



Presseinformation, 04.07.2025

Strandhotel Dünenmeer begrüßt neuen Küchenchef in der Ostseelounge: Christopher Huhnstock-Kerber bringt frischen Wind und ein neues Gourmetmenü an die Ostsee

Halbinsel Fischland-Darß-Zingst, Juli 2025

Dierhagen, 4. Juli 2025 – Mit großer Freude präsentiert das Strandhotel Dünenmeer seinen neuen Küchenchef: **Christopher Huhnstock-Kerber** übernimmt ab sofort die kulinarische Leitung des Gourmetrestaurants **Ostseelounge**, das seit März 2025 zum Dünenmeer gehört. Parallel dazu startet heute das neue Menü – raffiniert, regional inspiriert und voller kulinarischer Überraschungen.

Huhnstock-Kerber bringt langjährige Erfahrung aus der internationalen Spitzengastronomie mit an die Ostsee. Zuletzt war er als Sous Chef im renommierten **3-Sterne-Restaurant Memories*** im Grand Resort Bad Ragaz in der Schweiz tätig. Das Haus wurde während seiner Zeit mit einem dritten Michelin-Stern sowie dem Grünen Stern für nachhaltige Küche ausgezeichnet – beides Zeugnisse seiner präzisen und kreativen Küchenhandschrift.

Stationen wie das **Hotel Cristallo in Arosa**, **Mayer's Schloss Prielau in Zell am See**, das **SeeHotel Ketsch** oder das **Gourmetrestaurant dos Aristas in Portugal** formten sein kulinarisches Profil. In allen Rollen – vom Chef de Partie bis hin zum Küchenchef – überzeugte Huhnstock-Kerber durch höchste Ansprüche an Qualität, Präzision und Teamführung.

Seine Frau, Bettina Huhnstock-Kerber, ausgebildete Jungsommelière, übernimmt künftig die Leitung des Service in der Ostseelounge und sorgt für eine harmonisch abgestimmte Weinbegleitung.

„Mit Christopher Huhnstock-Kerber gewinnt die Ostseelounge nicht nur einen exzellenten Koch, sondern auch einen kreativen Impulsgeber mit internationaler Erfahrung“, so die Geschäftsführung des Strandhotels Dünenmeer. „Wir freuen uns auf eine neue Ära unseres Gourmetrestaurants – mit kulinarischen Erlebnissen auf höchstem Niveau.“

Das neue Menü der Ostseelounge ist ab sofort erlebbar – fein komponierte Gerichte, die die Verbindung aus nordischer Leichtigkeit, nachhaltigen, regionalen Produkten und moderner Gourmetküche feiern.

Reservierungen für die Ostseelounge sind ab sofort möglich unter:

ostseelounge@strandhotel-ostsee.de

Telefon: 038226 / 5010

Ostseelounge

www.strandhotel-ostsee.de
www.strandhotel-duenenmeer.de
<https://www.strandhotel-duenenmeer.de/kulinarik/ostseeloungeimduenenmeer/>

Bilder:

Copyright Strandhotel Dünenmeer



neuer Küchenchef Christopher Huhnstock-Kerber



Kaviar & Rindertatar



Kaviar, Erbsen & Sauerrahm

Ostseelounge



Kirsche, Milch & Kamille



Sauerklee, Tanne & Holunder