

„Rugard's Gourmet“ im Private Palace Rugard Strandhotel, Binz

Genießers Glück mit Meerblick

Küchenchef Henry Krüger kocht in „Rugard's Gourmet“, dem Beletage-Panoramarestaurant des „Private Palace Rugard Strandhotels“ in Binz auf Rügen eine der besten Küchen Mecklenburg-Vorpommerns. Sein Ziel: Die Verteidigung des Michelin-Sterns mit einer nachhaltig motivierten Regionalküche auf klassisch französischer Basis.

Der gläserne Fahrstuhl bringt uns hinauf zum ultimativen Genießerglück. Noch ein letzter grandioser Blick auf die Binzer Bucht und die Wellen, die heute an diesem sonnigen Spätsommertag ganz leise an den Strand kullern. Dann sind wir oben angekommen und dürfen uns auf eine der besten Küchen Rügens freuen. Seit März des Jahres kocht im „Rugard's Gourmet“ der weitgereiste Küchenchef Henry Krüger eine ausgezeichnete Jahreszeitenküche mit klassisch französischer Grundierung und ausgeprägter regionaler Akzentuierung. Wir sind zu Gast im „Private Palace Rugard Strandhotel Binz“, dem mit vier Sternen Superior klassifizierten First-Class-Domizil aus der kleinen, feinen Hotelkollektion der Dr.-Hutter-Gruppe. Weitere Häuser dieser privat geführten Gruppe auf Binz sind das Luxushotel „Private Palace Grand Hotel Binz“ (Der große SAVOIR-VIVRE-Report folgt im März/April-Heft 2017) und das „Pri-

ivate Palace Arkona Strandhotel“ sowie die unmittelbar benachbarten Arkona Strandresidenzen. Sie alle eint die exklusive Premiurlage an der Strandpromenade und die Vielfalt erstklassiger Offerten des Wohlfühlens (zu nennen ist etwa der 3000 qm große Spa) bei bester Serviceorientierung. Die hohe Zahl der Stammgäste macht deutlich, dass Generaldirektorin Birte Lühr und ihr aus dem Elsass stammender Direktor Freddy Quirin in dem feinen Hotel der 196 Zimmer und 35 Suiten vieles richtig machen. Seit dem Jahr 2015 funkelt über dem Fine-Dining-Restaurant in der fünften Etage hell einer der begehrten Michelin-Sterne. Nur zwei Restaurants (das zweite ist das „Freustil“, ebenfalls in Binz) dürfen sich auf Deutschlands größter Insel aktuell damit schmücken. Der aus Potsdam stammende 51-jährige Henry Krüger setzt mit kreativer Handschrift und einem versierten Team an seiner Seite nun alles daran, den Macaron erfolgreich zu verteidigen.

Gaumenkino mit Ostsee-Panoramablick

Der Rahmen ist dafür prädestiniert. Das Interieur von handverlesener Güte, die Tische festlich eingedeckt, der atemberaubende Blick auf Strand und Ostsee sucht seinesgleichen. Und die Menschen, die hinter dem Produkt „Rugard's Gourmet“ stehen, kennen nur ein vornehmes Ziel: Sie möchten ihre Gäste begeistern und für kostbare genussvolle Momente sorgen. Nachhaltigkeit, ein vielfach strapaziertes Wort, hier im Panoramarestaurant wird es authentisch gelebt. Henry Krüger jedenfalls ist ein Produktfanatiker und ein bekennender Fan regionaler Qualitäten, sein Netzwerk aus Lieferanten und Erzeugern aus der Region ist stark aufgestellt. Fangfrischen Fisch, beispielsweise Barsch, bezieht der Meisterkoch von Boddenfischer Henry Diedrich auf Ummanz oder vom Kollegen Mathias Damp aus Alt Reddevitz. Absolute Frische, die man schmeckt. Das gilt auch für das köstliche Insellamm, das Krüger und seine kleine Brigade von Landwirt Felix Degner aus Garz beziehen. Die vorzügliche Taube aus unserem Testmenü hat Geflügelwirt Siegfried Krebs gezüchtet. Nicht wenige Viktualien, die das Köcheteam für seine tadellose Küche verwendet, sind Erzeugnisse in Bio-Qualität. Zumeist stammen die Kräuter und das Gemüse aus der Landwirtschaft vom „Gut Rosengarten“, ebenfalls in Garz beheimatet. Diese kompromisslose Qualität der Nähe zeichnet Krügers finessenreiche Küche aus. Krüger, der also mit ganz viel Passion auf der Suche nach der bestmöglichen Qualität auf Rügen unterwegs ist, hat die Welt gesehen, war für das Preopening Management des „Casinos Gabriela“ in Moskau zuständig. Anfang der 1990er Jahre kochte er als Souschef im Berliner Restaurant „Ana e Bruno“, hernach im „Restaurant „Rabaja“



Das „Rugard's Gourmet“ zählt zu den besten kulinarischen Adressen an der Ostsee. Zu den Protagonisten des Erfolgs zählen Direktor F&B Thomas Arndt, die stellv. Restaurantleiterin Deborah Glauer-Arndt, Generaldirektorin Birte Lühr und Küchenchef Henry Krüger. Ein Highlight für Hochzeitswillige ist die Außenstelle des Binzer Standesamtes im nahen ehemaligen Rettungsturm.

Kostproben



„Geräucherte Entenbrust“, „Marinierter Barsch mit Limonen-vinaigrette, Gurkenkaviar und Gurkensorbet“, „Blumenkohlterrine, Flusskrebsbisque und Langostino“, „Rügener Täubchen“ und „Kamilleschaum, Birneneis, Birnenhippe und Buchweizenkaramell“.

im Piemont und seit 1999 hauptsächlich auf Rügen, zuletzt im „Restaurant Kormoran“ in Lauterbach. Seine Mannschaft nennt er voller Stolz „Mein Dreamteam“, und ganz sicher gehören neben den Köchen Ivo Windgassen und Tommy Christoffer auch die Serviceverantwortlichen maßgeblich dazu. Das sind Direktor F&B Thomas Arndt und dessen Ehefrau Deborah Glauer-Arndt, die beide mit Um- und Weitsicht die Geschicke des feinen Restaurants seit dem Jahr 2014 verantworten und mit der Verve der Gastgeber an den Erfolgen des Gourmet-Restaurants teilhaben. Die Weinkarte listet sehr gute Tropfen, darunter eine Vielzahl von persönlichen Entdeckungen.

Zu unserem Menü: Den Auftakt bildete eine „Geräucherte Entenbrust auf Radicchio mit Apfel, getrüffelte Himbeer-Vinaigrette, Balsamico und Hawaii Salz“. Klar und gradlinig strukturiert, überschaubar dank weniger Komponenten, die Krüger pointiert miteinander in Korrespondenz setzt. Von exzellenter Güte war der hernach gereichte „Marinierte Barsch mit Limonenvinaigrette, Frischkäse von der Kuh, Gurkenkaviar, Gurkensorbet und Senfkörnern“. Ein wunderbares Spiel der Aromen und perfekt ausbalanciert. Dass Henry Krüger sich am Herd gerne auch als Traditionalist zu erkennen gibt, demonstrierte er mit der „Blumenkohlterrine mit Flusskrebsbisque und Langostino“. Eine Kreation, wie man

sie in der gebotenen geschmacklichen Konzentration wahrlich nicht häufig vorgesetzt bekommt. Chapeau! Das dann aufgetragene „Rügener Täubchen mit gefüllter Ravioli (Herz und Magen), frittiertem Weizengras und Nocke von der Leber und Marktgemüse vom Gut Rosengarten“ war ebenfalls tadellos auf den Punkt zubereitet und auf sicherem Zwei-Sonnen-Plus-Niveau. Zum Finale zeigte auch die Patisserie ihr Können mit „Kamilleschaum, Birneneis, Birnenhippe und Buchweizenkaramell“. In der Summe des Gebotenen eine erstklassige Leistung, die wir aus dem Stand mit zwei Sonnen plus belohnen.

Ingo Schmidt ■



Rugard's Gourmet
Private Palace Rugard Strandhotel Binz

Hotel Arkona Dr. Hutter e. K.
Strandpromenade 62, D-18609 Ostseebad Binz
Tel.: 038393-550
reservierung@rugard-strandhotel.de
www.rugard-strandhotel.de

Generaldirektorin: Birte Lühr | Direktor: Freddy Quirin
Küchenchef: Henry Krüger
Direktor F & B: Thomas Arndt
Stellv. Restaurantleiterin: Deborah Glauer-Arndt

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Maritime Eleganz