

DIE ARCADEON NEWS

Inspiriert. Motiviert. Fasziniert.

www.ARCADEON.de - Ausgabe 9 - Herbst 2025



Unterwegs zur Entscheidung – Gehen, Verstehen, Verändern

Unser Serviceteam:

**Mit Herz, Humor
und Haltung**

Ein Projekt der Exzellenten Lernorte:

**Der frühe Vogel tagt
schon montags**



Inhalt



4

WIR SIND HAGEN!

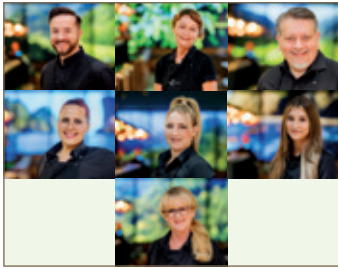
Wir sind das Freilichtmuseum



5

ARCADEON AUSGEZEICHNET

Platz 1 der besten Tagungshotels



6-7

TEAM SERVICE

Ein starkes Team mit Herz, Humor und Haltung



8-16

NEUES WALKSHOP-FORMAT

Gehen, Verstehen, Verändern



18-19

REZEPTIDEEN SPINAT-RISOTTO

mit Ziegenfrischkäse und Rote Beete



20

DIE ARCADEON ACADEMY

Step für Step zum Erfolg!



21

BLOG ZUM LEITTHEMA

Veränderung braucht Haltung



22

WELCHER DRINK PASST ZU DIR?

Umfrage: Zwei Drinks zur Wahl



24

TECHNIK TRIFFT PERSÖNLICHKEIT!

Neues aus dem ARCADEON



25

DRINK: PORNSTAR MARTINI

serviert von Andreas Papadimitropoulos



26

DER FRÜHE VOGEL

News von den Exzellenten Lernorten

Impressum

Fotografien

ARCADEON, Münnich Fotografie, Archiv Repecon (TOP 250 Tagungshotels), Lukas Zecher (From Above Film), Ralf Müller Fotografie, Brillux (Bild KARLS), Stefan Ziese (Alamy Stock Photos – LWL Freilichtmuseum), Nikolay Donetsk (iStock-1167324856 - Rote Beete), JFsPic (Alamy Stock Photos – LWL Freilichtmuseum), Karin Hessmann Fotografie

Autoren/Presstexte

Claudia und Jörg Bachmann

Herausgeber

ARCADEON HWW Seminar- und Tagungsbetrieb GmbH

Layout, Satz und Druck

Druckpunkt Ruhr GmbH



Willkommen

Liebe Leserinnen und Leser,

diese Ausgabe steckt voller inspirierender Geschichten, neuer Ideen und echter Menschen, die das ARCADEON Tag für Tag mit Leben füllen.

Freuen Sie sich auf spannende Einblicke in unser neues Walkshop-Format mit Prof. Dr. Martin Kiel, das Bewegung, Denken und Natur miteinander verbindet – für nachhaltige Lernerlebnisse mit Weitblick. Lesen Sie, wie das ARCADEON erneut als eines der besten Tagungshotels Deutschlands ausgezeichnet wurde, lernen Sie unser herzliches Serviceteam kennen und erfahren Sie, welche digitalen und konzeptionellen Neuerungen wir auf den Weg gebracht haben.

Ob neue Homepage, Chatbot oder moderne Hotelsoftware – wir setzen auf Technik als Unterstützung im Hintergrund, damit im Vordergrund mehr Raum für das Wesentliche bleibt: echte Begegnungen, Gastfreundschaft und besondere Momente.

Natürlich kommen auch kulinarische Highlights und kreative Impulse aus unserer ARCADEON Academy nicht zu kurz – dort, wo die Zukunft des Gastgewerbes mit Leidenschaft gelernt und gelebt wird.

Viel Freude beim Lesen – und eine inspirierende Zeit im ARCADEON und mit unserer NEWS Ausgabe!

Herzliche Grüße

Jörg und Claudia Bachmann





Wir sind Hagen – wir sind das Freilichtmuseum! Das Westfälische Landesmuseum für Handwerk und Technik

Mitten im idyllischen Mäckingerbachtal liegt ein ganz besonderes Juwel unserer Stadt: das **LWL-Freilichtmuseum Hagen – Westfälisches Landesmuseum für Handwerk und Technik**. Auf einer Fläche von beeindruckenden 42 Hektar präsentiert sich hier die Geschichte der Industrialisierung – lebendig, zum Anfassen und Mitmachen.



Über **60 historische Werkstätten und Fabrikbetriebe** erzählen von den Wurzeln ländlicher Handwerkskunst bis hin zu den Anfängen der Hochindustrialisierung. Was das Museum so einzigartig macht: Besucher*innen können nicht nur staunen, sondern auch selbst aktiv werden – etwa beim Papierschöpfen, Drucken oder Seileschlagen.

Die malerischen Fachwerkhäuser, eingebettet in die grüne Landschaft, schaffen eine fast mittelalterliche Atmosphäre und laden zu einem abwechslungsreichen Ausflug ein. Zahlreiche Rastplätze und gastronomische Angebote machen den Besuch zusätzlich genussvoll.

Ein besonderes Highlight im Jahreskalender ist der **romantische Weihnachtsmarkt am ersten Adventswochenende**, der mit seiner besinnlichen Stimmung viele Gäste aus nah und fern anzieht.

Unser Tipp: Wer Handwerkstradition, Natur und lebendige Technikgeschichte erleben möchte, sollte unbedingt einen Tag im Freilichtmuseum Hagen verbringen – hier verbinden sich Wissen mit Erlebnis und Genuss.

Eine ganz besondere Anerkennung erfuhr das ARCADEON bei der diesjährigen Wahl der besten Tagungshotels in Deutschland. Das Haus in Hagen wurde erneut auf Platz 1 in der Kategorie „Kreativprozesse“ gewählt.

ARCADEON als das beste Tagungshotel ausgezeichnet!

10.600 abgegebene Einzelstimmen von Tagungskunden, Trainern, Führungskräften und Personalentwicklern können nicht irren. Seit über 24 Jahren gibt es die TOP 250 Germany, den größten Zusammenschluss qualitativ hochwertiger Tagungshotels in Deutschland, der diesen Wettbewerb seit dem durchführt.

„Jedes Haus kann höchstens 25 Tagungsplaner und Gäste als Stimmberechtigte benennen, darüber hinaus fließen tausende weitere Stimmen über Bewertungen auf unserer Webseite sowie dem breiten User- und Leserstamm unserer Kooperation ein. So zählt dieser Award zu den repräsentativsten Wettbewerben im deutschen Hotelmarkt“, erklärt Reinhard Peter. Er ist Mitgründer und Geschäftsführer von TOP 250 Germany.

Das ARCADEON gehört seit vielen Jahren als eines der wenigen Häuser in NRW zur streng selektierten Auswahl – nun wurde es zum wiederholten Male unter die TOP 3 Häuser deutschlandweit gewählt. Seit 2018 gibt es die Kategorie „Kreativprozesse“ bei den TOP 250 Tagungshotels – und bereits 4. Mal stand das ARCADEON auf dem Siebertreppchen, zweimal auf Platz 2.

Im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung Mitte September im Schloss Hohenkammer konnten Jörg und Claudia Bachmann die Auszeichnung vor rund 160 Gästen entgegennehmen. „Wir sind überwältigt! Zum wiederholten Mal dürfen wir uns Sieger in der Kategorie Kreativprozesse bei den TOP 250 Germany – Die besten Tagungshotels in Deutschland nennen – und könnten stolzer kaum sein! Ein herzliches **Danke** an



unsere Gäste, Bucher, Tagungsplaner, an REPECON, Trainer, an unser großartiges ARCADEON-Team und an viele unserer Hotelier-Freunde. Ihr alle habt diesen Moment zu etwas ganz Besonderem gemacht. Denn wenn die Branche feiert, entstehen Emotionen – und ein Lob aus dem Mund eines Kollegen ist einfach noch einmal so viel mehr Wertschätzung. Genau das zeigt, wie einzigartig und großartig das Netzwerk ist, das in der TOP250-Family gewachsen ist. Und vielleicht macht es diesen Preis so wertvoll, dass es so viele herausragende Tagungshotels gibt, dass man ihn von Herzen jedem Einzelnen gönnen würde.“ so Jörg Bachmann in seiner Dankesrede.

Platz 1 für das „ARCADEON – Haus der Wissenschaft und Weiterbildung: hier tagen die Sinne! Schon die Ankunft in Hagen ist ein Erlebnis: vom ARCADEON-Duft über Kunstwerke bis zur Willkommensmusik. Moderne Zimmer, kreative Räume, digitale Lösungen und kulinarische Vielfalt machen den Aufenthalt zu einem Rundum-Erlebnis. Das Team um Jörg und Claudia Bachmann entwickelt ständig neue Ideen – Stillstand? Fehlanzeige! „Platz 1 absolut verdient!“ so die Jury.

Einen Überblick über die im Qualitätsverbund „TOP 250 Germany – Die besten Tagungshotels in Deutschland“ zusammengeschlossenen Häuser erhalten Tagungsplaner im Internet unter www.top250tagungshotels.de. Hier finden sich ausführliche Hotelbeschreibungen unabhängiger Fachjournalisten sowie hilfreiche Beurteilungen der Mitgliedshotels durch andere Tagungsplaner, Trainer und Tagungsteilnehmer.



Seit 2015 ist Andreas, von allen liebevoll „Papa“ genannt, ein fester Bestandteil unseres Teams. Er liebt Wein und Pasta, schwärmt von seiner Heimat Griechenland und feuert Olympicos Piräus an.

Am meisten Freude bereitet ihm der direkte Gästekontakt und die Zufriedenheit in unserem Haus. Sein schönster ARCADEON-Moment war sein 10-jähriges Dienstjubiläum. Mit seiner zuvorkommenden, hilfsbereiten und humorvollen Art bringt Andreas Gäste stets zum Lächeln – ein echter Gentleman des Services!



Seit 2018 bereichert Dani mit ihrer lebensfrohen Art unsere Frühstücks- und Mittagsgäste.

Sie liebt Aperol Spritz, Currywurst & Pommes und träumt von Lissabon und ihrem Heimatland Portugal.

Besonderen Spaß macht ihr der direkte Kontakt zu unseren Gästen – die nicht mit Lob sparen, wenn sie blitzschnell und gut gelaunt den Frühdienst aufwirbelt!

Dani ist authentisch, spontan und voller Energie – eine Gastgeberin, die mit ihrem Temperament unsere Gäste begeistert und zum Strahlen bringt.

ARCADEON Inside – Unser Serviceteam stellt sich vor:

Ein starkes Team mit H

Liebe Leserinnen und Leser,

in dieser Ausgabe möchten wir euch die Gesichter vorstellen, die täglich dafür sorgen, dass unsere Gäste sich willkommen fühlen – das Serviceteam des ARCADEON. Sie stehen für Leidenschaft, Gastfreundschaft und echte Persönlichkeit.

Unser Serviceteam ist bunt, leidenschaftlich und authentisch – Menschen, die das ARCADEON mit Leben füllen.

Sie sind Gastgeber mit Herz, Humor und Professionalität – und machen jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis.



Seit August 2025 ist Georgia, von vielen „Georgina“ genannt, Teil unseres Teams und beeindruckt mit Lebensfreude und Tiefgang. Sie liebt guten Wein, frische Küche mit Gemüse, Obst und Fisch und natürlich ihre Heimat Kreta. Für Georgia bedeutet Service, Menschen positive Erlebnisse zu schenken und Zufriedenheit zu schaffen. Ihr schönster Moment? „Die schönsten Momente sind noch nicht erlebt“ – ein Zitat von Nazim Hikmet, das ihre optimistische Lebenshaltung perfekt beschreibt. Mit Erfahrung, Empathie und klarem Blick für das Gute sorgt Georgia für ein besonderes Gästeerlebnis – eine echte Idealistin mit Herz und Verstand.



Seit 2016 ist Chris unser Barchef und Inbegriff von Ruhe, Ausgeglichenheit, Überblick und Kompetenz. Seine Favoriten: Irish Whiskey und Gin Gimlet kann man auch persönlich vor Ort von ihm kredenzt bekommen, immer mit einer Prise Hintergrundwissen. Kulinarisch schwärmt er für ein gutes Pfeffersteak Madagaskar.

Am meisten liebt er die Abwechslung im Job und zufriedene, gut gelaunte Gäste. Sein bester ARCADEON-Moment war: „Dass ein Gast zum Freund wird!“ Chris hat das Talent, Wünsche zu erkennen, bevor sie ausgesprochen werden – ein Meister der leisen, perfekten Gastfreundschaft.



Seit 2014 ist Jasna eine der verlässlichsten Stützen unseres Hauses. Sie liebt Tee und Wasser, isst gerne Salat mit Hähnchenfleisch und reist am liebsten nach Belgrad und Sarajevo, ihre Heimat. Ihre Devise: „Wenn ich sehe, dass unsere Gäste glücklich nach Hause gehen – dann haben wir alles richtig gemacht!“ Das lebt sie auch den Jüngsten im Team jeden Tag vor. Mit Humor, Empathie und einem offenen Ohr für alle ist Jasna die Seele unseres Serviceteams.

Und obwohl sie längst den wohlverdienten Ruhestand genießen dürfte, verrät sie uns bis heute nicht die Formel, wie man so jugendlich wirkt und dabei so viel Energie hat!

erz, Humor & Haltung!



Seit 2019 ist Dina Teil unseres Serviceteams und eine absolute Bereicherung. Sie überzeugt durch ihr positive Ausstrahlung, ihre Zugewandtheit und ist absolut authentisch in ihrer Art. Mit einer Cola Zero und Spaghetti Bolognese ist sie glücklich – und sorgt mit derselben Leidenschaft für zufriedene, nein, für glückliche Gäste.

Sie freut sich über jedes Kompliment und liebt es, wenn man ihre Arbeit wertschätzt.

Dina steht für Engagement, Zuverlässigkeit und echtes Teamgefühl – eine, auf die man sich einfach verlassen kann und die von unseren Gästen verehrt wird.



Seit August 2023 bereichert Emily das Team mit Neugier, Frische und Offenheit.

Ihr Lieblingsgetränk ist Lillet Wild Berry, ihr Lieblingsessen Spaghetti Carbonara und ihr Traumziel New York.

Am meisten Spaß macht ihr der Kontakt zu unseren Gästen und das Kennenlernen neuer Speisen und Getränke.

Mit Humor und Herzlichkeit bringt sie Gäste zum Lächeln – und sorgt schon jetzt für viele positive ARCADEON-Momente. Ein Talent, das uns hoffentlich noch lange erhalten bleibt!



Unterwegs zur Entscheidung - Gehen, Verstehen, Verändern

**Neues „Walkshop“-Format
mit Prof. Dr. Martin Kiel
macht Hierarchien durchlässig,
fördert Klarheit und stärkt
nachhaltige Strukturen**



Jörg Bachmann – seit 1998
kreativer Takt- und Ideengeber

Hier
tagt die
Zukunft.



Das Interview mit Christian Caravante

Wie können Unternehmen und Teams ihre Lern- und Begegnungsformate so gestalten, dass sie nicht nur Wissen vermitteln, sondern auch bei den Teilnehmenden bleibende Eindrücke hinterlassen? Prof. Dr. Martin Kiel und Jörg Bachmann sind überzeugt, dass die Verknüpfung von Räumen, Natur und Bewegung neue Möglichkeiten eröffnet, damit Unternehmen Veränderungen bewusst gestalten und neue Perspektiven entwickeln können.

Im Gespräch mit Christian Caravante erläutern die Beiden das innovative Konzept der „Walkshops“: strukturierte und professionell begleitete Spaziergänge durch die Natur, die Denkanstöße geben und Kreativität freisetzen. Jeder Rundgang startet und endet dabei am Arcadeon. Die eindrucksvoll gestalteten Räume dort

nehmen Impulse aus der Natur oder die Dynamik der Gespräche auf und ermöglichen nachhaltigere Ergebnisse für Seminare oder Tagungen.

Prof. Dr. Martin Kiel hat bereits zahlreiche Walkshops geleitet und erlebt, wie wirkungsvoll diese Methode sein kann. Zusammen mit Jörg Bachmann ist er überzeugt: Wer heute Teams und Organisationen weiterbringen möchte, wer Veränderung anstoßen und effektive Gesprächsformate gestalten will, braucht auch neue Formen des Dialogs und Lernens.

Neugierig geworden? Dann lassen Sie sich das Konzept im folgenden Gespräch erläutern und entdecken Sie selbst, wie Natur, Bewegung und inspirierende Räume gemeinsam den Weg zu Ideen und Veränderungen ebnen.



Christian Caravante

Aufgewachsen in Dortmund, Ausbildung Rettungssanitäter, dann in Bonn, Berlin und Seattle Politik, Literatur und später Journalismus studiert. Bis in die Nuller Jahre im Bundestag tätig, dann als freier Autor und Journalist. Literaturpreise und Stipendien. Nach 15 Jahren in Berlin zur Kulturhauptstadt Rückkehr an die Ruhr. Seitdem Unterrichten sowie Texten und Lektorat für Kunden aus Kultur, Wirtschaft und Wissenschaft.



Prof. Dr. Martin Kiel

Vom ursprünglichen Berufswunsch Förster führte Martin Kiels Weg über viele Disziplinen: Er studierte Biologie, Germanistik, Philosophie, Archäologie und Kunstgeschichte an der Ruhr-Universität Bochum und promovierte 1995 über Christoph Ransmayrs „Die letzte Welt“. Nach Stationen in Führungspositionen bei Thalia, Douglas und der codecentric AG widmete er sich zunehmend der Verbindung von Wissenschaft, Kultur und Wirtschaft – mit Fokus auf digitale Transformation und strategisches Denken. Als Lehrbeauftragter und Visiting Professor war er u. a. in Magdeburg, Essen, Malibu, Münster und New Mexico tätig. Später lehrte er an der Universität der Künste Berlin und leitet heute den Thinktank the black frame. Seit 2025 ist er zudem Honorarprofessor an der FernUniversität in Hagen.

Herr Bachmann, welche Anforderungen müssen Räume heute erfüllen, damit Lernen und Zusammenarbeit gelingen?

Jörg Bachmann (JB): Räume müssen heute vor allem sinnlich ansprechend sein. Das ist wichtiger als noch vor zehn Jahren. Inzwischen hat jeder erkannt, dass Räume erlebbar sein müssen – sie sollen wirken, ohne das man viel erklären muss. Wenn man dann Formate entwickelt, die Bewegung nicht nur im Raum, sondern auch außerhalb zulassen, wird es spannend. Draußen in der Natur sprechen wir automatisch wieder die Sinne an. Selbst Leute, die behaupten dafür nicht empfänglich zu sein, merken den Unterschied. Diese Kombination aus Raum- und Naturerlebnis verbreitert die Basis enorm.

Und die Tools? Früher gab es Flipcharts, Post-its und Moderationskarten. Hat sich dabei nur die Technik verändert – oder auch die Inhalte und die Ästhetik der Arbeit?

JB: Klar, vieles ist digitaler geworden. Aber im Kern ersetzt der Bildschirm nur das Papier. Es wirkt moderner, man kann schneller arbeiten und mehr Leute parallel einbinden. Aber vom Erlebnis her ist es kein Quantensprung. Früher schrieb jeder für sich auf Papier und hing es an die Wand – das war ein Moment für sich allein. Heute steht man gemeinsam vor einem Board, muss reden, diskutieren und formulieren. Dadurch wird die Kommunikation direkter und konfrontativer. Gleichzeitig steigt die Aufmerksamkeit, da die Ergebnisse sofort gemeinsam entstehen.

Ist der Ablauf im Kern gleich geblieben – oder welche zusätzlichen Impulse bringt die Bewegung außerhalb eines Seminarraums?

Martin Kiel (MK): Die Idee, sich beim Denken zu bewegen, ist uralte. Schon die aristotelische Schule hat beim Gehen philosophiert. Im Raum hast du immer Begrenzungen: die Stühle, die Tische, an denen man sitzt, die Wände, das Licht, das einen umgibt. Draußen gibt es unendlich viele Möglichkeiten. Jeder bewegt sich dort anders, keiner tritt in die Fußstapfen des anderen: Das Tempo, die Blicke, der Atem – alles variiert. Die Natur, das Licht und die wechselnden Perspektiven wirken sich positiv aus. Die Teilnehmer bewegen sich nicht nur, sondern denken auch selbstbestimmter. Und trotzdem sind Orte wie das Arcadéon – klosterhaft gedacht, also schützend und gleichzeitig öffnend – ideal als Ausgangs- und Endpunkt. Die Kombination aus Draußen und Drinnen in Balance. Heute reicht ein steriler, weißer Seminarraum nicht mehr. Die

Leute erwarten etwas Besonderes. Und das bekommen sie hier auch.

JB: Es geht ja immer um die Frage: Welches Format wählen wir, welchen Ansatz, wenn wir Räume schaffen, in denen Begegnung wirklich fruchtbar ist – also im Sinne von Ergebnis der Zusammenarbeit, für das Team, die Firma. Damit es funktioniert, braucht es ein emotionales Erlebnis. Wenn die Leute aus seinem Seminar rausgehen und sich am nächsten Tag schon nicht mehr an Inhalte erinnern können oder wollen, dann war's das. Wenn aber ein Gefühl bleibt, dann beschäftigt man sich auch später noch damit: Warum war das diesmal anders? Warum habe ich mich wohler gefühlt? Die Menschen sind ja heute sowieso schon überstimuliert. Den nächsten Kick kann man aber nicht einfach liefern und dann gelingt das Seminar schon irgendwie. Deshalb haben wir Settings geschaffen, die berühren und im Gedächtnis bleiben. Inhalte, die emotional aufgeladen sind, bleiben länger im Gedächtnis und führen zu tiefergehender Reflexion und Verhaltensänderung.

MK: Das ist dann quasi wie ein „Kick intravenös“, wenn man in so eine Schulung geht und die wirklich neuartig ist und einen auf mehreren Ebenen anspricht. Da geht keiner so nach Hause, wie er angekommen ist.

JB: Genau, so ein Ort muss sich vom Alltag abheben. Das ist hier immer schon unser Ansatz gewesen. Aber Seminare oder Tagungen, die haben auch eine Aufgabe, es geht nicht nur ums Wohlfühlen. Diese Aufgabe auf die bestmögliche Weise zu erfüllen, sich dabei aber wohlfühlen, das ist unser Ziel im Arcadéon. Und wenn ich drinnen starte und dann draußen weitermache, entsteht etwas vollkommen anderes als im normalen Büroalltag oder einem sterilen Raum. Und Hand aufs Herz: Wer kennt es nicht? Man sitzt fünf Stunden auf einem Stuhl und denkt: Ich muss hier raus. Aber man bleibt sitzen, weil etwas erledigt werden muss. Aber das Gefühl wird gedimmt, damit man sitzen bleiben kann. Und genau da setzt das neue Format an.

MK: Stimmt. Outdoor-Aktivitäten sind ja nicht neu, aber sie waren oft exklusiv im wahrsten Sinne – Klettergarten, Himmelsleiter und so weiter, da kann nicht jeder brillieren. Da machen manche mit, andere lieber nicht. Wenn wir aber Gehen als Methode nutzen, ist das total inklusiv. Jeder hat sein Tempo und darf es gehen, niemand wird ausgeschlossen, alle haben ein Ziel, aber keiner kann hervorstechen. Das ist im Grunde viel stärker als dieses „als ob“-Training im Hochseilgarten. Man nutzt den normalen menschlichen Drang nach Bewegung, erledigt dabei gestellte Aufgaben – und das funktioniert für alle.

Martin, in deinem Buch „Ästhetische Reserve“ schreibst du, zu viele Ideen seien am Schreibtisch entstanden. Warum sind Schreibtisch-Ideen deiner Meinung nach oft problematisch?

MK: Schreibtisch-Ideen wirken oft künstlich, weit weg von echten Lösungen. Beim Gehen passiert etwas völlig anderes. Man läuft in den Walkshops meistens zu zweit, nicht in der Gruppe, und diese Tandems sind viel intimer und effizienter. Man erzählt, hört zu, baut Empathie auf. Und draußen gibt es auch keine Machtposition wie „Ich hinterm Schreibtisch, du davor“ oder „Du hast die Rolle und ich hab die Rolle“. Man ist gleichgestellt, nebeneinander, demokratischer. Ich bin zugleich voll-

kommen auf meine Sprache angewiesen und muss erzählen. Aber ich lerne auch durch Zuhören, übernehme bewusst oder unbewusst sogar Ideen und Formulierungen meiner Partner. Das ist doch die Definition von zusammen etwas lösen, oder?

JB: Aber man muss vorher klären: Was soll dieser Austausch überhaupt bringen? Wenn ein Unternehmen sagt „wir gehen raus“, dann reicht es nicht, dass sich zwei zufällig über ihre Vita austauschen – du in Leipzig, ich in Frankfurt. Das ist nett, aber kein inhaltlicher Fortschritt. Wenn es wirklich um Lösungen geht, müssen die Tandems an derselben Aufgabe arbeiten. Nur dann entsteht der entscheidende Diskurs: Wie kommen wir weiter?



**Christian Caravante, Jörg Bachmann
und Prof. Dr. Martin Kiel im Gespräch im
Raum Klosterneuburg im ARCADEON**

MK: Stimmt, wobei auch diese biografischen Gespräche manchmal wertvoll sind. Aber in unseren Formaten haben wir zum Beispiel mehrere Wechsel eingebaut. So treffe ich bekannte Leute und auch Fremde. Die Aufgaben unterwegs sorgen dafür, dass man immer wieder inhaltlich andockt.

Also besteht nicht die Gefahr, dass beim Gehen nur Smalltalk entsteht, statt inhaltlicher Austausch?

MK: Nein. Es gibt ein Briefing im Raum, dann geht's raus. Ein bisschen wie bei einer Himalaya-Expedition sozusagen, ohne dass es so anstrengend oder gefähr-

lich oder voll wäre. Die Trainer geben unterwegs Impulse und fragen beispielsweise: Wie gehst du als Führungskraft mit neuen Technologien um? Muss immer alles neu sein? Wie positioniert sich dein Unternehmen? Mit diesen Fragestellungen läuft man als Tandem ein Stück, diskutiert, tauscht Anekdoten. In den Gedanken und Anekdoten steckt erzählerische Kraft, es entsteht Emotionalität und Verbundenheit. Nicht nur zwischen den Gesprächspartnern, sondern auch zu den Themen, wegen derer man die Veranstaltung durchführt.

JB: Genau, die Emotionalisierung ist der Schlüssel. Wir müssen eine Saite in den Menschen anschlagen. Wenn uns das nicht gelingt, bekommen wir auch den Übertrag ins Unternehmen oder eine nachhaltige Veränderung nicht hin.

MK: Und Erzählung ist per se emotionaler als ein Schaubild. Die bleibt haften. Man läuft, erzählt, hält wieder an, fasst zusammen. Am Ende kehren alle zurück ins Arcadéon, verdichten die Erfahrungen.

Haben die Stationen unterwegs eine feste Dramaturgie oder entwickeln sich die Themen spontan?

MK: Verschiedene Themen können zur Gesprächsaufgabe werden. Zum Beispiel digitale Kommunikation und was darin gelingt, was noch nicht. Oder wie gehe ich als Führungskraft mit Blick auf Leadership um. Oder ein Format basierend auf dem Thema „Hype“: Wie erkenne ich neue Trends? Gehe ich gleich mit oder warte ich ab? Man lernt miteinander vom anderen. Authentisch, nicht gespielt. Das ist ein bisschen wie Karaoke, man reproduziert und interpretiert und schafft etwas eigenes.

JB: Richtig. Singen ist wie Gehen, da kann man sich nicht verstellen – man ist einfach man selbst. Entweder man ist voll dabei oder nicht. Beim Gehen kann ich keine Rolle spielen. Im Raum, wenn vorne einer spricht, das kennen wir alle, da kann ich mal abschalten, aus dem Fenster schauen, huch, da fliegt ein Vogel vorbei, wo der wohl hinfliegt usw. Aber draußen, gehend ins Gespräch gebunden, geht das nicht – da bin ich voll präsent und ganz ich selbst.

MK: Außerdem nimmt jeder am Ende ein kleines Playbook mit nach Hause, damit die Gedanken und Erkenntnisse maximal klar und nachhaltig sind. So ein Playbook ist eine Art persönliches Notizbuch, ein inhaltlich konkretes Souvenir des Tages. Ein emotionales Mitbringsel von der Reise. Es soll daran erinnern, was bearbeitet wurde, was man ändern, verbessern will, wohin das Unternehmen oder die Abteilung gehen will nach diesem Tag im Wald oder draußen in der Natur. Und was ich damit zu tun habe.



Ist Gehen eine Art „gelungene Überforderung“, die Hierarchien abbaut und die Teilnehmenden stärker zu sich selbst bringt?

JB: Klar, Räume können so etwas auslösen. Man betritt sie, und es passiert mit einem etwas, das der Aufgabe, der Gruppendynamik oder dem Zusammenhalt dient. Wenn wir in einem bestimmten Raum starten, dann rausgehen und später dorthin zurückkehren, kann der Raum diese entstandene Bewegung auffangen und Emotionen verstärken. Wichtig ist, dass irgendwo eine Vorbereitung stattfindet und das Ganze auch einen Abschluss findet. Gehen ohne Rückkehr wäre wie ein Experiment ohne Protokoll und vielleicht spannend, aber am Ende nicht verwertbar.

Damit die Ideen nicht gleich im Foyer des Arcadeon wieder verpuffen – wie sorgt ihr dafür, dass die Ergebnisse festgehalten werden?

MK: Genau. Es geht nicht um ein Entweder/Oder – drinnen oder draußen –, sondern um den Zusammenhang. Kommunikation ist nie losgelöst vom Kontext. Im Raum kann ich mal abschweifen, am Fenster hängenbleiben, in Gedanken wegdriften, ohne dass jemand merkt, wo ich gerade bin. Draußen beim Gehen ist es anders: Ich schaue nach vorn, bin wacher, die Umgebung drängt sich auf. Manchmal reicht schon ein kleiner Umweg über einen Waldpfad, und plötzlich kommt ein Gespräch in eine neue Richtung. Am Ende ist es die Balance – Raum und Natur funktionieren zusammen, so wie Ein- und Ausatmen.

Viele Ideen entstehen im Gehen – wie wird dafür gesorgt, dass sie nicht einfach im Wald zurückbleiben?

MK: Man kann das Ganze auch wie Goethe machen: Er diktierte, andere schrieben. So würde man Teilnehmende entlasten – jemand dokumentiert die Gespräche, fasst zusammen, vielleicht auch digital. Wir haben das schon in Formaten ausprobiert – etwa für Führungskräfte, die sich mit Technologietrends beschäftigen. Fünf Stationen, jede mit einer Leitfrage. Am Ende gab es konkrete Schritte für die nächsten Monate. Vielleicht entsteht auch die Idee, sich regelmäßig wiederzutreffen in diesem Format, weil jeder etwas mitgenommen hat – unabhängig von der eigenen Expertise. Man könnte sagen, es gibt ein individuelles Ergebnis oder Learning, das der ganzen Gruppe nutzt.

JB: So haben wir auch beim Umbau des Arcadeon gearbeitet. Wir sind zusammen nach Düsseldorf gefahren, haben Materialien und Orte angeschaut, entschieden: das ja, das nein. Am Ende stand ein klares Ergebnis.

MK: Stimmt, das Arcadeon selbst ist das Ergebnis eines solchen Spaziergangs. Wir sagten damals, komm, wir haben jetzt lange genug Dinge aufgemalt und besprochen. Dieses Denken im Gehen funktioniert also auf unterschiedlichste Arten und in unterschiedlichen Formen: als Gruppenevent oder als fokussierte Entscheidung in kleinen Teams. Am Ende gibt es immer Klarheit und vor allem Entscheidungen. Diese werden möglich, weil sich die Beteiligten nicht mehr alle etwas anderes unter einem Begriff vorstellen. Zum Beispiel die Aussage, „Wir wollen das hier in einem Vintage-Look“ oder anderes Thema, „Wir wollen uns stärker digitalisieren“. Klingt scheinbar einfach und klar, aber in Wahrheit ist so lange nichts klar, bis jeder weiß, was Vintage oder Digitalisierung für jeden einzelnen bedeutet. Erst dann wird der Arbeitsauftrag und meine eigene Verantwortung klar.

JB: So war es auch hier im Arcadeon. Was wollen wir, was auf keinen Fall? Diese Fragen zu entscheiden, sind bei vielen möglichen Varianten und komplexen Situationen eine Herausforderung. Aber nach dem Ausflug waren die Schritte für alle erkennbar. Und so ist heute im Arcadeon zum Beispiel da, wo früher mein Büro war, die Bar. Da gibt's nun Drinks statt Aktenordner. Und was mit dem Raum begann, hat dann das ganze Haus erfasst.

Ihr seid damals nach Düsseldorf gefahren. Hier gehen die Gäste in den Wald rund um Hagen. Welche Rolle spielt denn die Umgebung für so einen Walkshop?

MK: Das Arcadeon ist erprobt und liegt perfekt. Aber ob wir nach Dortmund fahren, durch den Wald vor der Tür gehen oder in Riad landen – Hauptsache, es passt zum Ziel des Unternehmens, zur Fragestellung. Wir haben zwar ein Standardpaket, aber wirklich spannend wird's, wenn wir das Format mit dem Kunden maßschneidern.

JB: Wichtig ist, dass solche Veranstaltungen übers Emotionale laufen. Fakten kann ich auswendig lernen. Aber Klarheit entsteht nur durch Erfahrung. Erst wenn jemand spürt: „Ah, jetzt weiß ich, was mein nächster Schritt ist“, dann bewegt sich auch das Unternehmen. Es ist nichts, was abgearbeitet wird und dann hat sich das für mein Leben erledigt. Nein, das ist, ich bin da noch mittendrin und dann kommt trotzdem schon das nächste Ding, über das ich mir klar werden muss.

Martin, du hast erzählt, dass du so einen Walkshop schon mal mit zwölf Führungskräften durchgeführt hast, aber auch schon mit hundert Leuten. Gibt es eine Obergrenze?

MK: Die Grenze ist immer der Raum. Also der Innenraum. Draußen können Tausend laufen, aber hinein passt nur so viel, wie die Wände zulassen.

JB: Genau. Bewegung kennt keine Grenze – Tausend könnten laufen. Aber Räume sind endlich. Hier im großen Saal des Arcadéon sind das maximal 250 Leute.

MK: Ja, und oft weiß man gar nicht, worüber man sich klar werden soll. Nehmen wir KI: Klar ist, dass man sich kümmern muss. Aber wo fange ich an? Chatbot? Werbetexte? Das läuft wie in Sequenzen: erst ein Prototyp von Klarheit, dann der nächste. Wir bauen Schritt für Schritt – wie damals beim Hotelumbau. Zwei Räume fertig, dann die Erkenntnis: Okay, wir machen's besser, größer.

JB: Genau. Man kann ein komplexes Thema nie auf einmal lösen. Man muss entscheiden: Wo setze ich den ersten Fuß hin? Ja, und erst wenn ich mir völlig klar bin über das, was meine Aufgabe ist und über das, was ich in dieser Aufgabe will als Ergebnis, kann ich erst die Kraft, manchmal auch den Mut entwickeln, es stringent auch umzusetzen. Solange ich mir nicht klar bin, werde ich an keinem Ziel ankommen, egal was wo irgendwie definiert wird. Das ist ja ganz profan.

MK: Ich habe gerade erst etwas darüber geschrieben, der Artikel heißt „Ist eh klar...“. Darin beschreibe ich,

dass es meist eben nicht klar ist. Ich weiß doch gar nicht immer, was ich mir klarmachen will. Zum Beispiel Thema KI. Ich könnte Klarheit herstellen, dass ich mich um das Thema kümmern muss, weil es unvermeidbar ist, aber wie genau? Das wäre dann mein nächster Schritt, und da erst wird es konkret. Also da kommt wieder der Aristoteles und die Vorstellung vom Denken als Sequenzen. Eine erste Bewegung erzeugen. Dieser folgen dann weitere Schritte.

Durch das Nebeneinander-Gehen lösen sich Hierarchien auf. Ist das der Grund, warum Walkshops für Organisationen in Veränderungsprozessen interessant sind?

MK: Auf jeden Fall. Und nicht nur die Bewegung hilft, auch das Draußen. Im Raum zeigen Körper sofort Hierarchien: wer vorne sitzt, wer am Kopfende. Draußen ist das anders. Ich will nicht sagen: „Im Wald sind alle nackt.“ Aber ungeschützt ist man schon. Da zeigen Menschen plötzlich andere Qualitäten. Bei unserer Wanderung waren für manche sieben Kilometer ein Klacks, für andere eine echte Herausforderung. Solche Unterschiede machen sichtbar, was sonst verborgen bleibt. Aber sie behindern nicht das Ergebnis, sondern bereichern es auf eigene Art sogar.



JB: Und das schafft Vertrauen. Ich gehe regelmäßig mit einzelnen Teammitgliedern eine Dreiviertelstunde. Die Gespräche beim Gehen sind etwas völlig anderes, als sich am Schreibtisch gegenüberzusitzen. Da entsteht fast nebenbei eine andere Ebene. Außerdem zwingt Gehen zur Fokussierung. Wie beim Singen: Wer singt, kann gleichzeitig an nichts anderes denken. Beim Gehen merkt man irgendwann körperlich: Wir sind gleich am Ende. Und dann will man auch gedanklich zum Punkt kommen. Man soll auch ein Ergebnis haben.

Brauchen manche Menschen Bewegung, um überhaupt klar denken zu können? Und welche Themen sind für das Denken in Bewegung denn geeignet?

MK: Wir haben das auch getestet. Ein Kollege wollte gleichzeitig rudern und Matheaufgaben lösen. Ging schief. Bewegen und gedankliche Probleme lösen hat eben auch Grenzen. Aber: Viele brauchen Bewegung, um überhaupt runterzukommen und auf klare Gedanken zu kommen. Für die ist Sitzen wie Folter. Deshalb gibt's ja auch Bewegungs-Klassen für Kinder, die nicht gut stillsitzen können.

JB: Es geht ja bei solchen Workshops nicht um IT-Schulungen oder Checklisten. Die kann man im Meeting oder mit Zoom abarbeiten. Aber wenn es darum geht, Probleme zu lösen, Ideen zu generieren und gemeinsam eine Brücke in die Zukunft zu bauen – eine, die das Unternehmen wirklich trägt –, dann reicht kein Bildschirm. Da müssen alle zusammenkommen und Ergebnisse produzieren.

MK: Richtig. Deshalb die Mischung: draußen, hierarchiearm und im Gehen Beziehungen schaffen, Ideen entwickeln. Drinnen dann mit allen zur Verfügung stehenden Tools Ergebnisse sammeln und Arbeitsaufträge formulieren.

JB: Und gerade weil sich draußen alles so schnell verändert, ist es gut, wenn wir drinnen und draußen Formate haben, die Orientierung geben. Am besten in Bewegung – dann bleibt man auch geistig beweglich und kommt auf bessere Ideen.

MK: Am Ende geht's doch darum: Wir leben in einer Welt, die sich ständig bewegt – da sollten wir unsere Formate nicht stillstehen lassen. Zusammenkommen, gehen, reden, Klarheit gewinnen – das ist ein einfacher und dabei sehr wirksamer Weg, Veränderung zu bewirken.

Vielen Dank für das Gespräch!





Gehen, Verstehen, Verändern

Walkshop – Entscheidungen gehen besser!

Im Gehen entstehen Klarheit, Kreativität und neue Perspektiven. Das innovative Walkshop-Format verbindet Natur, Bewegung und Dialog – löst Hierarchien auf, fördert echte Begegnung und führt Teams zu nachhaltigen Entscheidungen.

Klarheit entsteht im Gehen.

Entdecken Sie das neue Format unter www.arcadeon.de/walkshop/



NEUES DENKEN BRAUCHT NEUE RÄUME

ARCADEON

Haus der Wissenschaft und Weiterbildung
Lennestraße 91
58093 Hagen

Tel. +49 2331 / 3575-0
Mail: info@arcadeon.de
www.arcadeon.de



Konzept und
Angebot finden
Sie hier!

Spinat-Risotto

Ziegenfrischkäse und Rote Beete

von
Gerard Demishaj, Küchenchef



Zutaten für 4 Personen

Spinatpüree

- 750 g gehackter Spinat | TK
- Salz

Rote Beete Chips

- 2 Stk. rote Beete (roh)
- 500 ml Sonnenblumenöl (oder Rapsöl)
- Salz

Risotto

- 100 g Butter
- 1 weiße Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 400 g Carnaroli-Reis
- 250 ml Weißwein, z.B. Chardonnay
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Stk. Zitronenschale
- 1 Liter Gemüse-Bouillon
- Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 50 g milder Gorgonzola (sweet)
- 50 g fein geriebener Pecorino

Spinatsauce

- 20 g Butter
- 1 weiße Zwiebel
- 200 ml Kochsahne (20% Fett)
- 200 ml Gemüse-Bouillon
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 250 g pürierter Spinat

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

Spinatpüree

Spinat auftauen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen, den Spinat 2–3 Minuten blanchieren und sofort nach dem Abgießen mit Crushed Ice abschrecken. Sehr gut abtropfen lassen, ausdrücken und mit einem Pürierstab fein pürieren.

Rote Beete Chips

Öl in einem Topf auf 170°C erhitzen. Die Rote Beete schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Immer in kleinen Portionen in dem heißen Fett zu Chips frittieren. Zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen. Erst kurz vor dem Anrichten salzen.



Gratinierter Ziegenfrischkäse

- 4 Taler Ziegenfrischkäse à 40 g
- 50 g brauner Zucker

Milchschaum

- 80 ml eiskalte Milch (3,5% Fettanteil)
- Salz, Pfeffer, ger. Muskatnuss

Gemüse-Bouillon

- 4 El Sonnenblumen-Öl
- 4 Gemüsezwiebeln
- 1 St. Lauch
- 4 Möhren
- 0,5 Knollensellerie
- 1 EL Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 4 St. Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1 Bund Petersilie

Risotto

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, Butter in einem Topf erhitzen und beides darin glasig anschwitzen. Den Risotto-Reis zugeben und weiter anschwitzen. Wenn der Reis anfängt zu knistern, mit dem Weißwein ablöschen, Zitronenschale und Lorbeerblatt zugeben. 200 ml Gemüse-Bouillon angießen. Immer wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, wieder etwas Gemüsebouillon zugeben und ständig rühren. So wird das Risotto am cremigsten. Insgesamt ca. 20–25 Minuten leise köcheln lassen. Ist der Reis außen weich und hat einen ganz kleinen festen Kern, dann ist es perfekt. Jetzt den Gorgonzola zerbröseln und zusammen mit dem geriebenen Pecorino und 500 g des pürierten Spinats unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt und Zitronenschale rausnehmen.

Spinatsauce

Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Mit Sahne und Gemüse-Bouillon ablöschen, würzen und 5 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten den pürierten Spinat zugeben und die Sauce mit dem Pürierstab gut pürieren.

Gratinierter Ziegenfrischkäse

Ziegenkäsetaler halbieren und mit braunem Zucker bestreuen. Den Zucker mit dem Flambiergerät karamellisieren.

Risotto in tiefen Tellern anrichten, Sauce außen herum angießen, Gratinierten Ziegenkäse und Rote Beete-Chips auf das Risotto setzen.

Milchschaum

Die eiskalte Milch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss in ein gekühltes Gefäß geben und mit einem elektrischen Schneebesen (Milchaufschäumer) aufschäumen. Über dem Teller nappieren und sofort servieren.

Gemüse-Bouillon

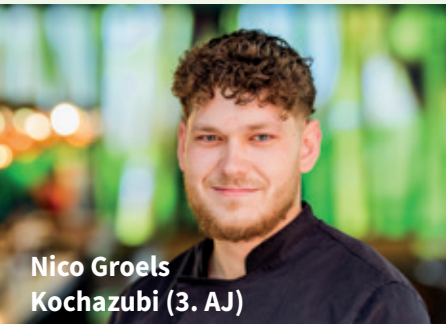
In der Zutatenliste finden Sie die Grundzutaten für die Bouillon. Gerne können Sie zusätzlich noch 500 g weitere Gemüse(-abschnitte) zugeben, die Bouillon wird so noch kräftiger (es eignen sich z.B. Brokkoli, Blumenkohl, Tomaten, Zucchini, Kohlrabi, Champignons).

Gemüsezwiebeln grob würfeln. Lauch, Möhren und Sellerie putzen und grob würfeln bzw. in Ringe schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Restliches Gemüse zugeben und weitere 3–4 Minuten dünsten. Das Gemüse sollte dabei keine Farbe bekommen. Salz und 2,5 Liter warmes Wasser zugeben und offen bei mittlerer Hitze aufkochen.

Knoblauch im Ganzen andrücken, mit Thymian, Lorbeerblättern, Nelken und Petersilie zur Brühe geben. Bei mittlerer Hitze etwa 45 Min. ohne Deckel kochen lassen.

Brühe durch ein Sieb in einen weiteren Topf gießen. Bei Bedarf mit Salz abschmecken. Bei starker Hitze ggf. auf 1,2 Liter einkochen lassen.





Nico Groels
Kochazubi (3. AJ)



Emily Fiedler
Hotelfachfrau (3. AJ)



Nancy Glas
Hotelfachfrau (1. AJ)



Alessia Sica
Hotelfachfrau (1. AJ)



Lynn Hahnfeld
Hotelfachfrau (2. AJ)

„Hier lernt die Zukunft!“ – und das im besten Sinne.

Mit dem neuen Schulungsplan der **ARCADEON-Academy 2025/2026** starten unsere Auszubildenden eine Lernreise voller spannender Inhalte, lebendiger Praxis und inspirierender Begegnungen.

Step by Step mit der ARCADEON-Academy zum Erfolg!



Roksana Jozwiak
Hotelfachfrau (1. AJ)



Dukaxhin Mehmeti
Hotelfachmann (2. AJ)



Emily Schmidt
Hotelfachfrau (1. AJ)

Jeden Monat wartet ein neues Thema darauf, entdeckt zu werden – mit Know-how direkt aus dem Haus: Wie gestalte ich den perfekten Tagungsraum? Wie läuft ein professioneller Zimmercheck ab? Welche Servicekniffe machen den Unterschied? Fragen, auf die unsere Experten & Expertinnen wie Lea Vorkäufer (Bankettassistentin), David Saied (Assistent der Geschäftsleitung) oder Andreas Papadimitropoulos (Serviceleiter) mit Erfahrung und Begeisterung die passenden Antworten liefern.

Technik trifft auf Kreativität – ob bei der Schulung „Technik macht Spaß!“ mit Rainer Weidlich (Veranstaltungsleiter) oder beim Mixen von Cocktails mit Christian Szerenczits (Barchef). Im Februar klärt Sabine Ackermann (Bankett-Verkaufsleiterin) die Frage: „Wer oder was sind eigentlich die ELOs?“ – und im

März wird mit Kerstin Brand (Empfangsleiterin) das ARCADEON-Motto erlebbar: **Der Gast ist König!**

Besonders spannend im April: Unsere Marketing- und Verkaufsleiterin Claudia Bachmann zeigt, wie professionell mit Reklamationen umgegangen wird – und wie aus kleinen Stolpersteinen echte Chancen werden.

Mit Barista-Expertise der Firma Darboven im Mai und einer genussvollen Weinschulung vom Weinhof Reinhardt im Juni endet ein vielfältiges Schulungsjahr – voller Wissen, Praxis und Persönlichkeit.

Fazit: Wer hier lernt, lernt fürs Leben – und ist bestens vorbereitet für eine erfolgreiche Zukunft in der Hotellerie. Denn im ARCADEON heißt es – **hier lernt die Zukunft!**

ARCADEON Academy Schulungsplan 2025/2026 – Step by Step zum Erfolg

Der perfekte Tagungsraum	Zimmercheck muss sein	Servicekniffe	Technik macht Spaß	Cocktails leicht gemacht	Wer oder was sind die ELOs?	Der Gast ist König	Reklamation als Chnace	Barista-schulung	Wein-schulung
Sept. 25	Okt. 25	Nov. 25	Dez. 25	Jan. 26	Feb. 26	März 26	April 25	Mai 25	Juni 25



Josephine Schmitz
Hotelfachfrau (1. AJ)



Nico Teixeira
Hotelfachmann (3. AJ)



Marie Czerwinski
Hotelfachfrau (3. AJ)



Hannah Humpert
Hotelfachfrau (1. AJ)



Veränderung braucht Haltung!

Von Jörg Bachmann, Geschäftsführer des ARCADEON – Haus der Wissenschaft und Weiterbildung

Veränderung ist längst kein Ausnahmezustand mehr – sie ist unser Alltag. Prozesse ändern sich, Teams verändern sich, Gäste verändern sich. Was gestern noch funktioniert hat, kann morgen schon überholt sein. Und das ist auch gut so. Stillstand war noch nie eine Option.

Aber: Wer sich ständig verändert, ohne Haltung, verliert irgendwann die Richtung.

Haltung bedeutet für mich, zu wissen, wofür man steht – auch wenn der Wind von vorn kommt. Und genau das entscheidet, ob Veränderung uns weiterbringt oder nur beschäftigt. Ich habe in all den Jahren im ARCADEON gelernt: Der Erfolg liegt nicht in der ständigen Neuerfindung, sondern im klugen Zusammenspiel von Bewahren und Bewegen.

Wir haben das Haus in den letzten Jahren mehrfach auf den Kopf gestellt – architektonisch, konzeptionell, digital. Wir haben neue Formate zusammen mit Partnern entwickelt, Räume verändert, Abläufe digitalisiert und Strukturen neu gedacht. Wir haben die Tagung neu interpretiert – mit Ideen wie der „Festivalisierung des Lernens“ und jetzt mit dem ganz neu gedachten Konzept der „Walkshops“ von Dr. Martin Kiel. All diese Innovationen hatten und haben eines gemeinsam: Sie waren und sind nie Selbstzweck.

Denn Veränderung um der Veränderung willen ist Aktivismus. Veränderung mit Haltung dagegen ist Entwicklung.

Haltung zeigt sich, wenn man Entscheidungen nicht nach dem Lautesten trifft, sondern nach dem, was zum eigenen Werteverständnis passt. Wenn man zu seinen Überzeugungen steht – auch dann, wenn es unbequem ist. Für mich heißt das zum Beispiel: lieber ein ehrliches Nein als ein halbes Ja.

Im ARCADEON ist Haltung kein Schlagwort. Sie zeigt sich in der Art, wie wir führen, wie wir miteinander umgehen, und wie wir Gäste empfangen. Sie zeigt sich im Respekt vor dem, was andere leisten. Und sie zeigt sich darin, dass wir uns selbst treu bleiben, während wir uns weiterentwickeln.

Natürlich ist das manchmal anstrengend. Veränderung kostet Kraft, verlangt Geduld und fordert Entscheidungen, die nicht immer populär sind.

Wer Haltung hat, bleibt auf Kurs – auch wenn der Weg sich ändert.

Ich wünsche mir, dass wir uns diese Haltung bewahren: den Mut, Dinge anders zu machen – und gleichzeitig das Bewusstsein, was uns ausmacht. Denn Veränderung braucht Richtung, und Richtung braucht Haltung.

Welcher Drink passt zu dir?

von
Christian Szerencsits, Barchef



Gin Basil Smash vs. New York Sour

Manchmal muss man sich entscheiden – oder auch nicht. Lieber frische Kräuter und spritzige Leichtigkeit im Glas, oder kräftige Eleganz mit einem Hauch Rotwein?

Wir starten eine kleine Umfrage: Welcher Drink ist „dein“ Favorit – Gin Basil Smash oder New York Sour? Und gibt's da geschmacklich eigentlich Unterschiede zwischen Frauen und Männern? Oder ist das völlig egal? Stimme mit ab und sag uns deine Meinung, welcher Cocktail gewinnt bei dir?

Den QR-Code scannen und abstimmen! Wir verlosen unter allen Teilnehmern einen EMILS-Gutschein im Wert von 100 EUR!



Gin Basil Smash

Der Gin Basil Smash Cocktail wurde 2008 von Jörg Meyer aus dem „Le Lion“ in Hamburg erfunden. Frisch, grün und aromatisch – ein moderner Klassiker unter den Gin-Cocktails. Perfekt für warme Abende oder als erfrischender Aperitif.

Zutaten

- 4 – 6 cl Gin
- 10 – 15 Basilikumblätter
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- Eiswürfel



Zubereitung

Basilikum und Zuckersirup in den Shaker geben und mit dem Stößel muddlen. Zitronensaft, Gin und Eiswürfel dazugeben und kräftig shaken. Durch ein Barsieb und ein Feinsieb in ein Glas mit einigen Eiswürfeln abseihen, mit Basilikum dekorieren und mit Strohalm servieren. Auf Wunsch als alkoholfreie Variante mit Soda oder alkoholfreien Gin's probieren!

New York Sour

Ein eleganter Twist auf den klassischen Whisky Sour – mit einer feinen Rotweinschicht, die für Optik und Geschmack gleichermaßen sorgt.

Zutaten

- 5 cl Bourbon oder Rye Whisky
- 2 cl Zitronensaft
- Orangenscheibe
- 1 cl Zuckersirup
- 1 cl Rotwein
- Eiswürfel

Zubereitung

Zitronensaft, Zuckersirup und Whiskey in den Cocktailshaker füllen und kräftig schütteln. Eiswürfel in ein Trinkglas geben und den Cocktail aus dem Shaker ins Glas seihen, mit Rotwein langsam aufgießen und mit Orangenzeste oder dünnen Scheiben aufgedreht garnieren. Vorsichtig umrühren.





PARTY IM GEWÖLBEKELLER

Die perfekte Location für Ihre Veranstaltung. Buchen Sie unseren gemütlichen Gewölbekeller exklusiv für Ihre Party ab 40 Personen. Im Sommer feiern Sie dann bei Sonnenschein auf unserer traumhaft idyllischen Terrasse.



Die Location in Hagen –
#cool #gesellig #lässig.

Für die Absprache eines persönlichen Termins zu einer Hausführung fragen Sie bitte nach unseren Mitarbeitern im Veranstaltungsbüro:



Rainer Weidlich



Sabine Ackermann



Lea Vorkäufer

Ihr ARCADEON- Team!

ARCADEON
★★★★

Inspiziert. Motiviert. Fasziniert.

Lennestraße 91
58093 Hagen

Tel: (02331) 3575 0
Fax: (02331) 35 75 200

info@arcadeon.de
www.arcadeon.de





Zur Homepage

ARCADEON-Film

Was gibt's Neues im ARCADEON?

Technik trifft Persönlichkeit!

Stillstand? Gibt's bei uns nicht! Im ARCADEON haben wir wieder einige Neuerungen auf den Weg gebracht, die unser Haus digital zukunftsstark machen – ohne dabei das Wichtigste aus den Augen zu verlieren: Sie, unsere Gäste!

Unsere neue Homepage ist frisch online – moderner, übersichtlicher, intuitiver. Ob Tagung, Hotel oder Event – hier finden Sie schnell, was Sie suchen. Und das Beste: Buchungen sind jetzt noch einfacher, transparenter und flexibler.

Und wenn's mal schnell gehen muss: Unser neuer Chatbot „ARCADEON“ steht rund um die Uhr bereit, beantwortet Fragen in Echtzeit und ist direkt auf unserer Website zu finden. Doch keine Sorge – wir sind immer auch persönlich für Sie da! Denn echte Gastfreundschaft bleibt bei uns Herzenssache.

Technik als Helfer im Hintergrund – das ist unser Weg. Damit vor Ort mehr Raum für die echten Begegnungen bleibt. Und wie das bei uns aussieht, zeigt unser neuer Imagefilm: ein Blick hinter die Kulissen, ein Gefühl für unser Haus – voller Herzlichkeit, Kompetenz und Begeisterung.

Doch wir denken weiter: 2026 planen wir die Einführung einer neuen Hotelsoftware, die Prozesse optimiert, Reservierungen noch smarter gestaltet und unser Team entlastet – damit mehr Zeit für gute Momente bleibt. Für Gespräche, für besondere Erlebnisse, für Ihre Zufriedenheit.

Denn ARCADEON bleibt: Ein Ort für Menschen, Ideen – und Zukunft.

Pornstar Martini

von
Andreas Papadimitropoulos



Zur Geschichte

Der Pornstar Martini ist der aktuelle Shooting Star in der Cocktailwelt. Der herrlich tropisch-fruchtige Cocktail verzeichnet enorme Zuwächse und ist derzeit das wohl beliebteste Mixgetränk weltweit. In Australien erfunden, trat der Pornstar Martini 2002 von England aus seinen Siegeszug an. Nicht verwunderlich, denn dort verpasste der ausgezeichnete Mixologe und Besitzer der Londoner Weltklasse Bar Lab dem ursprünglich nur aus Wodka und Passoa bestehenden Cocktail mit der Zugabe von etwas Vanille den nötigen Kick. Aus der englischen Barszene nicht mehr wegzudenken, ist der exotische Cocktail auch bei uns sehr angesagt.

Der leicht anrühige Name Pornstar sorgt vermutlich auch für Verbreitung, ganz nach dem Motto Sex sells. Wie dem auch sei, der Inhalt des Drinks stimmt. Die Zusammensetzung aus Vodka, dem wilden Geschmack der Passionsfrucht gepaart mit Limette und Vanille bietet besondere Gaumenfreuden und der Shot Champagner oder Prosecco, der dem tropischen Cocktail am Ende zugefügt wird, sorgt für ein prickelndes Trinkerlebnis.

Zutaten

- 4 cl Wodka und 1 cl Monin Vanillesirup oder 4 cl Absolut Vodka Vanilia
- 4 cl Passoa Passionsfruchtlikör
- 4 cl Champagner oder Prosecco
- Limettensaft von einer halben Limette
- Passionsfrucht (2 Stück)
- Eiswürfel

Zubereitung

Zwei Passionsfrüchte waschen und aufschneiden, die Kerne entfernen und drei Hälften in den Shaker geben. Die restlichen Zutaten bis auf den Champagner bzw. Prosecco ebenfalls hinzugeben und zusammen mit einigen Eiswürfeln kräftig schütteln. Anschließend durch ein Barsieb in das zuvor gekühlte Cocktailglas abgießen.

Dekoration

Die übrig gebliebene Hälfte der Passionsfrucht mit zum Pornstar Martini ins Glas (Cocktailschale) geben.

Serviere dazu in einem stylischen hohen Shotglas eiskalten Champagner oder Prosecco. Schlürf und genieß, abwechselnd zwischen Cocktail und Shot.



Seit vielen Jahren sind wir Mitglied unserer Kooperation der „Exzellenten Lernorte“. Hier werden kreative Ideen entwickelt und Trends erforscht.

NEWS von den Exzellenten Lernorten: Der frühe Vogel

Im ARCADEON setzen wir ebenfalls immer wieder neue Impulse für inspirierendes Tagen – kreativ, zukunftsorientiert und ganz nah an den Bedürfnissen unserer Gäste. Für unsere Tagungsgäste haben wir mal den Montag genauer ins Visier genommen und ein tolles Angebot kreiert!

„Der frühe Vogel tagt schon montags!“

Der Montag oft unterschätzt, dabei voller Chancen! Denn wer die Woche entspannt und strukturiert startet, setzt die besten Impulse für produktive Tage.

Unter dem Motto „Der frühe Vogel tagt schon montags – jetzt auch im ARCADEON!“ haben wir ein ganz besonderes Rundum-sorglos-Paket geschnürt: mit Frühstücksgenuss, kostenfreien Kaffeespezialitäten, vitalisierenden Pausen, einem 2-Gang-Lunch oder Buffet und vielem mehr – und das alles zu einem exklusiven Montags-Sonderpreis.

So beginnt die Woche nicht nur effizient, sondern auch richtig lecker und entspannt – ganz im Sinne unserer Philosophie:

ARCADEON Inspiziert. Motiviert. Fasziniert.



... jetzt auch im
ARCADEON!

Das ARCADEON rundum-sorglos Tagungsspecial „Der frühe Vogel“

Starten Sie entspannt in die neue Woche und besprechen Sie den Ablauf des Tages im KARLs Restaurant.

Danach genießen sie ihr Frühstück in unserem Restaurant.

In unserem Tagungsraum tagen sie perfekt, Apfelsaft und Mineralwasser stehen ohne Limit bereit.

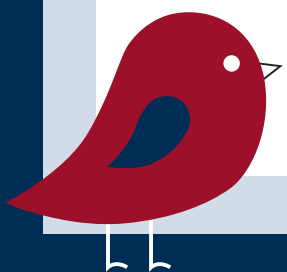
Die Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee und Tee bereichern wir mit vitaminreichen und herzhaften Snacks.

Mittags erwartet sie ein 2-Gang-Wahlmenü oder das Lunchbuffet (nach Wahl des Küchenchefs)

Zur Kaffeepause am Nachmittag stehen mit Kaffee und Tee auch hausgemachte süße Backwaren .
und eine große Candy-Bar für Sie bereit.

Das Business-Package umfasst selbstverständlich kostenfreies Parken und WLAN.

Lassen Sie Ihren MONTAG bei einem zwanglosen SNACK
im Emils oder einem MENÜ im KARLs ENTSPANNT ausklingen.



FESTIVALISIERE DEINE TAGUNG



EIN INNOVATIVES FORMAT IN UNGEWÖHNLICHEN ZEITEN!

„Ihre Tagung als Festival! Wir helfen mit unserer Konzeptkompetenz bei der Planung und Umsetzung Ihrer Tagung als Festival. Dabei ist die Festivalisierung keine reine Unterhaltungsangelegenheit, sondern eine erfolgssichernde Maßnahme, die unvergessliche emotionale Erlebnisse in Ihren Teilnehmenden hervorruft und so Bindungen in einem vielfältigen Geflecht erzeugt. **#nextlevelworkshoparcadeon**“



Die für Sie passgenaue Konzeptionierung und Durchführung Ihrer festivalisierten Tagung ist unser gemeinsam Ziel.



Unvergessliche emotionale Erlebnisse schaffen die Basis für Vertrauen und Identifikation.



NEUES DENKEN BRAUCHT NEUE RÄUME

ARCADEON

Haus der Wissenschaft und Weiterbildung
Lennestraße 91
58093 Hagen

Tel. +49 2331 / 3575-0
Mail: info@arcadeon.de
www.arcadeon.de



Weitere Infos
in unserem
IMAGEFILM



**Hier entlang
geht es mit unserem
neuen
„Walkshop“-Format!**

