

Pressemitteilung

Wenn das Abendessen zum Reiseanlass wird

52 Prozent mehr Buchungen für Halbpension im Strandhotel Zingst / Neue Weine und neue Karte im Restaurant Nautica

Zingst, 23. Juni 2026. Wer heute reist, sucht nicht nur ein schönes Zimmer und einen guten schönen Ausblick. Viele Gäste wünschen sich Orte, an denen der Urlaubstag nicht nach dem Essen mit der Rückkehr ins Hotel endet, sondern dort ausklingt: mit gutem Essen, kurzen Wegen, regionalen Produkten und einem Gefühl von Sorglosigkeit. Im „Strandhotel Zingst“ zeigt sich dieser Wandel besonders deutlich: Die Buchungen der Halbpension sind im Vergleich zum vorherigen Zeitraum um 52 Prozent gestiegen.

Damit wird die Halbpension im „Strandhotel Zingst“ vom klassischen Zusatzangebot zum bewussten Bestandteil des Urlaubserlebnisses. Nach einem Tag am Meer, im Spa oder im Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft bleiben Gäste zunehmend im Haus, statt abends noch einmal neu zu suchen. Sie entscheiden sich für ein Abendessen, das zur Lage des Hotels passt: nah an der Küste, regional geprägt und abhängig davon, was morgens fangfrisch geliefert wird.

Halbpension als neue Sorglosigkeit

„Wir sehen immer öfter, dass unsere Gäste einen Wellnessurlaub heute ganzheitlich sehen“, sagt Kai Harmsen, Hoteldirektor des „Strandhotel Zingst“. „Das Image der Halbpension hat sich gewandelt. Es geht nicht mehr um klassische Verpflegung, sondern darum, Kulinarik als Teil des Reiseerlebnisses zu betrachten – ja, manchmal sogar als Reiseanlass. Gerade in der Hauptsaison, wenn in Zingst viele Restaurants reserviert sind oder nur knappe Zeitfenster zum Essen anbieten, möchten unsere Gäste entspannter planen. Uns ist wichtig, dass sie so lange sitzen bleiben können, wie sie möchten. Im Sommer auf der Terrasse im Hotelgarten will doch niemand nach zwei Stunden den Tisch wieder freigeben.“

Morgens am Hafen, abends auf dem Teller

Im Mittelpunkt des kulinarischen Konzepts im „Strandhotel Zingst“ steht das Restaurant Nautica. Küchenchef Maik Gültzow und seine Crew arbeiten mit Produkten aus der Region,



wie zum Beispiel Wild vom Forstamt Schuenhagen oder fangfrischem Fisch vom letzten aktiven Fischer der Region. Was abends serviert wird, entscheidet sich oft erst am Morgen.

„Für uns beginnt die Karte nicht am Schreibtisch, sondern mit dem, was morgens wirklich frisch verfügbar ist“, sagt Maik Gültzow, Küchenchef im „Strandhotel Zingst“.

Neue Karte, neue Weine und mehr Flexibilität

Mit der neuen Karte im Restaurant Nautica schärft das „Strandhotel Zingst“ sein kulinarisches Profil. Im Mittelpunkt stehen Fisch, saisonale Produkte, regionale Bezüge und Gerichte, die zu einem Aufenthalt an der Ostsee passen. Auch die Weinkarte wurde gerade aktualisiert. Neue Positionen ergänzen das Angebot und wurden von Hoteldirektor Kai Harmsen persönlich ausgewählt. Damit soll die Küche im Nautica noch stärker begleitet werden: vom leichten Aperitif über passende Speisebegleiter bis hin zum Wein für einen langen Abend auf der Terrasse.

Oyster Bar: Maritimer Auftakt in den Abend

Ein weiterer Grund, warum das kulinarische Konzept gut funktioniert, ist die ergänzende Oyster Bar, die ganztags kleine Speisen bereithält. Denn klassische Fischbrötchen mit Königsmatjes, hausgeräuchertem Lachsfilet oder knusprigem Backfisch dürfen an der Ostsee nicht fehlen. Ergänzt wird das Angebot durch Bagels, Suppe, Austern und eine Auswahl an Drinks.

Küsten-Barbecue: Qualität beginnt bei den Partnern

Fester Bestandteil des kulinarischen Angebots ist zudem das Küsten-Barbecue, das jeden Samstag ab 17:30 Uhr im „Strandhotel Zingst“ stattfindet. Gegrillt und gegessen wird im Hotelgarten, bei schlechterem Wetter im Restaurant Nautica. Ein großer Teil des Grillfleisches kommt von Pistole Prime BBQ aus Rostock. Je nach Verfügbarkeit kommt zudem Wild direkt aus der Region auf den Grill.

Neu 2026 ist unter anderem Picanha, ein brasilianischer Zuschnitt mit charakteristischem Fettdeckel. Dazu kommen Klassiker wie Brisket, Beef Ribs, Tomahawk-Steaks, Fisch aus der Region, hausgemachte Saucen und saisonale Beilagen.



Strandhotel

Kulinarik als Teil der Auszeit

Mit Halbpension, neuen Wein, aktualisierter Karte und dem Küsten-Barbecue positioniert sich das „Strandhotel Zingst“ stärker als kulinarischer Rückzugsort an der Ostsee. Das Haus liegt direkt an der Zingster Seebrücke, nur wenige Schritte vom Strand entfernt, und verbindet regionale Küche mit Wellness, Natur und der besonderen Lage zwischen Ostsee und Bodden.

Über das Strandhotel Zingst

Das seit Januar 2022 inhabergeführte Strandhotel Zingst, gemanagt von Asset Manager Jagdfeld Real Estate, befindet sich auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst. 2024 wurde es einem umfassenden Refurbishment für fast sieben Millionen Euro unterzogen. Es verfügt über 122 Zimmer und Suiten sowie über einen 1.400 Quadratmeter großen Spa- und Wellnessbereich mit Innen- und Außenpool, Whirlbucht, Infrarotkabine, Saunen und Fitnessraum, dem Restaurant Nautica und der Oyster Bar. Bis ins Zentrum des Ortes sind es 50 Meter, der Badestrand ist zwei Gehminuten entfernt. Das Resort befindet sich direkt an der Zingster Seebrücke im naturbelassenen Nationalpark, zwischen Ostsee und Bodden.

Anschrift:

Strandhotel Zingst
Seestraße 60
18374 Ostseeheilbad Zingst
info@strandhotel-zingst.de
+49 38232 842-100

Presse Strandhotel Zingst:

Jana Kaminski
PR & Social Media
Mobil: +49 178 295 20 38
Mail: presse@strandhotel-zingst.de
Web: www.strandhotel-zingst.de