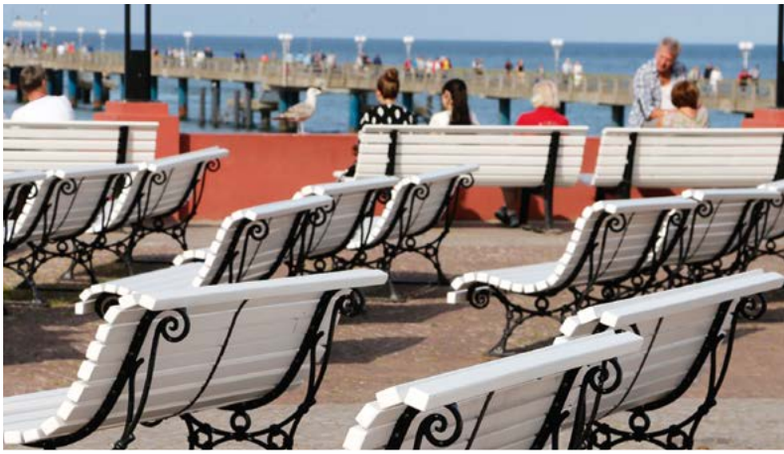
RÜGEN

DIE INSELSCHÖNHEIT BEGEISTERT MIT CHARME, KULTUR, NATUR UND KULINARIK

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

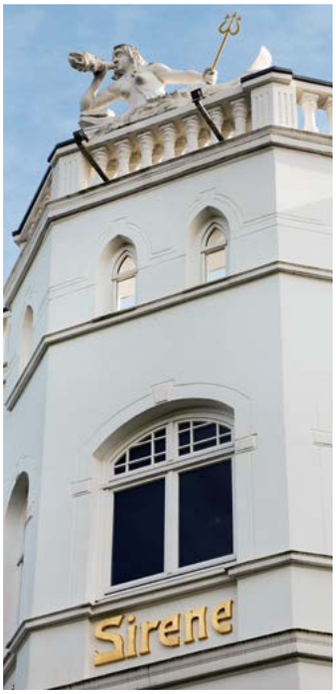
Die Ostseeinsel bezaubert mit unberührter Natur, fasziniert mit Kultur und Geschichte und verführt Feinschmecker und Geniesser mit feinster Kulinarik.

Liebevoll renovierte Villa im Stil der Bäderarchitektur mit gepflegtem Vorgarten und origineller Bepflanzung.



Sommerfrische! Der historische Badeort Binz begeistert mit seinem endlos scheinenden feinen Sandstrand und der Parade blau-weiss gestreifter Strandkörbe. Die Strandpromenade ist gesäumt von Villen im Stil der einzigartigen Bäderarchitektur Rügens.

Skulpturen auf den Dächern, verspielte Muster auf den hölzernen Verkleidungen der Balkone, weisse Vorbauten und lichtdurchflutete Erker. All das prägt die Bäderarchitektur von Binz. An der Strandpromenade reihen sich die weissen Villen aneinander und verleihen dem Seebad einen mondänen und gleichzeitig nostalgischen Charme. Das war nicht immer so. Als Anfang des 19. Jahrhunderts die ersten Badegäste nach Binz kamen, gab es keine komfortablen Unterkünfte. «Mutter jag die Hühner aus dem Stall, die Badegäste kommen», sollen damals die Männer ihren Frauen zugerufen haben, erfahren wir von unserem ortskundigen Stadtführer Klaus Boy. Eine der ältesten Villen an der südöstlichen Strandpromenade ist das Haus Klünder, eine dreigeschossige Villa mit rundem Turmtrakt, Zierbalustraden und geräumigen Veranden für die Sommergäste. Der heutige Besitzer, Michael Gronegger, beobachtet gerade das emsige Treiben auf der Promenade, als Klaus Boy uns die Geschichte des in den 1880er Jahren erbauten Hauses erzählt. Freudig winkt der sichtlich stolze Hausbesitzer uns zu und fragt, ob wir uns seinen sagenumwobenen Schatz ansehen möchten. «Ja, gerne», antworten wir, obwohl wir bereits wissen, dass in der Villa Klünder einer der grössten je gefundenen Bernsteine auf einem beleuchteten Podest im Keller liegt. «Mit etwas Glück könnt ihr nach einer stürmischen Nacht auch so einen Stein am Strand finden. Vielleicht nicht ganz so gross, aber ein hübsches Souvenir ist allemal auch ein kleiner Bernsteinsplitter», lacht Michael Gronegger.



Ein perfekter Urlaubstag: Frühstück im Strandkorb direkt an der Strandpromenade, begleitet vom Klang des rauschenden Meeres.

★★★★★Grand Hotel Binz

Ostseeflair, traditionelle Bäderarchitektur, indisches Ayurveda und thailändische Wellness – das Grand Hotel an der feinsandigen Binzer Bucht bietet ein rundum lustvolles Ferienerlebnis für Geniesser und Träumer.

Hier nahm alles seinen Anfang, hier ganz am südlichen Ende der langen Binzer Strandpromenade baute 1883 Wilhelm Klünder das erste Hotel am Meer. Der visionäre Rüganer gilt damit als Begründer des Ostseebades Binz. Das «Strandhotel» erlebte Glanz und Gloria, aber auch Krieg und Krisen. Es wurde mehrfach umgebaut und wechselte den Besitzer. Das alte Strandhotel hat den Sprung ins 21. Jahrhundert nicht geschafft. Es wurde 1994 abgerissen und machte Platz für das heutige Grand Hotel Binz, das nach längerer Bauzeit im Juni 2000 eröffnet wurde. Wie sein legendärer Vorgänger wurde das Grand Hotel im Stil der Bäderarchitektur erbaut. Es ist von einer gepflegten Gartenanlage und liebevoll restaurierten Altbauvillen umgeben. Das aus vier im Erdgeschoss miteinander verbundenen Gebäuden bestehende Hotel verfügt über 127 komfortable, helle und in freundlichen Farben ausgestattete Zimmer und Suiten. Eine Besonderheit der Zimmer ist ihre Grösse. Mit 36 bis 45 Quadratmetern bieten sie viel Raum zum Relaxen. Jedes Zimmer verfügt entweder über einen Balkon oder eine Terrasse mit Blick auf die Strandprome-

nade und die Ostsee oder auf der Rückseite des Anwesens zum Biosphären-Reservat Granitz. In den vier Maisonette-Suiten finden die Gäste zudem einen Kamin vor – die Behaglichkeits-Garantie, wenn der Sturm über die Ostsee peitschen sollte. Einzigartig auf der Insel und im ganzen Ostseeraum ist der wunderschöne Thai-Bali-Spa. Er entstand nach dem Entwurf des Architekten Chantaka Purananda. Als Enkel des thailändischen Königs Rama IX. weiss er, worin wahrer Luxus besteht, und schuf im Untergeschoss des Grand Hotels eine thailändische Wohlfühl-Oase. Wer durch die original thailändische Tempeltüren tritt, den erwartet eine einzigartige Symbiose aus asiatischen und europäischen Wellness-Elementen. Für eine professionelle Betreuung sorgt der indische Ayurveda-Arzt Dr. Raghavendra Shetty, der weit über die Insel-Grenzen für seine Spezial-Therapien und Anwendungen bekannt ist.

Ob auf dem eigenen Balkon mit Blick auf die Ostsee, im gemütlichen Strandkorb direkt am feinsandigen, weissen Strand oder im Thai-Bali-Spa, im Grand Hotel Binz ist es nicht schwer, die Seele baumeln zu lassen.

DER RASENDE ROLAND

Nostalgie mit wagemutigen 30 km/h über das Inselparadies

Jagdschloss Granitz und Seebad Sellin

Ein lautes Pfeifen und dichter Dampf kündigen am Kleinbahnhof von Binz die Ankunft der aus dem Jahr 1895 stammenden, historischen Schmalspurbahn «Rasender Roland» an. «Rasend» ist ironisch gemeint, denn Roland arbeitet sich mit maximal Tempo 30 durch die typische süd-rügensche Insellandschaft, vorbei an Rapsfeldern, Anemonenteppichen, schattenspendenden Alleen und idyllischen Ostseebädern. Wir ergattern einen Platz im offenen Waggon. Das ist wagemutig und auch mit etwas Russ im Gesicht verbunden. Schon nach wenigen Minuten erreichen wir unser erstes Ziel, das märchenhaft anmutende, inmitten eines ausgedehnten Waldgebietes gelegene Jagdschloss Granitz. Fürst Wilhelm Malte I. zu Putbus liess das Schloss von 1837 bis 1851, nach Plänen des Berliner Architekten Johann Gottfried Steinmeyer, im Stil der norditalienischen Renaissance-Kastelle, erbauen. Eindrücklich ist die mit Jagdtrophäen reich bestückte Eingangshalle. Von hier führt eine breite kreuzförmige Mitteltreppe ins Obergeschoss, wo sich der imposante Marmorsaal befindet. Die Gemälde in diesem Saal zeigen Motive aus der Geschichte Rügens. Buchstäblicher Höhepunkt des Schlossbesuches ist der Turmaufstieg über die kunstvoll gestaltete Wendeltreppe, die nichts für Menschen mit Höhenangst ist, denn die Ornamente in den Stufen der freitragenden Treppe sind durchsichtig. Als bergerprobte Schweizer überwinden wir die 154 Stufen zur Aussichtsplattform ohne Probleme und werden mit einem grossartigen Panoramablick über weite Teile Rügens und der Ostsee belohnt. Ein weiterer lohnender Halt auf der Strecke des «Rasenden Roland» ist das Seebad Sellin. Hier befindet sich eines der meistfotografierten Motive Rügens, die bildschöne Seebrücke. 1906 erbaut, wurde sie mehrmals vom Packeis zerstört, aber immer wieder originalgetreu aufgebaut. Zu erreichen ist die Seebrücke über eine steile, lange Treppe, die von der mit prachtvollen Villen im Bäderstil gesäumten Wilhelmstrasse zum Strand hinunterführt.

Bild oben: Die filigrane Wendeltreppe, die zur Aussichtsplattform auf dem 38 Meter hohen Turm des Jagdschlosses Granitz führt, ist ein gusseisernes architektonisches Kunstwerk. Bild rechts unten: Das Wahrzeichen des Ostseebades Sellin ist die 400 Meter lange Seebrücke mit dem charmanten Brückenhaus im Bäderstil.

Kassettendecken aus Edelhölzern und Marmorwände bestimmen das Ambiente der Eingangshalle des Jagdschlosses Granitz. Eindrucksvolle Trophäen erzählen die Geschichte erfolgreicher Jagdherren. Eine Rüstung? Nein, dieser gusseiserne Ritter ist ein wärmespendender Holzofen.

Restaurant meerSalz

Wer Wert auf eine gesunde, naturbelassene und unverfälschte Küche legt, die phantasiereich, kulinarisch hochstehend und sorgfältig präsentiert wird, ist bei Mathias Gadow und seinem Team am richtigen Ort. In seiner Art auf Rügen einmalig, werden im Restaurant meerSalz ausschliesslich Bioprodukte aus der Region verarbeitet. Mathias Gadow achtet darauf, dass jede Zutat ihren vollen Eigengeschmack behält und nicht mit zu vielen Gewürzen verfälscht wird. «Bio-gustogenese» nennt er das Konzept, welches Leib und Seele verwöhnt.

Käsekuchen an Rhabarber und Joghurteis

«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen»

Zitat von Winston Churchill

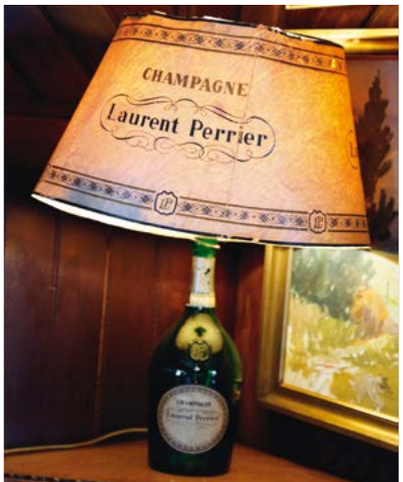
Die Küche an der Ostsee, so hat man uns gewarnt, ist deftig und bodenständig und es werden riesige Portionen serviert. Wir machten uns auf vieles gefasst, nur nicht darauf, dass es auf Rügen eine Vielzahl junger, begabter Köche gibt, die einen kreativen Umgang mit frischen, regionalen Produkten pflegen und die Insel zu einem Hotspot für Feinschmecker und Geniesser machen. Die Seen und Wälder, die Wiesenlandschaften und Felder und nicht zuletzt die Küste und das Meer sind nicht nur ein Rückzugsraum für alle, die dem Trubel der Stadt entfliehen möchten. Sie sind auch Ursprung natürlicher Lebensmittel von unvergleichlicher Qualität und besonderem Geschmack. Daraus kreieren die Köche Genusserlebnisse, die auf handwerklicher Tradition basieren und mit ihrer modernen Leichtigkeit begeistern. Natürlich wird nach wie vor die traditionelle mecklenburgische und vorpommersche Küche serviert: Bratfisch mit Kartoffelsalat, Gänsebraten mit Grünkohl und Rosinen und natürlich Heringe als Matjes-, Rollmops- oder Bismarckhering. Aber immer mehr Restaurants schliessen sich dem europaweiten Projekt «Regionale Esskultur» an, dessen Ziel es ist, regionaltypische und in der Region erzeugte Produkte zu fördern, weiterzuentwickeln und deren Zubereitung neu zu interpretieren. So wird mancherorts der Ostsee-Dorsch unter einer krossen Kartoffelkruste und auf einem fein abgeschmeckten Rahmlauchbett serviert. Je nach Saison gibt es heimischen Spargel, Bärlauch oder Wild. Auch Althergebrachtes wird wiederentdeckt: Aus dem Pommerschen Landschaf wird beispielsweise eine magere Salami hergestellt und die Leberwurst vom Landschwein hat Kultstatus erreicht. Vitamine satt bietet der Sanddorn, der besonders an der Küste hervorragend gedeiht. Auf Rügen wird daraus nicht nur Marmelade hergestellt, sondern Säfte, Gummibärchen, Tees, Kuchen und sogar ein Schnaps. Im Seebad Binz wurden bereits zwei Köche für ihre hochstehende und phantasievolle Küche mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Meiner Meinung nach gibt es noch weitere Anwärter. Die überraschend kreative und vielseitige Küche Rügens ist für mich ein Grund, hierher zurückzukehren.

Restaurant Rugard's Gourmet

Bei dem mit einem Michelin-Stern dekorierten Küchenchef Henry Krüger erleben wir Spitzengastronomie in klassisch-elegantem Ambiente mit herrlichem Panoramablick auf die Ostsee. Ein gläserner Aufzug führt uns direkt von der Strandpromenade hinauf in die fünfte Etage des Hotels Rugard's Strandhotel. «Ich habe schon zusammen mit meiner Oma am Herd gestanden und später einfach mein Hobby zum Beruf gemacht», verrät uns der weitgereiste Koch, der am liebsten mit regionalen, frischen Produkten und Kräutern aus dem eigenen Garten arbeitet.

Restaurant Strandhalle

Ein Lokal mit bewegter Geschichte. Die Strandhalle, ein 100-jähriges schwedisches Holzhaus, diente ursprünglich im Sommer als Tanzsaal und im Winter als Lager für die Strandkörbe. Heute erinnert nichts mehr an eine kahle Halle. Dicke Ledersessel, opulente Gemälde an den Wänden und Kronleuchter an der Decke schaffen ein herrschaftliches, heimeliges Ambiente. Inhaber und Küchenchef Toni Münsterteicher ist ein richtiger Seebär und kümmert sich gerne persönlich um seine Gäste. «Das Charakteristische an meiner Küche ist nicht das Edle und Zarte, sondern das Deftige und Nahrhafte. Bei uns wird noch flambiert!», erklärt er stolz. «Zum Beispiel Steinpilze aus den umliegenden Wäldern».



freustil – ein Ort, um das Leben in vollen Zügen zu geniessen

Die Jahreszeit und die Region geben vor, was bei Küchenchef Ralf Haug auf den Teller kommt. Das Interieur seines Lokals ist bewusst schlicht, im nordischen Stil, gehalten. Die grosse Bühne ist frei für die Präsentation seiner Gerichte, die Landschaftsbildern grosser Meister gleichen.

Es lohnt sich, auf die Insel Rügen zu fahren. Meer, Strand, Wiesen, Felder und salzige Luft sind einige der Gründe. Das Restaurant freustil in Binz von Ralf Haug ein weiterer. Wer nur das Loch in seinem Magen füllen möchte, der sollte lieber nicht ins freustil kommen. Nicht etwa, weil man zu wenig zu essen bekommt, ganz im Gegenteil, aber wer hierherkommt, der sollte sich schon etwas Zeit und Musse nehmen, um das unglaublich schöne und trotzdem ungezwungene Ambiente zu geniessen. Und dann natürlich die hervorragende Küche, die trotz des unkonventionellen Konzeptes mit einem Michelin-Stern belohnt wurde. Toll, finde ich. Dass der Guide Michelin die junge, freche und gleichzeitig geniale Küche von Ralf Haug so gut bewertet, lässt hoffen, dass in Zukunft noch mehr Lokale dieser Art Sterne bekommen. Ralf Haug selbst findet «schönes Beisammensein» eigentlich wichtiger wie eine hohe Bewertung in den Gastronomieführern. Aber selbstbewusst meint er auch «da ist sicher noch Luft nach oben». Das Kochen wurde dem gebürtigen Schwarzwälder Ralf Haug nicht in die Wiege gelegt. Mit 15 Jahren hatte er genug von der Schule und begann eine Lehre als Maler. Nachdem er vier Gartentore abschleifen musste, wusste er, dass dieser Beruf nichts für ihn ist. Dann halt eben Koch, hat er sich gesagt. Zum Glück für alle, die seine unverwechselbare Küche schon geniessen durften. Den Grundstein für seine Kochkarriere legte er in einem Steigenberger Hotel. Nach einem Zwischenstopp in der Schweiz ging es über Bonn und Köln immer weiter in den Nordosten. Um sein Können zu verfeinern und zu perfektionieren, gastierte Ralf Haug bei verschiedenen Sterne-Köchen, unter anderem bei René Redzepi im Restaurant Noma in Kopenhagen.

Mit seinen Gerichten betreibt Ralf Haug lustvoll kulinarische Landschaftsmalerei; dabei zaubert er Bilder und Gerüche auf die Teller, puristisch, mit klaren Konturen. Dass er dafür nur beste Zutaten aus der Region verwendet, versteht sich von selbst. Etwas mehr Spielraum gesteht sich der Spitzenkoch lediglich bei der Verwendung von Olivenöl und «der besonderen Würze ferner Orte» zu.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

Geeiste Gurkensuppe mit marinierten Gurken, Garnelenchips und gebratenen Langusten

Die elegante Einrichtung des Gourmetrestaurants freustil und das originelle Design der canteen widerspiegeln die Lebensfreude des jungen, charmanten Teams.

Apfelkuchen in seine Einzelteile zerlegt: mit marinierten Äpfeln, Joghurteis und Baisers

Fischräucherei Kuse

Die gemütliche Fischerstube von Familie Kuse ist nicht schwer zu finden, immer nur der Nase lang, denn der Duft von frisch geräuchertem Fisch kommt uns schon von weitem entgegen. Jeden Morgen, noch bevor die Sonne aufgeht, wirft Fischer Jürgen Kuse, wie drei Generationen vor ihm, in der Prorer Wiek, seine Netze aus, um Hering, Flunder, Dorsch und Aal zu fangen. Der Mittfünfziger ist der einzige und letzte Fischer im Ostseebad. «1980 waren wir noch zwanzig Fischer, 1990 nur noch sieben», erinnert sich der Binnenfischer. Die fangfrischen Fische räuchert Jürgen Kuse noch am gleichen Morgen über bestem Buchenholz und schon ab 09.00 Uhr morgens sind die Köstlichkeiten zum Verkauf bereit. Am meisten beeindruckt haben mich die geräucherten Makrelen, die wie mit Blattgold überzogen funkeln und glänzen. Die meisten Besucher geniessen, so wie wir, die geräucherten oder in Salz eingelegten Delikatessen gleich vor Ort auf der grossen Strandterrasse.

Im Visier: Ursulas Tipps & Adressen

ANREISE

Es gibt keine Direktflüge nach Rügen, da die Insel aufgrund der vielen Naturschutzgebiete über keinen eigenen Flughafen verfügt. Aus der Schweiz gibt es die Möglichkeit, nach Berlin, Hamburg oder Rostock zu fliegen und dann mit der Bahn oder einem Mietwagen weiterzureisen.

REISEFÜHRER

Boys Reisebegleitung
Klaus Boy
Proraer Chaussee 3g
D-18609 Ostseebad Binz
Tel. +49 (0)38393 32515

HOTEL

Grand Hotel Binz
Strandpromenade 7
D-18609 Ostseebad Binz
Tel. +49 (0)38393 150
www.grandhotelbinz.com

RESTAURANTS

Bio-Restaurant meerSalz
Schillerstrasse 8
D-18609 Ostseebad Binz
Tel. +49 (0)38393 6630
www.hotel-meersinn-ruegen.de

Restaurant Strandhalle
Strandpromenade 5
D-18609 Ostseebad Binz
Tel. +49 (0)38393 31564
www.strandhalle-binz.de

Rugard's Gourmet
Rugard Strandhotel
Strandpromenade 62
D-18609 Ostseebad Binz
Te. +49 (0)38393 560
www.rugard-strandhotel.de

Restaurant freustil
Zeppelinstrasse 8
D-18609 Ostseebad Binz
Te. +49 (0)38393 50444
www.freustil.de

Fischräucherei Kuse
Strandpromenade 3
D-18609 Ostseebad Binz
Te. +49 (0)38393 2970

GASTROSOPHINNEN
SCHWEIZ

Liebe Gastrosophinnen, liebe La Tavola-Leserinnen

Bereits ist vom September Halbzeit, Zeit, die letzten Vorratsgläser mit sonnengereiften Früchten oder Gemüse zu füllen! Wintervorrat anlegen ist wieder angesagt!

Ein Rezept möchte ich Ihnen nicht vorenthalten:
Eingelegte Radieschen, dazu braucht es:
1 Bund Radieschen in feine Scheiben geschnitten,
1 dl Essig,
5 cl Zuckersirup,
1 TL gehackter Ingwer und Salz.
Essig, Zuckersirup, Ingwer und Salz erwärmen. Radieschen dazugeben. In ein Glas mit Schraubdeckel füllen und mindestens zwei Tage ziehen lassen. Es passt zu Fisch, Geflügel usw. Ein einfaches, aber sehr köstliches Rezept, und probieren Sie es doch einfach mit einem anderen Gemüse aus. Es wird Ihnen genauso munden.

Herzlich, Ihre Sylvia Karle, Präsidentin

Bei folgenden Veranstaltungen hat es noch Plätze frei:

17. September 2016 | Hendschiken
Käsevielfalt, genau richtig für die Herbstzeit!

26. November 2016 | Altstätten
Kochkurs mit Thuri Maag, Delikatessen mit Kaninchen.

10. Dezember 2016 | Windisch
Süsses Finale! Workshop in Sisi Siewert's Zuckerbäckerei.

Für weitere Informationen und Anmeldungen
Informieren Sie sich auf unserer Website; es gibt laufend neue Veranstaltungen. www.gastrosophinnen.ch

Gastrosophinnen Schweiz
Frauen mit Freude an Tisch- und Esskultur

Kuster & Frey