



Pressemeldung

Grillen auf Profi-Niveau: Küsten-Barbecue im Strandhotel Zingst startet

Auftakt des beliebten wöchentlichen Küsten-Barbecues im Strandhotel Zingst am 19. April 2025 / Küchenchef Maik Gültzow ist bei einem der führenden Grillteams weltweit dabei

Zingst, 1. April 2025. Ab dem 19. April 2025 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 „Big Green Egg“: Gegrillt wird nicht nur mit Profi-Grillequipment, sondern auch auf Premium-Niveau. Küchenchef Maik Gültzow tritt mit dem Grillteam „BBQ Allstars“ auch 2025 bei internationalen und nationalen Meisterschaften an. Im Herbst 2025 ist die Teilnahme an der „Intercontinental BBQ Championship“ in Chile geplant.

Feuer, Fleisch & Fisch – direkt aus der Region

Ab dem 19. April 2025 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? 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: 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.



Zingster Küchenchef bei der „Intercontinental BBQ Championship“ in Chile dabei

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 mehrfach Top-drei-Platzierungen bei den Landesgrillmeisterschaften in Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt und Schleswig-Holstein sowie den fünften Platz in der Kategorie „Fischgang“ bei der BBQ-Weltmeisterschaft 2024. Für 2025 sind bereits sechs Wettbewerbe geplant, darunter die „Intercontinental Championship“ in Chile sowie die Deutsche Grillmeisterschaft.

Infos:

Küsten-Barbecue im Strandhotel Zingst

Ab 19. April 2025, 17:30 Uhr, jeden Samstag bis Oktober 2025

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 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



Strandhotel ZINGST

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