



**Private Palace Grand Hotel Binz\*\*\*\*\***

# Beglückende Binzer Bucht

Bis zum feinsandigen Strand sind es nur ein paar Schritte, das Meeresrauschen ist von den Zimmern aus zu hören. Doch das „Private Palace Grand Hotel Binz“ besticht nicht nur durch seine traumhafte Lage. Die vielfältigen Angebote zum Wohlfühlen und Genießen sind mehrfach ausgezeichnet worden.

**R**ügen, die traumhaft schöne Ostseeinsel, ist für viele schlicht das schönste Eiland hierzulande. So abwechslungsreich sind Landschaft und Strände, so vielfältig die Offerten der Erholung, so ergiebig die emotionalen Erlebnisse, die sich hier im Jahreslauf ganz von sich aus einstellen. Deutschlands flächengrößte Insel bietet wie aus einem nicht enden wollenden Füllhorn grandiose Naturschauspiele, faszinierende ursprüngliche Panoramen, bizarre Felsformationen, stille Winkel, hinreißend schöne Lagunen und Meeresbuchten, ganz viel Kultur und Historie, kostbare Bäderarchitektur und in der Summe des Gebotenen seit Jahr und Tag eine exzellente Hotellerie. Wir sind zu Gast im Seebad Binz, dem einstigen Fischer- und Bauerndorf an der Ostküste der Insel. Diese Zeiten sind freilich

lange vorüber, heute ist Binz das größte Seebad Rügens und ein Tourismusmagnet par excellence. Berühmt für sein Jagdschloss Granitz, die 370 Meter lange Seebücke, den Schmalspurbahnhof des Nostalgiezuges „Rasender Roland“, die Prachtbauten der wilhelminischen Bäderarchitektur gilt Binz spätestens seit Ende des 19. Jahrhunderts, als hier der Bädertourismus allmählich einsetzte, als das Sehnsuchtsziel der Sommerfrischler schlechthin.

### Wohlfühlen mit ausgewiesener Expertise

Eines der führenden Luxushotels der Insel in unmittelbarer Strandlage mit atemberaubendem Blick auf den nahegelegenen Buchenwald der Granitz (UNESCO-Weltnaturerbe) und die imposanten Kreidefelsen der Stubben-

kammer ist das „Private Palace Grand Hotel Binz“. Es ist mit fünf Sternen klassifiziert und zählt seit dem Jahr 2006 zur feinen Hotelkollektion der Dr.-Hutter-Gruppe. Weitere Häuser dieser privat geführten Gruppe in Binz sind das First-Class-Domizil „Rugard Strandhotel“ (siehe SAVOIR-VIVRE-Report im November/Dezember-Heft 2016) und das „Arkona Strandhotel“ sowie die unmittelbar benachbarten Arkona-Strandresidenzen. Das Private Palace Grand Hotel Binz, konzipiert im Stile der modernen Bäderarchitektur, ist ein Juwel unter den führenden Häusern der Ostseeinsel. Es besticht neben seiner solitären Lage am ruhigsten Strandabschnitt von Binz durch die Erstklassigkeit seiner Angebote in Logis, Kulinarik, Wellness und Verwöhnen. 127 modern ausgestattete Zimmer, 36 bis 45 qm groß, darunter fünf exklusive Suiten, stehen den weitgereisten Gästen zur Verfügung. Sie bieten höchstmöglichen Komfort und die Refugien zur Seeseite hin zudem einen unbezahlbaren Blick auf die Ostsee. Im vergangenen Jahr feierte das Fünf-Sterne-Hotel sein 10-jähriges Bestehen unter der Flagge der Dr.-Hutter-Gruppe. Eine Erfolgsgeschichte, die mit zahlreichen Auszeichnungen einhergeht. So ist der einzigartige Thai-Bali-Spa als beste Einrichtung in ganz Europa ausgezeichnet worden. Mit seinem authentischen Angebot an Original-Ayurveda-Kuren, begleitet durch indische Fachärzte, sucht er in der Branche der Wellnesshotels seinesgleichen. Seit dem Jahr 2009 ist der Spa mit dem World-Hotel-Award dekoriert. Wer durch die original thailändischen Tempeltüren schreitet, wohnt sich in einer orientalischen Welt der Entspannung. Eine Oase der regenerativen Erholung, die von international bekannten Experten geleitet wird. So viel Kompetenz in Sachen der fernöstlichen Heilkunst Ayurveda gibt es wohl kein zweites Mal in der deutschen Hotellandschaft.

Für jeden „kulinarischen“ Spaß zu haben: Küchenchef Heiko Philipp. Hier mit einem „Catch of the Day“ in der Binzer Bucht. Im Hintergrund die Jasmunder Kreidefelsen.



Seit Oktober 2016 bekleidet der 31-jährige Birger Hundt den Posten des Hoteldirektors im Binzer Fünf-Sterne-Domizil. Das Restaurant „Ruiani“ (li.) zählt zu den besten Adressen der Ostseeinsel Rügen.

### Kostproben



Lukullisches Quartett aus dem „Ruiani“: „Riesengarnelen“, „Zanderfilet mit Rote Bete, Kartoffelstumpf und Safranschaum“, „Lammrücken mit Erbsen und Kartoffel“ und „Dessertvariation Ruiani“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

### Regionale Esskultur Rügen

Geführt wird das Luxusferienhotel seit Oktober 2016 von Hoteldirektor Birger Hundt, dem gebürtigen Rostocker mit Auslandsaufenthalten in Schweden und in Spanien. Seit dem Jahr 2012 zählt er zu den Führungskräften des rund 100 Mitarbeiter umfassenden Hotelteams. Die Kombination aus Wohlfühlen und Genießen möchte der versierte Hotelfachmann weiter forcieren. In Küchenchef Heiko Philipp weiß er dabei einen verlässlichen Partner an seiner Seite: „Wir wollen neue Foodtrends aufgreifen, ohne dabei unsere traditionelle Küche aufzugeben. Wir kombinieren Moderne mit Tradition – und das auf Basis bester regionaler Produkte“, so Birger Hundt im Gespräch mit unserem Magazin. Im Restaurant „Ruiani“ (slawisch für Rügen) setzt der aus Chemnitz in Sachsen stammende Küchenmeister Heiko Philipp als Kooperationsmitglied bei der „Regionalen Esskultur Rügen“ konsequent auf saisonal-heimische Küche, angereichert wird diese durch ayurvedische Kost, denn Philipp ist ausgebildeter Ayurveda-Koch. Viele der vorbildlichen Zutaten stammen von der Insel. Wurst und Fleisch bezieht der zweifache Vater von der Landschlachtereier Gademow, Räucherfisch und fangfrischen Dorsch vom Fischhändler Birnbaum und Kruse aus Bergen, Wild wiederum liefert

der Förster aus Hagen/Rügen. Wir probierten zum Auftakt „Riesengarnelen“, anschließend „Zanderfilet mit Rote Bete, Kartoffelstumpf und Safranschaum“, hernach einen perfekt à point zubereiteten „Lammrücken mit Erbsen und Kartoffel“. Auch die „Dessertvariation Ruiani“ wusste zu überzeugen. Genauso wie die kompetente Weinberatung durch Restaurantleiter Matthias Kühne. Sein Buch der Weine ist mit über 100 Positionen mit Schwerpunkt Deutschland gut bestückt.

Ingo Schmidt ■



Nachhaltig (Bio, Slow Food, lokal)

**Restaurant Ruiani**  
Private Palace Grand Hotel Binz  
Hotel Arkona Dr. Hutter e.K.

Strandpromenade 7, D-18609 Ostseebad Binz  
Tel.: +49 (0)38393-15532  
info@grandhotelbinz.com  
www.grandhotelbinz.de

Generaldirektorin: Birte Lühr  
Direktor: Birger Hundt  
Küchenchef: Heiko Philipp  
Restaurantleitung: Matthias Kühne

Service: Sehr gut  
Weine: Gut  
Ambiente: Maritime Eleganz