

Pressemeldung

Fondue – Comeback der Gemeinsamkeit

Warum das Strandhotel Zingst mit einem Klassiker den Nerv der Zeit trifft.

Zingst, 6. November 2025. Essen wird wieder langsamer, bewusster und traditioneller. In einer Zeit, in der Food-Trends zwischen Superfood und Fast-Casual pendeln, feiert eine uralte Esskultur ihr Comeback – das Fondue. Es vereint das, wonach viele Menschen heute suchen: Wärme, Achtsamkeit und das Gefühl, in alten Traditionen Sicherheit zu finden. Das „Strandhotel Zingst“ greift diese Entwicklung auf und bringt mit seinen neuen Fondue-Variationen genussvolle Entschleunigung an die Ostsee. Serviert wird ab zwei Personen in der „Oyster Bar“ oder im „Restaurant Nautica“ ab 79 Euro für 2 Personen.

Während der Alltag oft von Geschwindigkeit und Unsicherheit bestimmt ist, wächst das Bedürfnis nach Geborgenheit und Ruhe. Und so wird das gemeinsame Essen nicht nur zum Mittelpunkt des Miteinanders, was wir vom „Food Sharing“ Trend kennen. Vielmehr zeigen Studien, wie der *Mintel Food & Drink Report 2025*, dass Lebensmittel, die in der Vergangenheit verwurzelt sind, 2026 ihr Comeback erleben. In unsicheren Zeiten fühlen wir uns doch alle wieder in Traditionen geborgener und weniger verletzlich. (Quelle: [MINTEL Zukunftsreport - Globale Lebensmittel und Getränke](#))

Fondue steht sinnbildlich für diese Haltung. Es entschleunigt, bringt Menschen an einen Tisch und schafft Raum für das Wesentliche. „Beim Fondue geht es nicht nur ums Essen, sondern ums Innehalten“, sagt Kai Harmsen, Hoteldirektor im Strandhotel Zingst. „Es zwingt uns, langsamer zu werden, einfach mal bei uns ankommen.“

Drei Variationen – inspiriert von Meer, Alpen und Süße des Lebens

Im Restaurant *Nautica* setzt das Strandhotel Zingst auf hochwertige Zutaten bei den drei Fondue-Varianten. Das **Fondue „Küstenart“** basiert auf einer kräftigen Rinderbrühe, verfeinert mit Wurzelgemüse, Rotwein und Küstenkräutern. Dazu werden Rinderfilet, Hähnchenbrust, Schweinefilet, Garnelen, buntes Gemüse der Saison und hausgemachte Saucen serviert.



Das **Käsefondue „Alpiner Ostseetraum“** vereint Gruyère, Emmentaler und Appenzeller mit Weißwein, Knoblauch und einem Hauch Kirschwasser. Dazu gibt es kräftiges Brot, Pellkartoffeln, Pickles und frische Früchte.

Zum Abschluss folgt das **Schokoladenfondue „Süße Ostseewelle“** aus Zartbitter- und Vollmilchschokolade, verfeinert mit Ostseesalz und Sahne – dazu Früchte, Waffeln und knusprige Toppings.

„Nach unserem beliebten Küsten-Barbecue im Sommer wollten wir das Thema Geselligkeit weiterdenken – aber entschleunigt, als Winter-Variante“, ergänzt Harmsen.

Slow Food: Entschleunigung bis zum letzten Bissen

Im Strandhotel Zingst endet Wellness nicht an der Tür zur Sauna. Wer nach einem Spaziergang am Meer oder einem Tag im 1.400 Quadratmeter großen Spa den Abend mit einem Fondue ausklingen lässt, erlebt Entschleunigung in ihrer kulinarischen Form.

„Entspannung hört bei uns nicht auf, wenn der Bademantel fällt“, sagt Harmsen. „Sie setzt sich fort – am Tisch, im Gespräch, im bewussten Essen. Fondue ist dafür die schönste Form.“

Infos:

Fonduezeit im Strandhotel Zingst

Ab 1. November 2025,

Strandhotel Zingst

Seestraße 60, 18374 Zingst

Preis: Ab 79 Euro für 2 Personen (exkl. Getränke). Das Fondue muss bis 48 Stunden vorher reserviert werden. Ab 2 Personen.

Reservierungen sind erforderlich: 038232 - 842425



Über das Strandhotel Zingst:

Das seit Januar 2022 inhabergeführte Strandhotel Zingst, das von der „Jagdfeld Real Estate“ gemanagt wird, befindet sich auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst. 2024 wurde es komplett renoviert. Es verfügt über 122 Zimmer und Suiten sowie über einen 1400 m² 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. www.strandhotel-zingst.de

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