

Strandhotel Dünenmeer & Strandhotel Fischland im Ostseebad Dierhagen

# Meer genießen!

Die beiden Vier-Sterne-Superior-Ferienhotels in Dierhagen auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst residieren in faszinierender Naturlage direkt am Ostseestrand. Das beeindruckende Portfolio aus Gastlichkeit und Genießen inszeniert ganz und gar sinnliche Urlaubswelten. Mit Top-Verwöhnangeboten in Logis, Wellness und Freizeit. Und auch die Küche in den Schwesterhotels ist von exzellenter Machart. Pierre Nippkow kocht in der feinen „Ostseelounge“ gar auf Sterne- und ausgezeichnetem Zwei-Sonnen-Plus-Niveau.

**F**in besonders schönes Fleckchen Erde hierzulande ist die Halbinsel Fischland-Darß-Zingst an der Mecklenburg-Vorpommerschen Ostseeküste. Eine Ganzjahresdestination, die zum Träumen und aktiven Erleben einlädt. Urmütlich kuschelige Reetdachhäuser ducken sich hinter den Dünen der Ostsee mit ihren über 60 Kilometer langen schneeweißen Sandstränden. Nur ein paar Schritte durch den Küstenwald mit seinen windschiefen Kiefern, die hier „Windflüchter“ genannt werden, und schon ist man am Meeressaum. Die Luft prickelt wie Champagner. Durchatmen! Ankommen, einen Gang zurückschalten, eintauchen in eine andere Dimension des Lebens. Genießen! Und zwar hautnah am Puls der Natur und ganz nach Herzenslust! Manchmal reichen die Worte kaum aus, um all die großen Gefühle in ihrer ganzen Pracht adäquat zu beschreiben. So ist es auch Isolde Heinz vor einigen Jahren gegangen, als sie zum ersten Mal auf der Halbinsel war und sich aus dem Stand

in die wunderschöne Dünenlandschaft, in die uralten Wälder des Darß und in die traditionsreichen Seebäder zwischen Bodden und Ostsee verliebte. Isolde Heinz, die in der Nähe von Heidelberg aufgewachsen ist und nach dem Musikstudium in die Gastronomie wechselte, ist geblieben. Dierhagen, das staatliche Seebad an der historischen Nordmecklenburgischen Salzstraße am Eingang zum Fischland ist ihr Zuhause geworden. Besser gesagt: die beiden jeweils mit vier Sternen superior ausgezeichneten Schwesterhotels „Strandhotel Dünenmeer“ und „Strandhotel Fischland“.

## Pole-Position und Prämierung

Beide First-Class-Hotels leitet sie in ihrer Funktion als Generaldirektorin mit der Verve der Gastgeberin und der Weitsicht der Visionärin. „Die Liebe zum Gast“ ist dabei die praxiserprobte Botschaft aller guten Geister. Dem Essener Investor und Eigentümer Eckehard Adams haben es die Genussreisenden zu verdanken, dass

sie heute umgeben von gesunder Seeluft und dem Rauschen des Meeres stillvoll logieren, erstklassig dinieren und aktiv regenerieren können. Sein Engagement und Unternehmerteil in den vergangenen Jahren beförderten maßgeblich die positive Entwicklung der großzügigen Ferienhotels. Jüngst wurde das „Strandhotel Dünenmeer“ als Finalist beim „Großen Preis des Mittelstandes 2013“ ausgezeichnet. Ein wertvoller und nachhaltig motivierender Preis, denn ihm haftet Vorbildlichkeit an. Das Vorhaben von Eigentümer und Direktorium, beide Häuser unter der einenden Philosophie „Liebe und Meer verbinden“ noch gezielter unter einer gemeinsamen Flagge und aus einer Hand zu positionieren, ist trefflich gelungen. Beide Hotels ergänzen und unterscheiden sich zugleich in ihrer Vielfalt und individuellen Ausrichtung. Da ist das ruhig-charmante Strandhotel Dünenmeer auf der einen Seite des Strandes und nur wenige hundert Meter davon entfernt das sportlich-familiäre



**Fischland-Darß-Zingst, die paradisiisch anmutende Halbinsel zwischen Bodden und Ostsee fasziniert zu jeder Jahreszeit. Von den Schwesterhotels „Dünenmeer“ und „Fischland“ und seinen rohrgedeckten Dependancen aus ist die Brandung zu hören. Und im Innern sind stilvolle Gastlichkeit, exquisite Kulinarik und ein exzellentes Wellnessangebot selbstverständlich.**

Strandhotel Fischland mit seinen zahlreichen Aktiv-Offerten. Der Gast kann alle Bereiche und Leistungen beider Häuser nutzen und später bargeldlos über die Zimmerrechnung begleichen. So findet der Ruhe suchende Gast seinen Lieblingsplatz eher im „Dünenmeer“, während die sportiven Familien mit Kindern bevorzugt im „Fischland“ wohnen und ihren Urlaub aktiv genießen. In den schönen Urlaubswelten am Dierhagener Strand mit der Weitläufigkeit des Hotelensembles und insgesamt über 900 Betten in unterschiedlichen Wohnformen wird jeder nach seiner Fassung glücklich. Wenn nicht gar selig.

240 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind in den beiden Ferienhotels beschäftigt. Sie alle vermitteln die pure Lust an der Rolle der emotionalen Gastgeberschaft. Seit dem Sommer steht mit Michael Lemke zudem ein ebenso erfahrener wie kompetenter Stellvertreter an der Seite von Isolde Heinz. Der Marketingexperte

kam nach erfolgreichen Jahren im Fünf-Sterne-Hotel „Die Sonne Frankenberg“ in Nordhessen an die Ostsee. Der 48-jährige gebürtige Rheinländer soll nicht nur auf der Leitungsebene für doppelte Schubkraft sorgen, sondern als ausgewiesener Stratege im Kundenbindungsmanagement weitere Impulse generieren.

## Bestes Wellnesshotel Mecklenburg-Vorpommerns

Wir erlebten anlässlich unseres kulinarischen Testbesuches beide Schwesterhotels in exzellenter Form. Zunächst ein kurzer Abstecher ins „Fischland“. Die Dünenlage ist schlichtweg einmalig. Der weitläufige Hotelpark im immergrünen Küstenwald beherbergt neben dem Hotelbau auch etliche Rohr gedeckte Dependancen, exklusive Ferienhäuser und Appartements. Insgesamt verfügt das „Strandhotel Fischland“ über 155 Zimmer, Suiten, Häuser und stilvolle Landhausvillen, verteilt auf zehn Hektar Dünenrandla-

ge. Für Familien stehen Galerie- oder Garten-Appartements, Maisonnetten und Suiten mit allem erdenklichen Komfort zur Verfügung. Im Haupthaus mit seinen großen Panoramafenstern ist die luxuriöse „Strandhotel Mastersuite“ mit 154 qm Größe das Maß aller Dinge. Sie hat gleich drei Schlafzimmer und eine 20 qm große Freiluft-Ostseeloge. Im Rahmen von Renovierungs- und Umbauarbeiten entstanden vor Jahr und Tag auf dem Dach des Ferienhotels in der vierten Etage ein exklusives Sonnendeck (160 qm) und das hoch dekorierte Gourmet-Restaurant „Ostseelounge“. Das Sport- und Freizeitangebot ist imposant, der „Fischland-SPA“ ebenfalls beeindruckend. Er wurde 2009 neu eröffnet und ist rund 1.600 qm groß, bietet einen großen Indoor-Pool, eine großzügige Saunalandschaft, Außensauna mit Meerzugang, Tekaldarium, Eisbrunnen und vielfältige Spa-Anwendungen, darunter zum Thema Bernstein, dem „Gold der



**Sie verbinden Liebe und Meer auf herzliche und kompetente Art und Weise: Generaldirektorin Isolde Heinz, ihr Stellvertreter Michael Lemke und die beiden Küchenchefs Pierr Nippkow (l.) und Steffen Glatzel.**

Ostsee“, die hauseigene Kosmetikserie „Dünengold“ mit heilsamen Bernsteinessenzen. Sie gibt es nur unter dem Dach der beiden Strandhotels. Das Strandhotel Dünenmeer darf sich bereits im zweiten Jahr in Folge als das beste Wellnesshotel in Mecklenburg-Vorpommern bezeichnen, denn mit aktuell 17 Punkten und drei Lilien im strengen „Relax Guide“ markiert das Dünenmeer-SPA mit seinem ganzheitlichen Konzept auf 1500 qm Verwöhnfläche auf zwei Etagen die einsame Landesspitze. Indoorpool mit Unterwassermusik, exklusive Ruhezone mit Panoramablick aufs Meer, Kamin-Lounge, urige Dünensauna mit Kamin, Serailbad, Bioaromasauna und „Private SPA-Suite“ sind die Stichworte in aller gebotenen Kürze. Großzügig bemessen ist auch das feine Logisangebot inmitten des wildromantischen Dünenwaldes. Jedes der 49 Doppelzimmer ist mindestens 35 qm groß, 16 Suiten, darunter drei Penthouse-Suiten in der fünften Etage mit Traumausblick sowie 2 SPA-Suiten mit Wohnbad und Sauna und weitere erstklassige Wohnangebote im idyllischen rohrgedeckten Hotel-Dorf komplettieren das Angebot.

**Vom Harz an den Ostseestrand**

Auf sehr hohem Niveau sind die kulinarischen Landschaften in den Genusswelten der beiden Strandhotels verortet. Gleich mehrere Restaurants in unterschiedlicher Akzentuierung bieten für jeden Geschmack das Passende. Im „Dünenmeer“ ist Steffen Glatzel für alles Lukulische verantwortlich. Der Küchenchef fungierte zuletzt über sieben Jahre lang als

Chef de cuisine in dem mit fünf Sternen ausgezeichneten „Vital Resort Mühl“ in Bad Lauterberg im Harz. Im Restaurant „Strandläufer“ mit fantastischer Strandterrasse begeistert er seit diesem Sommer mit seinen köstlichen, regional geprägten Kreationen, die der gebürtige Berliner à la carte, in Menüform und im Rahmen der fünfzügigen Dinnerarrangements offeriert. Die hauseigene Pâtisserie versorgt beide Häuser mit süßen Pretiosen, die Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland und Europa ist hüben wie drüben der Grandezza des Hotelensembles entsprechend sehr gut bestückt. Wir probierten „Schaumsuppe vom Krustentier mit gebratener Garnele“, anschließend „Gebratenes Steinbuttfilet mit Meerrettichschaum und Fenchel-Champignonngemüse auf Kru-

tentierrisotto“ sowie „Kürbiskernparfait mit Tonkabohnensabayon“. In der Summe des Gebotenen eine tadellose Leistung auf sicherem Hauben- und Sonnenniveau. Food & Beverage-Manager Sven Felgenheuer ist der versierte Hüter der gemeinsam mit Gastgeberin Isolde Heinz kompetent zusammengestellten Weinkarte.

**Die pure Aromen-Küche des Pierre Nippkow**

Ultimatives Gourmetvergnügen im doppelten Sinne des Wortes „auf höchstem Niveau“ bietet die feine Küche in der „Ostseelounge“ im „Strandhotel Fischland“. Auf dem Dach des Hotels versetzt Küchenchef Pierre Nippkow seine Gäste seit Sommer 2011 regelmäßig in Verückung. Der 30-Jährige weiß nicht nur die weit gereisten Genießer auf seiner Seite, sondern auch die strengen Kritiker. So überzeugte seine moderne, aromenpointierte Regionalküche auch den Michelin, der den gebürtigen Mecklenburger im Guide 2013 zum „Hoffnungsträger“ auf den begehrten Michelin-Stern kürte. Der Rahmen für solchermaßen hohe Auszeichnungen ist ideal. Stilvoller als in dem 24 Plätze bietenden Restaurant mit seinen deckenhohen Fenstern kann man kaum genießen. Edle Anmutung allenthalben. In hellen Crème- und warmen Brauntönen gefällt die „Ostseelounge“ mit ihrem edlen Clubcharakter, den bequemen Ledersesseln und dem stimmungsvollen Kamin in der Mitte. Sommers sitzt man auf der großzügigen Außenterrasse. Der Blick von hier oben auf die Weite des Meeres ist gigantisch. Und die Küche ist ebenfalls ganz auf der Höhe der Zeit. Pierre Nippkow, der im „Steigenberger Hotel Sonne“ in Rostock zum Koch ausgebildet wurde und mehrere Jahre an der Seite des ihn prägenden Sternekochs Ralf Haug als Sous-Chef in der „Nixe“ auf Rügen wirkte, stellt das Produkt als Geschmacksbotschafter in den Vordergrund der kulinarischen Inszenierung. Im Ergebnis sind dies klare Kompositionen, die Augen und Gaumen zugleich schmeicheln. Nippkow, der die beiden Drei-Sterne-Köche Andreas Caminada und Sergio Herman als seine Vorbilder benennt, hat stets zwei Menüs im Angebot, überschrieben mit „Aus der Heimat“ und „Aus der weiten Welt“. Löblich ist, wie konsequent Nippkow und sein Souschef Daniel Specht den erstklassigen Viktualien aus der Region einen wertschätzenden Auftritt auf der Geschmacksbühne bereiten. Rothirsch, Reh und Wild-

schwein stammen von den Jägern aus dem Darß-Wald und vom „Gut Darß“ in Born, Fisch aus dem Bodden und der Müritz, der pommersche Ziegen- und Schafskäse in exzellenter Güte wiederum von Jan Bauer aus dem nahen Daskow und vom Schaf- und Ziegenhof Palmzin.

Die Ouvertüre zu unserem Testmenü entpuppte sich als filigran modelliertes kulinarisches Landschaftsbild aus Meer und Land. Zum sechsteiligen Amuse Bouche arrangierte Nippkow meisterhaft „Entenbrust und Zitrus“, „Ostseelachs“ (an selbst gebastelter Miniaturangel), „Tatar vom Reh“, „Karamellisiertes Wachteile“, „Miesmuscheln im Gurkensud“ und „Pulpo mit marinierten Algen“. Ein Einstieg nach Maß! Was hernach folgte, berechtigt zu höchsten Erwartungen. Überzeugend im Geschmack zunächst die wunderbar gelungene Kombination von „Flussbarsch und Schweinebauch“, eskortiert von Kürbis „süß-sauer“ und abgerundet durch die subtil eingesetzte Schärfe des Chili. Ein Gericht von großer Sensibilität und Finesse war die dann gereichte „Taubenbrust mit Steinpilzsago und mariniertes Pastinake“. Perfekte Garpunkte bei der à point zubereiteten Taubenbrust und das von leichter Hand inszenierte Kabinettstückchen mit dem geschmacksintensiven Sago vom Steinpilz weisen Pierre Nippkow als echten Aromenzauberer aus. Ein schönes Spiel der Texturen bot auch der „Gerauchte Stör mit flüssiger Erbse und Maränenkaviar“. Der Hauptgang präsentierte sich auf Drei-Sonnen-Plus-Niveau und unterstrich eindrucksvoll, dass man mit heimischen Produkten große Küche gestalten kann: „Darßer Hirschrücken, Wildschweinbacke (als feines Ragout), Sellerie, Pfifferling und Preiselbeere“. Aus diesen Zutaten machen Nippkow und Specht eine kulinarische Offenbarung allerersten Ranges“. Ausgezeichnetes Handwerk auch bei der heimischen Käsauswahl: „Ziegenkäse aus Daskow und Palmzin mit Quittensenf und Traubengelee“. Zu guter Letzt ein finales Ausrufezeichen und zugleich ein erinnerungswürdiger süßer Abschluss. Überschrieben mit „Beerenmarke, Blaubeer, Schafsjoghurt, Vanillestreusel“. Wir belohnen all dies aus dem Stand mit zwei Sonnen und der Anwärterschaft auf die Höchstauszeichnung, weil wir sicher sind, dass Pierre Nippkow auf dem besten Weg ist, in Bälde in Mecklenburg-Vorpommern kulinarisch ganz vorne mitzuspielen.

Ingo Schmidt ■



**„Gerauchter Stör mit flüssiger Erbse“, „Ziegenkäse aus Daskow und Palmzin“, „Flussbarsch und Schweinebauch“, ein sensationell inszenierter kulinarischer Strand- und Waldspaziergang als Amuse Bouche, „Taubenbrust mit Steinpilzsago“, „Darßer Hirschrücken und Wildschweinbacke“, „Beerenmarke“.**

FOOD- UND PERSONENFOTOS: INGO SCHMIDT



**Romantik pur im Loungebereich des Strandhotels Fischland: Faszinierend ist das Farbenspiel des Sonnenuntergangs.**



**Zu beiden Schwesternhotels gehören hochwertige Logisangebote in rohrgedeckten Häusern und Apartments.**



**Ein Logenplatz am Ostseestrand von Dierhagen-Neuhaus: Das First-Class-Hotel „Dünenmeer“.**

**Gourmetrestaurant Ostseelounge**  
im Strandhotel Fischland

Ernst-Moritz-Arndt-Straße 6  
D-18347 Ostseebad Dierhagen Strand  
Tel.: 03 82 26 - 520, Fax: 03 82 26 - 529 99  
info@strandhotel-ostsee.de, www.strandhotel-ostsee.de

Schwesterhotel:  
**Strandhotel Dünenmeer**  
Birkenallee 20, OT Neuhaus  
D-18347 Ostseebad Dierhagen  
Tel.: 03 82 26-9 501-0, Fax: 03 82 260-501-555  
info@strandhotel-ostsee.de, www.strandhotel-ostsee.de

Generaldirektorin: Isolde Heinz  
Stellv. Direktor: Michael Lemke  
Küchenchef Ostseelounge: Pierre Nippkow  
F&B-Manager: Sven C. Felgenheuer  
Restaurantleitung: Christian Klatt

**Service: Exzellent**  
**Weine: Sehr gut**  
**Ambiente: Stilvolle Eleganz**

Nutzen Sie Ihre Chance: Gewinne Sie Verwöhnstage im „Strandhotel Dünenmeer“ auf Seite 106.

