



In direkter Strandnähe residiert das Travel Charme Strandidyll Hotel im Ostseebad Heringsdorf auf Usedom. Eine gastliche Top-Adresse für genussvolle Momente. Geführt wird sie seit bald einem Jahr von Hoteldirektor Marcus Scharon.

Travel Charme Hotel Strandidyll****S, Heringsdorf/Usedom

Den Zauber Usedom spüren

Im mondänen Ostsee- und Kaiserbad Heringsdorf ist dies trefflich möglich. Mit herrlichem Blick auf die zum Greifen nahe Ostsee residiert in unmittelbarer Nähe zur Seebrücke das von General Manager Marcus Scharon passioniert geführte Travel Charme Strandidyll Hotel. Ein traumhaft eleganter Logenplatz für Erholungssuchende und Genießer. In der Belle Etage servieren Küchenchef Jan Kruse und Souschefin Elisabeth Schulze im Gourmetrestaurant „Belvedere“ ihre ausgezeichnete Jahreszeitenküche und laden zum „kulinarischen Strandspaziergang“ ein.

Wir haben es dem Oberforstmeister und Rittergutsbesitzer Georg Bernhard von Bülow zu verdanken, dass wir heute in stilvoller Kulisse prachtvoll-repräsentativer Bauten im Seeheilbad Heringsdorf auf der Ostseeinsel Usedom flanieren und unbeschwerte Zeiten der Erholung und aktiven Regeneration genießen können. Im Jahr 1824 ließ der Weitsichtige gleich neben dem für seinen Fischreichtum bekannten pommerschen Dorf erste Badeanlagen errichten. Das war der Anfang einer steilen Karriere als „hochherrschaftliche“ Sommerfrische, die im Jahr 1879 in der urkundlichen Ernen-

nung zum Seebad fürs Erste mündete. Mondän und elegant, gar „kaiserlich“ ging es fortan zu auf der bis heute so nachgefragten Sonneninsel. Villen und Herrenhäuser prägen noch immer das Antlitz der 445 km² Insel mit ihren wie auf einer Perlenkette sich aufreihenden „Kaiserbädern“ Ahlbeck, Bansin und eben Heringsdorf, unserem Reiseziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit. Während im landschaftlich idyllischen Achterland mit seinen Boddengewässern und entlang des Peenestroms ganz im Westen vor dem Stettiner Haff die Beschaulichkeit und das pure Naturerlebnis den Takt bis heute auf der Ostseeinsel angeben,

waren und sind es die „3 Kaiserbäder“ mit ihrer pompösen Bäderarchitektur, ihrem immensen Freizeit-, Kultur- und Erholungswert, die die Urlauber rund ums Jahr vom Alltag weit entrücken. Herrlich ist der 42 Kilometer lange feinsandige Strand mit der längsten Strandpromenade Europas, die gesäumt wird von den weit ins Meer ragenden Seebrücken. Usedom, das ist immer auch die „Ostsee für Genießer“ und vorbildlich auch dieses: Die Hotellerie verortet sich seit Jahr und Tag im Premiumsegment und ist im bundesweiten Vergleich nicht nur topographisch ziemlich weit oben, sondern verzaubert auch weit gereiste



Das Gourmetrestaurant in der Belle Etage: Das Belvedere offeriert neben feinsten Kulinarik auch einen fantastischen Blick auf den Hotelpark und die nahe Ostsee.



Jan Kruse, ein Kind der Insel Usedom. 27 Jahre jung und hochmotiviert, das „Belvedere“ nachhaltig als eine der besten kulinarischen Ostseedressen zu etablieren.

Elisabeth Schulze (24) ist die Souschefin im „Belvedere“. Die kreative Köchin ist eine echte Allrounderin, auch wenn ihr Herz für die Pâtisserie schlägt.

Connaissseure mit einer exquisiten Angebotsvielfalt. In der allerersten Reihe von Heringsdorf, nur 200 Meter entfernt von der 508 m langen Seebrücke, residiert in Triple AAA-Lage eines der schönsten und mehrfach prämierten First-Class-Domizile Usedom: das mit vier Sternen Superior klassifizierte Travel Charme Strandidyll Hotel Heringsdorf. Ein Sehnsuchtsziel für Genießer und Aktivurlauber. Wir sind zum ersten Mal zu Gast in dem 136 noble Zimmer und 7 exklusive Suiten umfassenden Ferienhotel aus der handverlesenen Kollektion der „Hirmer Hospitality“ mit derzeit aktuell 10 Hotel-Pretiosen in Deutschland und Österreich. Mit seiner fabelhaften Attitüde aus mediterraner Anmut und stilvoller (Bäder)Architektur fügt es sich nahtlos ein in den Reigen der allerbesten Logisadressen der Insel.

Ein Allround-Talent besonderer Güte

Umgeben von einem weitläufigen, der Ostsee vorgelagerten Hotelpark mit uraltem Baumbestand weitet sich der Blick des Betrachters sowohl im Innern als auch im Freien auf die zum Greifen nahe See. Das leise Rauschen der Wellen ist von jedem der hochfeinen Refugien aus zu vernehmen und wenn am Abend die Sonne am Horizont im Meer versinkt, dann verschmelzen Emotion und Urlaubsidyll zu einem in Worte kaum zu fassenden Glückserlebnis. Dieses gastliche Domizil mit seiner imposanten Hotelloobby und dem prachtvollen Kronleuchter aus edlem Muranoglas bewegt sich stilsicher im Koordinatenfeld aus Harmonie und eleganter Grandezza. Hier ist alles auf das Angenehmste ein- und ausgerichtet. Der PURIA-Spa mit ganzjährig beheiztem Innen- und Außenpool, Saunalandschaft,

Fitness-areal, eigenem Solegradierwerk, vielfältigen Beauty- und Massagenangeboten und der weitläufigen Liegewiese unter Schatten spendenden Bäumen ist erfreulich großzügig konzipiert. Gleich drei Hotel-Bars und zwei Restaurants stehen zur Auswahl. Wir nehmen später im Gourmetrestaurant Platz, während sich das lichtdurchflutete Restaurant „Giardino“ mit seinem All-Day-Dining-Konzept ebenfalls als erstklassige Genusssoase empfiehlt. Morgens wird hier das formidable Frühstück mit regionalen Erzeugnissen serviert, nachmittags die berühmte hauseigene Strandidyll-Torte (Maracuja-Mango-Sahne) aufgetragen und abends das dreigängige Verwöhndinner serviert. Hier wie dort außergewöhnliche und erinnerungswürdige Hotelerlebnisse aus Wohlfühlen und Genießen zu kreieren, das liegt den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von Hoteldirektor Marcus Scharon sehr am Herzen. Der 45-jährige gebürtige Rostocker steht seit bald einem Jahr auf der Kommandobrücke des erstklassigen Ferienhotels. Scharon bringt langjährige Führungserfahrung mit nach Usedom, so gilt der bekennende Genießer als ausgewiesener Fachmann für die operative Umsetzung von „Service Excellence“. Scharon arbeitete viele Jahre in leitenden Positionen für Marriott International und Ritz Carlton, listet internationale Stationen in seiner Vita, darunter Washington und Las Vegas in den USA. Scharon agiert herzlich-charmant und immer nah am Gast. Er ist im besten Sinne des Wortes ein „Kümmerer“ und dabei ein immenser Motivator seines engagierten Teams. Führung versteht er als Dienstleistung, das spürt man allenthalben an dem sehr persönlichen Umgang mit den ihm anvertrauten Kolleginnen und Kollegen. Drei davon agieren

in der Belle Etage, unter der Glaskuppel des prächtigen Restaurants Belvedere mit herrlichem Blick auf die Ostsee. Die Rede ist von Küchenchef Jan Kruse, seiner Lebensgefährtin und Souschefin Elisabeth Schulze und Restaurantleiter Steffen Berger. Ein Genuss-Trio mit erkennbaren Ambitionen, das Fine-Dining-Restaurant in der vierten Etage auf der Insel Usedom ganz nach oben zu kochen. Bereits seit Jahr und Tag zählt das „Belvedere“ zu den besten Restaurants der Insel, wird in den einschlägigen Guides gewürdigt und ausgezeichnet. Diese Pole-Position in der Gunst auch der weitgereisten Feinschmecker dauerhaft zu festigen, das ist der gemeinsame Antrieb aller Verantwortlichen im Travel-Charme Strandidyll Hotel Heringsdorf.

Junges Köcheduo lässt aufhorchen

Jan Kruse ist erst 27 Jahre jung, seine Partnerin Elisabeth Schulze drei Jahre jünger. Beide sind bestens aufeinander eingespielt und ergänzen sich prima. Kruse stammt aus Bansin, kennt seine Insel Usedom aus dem Effeff. Den Beruf des Kochs erlernt hat er im Ahlbecker Hotel „Das Ahlbeck“, es folgten Stationen in Stralsund (Wyndham Stralsund HanseDom), bei Sternekoch Ronny Siwert im „Grand Hotel Heiligendamm“, die zweijährige Tätigkeit im „Hangar 7 Restaurant Ikarus“ in Salzburg und zuletzt die Souschef-Position im hotel-eigenen Gourmetrestaurant Belvedere unter Küchenchef Christian Somann, der aktuell im Gutshaus Stolpe an den Herden steht. An der Seite von Kruse brilliert Elisabeth Schulze mit köstlichen Pâtisserie-Kreationen. Die 24-jährige war zuletzt die Pâtisserie-Chefin im Grand Hotel Heiligendamm. 11 Gerichte

stehen auf der Karte des „Belvedere“, mit der Möglichkeit, für den Gast sich daraus ein drei- bis sechsgängiges Menü zusammenzustellen. Kruse und Schulzes kulinarisches Credo ist dabei regional verankert. Sie möchten die Genießer auf „einen lukullischen Spaziergang ans Meer“ schicken, dabei aber nicht auf die Aromen der weiten Welt verzichten. Ein Spagat, der unter der handwerklichen Kunst der beiden Protagonisten trefflich gelingt. Maitre Steffen Berger aus Neubrandenburg, seit sieben Jah-

ren dem Strandidyll treu und verlässlich dienend, berät mit profunder Kenntnis aus dem Weinbuch der gut 120 Positionen. Für uns bereitete das hochtalentierete Köcheduo eine extravagante Menüfolge in gleich 12 Kostproben vor, gewissermaßen einen repräsentativen Querschnitt der Belvedere-Kulinarik. Die setzt nachhaltige Akzente und sorgt - auch was die namentliche Bezeichnung der Gerichte anbelangt - für einen hohen Grad an Aufmerksamkeit. Im Ergebnis sind die Kreationen von tadelloser Güte, akzen-

tiert in der Aromen- und Textur-Vielfalt und ganz eindeutig auf Kurs für weitere Meriten. Der wunderbare Rahmen ist sowieso prädestiniert für die genussvolle Klausur und weil uns die famose Leistung des gesamten Belvedere-Teams ausgesprochen gut gefallen hat, lassen wir zwei SAVOIR VIVRE-Sonnen in unserer höchsten Kategorie über dem Travel Charme Strandidyll Hotel Heringsdorf aufgehen. Ingo Schmidt

Kostproben von Jan Kruse und Elisabeth Schulze



Apéro | Hausgemachtes Trüffeleis mit Roggenbrotchip | Espuma von Topinambur | Wildkräuter
Amuse Bouche | Shrimps mit Blattsalatmousse | Saiblingskaviar | Sesamknusper | Salatvinaigrette
„Mohn-Kuchen“ | Mohn-Vinaigrette | Geeistes Miso | Püree von Waldpilzen | Champignons roh | Himbeere | Briocheteig | „**Ostsee Hummer**“ | Kaisergranat | Hummertatar aus der Schere | Süßkartoffelpüree | Grapefruitsorbet | Limette | Grünes Kräuteröl | „**Enten Teich**“ | Gebratene Entenleber | Tom Ka | Umeshoshi | „**Ostsee Räuber**“ | Kabeljau | Geräuchertes Eigelb | Lauch & Soja | Kaviarnage (Makrele, Stör und Saibling) | „**Miss Piggy**“ | Pluma vom Iberico-Schwein | Grünkohl in Texturen | Kartoffel | Gremolata | Jus | „**König der Ostsee**“ | Gebratener Steinbutt | Specksud | Majoran | Rosenkohl | „**Zeichen von Wohlstand**“ | Ananas | Whiskey | Guanaja | Dunkles Schokoladenbiscuit | Ganache | Ananas-Whiskey-Sorbet | „**Gewürz Quitte**“ | Purple Curry | Geeiste Quitte | Thymian | Sphäre & Crumble | „**Käse schließt den Magen**“ | Aligot aus Deichkäse und Kartoffel | Wirsing | Trüffel | Macadamia | Weißer Trüffelschaum | **Petits Fours** | Apfel-Kardamom-Praline | Hausgemachtes Sanddornfruchtgummi | Bananenmousse mit Bananen-Gel und Bananen-Chip



Grand Chef/Gourmet

Restaurant Belvedere
Travel Charme Hotel Strandidyll
Heringsdorf

Delbrückstraße 10
D-17424 Seebad Heringsdorf
Tel.: +49 (0) 38378 / 4760
strandidyll@travelcharme.com
www.travelcharme.com/hotels/strandidyll-heringsdorf

Geschäftsführung Hirmer Hospitality: Edith Gerhardt
General Manager: Marcus Scharon
Küchendirektor: Enrico Graf
Küchenchef Restaurant Belvedere: Jan Kruse
Souschefin: Elisabeth Schulze
Maitre: Steffen Berger

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: Maritim-elegant