

Strandweg



Ahrenshoop auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst:
Küste, Kunst, Kultur, Kulinarik und das Künstlerquartier

Das K-Quintett des Kröger-Duos

Von Ingo Schmidt

Waldromantisch der Strand mit den mannshohen Dünen, bizarr-urwüchsig die Natur. Uralt und knorrig der Baumbestand, saftig die Wiesen auf der Boddenseite, verwunschen anmutend die Moore. Atemberaubend der Blick vom „Hohen Ufer“ auf den Künstlerort Ahrenshoop. Die schmucken Häuser und alten Kapitänskaten kuscheln sich trutzig unter Reet, hier „Rohr“ genannt. Das vormalige Fischerdorf hat viel von seinem Charme bewahrt. Anno 1889 entdeckte der Landschaftsmaler Paul Müller-Kaempff die einmalige Natur der Halbinsel an der Ostsee und etablierte in Ahrenshoop die erste Künstlerkolonie. Heute lassen sich die Begriffe Küste, Kunst, Kultur, Künstlerquartier und Kulinarik zu einer Art „K-Quintett“ zusammenfassen.

Feingeistiges

Ein Hideaway mit direktem Strandzugang, das ist das „Künstlerquartier Seezeichen“. Frisch, lebendig, kultiviert und in der Summe des Gebotenen ein Paradebeispiel dafür, wie feingeistig Kunst und Kulinarik harmonieren. Verantwortlich hierfür Wolfgang Kröger, der

Hotelmanager, und Beatrix Kröger, die Empfangschefin. Beide sind ausgewiesene Köpfe ihres Fachs, zuletzt erfolgreich mit dem „Seehotel am Neuklostersee“ bei Wismar. Beide verfechten eine gelebte, eine authentische Gastfreundschaft.



Wolfgang Kröger, der Manager, Michaela Rielmann, die Küchenchefin, Beatrix Kröger, die Empfangschefin, Dana Brosowski, die Wellnesstrainerin.

Jazz-Brunch

Im Mai 2008 eröffneten sie das Hotel mit seinen 15 Zimmern und Suiten vis-à-vis des traditionsreichen „Kunstkaten“ und in direkter Nachbarschaft zur „Bunten Stube“. Wo zu DDR-Zeiten in der Ortsmitte ein Tanzlokal und später der Ahrenshooper Bauernmarkt

stattfand, hat der Berliner Immobilien-Kaufmann Maik-Uwe Hinkel als Investor ein Kleinod entstehen lassen und das als kulinarisches „Seezeichen“ Genießern den Weg weist. Bundespräsident Horst Köhler und Ehefrau Eva zählen ebenso zur Fan-Gemeinde wie Künstler und Kulturschaffende. Der monatliche Jazz-Brunch ist jetzt schon so etwas wie der In-Treff des Ortes.

Sinnlich inspiriert

Das Haus ist durch und durch sinnlich inspiriert. Die meer- oder südwärts gerichteten Zimmer, versehen mit Balkonen und Terrassen, sind individuell eingerichtet. Helle Sandfarben und dunkles Holz ergänzen einander, ebenso die moderne Kunst an den Wänden. Lust auf Genuss machend ist bereits das Entree mit Lounge und Tagesbar. Attraktiv sind die Offerten für Sport-Begeisterte und (Medical-)Wellness-Interessierte. Professionell berät eine Wellness-Therapeutin bzw. Wellness-Trainerin. Das „Seezeichen-Spa“ auf 400 Quadratmetern verfügt über drei verschiedene Saunen und diverse Erlebnisduschen.

Vielfältig sind die Massage-Formen, ausschließlich mit Bio-Ölen, Thalasso und Beauty-Anwendungen. Hotelleigene Strandkörbe fehlen nicht.

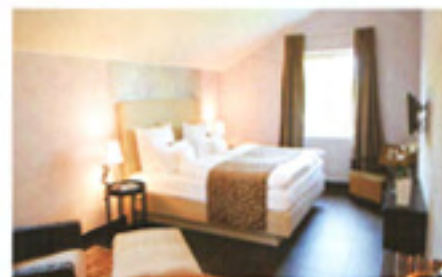
Bar & Confiserie

Die kulinarischen Alternativen zum à-la-carte-Restaurant „Silhouette“ mit separatem „Bürgermeister-Zimmer“ sind die Meerblick- oder Dachterrasse mit Strandkörben. Das „Café Seezeichen“ verwöhnt mit der eigenen Confiserie. „Auerbachs Bar“ ist das Reich von Anne-Kathrin

Jahn und angesagter Treffpunkt für den „Apero“ im Dachpavillon; gleich nebenan die „Cohiba-Bar“ für die Aficionados des feinen Rauchs. Die Weinkarte mit erfreulichem Querschnitt an offenen Tropfen und internationalen Gewächsen zeichnet sich durch ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis aus.

Eindrucksvoll bio-geprägt

Michaela Rielmann (34) überzeugt mit einer ambitionierten Frischküche der Jahreszeiten auf der Basis bester Bio-Produkte, einbindend hierbei mediterrane und asiatische Einflüsse. Das abendliche Feinschmecker-Menü wechselt täglich. Die Küchenchefin offeriert „aromenstarke kulinarische Entdeckungen der Region“. Sie untermauert eindrucksvoll, wie eine bio-inspirierte Küche sein kann, die sich auf heimische Lieferanten verlässt, wie beispielsweise das „Gut Darß“ in Born mit Kalb, Lamm und Rind. Das Test-Menü begann mit „Tatar und Carpaccio vom Wolfsbarsch“. Es folgte „Crêpinette von der Wachtel auf Steckerrübensalat und Wachtelspiegelei“. Perfekt abgestimmt hinsichtlich der Aromen die „Schaumsuppe von der Topinambur-Wurzel mit gebratenem Lammfilet und Zimtsahne“. Als Hauptgang dann die „In Butter gebratene Tranche vom Glatbutt mit Kokospapeln auf grünem Spargel und Erbsen-Wasabi-Püree“. Zum süßen Finale „Warmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Pistazieneis und Pflaumen“. Kompetent und charmant stets der Service unter der Führung von Susanne Lederer. □



Eines der 15 Zimmer. Modern-elegant das Ambiente.



Stilvoll eingerichtet: Restaurant „Silhouette“.



KÜNSTLERQUARTIER SEEZEICHEN

18347 Ostseebad Ahrenshoop
Dorfstraße 22

Telefon (038220) 67970
Telefax (038220) 679767
info@seezeichen-hotel.de
www.seezeichen-hotel.de

Eigentümer: Maik Uwe Hinkel
Hotelmanager: Wolfgang Kröger
Küchenchefin: Michaela Rielmann
Restaurantleiterin: Susanne Lederer

Service: Liebenswert kompetent
Weine: Ausreichend
Ambiente: Elegant-modern