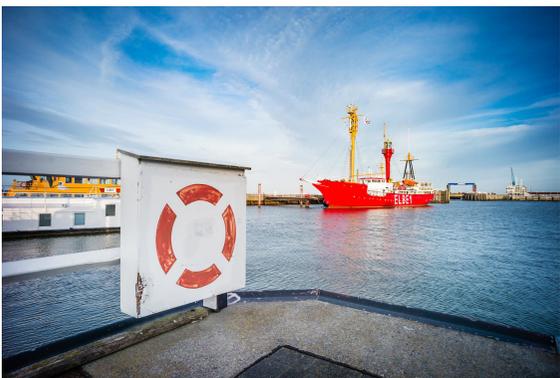




Winterliche Grüße aus Cuxhaven



"Wenn die Menschen nur über das sprächen, was sie begreifen, dann würde es sehr still auf der Welt sein."

- Albert Einstein -

Liebe Freunde, Gäste und Geschäftspartner!

auch in diesem Monat möchten wir Euch rund um unser schönes Hotel in Cuxhaven auf dem Laufenden halten. Es gibt wieder Angebote, ein tolles Rezept und Neuigkeiten für Euch.

Jetzt aber viel Spaß beim Stöbern!

Ihr habt Fragen oder möchtet direkt mit uns in Kontakt treten? Kein Problem! Ihr erreicht uns wie gewohnt unter 04721 5090, per E-Mail unter info@donners.bestwestern.de oder auch über unsere Social-Media-Kanäle.

Cuxhavens höchstes Panorama-Restaurant DONNERS Wein- & Küchenbar empfiehlt



Wein des Monats

Auf unserer Speise- bzw. Aktionskarte bieten wir verschiedene kreative und saisonale Gerichte an. Dazu halten wir eine Vielzahl an Weinen in unserer begehbaren Weinkarte vor. Unser breites Sortiment bietet für jeden Gaumen das passende Geschmackserlebnis. Ihr habt eine große nationale sowie internationale Auswahl, worunter sich auch die ein oder andere Rarität befindet.



Heute führt uns der Weg nach Italien und wir stellen Euch einen Wein vor, der wunderbar zu unserer Vorspeise "Jacobsmuschel & Blutwurst" passt. Sie wird serviert mit Kartoffelpüree, Schalotten und einer Jus.

2018er Squinzano, Rosso di Puglia
70% Negroamaro | 30% Malvasia Nera
L'Antesi Due Palme
Apulien in Italien

Der Wein ist trocken und hat 12,5% Vol. Alkoholgehalt.

Das Aroma findet sich in Fruchtaromen wieder, wie Kirsche und Holunderbeeren, und wird von feinen Röstnoten begleitet. Die Tannine präsentieren sich rund und weich.

Zum Weingut:

Es ist eine kleine landwirtschaftliche Kooperative aus der Nähe von Brindisi in der Weinregion Apulien, gelegen in Italiens Süden. Dabei ist die Cooperativa Teil der renommierten Genossenschaftskellerei Cantine Due Palme, die D.O.C. Weine der lokalen Regionen Brindisi, Squinzano und Salice Salentino hervorbringt.

Schon gewusst?

Diesen Wein könnt Ihr auch ohne Besuch unseres Panorama-Restaurants oder Hotels erwerben:

9,80 € pro 1 Flasche zzgl. Versand (nur innerhalb Deutschlands)
55,00 € pro 6 Flasche zzgl. Versand (nur innerhalb Deutschlands)

Schreibt uns gern eine E-Mail oder ruft an unter 04721 509 - 0

Das Angebot gilt nur solange der Vorrat reicht!

Anfrage per E-Mail



Unsere begehbare Weinkarte

Unsere aktuellen Speise- und Aktionskarten

Im aktuellen Genussplaner findet Ihr eine Übersicht unserer kreativen Speisenangebote!

Das Küchenteam des Panorama-Restaurants Das DONNERS hat viele neue Kreationen für Euch zusammengestellt. Diese findet Ihr auf unserer aktuellen [Speisekarte](#).



Ihr wollt mehr? Dann schaut doch einmal in unseren [Genussplaner](#)! Auch in 2024 haben wir auf das Jahr verteilt wieder viele Aktionsmenüs im Angebot.

Genussplaner 2024

Aktuelle Neuigkeiten



**Malika's Empfehlung des Monats
aus unserer Hotelbar "CraftClub"**

Dirty Shirley

Zutaten:

- 6 cl Wodka
- 12 cl Zitronenbrause
- 2 cl Zitronensaft
- 3 cl Grenadine
- Cocktailkirsche
- Longdrink Glas

How To Do:

Man befüllt ein Longdrink Glas mit Eiswürfeln. Dann gibt man den Wodka, die Zitronenbrause und den Zitronensaft dazu und rührt alles einmal durch. Für die Optik lässt man nun den Grenadine über die Eiswürfel langsam in das Glas fließen, um einen leichten Farbverlauf zu erhalten. Zur Garnitur legt man die Cocktailkirsche oben auf.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Unsere Kollegin Malika Frerichs und ihr Team sind immer von Montag bis Samstag ab 20:00 Uhr für Euch da. Kommt gern auf einen leckeren Cocktail vorbei!
Einige Gäste meinen, es wären - The Best in Town - Überzeugt Euch selbst!



Habt Ihr schon Eure Osterfeiertage geplant?

Dieses Jahr ist Ostern etwas zeitiger, warum also die Planung auf die lange Bank schieben? Ihr möchtet mit Euren Lieben Zeit an der Nordsee verbringen? Bucht jetzt Euren Urlaub für 3-4 Nächte inkl. Halbpension zwischen dem 28.03. und 01.04.2024!

Entspannung an der Nordsee

Entspannt bei einem Urlaub in Cuxhaven, umgeben von frischer Nordseeluft und entdeckt ganzjährig das UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer.

Inklusivleistungen:

- 3 x Übernachtung inkl. Frühstück
- 1 x kleiner Willkommensgruß auf dem Zimmer
- 3 x 3-Gang-Menü nach Wahl im Rahmen der Halbpension
- Nutzung des Lifestyle-Spa-Bereiches
- 1 Gezeitenplan zum Wattwandern im UNESCO Weltnaturerbe
- Wellnesstasche zur Nutzung während des Aufenthaltes

ab 255,00 EUR Gesamtpreis p.P. im DZ

ab 339,00 EUR Gesamtpreis p.P. im EZ

Bucht jetzt Eure Übernachtung mit Halbpension!

Ihr möchtet Euren Abend zeitlich unabhängig gestalten? Kein Problem! Natürlich könnt Ihr das Angebot auch nur mit Frühstück buchen und besucht unser Panorama-Restaurant zum à la Carte Essen.

Bucht jetzt Eure Übernachtung mit Frühstück!

oder schreibt uns eine E-Mail



Ihr möchtet zu einem anderen Zeitpunkt Euren Urlaubstrip buchen? Wir helfen Euch gern bei der Zimmerreservierung. Meldet Euch einfach unter 04721 / 5090 bei uns. Ihr könnt auch gern eine E-Mail schicken oder über unsere Homepage direkt buchen.

[Angebotsflyer 2024](#)

[Online buchen](#)

[Anfrage per E-Mail](#)



Neues vom DONNERS Team

Neue Kooperation mit Click A Tree

Seit längerem könnt Ihr über die zentrale Best Western Seite mit der Zimmerbuchung die Umwelt nachhaltig unterstützen und dadurch einen Baum pflanzen lassen. Diese Kooperation mit "Click A Tree" kann in den verschiedenen Häusern individuell ausgeweitet werden. Und so haben wir beschlossen, unser bereits bestehendes Nachhaltigkeits-Konzept zu optimieren und zu erweitern.



Seit Januar haben wir unser Green-Housekeeping-Konzept umgestellt. Wenn unsere Gäste jetzt auf die Zimmerreinigung verzichten, unterstützen sie damit das Projekt und es wird ein Baum gepflanzt. Die ersten 133 Bäume wurden durch das Konzept bereits gesetzt und bilden damit die Basis für den DONNERS-Wald in Ghana.



Die Kooperation mit [Click A Tree](#) haben wir außerdem auf unseren Veranstaltungsbereich ausgeweitet. So ist es für die Veranstalter möglich ihre Tagung, Sitzung oder auch individuelle Workshops nachhaltiger zu gestalten. Bei jeder Buchung kann man selbst bestimmen, ob pro Teilnehmer ein Baum oder eine bestimmte Anzahl an Bäumen gepflanzt werden soll. Eine entsprechende Zertifizierung wird ausgestellt.



Alle, die bei uns über Nacht zu Gast sind, haben die Option Mitglied des Best Western Rewards-Kundenprogramms zu werden. Darüber ergeben sich exklusive Vorteile, Rabatte und Promotionen, um quasi im Schlaf Punkte zu sammeln. Auch hier ist es möglich seine Aufenthalte nachhaltig zu gestalten. Jeder Rewards-Kunde kann seine Punkte einlösen, um Bäume pflanzen zu lassen.

Ihr seid noch keine Kunden? Dann könnt Ihr Euch hier anmelden!

Jetzt Rewards-Mitglied werden!



Für alle zukünftigen KollegInnen, die Teil unseres Teams werden möchten, besteht ebenfalls die Möglichkeit, bei jeder Bewerbung über unser eigenes Portal, einen Baum zu pflanzen. Da dies in Zusammenarbeit mit der BWH Hotel Group läuft, werden diese Bäume dem Gemeinschaftsprojekt zugerechnet.

Projektwoche & Expertenbefragung des Amandus-Abendroth-Gymnasiums

Im Dezember letzten Jahres ist Herr Dralle mit uns in Kontakt getreten, um eine mögliche Kooperation zu erörtern, welche auch Anfang diesen Jahres erstmals im Zuge einer Projektwoche zum Tragen kam.

Diese Projektwoche wurde initiiert durch das **ZE Zentrum für Entrepreneurship der PFH am Hanscampus Stade**. Das im Rahmen des Fachkräftebündnisses im April 2022 gestartete Projekt „**Sustainable Entrepreneurship Education (SEE)**“, das noch bis 2026 fortgeführt wird, bietet SchülerInnen Einblicke in die Gründungs- und Innovationspraxis in Verbindung mit dem Thema Nachhaltigkeit. Entrepreneurship soll als Teil der Berufs- und damit der Lebensorientierung verstanden werden.

In diesem Rahmen ist es für uns als Unternehmen außerdem eine Gelegenheit, auf die Einflüsse in der Hotellerie und Gastronomie hinzuweisen, sowie eine mögliche Entwicklung in den einzelnen Berufsgruppen.



Johann Dralle & Melissa Heim

Bildrecht: Wenck / Verdener Aller-Zeitung

Ende Januar war es dann soweit. Wir durften bei uns drei Schülerinnen vom Amandus-Abendroth-Gymnasium aus Cuxhaven begrüßen. Sie haben im Zuge einer Projektwoche zum Thema "Lebensmittelverschwendung in der Hotellerie" eine Expertenbefragung bei uns durchgeführt und wir haben ihnen vor Ort unsere Räumlichkeiten gezeigt. Einmal aus

der Gast- und einmal aus der Mitarbeiter-Perspektive. Es wurden Fragen zum Frühstücks-Ablauf und auch der Größenordnung der Verschwendungen gestellt. Außerdem hatten die Schülerinnen bereits erste Lösungsansätze, die sie vorgestellt haben. Diese wurden vor Ort ebenfalls diskutiert und ergänzende Vorschläge gemacht.

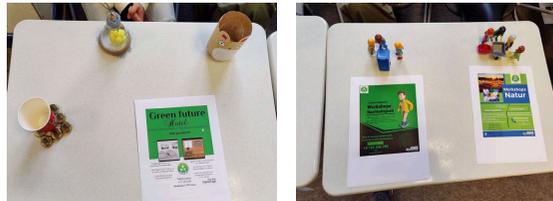
Nachdem sich die Schülerinnen verabschiedet haben, standen wir im Austausch mit Frau Heim für ergänzende Informationen, die nachgereicht wurden. Außerdem erhielten wir eine Einladung zum "Markt der Ideen", der in der Schule stattfand.

Intern haben sich die Verantwortlichen zusammengesetzt und die verschiedenen Vorschläge erörtert. In einer Arbeitsgruppe werden jetzt mögliche Lösungsansätze, wie z.B. eine Gästefrage, ausgearbeitet, um sie auch zeitnah umsetzen zu können.



Der "Markt der Ideen" bot allen Schülerinnen die Möglichkeit ihre Projekte und mögliche Problemlösungen vorzustellen. Neben dem Projekt "Lebensmittelverschwendung in der Hotellerie" gab es auch noch eine weitere Gruppe, die sich mit dem Thema "Nachhaltigkeit im Hotel" beschäftigt haben. Es ging hier um Recycling, Gestaltung von Hotelzimmern mit nachhaltigem Konzept und Schulungsmöglichkeiten in Zusammenarbeit mit regionalen Partnern.

Es waren viele spannende Projekte zu sehen, die durch Innovation, Kreativität und viel Fleißarbeit toll vorgestellt wurden und teilweise auch weiter fortgesetzt werden.



Abschließend möchten wir Euch noch zu einem Besuch auf unseren Social-Media-Kanälen einladen. Schaut also gern bei uns auf [Facebook](#) oder [Instagram](#) vorbei! Wir freuen uns über ein Like, einen netten Kommentar oder auch eine Bewertung nach Eurem Besuch!

Bis zu Eurem nächsten Besuch, egal ob im Restaurant- oder als Übernachtungsgast - in jedem Fall wünschen wir Euch eine sichere Anfahrt.

Nordische Grüße aus Cuxhaven
Eure Familie Weber und Team

