ENTWURF Stand 18.02.2022
Presseinformation

Kulinarik hoch 2: Gourmetrestaurant Ostseelounge jetzt mit Doppelspitze

März 2022, Ostseebad Dierhagen, Halbinsel Fischland-Darß-Zingst. Zwei erfahrene Spitzenköche übernehmen am 28. März 2022 im Gourmetrestaurant Ostseelounge des Strandhotels Fischland gemeinsam das Ruder: André Beiersdorff und Matthias Stolze wollen an die Tradition des Hauses anknüpfen und jetzt als Doppelspitze den Sternenhimmel für Feinschmecker abermals erobern.

Seit 2011 kochte Pierre Nippkow im Gourmetrestaurant Ostseelounge auf hohem Niveau, kämpfte sich unter die Besten des Bundeslandes. Seine Bilanz ist außergewöhnlich: Schon 2013 wurde er das erste Mal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und konnte diesen Jahr für Jahr durch hervorragende Leistungen verteidigen. Es blieb der einzige Stern auf der Halbinsel, in der bei Urlaubern so beliebten Ferienregion mit zahlreichen Hotels und Restaurants. Viele weitere Anerkennungen folgten. Nun verlässt Nippkow nach knapp elf Jahren die Ostseelounge, deren Ruf er maßgeblich geprägt hat. Er geht in den elterlichen Betrieb nach Graal-Müritz.

Die Küchenübergabe hat bereits stattgefunden. Beiersdorff und Stolze sind mitten im Kreativprozess und tüfteln an den Menüs für die neue Speisenkarte. Auf dem Dach des Hauses, mit Blick über die herrliche Naturstrandkulisse des Ostseebades, wird auch ihre Kochkunst zukünftig stark von der Region beeinflusst sein, beste Produkte aus der Umgebung bleiben ein wichtiges Kernelement.

Die beiden Köche kombinieren mit all ihren Erfahrungen regionale, nationale und internationale Spitzenprodukte. Ihr Ziel ist eine vielfältig inspirierte Cross-Over-Küche, mit der sie die Gourmetwelt für ihre Kochkunst gewinnen wollen. Ohne klassische Hierarchien geht es ihnen um die Entwicklung einer eigenen kulinarischen Handschrift für die Ostseelounge, als ein Leuchtturm für Gäste aus nah und fern.

Der geborene Kyritzer André Beiersdorff war zuletzt in den Spitzenbetrieben Hotel Bayerisches Haus, Potsdam, und Resort Mark Brandenburg, Neuruppin, jeweils als Souschef an verantwortlichen Positionen. 2012 bis 2019 war er gleichzeitig mit Matthias Stolze in der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Rostock, wo sie unter anderem im Gourmetrestaurant „Der Butt“ zusammen am Herd standen.

Matthias Stolze macht sich als langjähriger Küchenchef in der Yachthafenresidenz einen Namen und erkochte dort bereits einen Stern im Restaurant „Der Butt“. Im Strandhotel Fischland ist er kein Unbekannter, denn 2020/2021 war er bereits hier tätig, sammelte anschließend für ein Jahr als Projektmanager Erfahrung und widmet sich jetzt wieder leidenschaftlich der Spitzenküche.

„Unser Ziel ist es, weiterhin eine feste Größe unter den besten Restaurants des Landes zu sein. Dafür haben wir alle Voraussetzungen geschaffen. Die Zeichen stehen gut, dass beide Spitzenköche zusammen an den Erfolg der letzten Jahre anknüpfen. Die neue kulinarische Handschrift wird unsere Gäste begeistern“, so Andreas Schulz, Hoteldirektor im 4-Sterne Superior Strandhotel Fischland. Beiersdorff und Stolze sind in Mecklenburg-Vorpommern fest verwurzelt und bereiten nun engagiert den Neustart für die Ostseelounge vor.

https://www.strandhotel-fischland.de/mit-allen-sinnen-geniessen/

// Pressefoto-Link auf der www nach einmaliger Anmeldung zum Download:
https://www.strandhotel-ostsee.de/presse
Siehe Fotonutzungsbedingungen, Fotocopyright für Pressebilder: ©strandhotel-ostsee.de
Bildunterschrift: ….

Hoteladresse: Strandhotel Fischland, Ernst-Moritz-Arndt-Strasse 6, D-18347 Ostseebad Dierhagen Strand, T: +49 (0) 38226 / 52-0, Fax: +49 (0) 38 226/52-999

// Pressekontakt: Isolde Heinz, Tel. +49 38226 501-0, isolde.heinz@strandhotel-ostsee.de, www.strandhotel-fischland.de

// Absenderin: auerswald concept gmbh, PR-Büro, Filiale: Emdener Str. 19, 10551 Berlin, presse@ac-special.de, T: (030) 2809 6702. Wir sind im Auftrag der Strandhotel Fischland GmbH & Co. KG, Ernst-Moritz-Arndt-Str. 6, 18347 Ostseebad Dierhagen Strand, www.strandhotel-ostsee.de tätig.

// ANMELDEN für Presseverteiler (Name, Vorname, Redaktion, Tel., Mail): presse@ac-special.de

ABMELDEN für Presseverteiler mit Betreff **»Abmeldung«**: presse@ac-special.de

// ACHTUNG – zum Datenschutz: Diese Informationen senden wir Ihnen, weil Sie uns als Journalist, Publizist, Autor, Pressearbeiter oder publizierende Person bekannt sind. Die Informationen unserer Presseagentur werden Ihnen ausschließlich mit Ihrem Einverständnis zugesandt oder weil Sie als Autor bekannt sind.

Der Schutz Ihrer persönlichen Daten Ihrer persönlichen Daten nehmen wir sehr ernst. Wir können Ihnen versichern, dass wir Ihre Informationen streng vertraulich behandeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, werden Ihre Angaben gespeichert, damit auf diese zur Bearbeitung und Beantwortung Ihrer Anfrage zurückgegriffen werden kann. Ohne Ihre Einwilligung werden diese Daten nicht an Dritte weitergegeben.
Sie erhalten auf Antrag Ihrerseits kostenlose Auskunft darüber, welche personenbezogenen Daten über Sie gespeichert wurden. Sofern Ihr Wunsch nicht mit einer gesetzlichen Pflicht zur Aufbewahrung von Daten (z. B. Vorratsdatenspeicherung) kollidiert, haben Sie ein Anrecht auf Berichtigung falscher Daten und auf die Sperrung oder Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Siehe hierzu auch hier: https://ac-special.de/impressum