



Presseinformation, 24.06.2026

MICHELIN-STERN FÜR DIE OSTSEELOUNGE IM STRANDHOTEL DÜNENMEER

Dierhagen, 23.06.2026 – PRESSEMITTEILUNG

Spitzenkulinarik zwischen Ostsee, Kunstgarten und Kräutergarten

Auszeichnung für die Gourmetküche von Küchenchef Christopher Huhnstock-Kerber

Halbinsel Fischland-Darß-Zingst, Dierhagen, Juni 2026.

Die Freude ist groß im Strandhotel Dünenmeer: Die OSTSEELOUNGE wurde erneut mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und bestätigt damit eindrucksvoll ihre Position unter den führenden Gourmetadressen Deutschlands. Mit der begehrten Auszeichnung würdigt der Guide Michelin die außergewöhnliche kulinarische Handschrift von Küchenchef Christopher Huhnstock-Kerber und seinem Team.

Die OSTSEELOUNGE steht für eine moderne, kreative Gourmetküche, die Regionalität, handwerkliche Präzision und überraschende Geschmackserlebnisse auf höchstem Niveau vereint. Inspiriert von der Küstenlandschaft Mecklenburg-Vorpommerns entstehen Menüs, die die Produkte der Region in den Mittelpunkt stellen und gleichzeitig neue kulinarische Perspektiven eröffnen.

Ein besonderes Merkmal der OSTSEELOUNGE ist das Zusammenspiel von Genuss, Natur und Kunst. Rund um die großzügige Terrasse lädt der neu entstandene Dünenmeer Kunstgarten dazu ein, Kulinarik in einer einzigartigen Atmosphäre zu erleben. Zwischen ausgewählten Skulpturen, blühenden Pflanzen und der Weite der Dünenlandschaft entsteht ein Ort der Inspiration und Entschleunigung – ein harmonisches Zusammenspiel von Kunst, Natur und Genuss direkt an der Ostsee.

„Diese Auszeichnung erfüllt uns mit großer Dankbarkeit und Stolz. Sie ist das Ergebnis der Leidenschaft, Kreativität und Hingabe von Christopher Huhnstock-Kerber und seines gesamten Teams. Der Michelin-Stern bestätigt unseren Anspruch, unseren Gästen außergewöhnliche Genussmomente auf höchstem Niveau direkt am Meer zu schenken“, erklärt Generaldirektorin Isolde Heinz.



Seit dem Umzug der OSTSEELOUNGE in das Strandhotel Dünenmeer hat sich das Gourmetrestaurant als exklusive Genussadresse an der Ostsee etabliert. In stilvollem Ambiente mit Blick auf die Dünen und die Ostsee erleben Gäste eine Küche, die bewusst reduziert, geschmacklich präzise und zugleich emotional berührt.

Küchenchef Christopher Huhnstock-Kerber prägt gemeinsam mit Sommelière Bettina Huhnstock-Kerber die kulinarische Handschrift der OSTSEELOUNGE. Das Zusammenspiel aus kreativer Küche, ausgewählten Weinbegleitungen und persönlicher Gastlichkeit macht jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis.

„Der Michelin-Stern ist eine große Auszeichnung für unser gesamtes Team. Unsere Küche lebt von der Region, von den Menschen, die dahinterstehen, und von der besonderen Atmosphäre des Strandhotel Dünenmeer. Wenn Kräuter aus unserem Garten, der Blick in den Kunstgarten und die Weite der Ostsee zu einem kulinarischen Erlebnis verschmelzen, entsteht genau das, was wir unseren Gästen schenken möchten: unvergessliche Genussmomente direkt am Meer“, erklärt Küchenchef Christopher Huhnstock-Kerber.

Die erneute Auszeichnung durch den Guide Michelin unterstreicht die Entwicklung der OSTSEELOUNGE zu einer der führenden Gourmetadressen Norddeutschlands. Gleichzeitig stärkt sie die Position des Strandhotel Dünenmeer als exklusiven Rückzugsort für anspruchsvolle Genießer, die außergewöhnliche Kulinarik, Wellness, Kunst und die einzigartige Naturkulisse der Ostsee miteinander verbinden möchten.

Ostseelounge



Über die OSTSEELOUNGE

Die OSTSEELOUNGE befindet sich im Strandhotel Dünenmeer in Dierhagen auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst. Das Sternerestaurant bietet ein exklusives Fine-Dining-Erlebnis mit saisonalen Menüs, regionalen Produkten und einer ausgezeichneten Weinbegleitung. Das Adults-Only-Hotel verbindet luxuriöse Entspannung, erstklassige Kulinarik, Kunst und die einzigartige Naturkulisse der Ostsee zu einem besonderen Gesamterlebnis.

Preview:

Michelin-Stern für die Ostseelounge im Strandhotel Dünenmeer: Das Gourmetrestaurant unter der Leitung von Küchenchef Christopher Huhnstock-Kerber wurde vom Guide Michelin mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Zwischen Ostsee, Dünen, Kunstgarten und hauseigenem Kräuterbeet entsteht ein einzigartiges Zusammenspiel aus Natur, Genuss und Sterneküche.



VITA

Gemeinsam bilden Christopher und Bettina Huhnstock-Kerber das Gastgeberpaar der OSTSEELOUNGE und stehen für eine Genussphilosophie, die Kulinarik, Wein und Gastlichkeit auf höchstem Niveau vereint.

Christopher Huhnstock-Kerber | Küchenchef der OSTSEELOUNGE

Christopher Huhnstock-Kerber gehört zu den vielversprechenden Talenten der deutschen Gourmetszene. Seine kulinarische Laufbahn führte ihn durch renommierte Häuser in Deutschland, Österreich, Spanien, Portugal und der Schweiz. Zu seinen prägenden Stationen zählen das Drei-Sterne-Restaurant Memories im Grand Resort Bad Ragaz (Schweiz) sowie das Gourmetrestaurant MAYER's Restaurant im Schloss Prielau (Österreich).

Zuletzt war er als Sous Chef im Grand Resort Bad Ragaz tätig und trug maßgeblich dazu bei, dass das Restaurant mit dem dritten Michelin-Stern sowie dem Grünen Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Seit 2025 verantwortet Christopher Huhnstock-Kerber als Küchenchef die kulinarische Prägung der OSTSEELOUNGE im Strandhotel Dünenmeer. Seine Küche verbindet regionale Produkte, handwerkliche Präzision und kreative Aromatik zu einer modernen Gourmetküche mit unverwechselbarem Charakter.

Bettina Huhnstock-Kerber | Jungsommelière der OSTSEELOUNGE

Bettina Huhnstock-Kerber bringt internationale Erfahrung aus der Spitzenhotellerie und Gastronomie mit. Als Sommelière der OSTSEELOUNGE verantwortet sie die Weinbegleitung und den Service. Mit ihrem feinen Gespür für Aromen, Herkunft und Charakter ergänzt sie die Küche von Christopher Huhnstock-Kerber und prägt das besondere Genusserlebnis der Gäste.

Reservierungen für die Ostseelounge sind ab sofort möglich unter:

ostseelounge@strandhotel-ostsee.de

Telefon: 038226 / 5010

Ostseelounge


STRANDHOTEL
DÜNENMEER
★★★★★
SUPERIOR

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

Bilder:

Copyright Strandhotel Dünenmeer



Küchenchef Christopher Huhnstock-Kerber



Kaviar & Rindertatar



Ostseelounge


STRANDHOTEL
DÜNENMEER
★★★★★
SUPERIOR



Bilder:

www.strandhotel-ostsee.de

Ostseelounge

duenenmeer.de

www.strandhotel-fischland.de
www.strandhotel-



Gourmetrestaurant Ostseelounge, Birkenallee 20, D-18347 Ostseebad Dierhagen

Im Strandhotel Dünenmeer GmbH & Co. KG, Birkenallee 20, D-18347
Ostseebad Dierhagen, Amtsgericht Stralsund HRA 1598