfeld zu schaffen, das es dem Kunden ermöglicht seine beste Leistung zu erbringen“, sagt Peggy Roe, Vice President, Global Operations Services für Marriott Hotels.

Die App ist spezifisch für jedes Meeting des Veranstalters personalisiert. Wünsche und Aufträge können ganz einfach während der Veranstaltung gestellt werden. Sobald der Auftrag gesendet ist, wird dieser direkt zur Event oder Bankett Abteilung weitergeleitet und dort umgesetzt. Die App ist für alle internetfähigen Geräte verfügbar, inklusive Iphone, Ipad, Android Phones, Kindle Fire sowie Laptops, und soll bis zum Ende des Jahres 2014 in insgesamt 19 Sprachen zur Verfügung stehen.

Natürlich wird diese neue mobile Technologie auch im Köln Marriott Hotel umgesetzt, damit unsere Gäste ihre Bestellungen und Wünsche ganz einfach per App an uns übermitteln können. Die Implementierungsphase wird im ersten Quartal 2014 durchgeführt. Während dieser Zeit wird die neue Meeting-Services App ausschließlich in englischer

Sprache verfügbar sein. Im zweiten Quartal des Jahres wird dann auch eine deutsche Version folgen. Jeder Tagungsplaner erhält auf Wunsch vor Meetingbeginn einen Link per E-Mail, mit dem ihm sein ganz persönlicher Zugang für seine Veranstaltung zur Red Coat App freigeschaltet wird. Der Link kann über jedes internetfähige Gerät aufgerufen werden und macht eine feste Installation der App auf dem persönlichen Mobilgerät nicht notwendig. Auch eine kurze Einführungsschulung für die korrekte Verwendung der neuen Service-App wird es vor jeder Veranstaltung geben, um eine stressfreie Agenda sicherzustellen. Unsere Bankett- und Veranstaltungsabteilung ist bestens für den Einsatz dieser neuen Technologie geschult und freut sich, Sie zu unterstützen!



IMAGINING THE FUTURE OF MEETINGS

Marriott Hotels introduces its brand new meeting services app for more dynamic meetings

Inspired by the power of technology and the ways to transform meetings for the people attending, Marriott Hotels, the signature brand of Marriott International, is currently introducing Red Coat Direct. With this first of its kind app, meeting organizers can now adjust and edit their meeting requests and preferences with a touch of a button and without ever leaving the meeting room. Red Coat Direct is the first branded hotel app to grant any meeting wish from room temperature adjustments, to coffee refills or having lunch served earlier with an additional vegetarian dish. Launching at Marriott Hotels properties



in the US, the Red Coat Direct app will be expanded to the brand's entire global portfolio of 500 hotels by the end of 2014.

“The way people work is more mobile and global, but until now, organizing meetings has been stuck in the past. We are re-thinking all aspects of meetings to enable and inspire people to do their best work,” said Peggy Roe, Vice President, Global Operations Services for Marriott Hotels.

The app is personalized to the each organizer's specific meeting. Requests can be made throughout the whole event. Once the request is made, it is routed to the event manager and the department that can fulfill the request. The app is available for all internet-enabled devices including iPhone, iPad, Android phones, Kindle Fire and laptops and will be available in 19 languages by 2014's global roll-out.

Surely, this new mobile technology will also be implemented at the Cologne Marriott Hotel in order to enable our meeting guests to stay continuously connected with our banqueting department. The implementation phase will take place in the first quarter of 2014 where the new meeting services app will be tested in English language only. During the second quarter of the year also a German version will be available to our guests. Each meeting planner receives, if desired, a link via e-mail before the start of the event, which contains his own personal access for the Red Coat App. The link can be accessed from any web-enabled device and makes a fixed installation of the app on the personal mobile device not necessary. Also a short introductory training for the correct use of the new service app is given to meeting organizers in order to ensure a hassle-free agenda. Our banqueting and event department is very well trained for the use of this new technology and will be happy to assist you!



EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ein neues Jahr voller spannender Ereignisse und Chancen, sowie auch neuer Herausforderungen steht vor uns und wir freuen uns auf diese neuen Aufgaben. Gerne möchten wir Ihnen auf den folgenden vier Seiten unserer neuen „KölnHotSpot“ Ausgabe schon einmal einen Einblick gewähren, was Sie im kommenden Jahr in Köln und vor allem bei uns im Köln Marriott Hotel erwartet.

Traditionsgemäß startet das neue Jahr 2014 wieder mit der in Köln und Umgebung sehr beliebten „Fünften Jahreszeit“ und der großen Karnevalsparty „Wieverfastelovend“ der Colombina Colonia e.V.

Weitere Neuerungen für das Jahr 2014 sind unter anderem auch die Implementierung unserer neuen Meeting-Services-App, dem Red Coat Direct, sowie auch unsere neue Partnerschaft mit der Gliss Caffee Gruppe Köln, die Ihnen im Rahmen des Marriott Genuss Salons schöne und entspannte Momente beschern soll.

Wie Sie sehen, wird auch das kommende Jahr nicht langweilig und wir freuen uns, diese spannenden Ereignisse zusammen mit Ihnen erleben zu dürfen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen der neuen Ausgabe des „KölnHotSpot“.

Ihre Sabine Rahmel
Hoteldirektorin



EDITORIAL

Dear readers,

A new year full of exciting events and opportunities, as well as new challenges lies ahead of us and we are looking forward to these new tasks. On the following four pages of our new Cologne HotSpot we would like to give you an insight of what awaits you in the upcoming year in Cologne and especially at the Cologne Marriott Hotel.

Traditionally, the new year 2014 starts again with the very popular – in and around Cologne – “fifth season” and the great carnival party of Colombina Colonia e.V.

Other new features for 2014 include also the implementation of our new Meeting Services App, the Red Coat Direct, as well as our new partnership with the Gliss Caffee Gruppe Köln, which offers several opportunities to enjoy beautiful and relaxed moments.

As you can see, you will not get bored during the next year and we are pleased to experience these exciting events along with you.

We hope you enjoy reading the latest edition of the Cologne HotSpot and I look forward to an exciting and successful year together with you.

Yours, Sabine Rahmel
General Manager



GLISS CAFFEE – PURER GENUSS IST IHRE LEIDENSCHAFT

Eine Philosophie, die verbindet – Das Köln Marriott Hotel präsentiert seine neue genussvolle Partnerschaft

Die Erkenntnis eines jungen Mannes, dass Kaffee nicht nur ein Massenprodukt ist, sondern auch ein Genussmittel ersten Ranges, wurde zum Grundstein eines Unternehmens: 2001 gründete Michael Gliss die Gliss GmbH und entwickelte das Unternehmen seither zur GLISS Caffee Gruppe Köln. Die Maxime: Klasse, nicht Masse. Das war der Ausgangspunkt für eine der seltenen Unternehmensgeschichten, in denen aus einer persönlichen Leidenschaft ein geschäftlicher Erfolg wird. Gliss realisierte seinen Traum, eigenen Kaffee nach höchsten Qualitätsstandards zu rösten und zu vertreiben. Hinzu absolvierte er, nach den ersten Schritten in der Kaffeewelt Mitte der Achtziger-Jahre, eine mehrmonatige Ausbildung am Institut für Kaffee-Experten in Wien, der Hochburg für Kaffeekultur. Gliss war somit nicht nur „Diplomierter Kaffee-Sommelier“, sondern auch der erste deutsche Kaffee-Sommelier.

Gleichsam als Schaufenster des Unternehmens, eröffnete Michael Gliss mit seiner Frau Claudia im Zentrum Kölns auf der Sankt-Apern-Straße das GLISS Caffee Contor, eine Feinschmecker-Adresse für hochwertigen Kaffee und alles, was zur Kaffeekultur dazugehört: Feinste Schokolade, Gebäck, Konfitüre, Porzellan und Präsente. Zudem bietet das GLISS Caffee Contor ein umfangreiches Beratungsangebot zum Kaffee und seiner Zubereitung. Ein herrlicher Ort, um zu stöbern und kleine Geschenke für die Daheimgebliebenen zu finden. Ebenfalls zur GLISS Caffee Gruppe gehört seit 2002 die kleine Kaffee-Bar GLISS Caffee Cult in Bensberg.

Die neuste Errungenschaft der GLISS Caffee Gruppe ist das entzückend schöne GLISS Cottage, in dem man am Stadtrand von Köln in Sachen Genuss jetzt buchstäblich in Klausur gehen kann. Das historische Gebäude mit klösterlichem Kreuzgewölbe und Kamin am Waldrand vor den Toren Kölns garantiert ein Zusammentreffen in Wohlfühlatmosphäre. Veranstaltungen, Inszenierungen, Themenevents für alle Sinne rund um den Genuss finden hier statt. Hier kann man Menschen kennenlernen, die die gleiche Leidenschaft teilen oder neu entdecken möchten. Auf dem Genuss-Programm für das Jahr 2014 stehen Veranstaltungen wie Kochevents, Weinverkostungen, weihnachtliches Adventskranzbinden, das Backen von Weihnachtsplätzchen oder auch



eine Zigarrenverkostung, die wir gerne unseren Gästen näher bringen möchten. So ist der Marriott Genuss Salon entstanden, der die beiden folgenden Veranstaltungen präsentiert:

MARRIOTT GENUSS SALON

ZIGARRENABEND IM GLISS COTTAGE

Eine Verkostung unter der Leitung des bekannten Zigarren-Sommeliers Matthias Martens.

Ort: Gliss Cottage, Im Klosterhof 8, 50226 Frechen

Datum: 17. Mai 2014

Uhrzeit: ab 16.00 Uhr

Preis pro Person: 119,00 Euro

Der Preis enthält einen Aperitif im Köln Marriott Hotel sowie den Shuttle-Service zum Gliss Cottage und zurück, korrespondierendes Fingerfood, die Zigarrenverkostung sowie eine Auswahl an alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken.

Buchung unter info@gliss.de

WEINVERKOSTUNG IM GLISS COTTAGE

Sascha Montigny präsentiert sein exklusives Wein-Programm.

Ort: Gliss Cottage, Im Klosterhof 8, 50226 Frechen

Datum: 29. März 2014

Uhrzeit: ab 16.00 Uhr

Preis pro Person: 119,00 Euro

Der Preis enthält einen Aperitif im Köln Marriott Hotel sowie den Shuttle-Service zum Gliss Cottage und zurück, korrespondierendes Fingerfood, die Weinverkostung sowie eine Auswahl an nicht-alkoholischen Getränken.

Buchung unter info@gliss.de



GLISS CAFFEE – PURE PLEASURE IS THEIR PASSION

*A philosophy that connects –
The Cologne Marriott Hotel presents
its new delightful partnership*

The realization of a young man that coffee is not just a mass product, but also a stimulant of the first rank, became the cornerstone of a company: In 2001, Michael Gliss founded his business, the Gliss GmbH which has developed since then to GLISS Caffee Gruppe Köln. The Maxim: Class, not mass. That was the starting point for one of the unique business stories in which personal passion became a commercial success. Michael Gliss realized his dream of roasting and distributing his own coffee to the highest quality standards. In addition to his first steps into the world of coffee already during the Eighties, he also successfully completed several months of studying at the Institute of coffee experts in Vienna, the stronghold for coffee culture. Michael Gliss was then not only a "Certified coffee sommelier", but also the first German coffee sommelier.

In order to showcase the company Michael Gliss opened together with his wife Claudia a shop named GLISS Caffee Contor in the Cologne city center, a gourmet address for high quality coffee and everything that belongs to coffee culture: the finest chocolate, pastries, jam, ceramics and giftware. In addition, GLISS Caffee Contor offers a comprehensive consulting service for coffee and its preparation. A delightful place to browse around and find gifts for the folks back home.

Since 2002, another branch of the GLISS Caffee Gruppe is the small coffee bar GLISS Caffee Cult in Bensberg.



The latest achievement of the GLISS Caffee Gruppe is the beautiful GLISS Cottage which is located on the outskirts of Cologne. The historic building with vaulted monastic ceiling and fireplace at the edge of the forest guarantees a get together in feel-good atmosphere. Here you can get to know people who want to share the same passion or just want to rediscover. The event program for 2014 contains events such as cooking events, wine tastings, Christmas happenings or cigar evenings, which we would like to highly recommend to our guests.

DAS HOTSPOT-REZEPT



Tannenhonig-Parfait

Zutaten:

- 2 Eier
- 3 Eigelb
- 4 EL Zucker
- 150g Tannenhonig
- 500 ml Sahne

Zubereitung:

Die Eier mit dem Eigelb im warmen Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen des Handmixers aufschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Wenn die Schaummasse weißlich und cremig geworden ist, den erwärmten Honig unterziehen. Die Rührschüssel in kaltes Wasser stellen und die Masse aufschlagen bis der Schaum erkaltet ist. Die Sahne steif schlagen und gründlich unterheben.

Die Masse in eine Kastenform füllen, mit Alufolie abdecken und im Gefrierfach in 3–4 Stunden erkalten und erstarren lassen. Das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und auf kalten Tellern anrichten. Am besten passen dazu karamellisierte Calvados-Äpfel.

Fir-Honey Parfait

Ingredients:

- 2 eggs
- 2 egg yolks
- 4 tbsp. sugar
- 150g fir-honey
- 500 ml cream

Preparation:

Whisk eggs and egg yolks in a warm water bath while stirring constantly with the egg-beater of the hand mixer and sprinkle in the sugar. After the foam has become whitish and creamy, stir in the heated honey. Put the mixing bowl in cold water and whisk the mixture until the foam has cooled down. Whip the cream and stir it into the parfait.

Fill everything in a loaf pan, cover it with aluminum foil and allow it to cool in the freezer for 3–4 hours. Turn the loaf pan upside down and let the frozen parfait slide on a plate. Cut it into slices and serve it for example in combination with caramelized Calvados apples.

MEHR ALS NUR KAFFEE!

Bei Vorlage dieses Gutscheins erhalten Sie einmalig 15% Rabatt im Gliss Caffee Contor.

IT'S ALL ABOUT COFFEE!

Present this Voucher to receive a discount of 15% at the Gliss Caffee Contor.



Gliss Caffee Contor · Sankt-Apern-Straße 14–18 · 50667 Köln · www.gliss.de

DER HOTSPOT-COCKTAIL



Old Cuban

Zutaten:

- 4,5 cl Ron Varadero (5 Jahre alt)
- 3 cl Zuckersirup
- 2 cl Limettensaft
- 2 Dashes Angostura Bitter
- 6 Blätter Minze
- Champagner zum Auffüllen

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Champagner in einen Shaker geben, mit Eiswürfeln auffüllen und schütteln.

Den Old Cuban in eine vorgekühlte Martini-Schale geben, mit Champagner auffüllen und servieren.

Old Cuban

Ingredients:

- 4,5 cl Ron Varadero (5 years old)
- 3 cl sugar syrup
- 2 cl lime juice
- 2 dashes Angostura Bitter
- 6 mint leaves
- Champagne

Preparation:

Fill all ingredients – except the Champagne – into a shaker, add some ice cubes and shake everything thoroughly.

Pour the Old Cuban in an ice-cold martini glass, fill it up with Champagne and serve it.

KARNEVALS-ANGEBOTE · CARNIVAL-OFFERS



ROSENMONTAGS-ANGEBOT

Buchungscode: P51

- 1 Übernachtung inkl. Frühstücksbuffet
- 1 Tribünenkarte pro Person für die Rosenmontagstribüne der Bürgergarde „blau-gold“ e.V. inklusive Getränke und Verpflegung
- 1 Sessionsorden der Bürgergarde „blau-gold“ e.V.

Preis pro Person im Doppelzimmer ab 199,00 Euro

ÜBERNACHTUNGS-SPECIAL

Buchungscode: P91

gültig 10.11.2013 bis 05.03.2014

- 1 Übernachtung exklusive Frühstück (Frühstück zum Sonderpreis von 11,00 Euro pro Person kann auf Wunsch vor Ort dazu gebucht werden)
- 5,00 Euro Gutschein pro Person für Deko-Festartikel Schmitt (gegenüber dem Hotel)

Preis pro Zimmer und Nacht ab 111,00 Euro

Alle Angebote buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit unter Angabe des jeweiligen Buchungscode.

Im Internet: KoelnMarriott.de

Per Telefon: +49 (0)221 94 222 700

ROSE MONDAY PARADE PACKAGE

Promotional Code: P51

- Accommodation in one of our comfortable Deluxe guest rooms including our Full-American breakfast buffet
- Entrance ticket for the Rose Monday Parade stand including catering and beverages (03/03/2014)
- One Carnival medal per person of the Carnival Association Bürgergarde blau-gold e.V.

Prices per person in a double room starting from 199.00 Euro

COLOGNE CARNIVAL – ACCOMMODATION SPECIAL

Promotional Code: P91

Valid from November 10th 2013 until March 5th 2014

- Accommodation in one of our comfortable Deluxe guest rooms (Full-American breakfast buffet at a discounted price of 11.00 Euro per person can be booked upon arrival at the hotel if desired.)
- 5.00 Euro gift voucher per person to be redeemed at Deko-Festartikel Schmitt (opposite of the hotel)

Prices per room and night starting from 111.00 Euro

All offers are bookable upon request and availability with the above indicated promotional codes.

Via internet: CologneMarriott.com
Via phone: +49 (0)221 94 222 700

DER KULINARISCHE KALENDER



SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Genießen Sie in der Brasserie Fou vom 27. bis 30.01.2014 täglich wechselnde Dessertspezialitäten.

AUSTERN DELUXE

Vom 20. bis 26.01.2014 täglich in der Brasserie Fou. Fangfrische Austern und dazu ein kühles Glas Weißwein.

5 Stück 6,00 Euro, 12 Stück 10,00 Euro

JETZT WIRD'S WILD

Genießen Sie im Januar passend zur kalten Jahreszeit täglich wechselnde Wild- und Kohlgerichte von unserer Tageskarte.

FAMILIEN-BRUNCH

Jeden Sonntag (außer am 02.03.) von 12.30 bis 15.30 Uhr in der Brasserie Fou mit professioneller Kinderbetreuung und speziellem Kids-Bruffet.

42,00 Euro pro Person

inkl. alkoholfreier Getränke, Bier, Hauswein, Tee, Kaffee und Parken.



VALENTINSTAG

Genießen Sie am 14.02.2014 unser romantisches Dinner „Amour Fou“ bei Kerzenlicht, einem Glas Champagner und einem kleinem Valentinstags-Geschenk.

4-Gang-Menü: 49,00 Euro pro Person

5-Gang-Menü: 56,00 Euro pro Person

SUPER BOWL LIVE

02.02.2014 in unserer Plüsch Bar & Lounge mit typisch amerikanischen Spezialitäten.

COLOMBINA COLONIA – WIEVERFASTELOVEND

Am Donnerstag, 27.02.2014, ab 14.00 Uhr begrüßen wir wieder die Weiberfastnachts-Party der Colombina Colonia e.V. bei uns.

Karten für 28,00 Euro pro Person unter kartenbestellung@colombina-colonia-ev.de



MARSEILLE FISCH-BUFFET

Jeden Freitag im März in der Brasserie Fou. Mit französischen Fischspezialitäten wie

frischen Meeresfrüchten und Muscheln, gegrillter Dorade sowie einer Live-Cooking Station.

42,00 Euro pro Person

inkl. Softgetränken, Hauswein und Kölsch

KLEIN & GENIAL

Genießen Sie passend zum Kölner Literatur-Festival vom 12. bis 22.03.2014 geniale kleine Gerichte von unserer Tageskarte.



PLÜSCH BAR SPEZIAL

Jeden Abend im März von 18 bis 20 Uhr in der Plüsch Bar & Lounge. Bestellen Sie einen Cocktail Ihrer Wahl und erhalten Sie einen Mini-Flammkuchen gratis dazu.



SWEET DELICACIES

Enjoy from January 27th to January 30th daily changing dessert specialties at the Brasserie Fou.

OYSTERS DELUXE

From January 20th to 26th at our Brasserie Fou. Freshly caught oysters with a chilled glass of white wine.

5 oysters for 6.00 Euro

12 oysters for 10.00 Euro

GAME & CABBAGE

During the cold season in January enjoy game and cabbage dishes from our daily changing menu.



FAMILY BRUNCH

Every Sunday (except 02.03.) from 12.30 pm until 03.30 pm at our Fou Brasserie. With professional child care and special kids buffet.

THE CULINARY CALENDAR

42.00 Euro per person incl. non-alcoholic beverages, beer, house wine, tea, coffee and parking.

VALENTINE'S DAY

Enjoy on February 14th our "Amour Fou" candle light dinner with a glass of champagne and a Valentine's gift at our Fou Brasserie.

4-course dinner: 49.00 Euro per person

5-course dinner: 56.00 Euro per person



SUPER BOWL LIVE

On February 2nd at our Plüsch Bar & Lounge with typical American specialties.

COLOMBINA COLONIA

Carnival Thursday (27.02.) starting at 2 pm. The famous Carnival Thursday party of the "Colombina Colonia" women association.

Tickets available at a price of

28.00 Euro per person on

kartenbestellung@colombina-colonia-ev.de

MARSEILLE FISH-BUFFET

Every Friday in March at the Fou Brasserie. French fish specialties including fresh seafood and mussels, grilled gilthead as well as a live cooking station.

42.00 EUR per person

incl. soft-drinks, house wine and beer

SMALL & INGENIOUS

Enjoy ingenious little dishes from our daily menu during the Cologne Literature Festival from March 12th until March 22nd.



PLÜSCH BAR SPEZIAL

Every evening in March from 6 until 8 pm at the Plüsch Bar & Lounge. Order a cocktail of your choice and get a mini tarte flambée free of charge.

MARRIOTT'S MITTAGSZEIT

Montags bis freitags von 12.00 bis 15.00 Uhr in der Brasserie Fou. Täglich ein anderes Mittagsgeschicht und dazu ein kühles Softgetränk für 7,50 Euro.

Schlemmerpass:

Sammeln Sie für jede Rechnung über ein Mittagsgeschicht einen Stempel. Wenn ihr Schlemmerpass mit 10 Stempeln versehen ist, überreichen wir Ihnen einen Brunchgutschein für 2 Personen.

Wir wünschen guten Appetit!





ZARE, ZIEGEN UND CHAMPAGNER

Das historische „Hotel am Steinplatz“ eröffnet in Berlin

Im Dezember 2013 eröffnete das geschichtsträchtige Hotel am Steinplatz in Berlin. Mit ihm erstrahlt ein architektonisches Schmuckstück des Berliner Jugendstils in neuem Glanz und bereichert West-Berlin mit einem besonderen 5-Sterne Hotel. Das 87-Zimmer-Haus ist das erste Hotel der Autograph Collection, einer Gruppe individueller Boutique-Hotels weltweit, in Deutschland.

Das von August Endell, dem Architekten der Hackeschen Höfe, erbaute Haus mit seiner markanten olivgrünen Fassade, den maurisch anmutenden Spitzbogenfenstern und den ungewöhnlichen Stuckelementen ist ein Blickfang in der großbürgerlichen Wohngegend um den Charlottenburger Savignyplatz. „Die Bedürfnisse einer anspruchsvollen und modernen Luxus-Hotellerie in einem denkmalgeschützten Gebäude umzusetzen, war eine spannende Herausforderung. Dafür haben wir eng mit Kunsthistorikern und Denkmalschützern zusammengearbeitet,“ erzählt die verantwortliche Architektin Claudia Dressler. „Außerdem hat uns die über 90-jährige Tochter des Hotelgründers in die verborgene Geschichte des Hauses eingeweiht, was für das Projekt von großem Wert war.“

1913 eröffnete das Haus erstmals als Luxus-hotel und wurde wichtiger Teil der Berliner Kulturgeschichte. Nach der Oktoberrevolution zogen viele russische Adelige und Intellektuelle in die herrschaftlichen Suiten, das Hotel wurde zum Treffpunkt prominenter Berliner und Reisender wie Vladimir Nabokov oder Zarah Leander. Während des zweiten Weltkriegs wurde der Betrieb zunächst improvisiert aufrecht erhalten – inklusive Tomatenbeet auf dem Dach und Ziegenherde im Innenhof.

Mit der Künstlerbar „Volle Pulle“ im Untergeschoss etablierte sich ab 1950 der Stein-



platz als Treffpunkt und heimliche Bühne von Künstlern, Schauspielern und Intellektuellen. Heinrich Böll, Günter Grass, aber auch Brigitte Bardot und Romy Schneider gingen ein und aus.

Zu seinem 100-jährigen Jubiläum empfängt das Hotel am Steinplatz seine Gäste diesen Winter in den neuen, alten Räumen. Die 84 individuell geschnittenen Zimmer, eine Junior-Suite und zwei Spa-Suiten zeichnet ein spannendes Interior-Design aus, das die 20er-Jahre zeitgenössisch interpretiert und auf natürliche Materialien setzt. Im Restaurant am Steinplatz werden nach Konzept von Sternekoch Stefan Hartmann mit regionalen Produkten Berliner Klassiker und deutsche Küche neu interpretiert. Die Bar am Steinplatz führt diesen Ansatz weiter und bietet neben klassischen Cocktails auch Kreationen mit Berliner Spirituosen an. Unter dem Dach befindet sich das Spa am Steinplatz mit Blick über die Dächer der Stadt.



TSARS, GOATS AND CHAMPAGNE

Berlin's historical "Hotel am Steinplatz" welcomes guests once again

In December 2013, the historical Hotel am Steinplatz will open its doors once again. A jewel of Berlin's Art Nouveau heritage has been given a new shine, as West Berlin celebrates a new 5-star hotel. The 87-room hotel is the first in Germany in the Autograph Collection – an exclusive group of independent hotels across the globe.

Originally designed by August Endell, architect of Berlin's celebrated "Hackesche Höfe" complex, Hotel am Steinplatz has captivated passers-by since its completion. With its striking olive-green facade, arched windows reminiscent of Moorish architecture, and extraordinary stucco features, the building is a local landmark in the elegant residential area around the "Savignyplatz" in "Charlot-

tenburg". "Meeting the requirements of a distinguished and modern luxury hotel in a landmarked building was an exciting challenge. We worked closely with art historians and architectural preservationists during the project," explains the architect in charge, Claudia Dressler. "And it was also enormously valuable to have the hotel founder's daughter, now over 90 years of age, reveal the building's hidden history to us."

The building first opened as a luxury hotel in 1913 and soon took its place in Berlin's cultural history. Following the October Revolution, many Russian aristocrats and intellectuals occupied the stately suites, while the hotel became a meeting point for prominent Berliners and travelers such as Vladimir Nabokov and Zarah Leander. During the Second World War, it was business as usual at the hotel, albeit in an improvised fashion – with tomato patches on the roof and a herd of goats in the courtyard. In 1950 was the opening of the voguish basement bar, when Steinplatz became a rendezvous and private stage for artists, actors and intellectuals. Literary greats such as Heinrich Böll and Günter Grass, as well as movie stars like Brigitte Bardot and Romy Schneider were regular guests.

A century after its first opening, new life has been breathed into the historical rooms and Hotel am Steinplatz will once again welcome guests this winter. Throughout its 84 individually designed guestrooms, one Junior Suite and two Spa Suites, the hotel boasts exceptional interior design: a contemporary interpretation of 1920s flair, with a particular focus on natural materials. Restaurant am Steinplatz sources the finest regional products to create classic Berlin dishes conceived by Michelin-starred chef, Stefan Hartmann, while offering a fresh interpretation of German cuisine. This philosophy is also reflected in Bar am Steinplatz, which offers classic cocktails, as well as its own unique recipes using spirits produced in Berlin. On the top floor is Spa am Steinplatz, offering spectacular views over the city's rooftops.



CITY EVENTS TIPPS & EMPFEHLUNGEN



Abba – The Show

25.01.14, 20 Uhr, Lanxess Arena

Hier werden die wilden Siebziger wieder belebt: „ABBA – The Show“ erzählt die Erfolgsgeschichte der schwedischen Kultband anhand vieler bekannten Klassiker.

Kölschfest: 14.02.-02.03.2014, Südstadion

An den beiden Wochenenden vor Karneval sowie von Weiberfastnacht bis Rosenmontag feiern etwa 50.000 Jecke in Deutschlands größtem Karnevalszeit.

Weiberfastnacht: 27.02.2014

An Weiberfastnacht wird traditionell der Straßenkarneval eröffnet – mit einer großen Freiluftszene auf dem Alter Markt.

Rosenmontagszug: 03.03.14, Start ca. 10³⁰ Uhr

Zum Höhepunkt des Straßenkarnevals schlängelt sich am Rosenmontag ein kilometerlanger Umzug mit über 10.000 Teilnehmern durch die Kölner Innenstadt vorbei an bis zu einer Million Zuschauer.

James Blunt: 08.03.14, 20 Uhr, Lanxess Arena

Der erfolgreiche britische Sänger stellt Anfang März sein aktuelles Album „Moon Landing“ live in der Lanxess Arena vor.

Ausflug mit Kindern: Kölner Zoo

Täglich 9–17 Uhr, Tickets ca. 10 Euro
Im Kölner Zoo sind mehr als 10.000 Tiere zu Hause: www.koelnerzoo.de.

Wellness:

Mediterrana Bergisch Gladbach – Bensberg
www.mediterrana.de, täglich 9–24 Uhr

Claudius Therme

www.claudius-therme.de, täglich 9–24 Uhr

IMPRESSUM

KölnHotSpot

Auflage: 5.000 Exemplare print sowie online 4x jährlich, Erstauflage März 2008

Herausgeber:

Köln Marriott Hotel
Johannisstraße 76–80
50668 Köln · Deutschland
KoelnMarriott.de

Geschäftsführung:

Christine van Schalkwyk, Reiner Sachau
HRB: 93518 B, AG Charlottenburg B

Redaktion und Layout:

Köln Marriott Hotel
Carolin Börter, Marketing

Satz:

F:U-N INTERTRADE Marketing & Design
www.fun-intertrade.com

Die Bedürfnisse und Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen ist schon seit jeher der Grundstein unserer Geschäftsphilosophie. Der Schutz Ihrer Privatsphäre ist dabei keine Ausnahme. Sie können unsere Stellungnahme zum Schutz von personenbezogenen Daten gemäß „EU-Richtlinie zum Datenschutz“ unter <http://www.marriott.com/corporateinfo/euprivacy.asp> nachlesen. Wenn Sie keine weitere Kommunikation mit aktuellen Meldungen & Informationen erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die folgende Adresse: euoptout@marriott.com.

Meeting the needs and expectations of our customers has always been our highest priority and that includes protecting your privacy. You can look up our statement for protection of personal data that is subject to the European Union Data Protection Directive on <http://www.marriott.com/corporateinfo/euprivacy.asp>. Please let us know if you do not wish to receive future communication with news or information from Marriott by contacting us by euoptout@marriott.com.

GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie 2 Übernachtungen für 2 Personen inklusive Frühstück im neuen **Hotel am Steinplatz**. Senden Sie eine E-Mail mit dem Stichwort „Steinplatz“ an: gewinnspiel@marriott-hotels.com. Einsendeschluss ist der 31. März 2014.

Wir wünschen viel Erfolg!

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

SWEEPSTAKES

Enjoy a 2-night stay for two at the new **Hotel am Steinplatz** including breakfast. Just send an e-mail with the key word "Steinplatz" to: gewinnspiel@marriott-hotels.com by March 31st, 2014.

Good luck!

Redress through the court is excluded.