

Zu Hause

Zu Gast in Oldenburgs Hotels



OLDENBURG i.O.

# Wir suchen, Sie buchen!

Schenken Sie uns Ihr Vertrauen!  
Unsere Expert\*innen des Informations- und Buchungsservices beraten und unterstützen Sie in der vielfältigen Hotellandschaft Oldenburgs gern beim Suchen und Buchen – dieser Service ist für Sie kostenlos!

Sie erreichen uns montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr und samstags von 10 bis 16 Uhr unter der Telefonnummer +49 441 36161366 oder per E-Mail an [info@oldenburg-tourist.de](mailto:info@oldenburg-tourist.de).

Oder besuchen Sie uns in der Oldenburg-Info im Lappan, wo wir von montags bis freitags ab 9:30 bis 18 Uhr, samstags von 10 bis 16 Uhr persönlich für Sie da sind.

Außerhalb unserer Öffnungszeiten können Sie natürlich auch online auf [www.oldenburg-tourismus.de/buchen](http://www.oldenburg-tourismus.de/buchen) ein Zimmer finden.



+49 441 36161366



[info@oldenburg-tourist.de](mailto:info@oldenburg-tourist.de)



Online buchen



# Moin liebe Leserinnen und Leser,

so sehen sie aus, die starken Seiten unserer Hotels hier in Oldenburg! Wir haben hinter die Kulissen der Betriebe geblickt und festgestellt: Das Themenspektrum überrascht und ein Besuch lohnt sich. Individuelle Hotelkonzepte, kompetentes Tagungsmanagement, Wohlfühlmomente und vieles mehr... schauen Sie einfach mal rein und entdecken Sie die Möglichkeiten für Übernachtung, Kulinarik und Räume in Oldenburg aus einer neuen Perspektive!

Mit Inhaber\*innen, Geschäftsführer\*innen und Mitarbeiter\*innen sprachen wir darüber, was „ihr Hotel“ für sie so besonders macht. Genießen Sie den Blick für Qualität und

alles Echte, gepaart mit Stories über Bienen auf dem Dach, ein Auto in der Wand, bodenständige Gemeinschaft und Orte der Möglichkeiten. Das sind aber nur einige der Themen in diesem Heft mit ganz besonders vielen starken Seiten unserer Oldenburger Hotels.



Silke Fennemann

High-Speed-Internet und Mord à la carte <b>ETZHORNER KRUG</b> .....	04
Kulinarik, Wein, Design <b>ALTERA HOTEL</b> .....	06
Business, Basketball, Balance <b>BEST WESTERN HOTEL HEIDE</b> .....	08
Das etwas andere Hotel <b>STADTHOTEL OLDENBURG</b> .....	10
Ein Ort der Begegnung <b>HOTEL VILLA STERN</b> .....	12
Die legendärsten Hotelgeschichten Oldenburgs <b>CITY CLUB HOTEL OLDENBURG</b> .....	14
Wo Königinnen Quartier beziehen <b>TAFELFREUDEN</b> .....	16
Gelebte Gastfreundlichkeit und Beständigkeit <b>HOTEL WÖBKEN</b> .....	18
Umgeben von Stil und Stadterlebnis <b>HOTEL ROSENBOHM</b> .....	20
<b>STADTKARTE   HOTELLAGEPLAN</b> .....	22
4 in 1 – erstaunliche Zimmervielfalt <b>HOTEL ALEXANDER</b> .....	24
Tradition und Aufbruch <b>ZUM LINDENHOF</b> .....	26
„Göttlicher“ Service! <b>HERMES HOTEL</b> .....	28
Über den Dächern Oldenburgs <b>ACARA HOTEL</b> .....	30
„Oldenburg ist einfach sympathisch.“ <b>B&amp;B HOTEL OLDENBURG</b> .....	32
Überraschende Einblicke hinter historischer Fassade <b>HOTEL WIETING</b> .....	34
Oldenburger Alpenchic <b>HOTEL BAVARIA</b> .....	36
Schweden oder Las Vegas, Küche oder Kino <b>HOTEL SPRENZ</b> .....	38
Wenigen Schritten die Oldenburger Welt erkunden <b>HOTEL ANTARES</b> .....	40
<b>VERANSTALTUNGSTIPPS</b> .....	42
<b>GEWINNSPIEL</b> .....	43

Vor dem Hotel von *Maïke Dralle* erhebt eine Zimmermann-Bronzestatue ihr Glas mit Hullmann-Korn: Sie steht für den Handwerkerstammtisch, der sich regelmäßig im Krug trifft. Die benachbarte Hullmann-Brennerei war einst Eigentümerin des Geländes. Darf es nun einer an der Bar sein? Oder lieber eine Handvoll Nüsse? Treten Sie ein...



# High-Speed-Internet und Mord à la carte

Ein Rundgang durch den Etzhorner Krug und seine Nachbarschaft



**Grün und ruhig – das fällt vor dem Etmhorner Krug als erstes auf. Bereits seit 1598 gab es hier an einer Wegzollstelle eine Gaststätte. Der jetzige, 2001 neu errichtete und vierstöckige Bau verspricht im Klinkerstil von damals ein heimeliges Gefühl.**

Im Inneren bestätigt sich dieser Eindruck: „Einer meiner Lieblingsplätze ist die Rezeption“, strahlt Maike Dralle. Herzlich und offen empfängt sie alle Eintretenden. Und das sind nicht nur Gäste, sondern genauso die 106 Grundschulkinde der Nachbarschaft, die sich in einem festen Wochenendritual jeden Freitag nach Schulschluss hier einen Lolli abholen.

Von der Lobby aus geht es direkt in oder an die schöne, hölzernen verkleidete Bar, dahinter öffnet sich der gemütliche Restaurantbereich. Von dort geht es weiter in die Seminar- und Tagungsräume: Das Bild von Leinwand, Beamer und aufgeklappten Laptops wandelt Gemütlichkeit

in konzentrierte Geschäftigkeit. Glasfaseranschluss und zusätzliche Investition in schnelles Internet ermöglichen ein zeitgemäßes, digitales Tagen und Arbeiten im Etmhorner Krug.

Im Erdgeschoss wartet dann noch der helle Veranstaltungssaal: Mit hölzernen Sprossenfenstern ganz im Stile des Hauses bietet er bei Vorträgen Platz für bis zu 110, bei einem Bankett wie dem Grünkohlessen für bis zu 180 Personen. Ein besonderes Highlight ist der Dinnerkrimi: Ein Drei-Gänge-Menü aus norddeutsch regionalen Zutaten wird durch teilnehmende Schauspieler\*innen zu einer interaktiven Mörderjagd in Englands feinsten Kreisen.

Vom Saal geht es in den Innenhof. Maike Dralle schwärmt: „Hier kommt es immer wieder zu ganz berührenden Momenten!“ Denn Hof und Saal bieten nicht nur Geburtstags- und Firmenfeiern einen stimmungsvollen Rahmen, sondern auch freien Hochzeiten.

Im Gästebuch überschlagen sich Lob und Danksagungen der Feiernden. Auf den Punkt bringt es zum Beispiel ein junger Gast mit „Ihr seid einfach cool!“ Feiernde Gesellschaften nehmen gern die Übernachtungsmöglichkeit des 3-Sterne-Superior-Hauses in Anspruch: Hinauf geht es zu den insgesamt 33 Zimmern in den oberen Stockwerken. Bei Familien beliebt ist hier die Möglichkeit, einen Bereich für bis zu 6 Personen vom Rest des Stockwerkes abzuschirmen: einfach eine Tür zu, die eigenen Zimmertüren auf.

Auf dem Rückweg nach draußen fällt eine Vitrine auf. „Das ist handgemachtes Holzspielzeug einer Nachbarin, das wir anbieten.“ Grundschulkinde, handgefertigtes Spielzeug – was kommt noch aus der nachbarschaftlichen Gemeinschaft? „Die Frühstückseier! Direkt vom Bauern hier an der Ecke. Die Hühner kenne ich persönlich.“ Ach, im glasfaserangeschlossenen Etmhorn ist die Welt noch in Ordnung...



## ETZHORNER KRUG

Butjadinger Straße 341  
26125 Oldenburg  
+49 441 3616700  
post@etzhorkerkrug.de  
www.etzhorkerkrug.de

**Zimmeranzahl:** 33

**Check-in:** 15–19 Uhr

**Check-out:** bis 12 Uhr

**Restaurant:** Mo.–Sa. 18–21 Uhr,  
sonntags Mittagstisch für Gruppen

**Bar:** 18–21 Uhr

**Frühstück:**

Mo.–Fr. 7–11 Uhr

Sa., So. & feiertags 8–11 Uhr  
für Außer-Haus-Gäste 11,50 €

**Preis pro Nacht:**

EZ ab 70 €, DZ ab 110 €

**Kostenfreie Stornierung bis**

einen Tag vor Anreise



*Michael Schmitz möchte in seiner Brasserie und Vinothek entspannte Kulinarik bieten – und spricht damit Hotelgäste wie Oldenburger\*innen gleichermaßen an.*

# Kulinarik, Wein, Design

Genießen Sie die besondere Aufenthaltsqualität im Hotel Altera!

Das Altera eröffnete als Boutique-Hotel 2004 und ist das einzige nach DEHOGA klassifizierte Vier-Sterne-Haus Oldenburgs. Im Haupthaus bietet es seinen Gästen Fitness, die Most-Weinbar und elegante Designzimmer sowie Studios, 11 Lofts in einem weiteren Gebäude, ein eigenes Tagungshaus, die Schmitz Brasserie und Vinothek als Restaurant sowie zusätzlich ein Bistro-Restaurant im Modehaus Leffers. Alle diese 5 Finger des Hotels befinden sich im Innenstadt-Umkreis von 150 Metern. Wir treffen Michael Schmitz in seiner Brasserie und Vinothek, die mit ihrer eleganten Ausstattung, den Weinregalen und zuvorkommenden Kellner\*innen „Gourmet“ schreit. Eine Tafel vor der Tür preist Hähnchen mit fritz-kola an und bricht augenblicklich wieder mit dem Eindruck, in der Brasserie kerzengerade am Tisch sitzen zu müssen. Viele junge Oldenburger\*innen haben die Vinothek mittlerweile für sich entdeckt, erzählt uns Michael Schmitz – und noch vieles mehr:

**Herr Schmitz, das Altera ist das Hotel der 5 Häuser. Welches ist Ihr persönliches Lieblingshaus?**

Ganz klar, die Brasserie und Vinothek! Wir haben sie 2013 eröffnet, bieten vom Portersteak für 90 Euro im Menü bis zum legeren Glas Wein an der Bar für weniger als 7 Euro für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas. Gerade Letzteres sehen

auch andere so: Zum 6. Mal in Folge sind wir im „Feinschmecker für jeden Tag“ vertreten. Stolz sind wir aber natürlich auch, im Guide Michelin zu stehen. Der Leiter unserer Kulinarik, aus der Sterneküche kommend, ist seit 15 Jahren Cord-Henning Pieper. Den Schwerpunkt als Vinothek wiederum habe ich als Sommelier gesetzt. Aber eigentlich spreche ich, statt von 5 Häusern, lieber vom Hotel der Möglichkeiten.

**Können Sie uns das genauer beschreiben?**

Es war immer unser Anspruch, einen Full-Service zu bieten, also allen Gästen Verpflegungs- und Unterhaltungsmöglichkeiten zu jeder Tageszeit zu bieten. Wir arbeiten gerade daran, unseren Wesenskern als Gastgeber in der Vielfalt des Angebots neu herauszuarbeiten. So viel kann ich schon sagen: Unser Fokus liegt auf der Aufenthaltsqualität in ihrer Summe und individuell pro Gast. Diese wird wesentlich mitbestimmt von den Erwartungen der Gäste, immer neue Inspiration geboten zu bekommen. Unsere Antwort darauf fing mit der besonderen Ausstattung der Zimmer, Studios und Lofts an, ist mit der Ausgliederung des Restaurants aus dem Haupthaus und stattdessen der Eröffnung der Brasserie im Herbartgang weitergegangen, und wird sich in Kürze in den Tagungsräumen zeigen: Hier im historischen Gebäude der „Knabenschule“



wird es Thementagungszimmer geben – mit einem Raum als Blumenwiese, einem weiteren als altes Klassenzimmer der Knabenschule. Übrigens gestalten wir in Kürze auch alle 11 Lofts neu.

**Und woher nehmen Sie Ihre Inspiration?**

Dank Food-Scouting in Berlin oder London erfahre ich nicht nur von neuen Ideen, sondern kann dank radikaler Konzepte wie „hardcore local“, also das Restaurant nur aus unmittelbarer Umgebung zu speisen, den Blickwinkel wechseln und Kulinarik neu denken. Dieses Jahr war ich auch viel im „neuen Spanien“ unterwegs, weintechnisch gesprochen. Hier passiert gerade unfassbar viel: ganz viele dynamische, junge Winzer\*innen, mit frischen, neuen, losgelösten Ideen. So schmecken auch ihre Weine. Wovon ich denke, dass es nach Oldenburg passt, bringe ich

von meinen Reisen mit zurück. Inspiration sammle ich aber auch direkt vor Ort, von den Oldenburgern selbst. Eine unserer Tasting-Veranstaltungen hier im Sartoriuskeller der Vinothek ist das Bottlebattle. Unter dem Motto „Schlag den Sommelier“ und einer Vorgabe wie Riesling oder Portwein kann jede oder jeder Teilnehmende einen Wein abgeben, von dem er glaubt, dass er den entsprechenden Wein der Vinothek geschmacklich schlägt. Verkostet wird blind – und abgestimmt. Hier kommen wirklich die schönsten und überraschendsten Momente zustande!

**Klingt nach Spaß! Wir werden davon auf jeden Fall berichten. Herzlichen Dank für das Gespräch und die inspirativen Einblicke!**



**ALTERA HOTEL**

Herbartgang 23  
26122 Oldenburg  
+49 441 219080  
oldenburg@altera-hotels.de  
www.altera-hotels.de

Zimmeranzahl: 66

Check-in: ab 15 Uhr  
Check-out: bis 11 Uhr

Brasserie: Mo.–Sa. 12–23 Uhr

Fitness: 7–23 Uhr

**Frühstück:**  
Mo.–Fr. 7–10 Uhr  
Sa. 7–11 Uhr, So 8–12 Uhr  
für Außer-Haus-Gäste 17,50 €, auf Anfrage

**Preis pro Nacht:**  
ab 80 €  
genaue Preise pro Kategorie und Nachfrage über den Ratenmonitor auf der Website