



Pressemitteilung

## **Grillen auf Meisterschaftsniveau: Küsten-Barbecue im Strandhotel Zingst startet**

*Auftakt des beliebten wöchentlichen Küsten-Barbecues im Strandhotel Zingst am 2. Mai 2026 / Küchenchef Maik Gültzow mit Picanha, Veganem und starken Partnern bereit für die Grillsaison*

**Zingst, 13. April 2026. Ab dem 2. Mai 2026 findet das Küsten-Barbecue wieder wöchentlich im Strandhotel Zingst statt. Seit dem Start im Jahr 2023 hat sich das beliebte Haus an der Ostsee einen Namen in der Profi-Grillszene gemacht. Von der Feuerstelle über Asado bis Feuerplatten-Grill: Gegrillt wird nicht nur mit Profi-Grillequipment, sondern auch auf Premium-Niveau. Küchenchef Maik Gültzow tritt mit dem Grillteam „[BBQ Allstars](#)“ auch 2026 bei renommierten Meisterschaften, wie der Deutschen Veganen Grillmeisterschaft an. Derzeit halten sie den Vizegrillmeister-Titel der Deutschen Grillmeisterschaft.**

### **Fleisch & Fisch aus der Region**

Ab dem 2. Mai 2026 heißt es wieder jeden Samstag ab 17:30 Uhr: Feuer frei für das Küsten-Barbecue im grünen Hotelgarten des Strandhotels Zingst – bei gutem Wetter mit Blick auf den Außenpool und bei Bedarf wettergeschützt im hoteleigenen „Restaurant Nautica“. Was auf den Grill kommt? In diesem Jahr erstmals das brasilianische Picanha. Charakteristisch ist der dicke Fettdeckel, der beim Grillen schmilzt und das Fleisch saftig hält.

Aber auch Klassiker der letzten Jahre, wie zum Beispiel Pommern Prime Beef Brisket, rückwärts gegarter, unter der Küstenkruste geplankter Fisch von den letzten aktiven Fischern der Region, Bio-Entrecôte vom Asado, US-Beef Ribs & Pulled Beef, Prime Marbled Tomahawk Steaks oder Bio Roastbeef im Ganzen. Dazu gibt es Beilagen wie hausgemachte Special Prime BBQ Sauce, Süßkartoffeln aus dem Brennwagen, Kräuterseitlinge, frisches Knoblauchbrot und klassische Sour Cream. Das Menü variiert wöchentlich je nach saisonaler Verfügbarkeit.



### **Grillen auf höchstem Niveau mit Profi-Equipment**

Von den Feuerstellen der Marken „OFYR“ und „Masuria Living“ über den „Moesta Bandit FirePlace“ und Asado Grill für südamerikanische Grillkunst sowie diverse Geräte von Broil King: Knapp ein Dutzend High-End-Grills sorgen dabei für ein Barbecue-Erlebnis der Extraklasse. Keramikgrills für smartes Barbecue, der „Traeger Timberline XL“ oder „Moesta Sheriff Pellet Smoker“ für das Low- und Slow-Grillen sowie ein 800-Grad-Beefer für beste Krusten gehören ebenfalls zur Ausstattung.

Moesta wird in diesem Jahr auch mit der Feuertonne "Bandit 2", neuen Smokern und Feuerplatten-Grills vertreten sein.

*"Dank unserer starken Partner, wie der Grillwerft und Pistole Prime BBQ können wir auch in diesem Jahr wieder höchste Qualität bei unserem Küsten-Barbecue anbieten",* erklärt Hoteldirektor Kai Harmsen.

### **Zingster Küchenchef mit Meisterschaftstiteln**

Das Strandhotel Zingst ist offizieller Sponsor des Grillteams „Barbecue Allstars“, wo auch Gültzow mitgrillt. Das zehnköpfige Team, bestehend aus Küchenchefs, Fleischermeistern, Fleischsommeliers und Grillfachhändlern, blickt auf zahlreiche Erfolge zurück. Sie erreichten mehrfache Auszeichnungen, wie den Titel des Deutschen Vizemeisters.

### **Küsten-Barbecue im Strandhotel Zingst**

- Ab 2. Mai 2026 17:30 Uhr, jeden Samstag bis Oktober 2026
- Strandhotel Zingst
- Seestraße 60, 18374 Zingst
- Preis: 49 Euro p. P. (exkl. Getränke)
- Reservierungen werden dringend empfohlen unter: 038232 - 842425



## **Über das „Strandhotel Zingst“**

Das seit Januar 2022 inhabergeführte „Strandhotel Zingst“, das von Asset Manager „Jagdfeld Real Estate“ gemanagt wird, befindet sich auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst. 2024 wurde es einem umfassenden Refurbishment für fast € 7 Mio. unterzogen. Es verfügt über 122 Zimmer und Suiten sowie über einen 1400 m<sup>2</sup> 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](http://www.strandhotel-zingst.de)

### **Anschrift:**

Strandhotel Zingst

Seestraße 60

18374 Ostseeheilbad Zingst

[info@strandhotel-zingst.de](mailto: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](mailto:presse@strandhotel-zingst.de)

Web: [www.strandhotel-zingst.de](http://www.strandhotel-zingst.de)