



Strandhotel
ZINGST

Pressemeldung

Strandhotel Zingst gewinnt „Goldene Suppenkelle“ bei Zingster Suppenwanderung

Mit einer einzigartigen Karotten-Mango-Suppe mit Ingwersahne und Spekulatius-Brösel-Butter gewann das Strandhotel Zingst beim örtlichen Kochwettbewerb.

Zingst, 30. Oktober 2023. Bei der fünften, alljährlich stattfindenden Suppenwanderung am vergangenen Wochenende im Rahmen des Herbsprogrammes „De Harvst“ gewann das Strandhotel Zingst die „Goldene Suppenkelle“. Insgesamt 26 teilnehmende Restaurants präsentierten ihre diesjährigen Suppen-Highlights. Mit 636 von über 3800 abgegebenen Stimmen der De Harvst-Besucher (drei Stimmen pro Person) erreichte das Küchenteam rund um Chefkoch Maik Gültzow den ersten Platz. Dicht gefolgt von „Karinass Fischgarten“ auf dem 2. Platz mit einer Cremesuppe von der Erbsen mit Rotbarsch aus dem Smoker und dem Restaurant „Strandkate“ mit einem geräucherten Paprikaschausüppchen mit geflammtem Ziegenkäse. Den Jury-Preis gewann das Hotel und Restaurant „Am Strand“ mit einer süßen Holunder Apfelsuppe mit Apfel-Thymianeinlage und Grießnocken. Die gesamte Crew des Strandhotel Zingst hat mitgefiebert und freut sich über die Goldene Suppenkelle.

Und hier ist das Gewinner-Rezept zum Nachkochen:

Karotten-Mango-Suppe mit Ingwersahne und Spekulatius-Brösel-Butter

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 400 g Karotten
- 150 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 reife Mangos (à ca. 450 g)
- 2 El Olivenöl
- 500 ml Gemüsefond
- 300 ml Orangensaft
- 1/4 TL Chiliflocken
- 10 g Ingwer

Einatmen | Ausatmen | Ankommen

STRANDHOTEL ZINGST

Tel.: +49 38232 842-100
E-Mail: info@strandhotel-zingst.de
www.strandhotel-zingst.de
Deutsche Bank PGK AG | BIC: DEUTDEBROS
IBAN: DE23 1307 0024 0257 0117 00

STRANDHOTEL ZINGST-DARSS GMBH & CO. KG

Sitz der Gesellschaft:
Kölnstr. 91, 52351 Düren
Handelsregister: AG Düren-HRA 2470
USt-IDNr.: DE 232 565 824

KOMPLEMENTÄRIN:

STRANDHOTEL ZINGST-DARSS GMBH

Sitz der Gesellschaft:
Kölnstr. 91, 52351 Düren
Geschäftsführer: Benedikt Jagdfeld, Thomas Kühl
Handelsregister: AG Düren-HRB 4396



Strandhotel
ZINGST

Blättchen von 4 Stielen
glatter Petersilie
40 g Spekulatius
40 g Butter
Salz
100 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Knoblauch fein hacken, Zwiebel fein würfeln. Karotten und Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln darin 2 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Fond, Orangensaft, Chiliflocken und Mango zugeben und aufkochen lassen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen Ingwer schälen, sehr fein hacken. Petersilie fein hacken. Spekulatius zwischen den Fingern zerbröseln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Brösel, Petersilie und 1 Prise Salz zugeben, kurz aufschäumen lassen. Sahne steif schlagen, Ingwer unterrühren, kalt stellen. Die Suppe fein pürieren und warm halten. Zum Schluss in Schüsseln verteilen und mit je einem Klacks Ingwersahne und Spekulatius-Brösel- Butter servieren.

Über das Strandhotel Zingst

Das seit Januar 2022 inhabergeführte Strandhotel Zingst, das von der „Jagdfeld Real Estate“ gemanagt wird, befindet sich auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst. Es verfügt über 122 Zimmer und Suiten sowie über einen 1400 m² großen Spa- und Wellnessbereich mit Innen- und Außenpool, Whirlbucht, zwei Saunen und Fitnessraum, dem Restaurant Nautica und der Oyster Bar. Bis ins Zentrum des Ortes sind es 50 Meter, der Badestrand ist zwei Gehminuten entfernt. Das Resort befindet sich direkt an der Zingster Seebrücke im naturbelassenen Nationalpark, zwischen Ostsee und Bodden. www.strandhotel-zingst.de



Strandhotel
ZINGST



Chefkoch Maik Gültzow mit der Goldenen Suppenkelle

Foto: Maik Pixelino Strandhotel Zingst



Die Gewinnersuppe

Foto: Sandra Musil/Strandhotel Zingst

Hochauflösende Bilder zum Download auf Anfrage.

Pressekontakt: Jana Kaminski / presse@strandhotel-zingst.de / Tel. 0178 2952038