



Kleines Bijou der Seebäderarchitektur mit grosser Seele

VILLA SALVE

Das Seebad Binz auf der Ostseeinsel Rügen pflegt einen stimmungsvollen Brauch. Alljährlich zu Ostern werden entlang der kilometerlangen Strandpromenade 20 bis zu drei Meter hohe Osterfeuer entfacht, die den Ostseestrand als einzigartige Feuermeile erstrahlen lassen und so den Frühling willkommen heissen. Wer dieses Farbenspiel der Flammen von einem Logenplatz aus erleben möchte, ist in der Villa Salve goldrichtig aufgehoben. Ob vom eigenen Zimmer, dem gemütlichen Bistro oder von der festlich eingedeckten Terrasse aus, die Sicht auf das Feuerspektakel ist uneingeschränkt.

Die Villa Salve wurde 1899 von Gräfin Kreis als zweigeschossiger Bau im italienischen Neorenaissancestil mit Rundbögen über den Fenstern, Statuen auf dem Kranzgesims und ruhenden Löwen rechts und links des breiten Aufgangs erbaut. Sie lebte selbst darin, begnügte sich allerdings mit einem kleinen Teil der Wohnfläche. Den Rest stellte sie zahlenden Gästen zur Verfügung, die im jungen Seebad Binz Urlaub machten. Ab 1913 wechselte die weisse

Villa mehrfach den Besitzer und wurde zeitweise als Sanatorium und später als Kindergarten genutzt. 1992 erwarben die heutigen Besitzer, die Familie Schewe, das altherwürdige Haus. Mit viel Liebe und Feingefühl haben sie die Villa Salve umfassend renoviert und daraus ein familiär geführtes, charmantes Vier-Sterne-Hotel mit Seele gemacht. Das Interieur widerspiegelt die Eleganz und den Stil des ausgehenden 19. Jahrhunderts. Baldachin-Decken mit floralen Ornamenten, Möbel der Belle Époque und Malereien im Jugendstil prägen das Bild der gemütlichen Brasserie. Die 13 Gästezimmer sind individuell, in unterschiedlichen Farbkonzepten mit italienischen Stilmöbeln und Antiquitäten eingerichtet, was ihnen einen charmant nostalgischen Touch verleiht. In der Brasserie servierten Küchenchef Stephan Junge und sein Team international inspirierte Gerichte aus frischen, regionalen Produkten. Ein Klassiker auf der Speisekarte ist der «Binzer Fischtopf», der hier seit 20 Jahren nach dem gleichen Rezept gekocht wird.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ, RÜGEN TOURISMUS
TEXT: URSULA EGLI



