

# MINIMALISMUS *meets* BEACHFLAIR.

## Die Villa Astoria im Ostseebad Kühlungsborn

Mit der aufwendig sanierten Villa Astoria und ihrem neuen Design ist ein Boutiquehotel entstanden, welches entlang der deutschen Ostseeküste so nicht noch einmal zu finden ist. Modern und hochwertig, gleichzeitig unkompliziert und minimalistisch. Mit einer Klarheit, die Luft zum Atmen lässt und Freiräume schafft – für Menschen, die das Einfache lieben und das Besondere schätzen.



Als eines der ersten Häuser zielt die Villa Astoria den Eingang zur Ostseeallee in Kühlungsborn-Ost. Ein Haus mit über 100 Jahren Geschichte, die schon damals als Privathotel ihren Anfang nahm. Seit Herbst 2023 wurde die Villa Astoria sehr aufwendig saniert. Die Grundidee: den Charme des historischen Gebäudes modern und authentisch ins Hier & Jetzt zu transportieren. Dabei sollen klassische Elemente beibehalten und der Luxus einer Villa wieder überall präsent sein. Die 19 Suiten versprühen den neuen eleganten Spirit. Auch die öffentlichen Bereiche wie Restaurant, Café und Empfangsbereich werden im Frühjahr 2025 fertig sein.

*just pure:*

### Minimalismus & Sandfarben schaffen schlichte Ästhetik

Die vorherige Atmosphäre der Räume wurde durch ein neues, klares und elegantes Konzept mit einer sanften Farbpalette aus Angora, Nude und vielen Weiß- und Sandtönen aufgebrochen. Holz, Leinen und Materialien, die sich am Strand und in der Natur wiederfinden, dienen als Inspiration. Eine zurückhaltende, dennoch luxuriöse Ästhetik ist entstanden. Eingebaute Raumwunder und kreative Lösungen für Gemütlichkeit & Komfort geben jeder Suite ihren individuellen Touch.



[www.villa-astoria.de](http://www.villa-astoria.de)



## EINMAL SKANDINAVIEN *und* ZURÜCK.

### Nordische Küche in der Villa Astoria



Unaufgeregt, geschmackvoll und einfach richtig gut: Das neue Café ØST.2 in der Villa Astoria verspricht klare Gerichte, nordisch beeinflusst, in skandinavischer Atmosphäre. Dabei herrlich unkompliziert, als läge es mitten im pulsierenden Vesterbro, dem coolsten Stadtteil Kopenhagens. Mit Vorliebe für authentische Zutaten, kommen die Speisen frisch und gesund auf den Tisch. Insbesondere der dänische Klassiker, das Smørrebrød, steht im

kulinarischen Fokus. Bodenständig, dennoch reich an Vielfalt im Geschmack, wird das traditionelle Gericht neu und individuell umgesetzt.

### Georg Bauch eröffnet neuen Gastro-Hotspot in der Ostseeallee

Für das gastronomische Konzept zeichnet der Kühlungsborner Koch & Foodblogger Georg Bauch verantwortlich. Gebürtig aus Sachsen stammend, wählte er das Ostseebad als zweite Heimat, wo er seit 2018 mit Familie lebt. Der BBQ-Enthusiast liebt das Outdoor Cooking und entwickelt mit großer Leidenschaft immer wieder neue Gerichte. Mit Bauch Food Concept machte er sich als Unternehmensberater selbstständig, um seine Kreativität vielseitig einzusetzen. Das Angebot der Villa Astoria lockte während seiner einjährigen kulinarischen Reise durch Europa. „Mein Fernweh und der Reiz, regionale Küchen hautnah zu erleben, machen mich stets neugierig. Insbesondere die skandinavischen Metropolen und Kopenhagen beeindruckten mich sehr. Wie die Menschen dort in hyggeliger Atmosphäre gutes, unkompliziertes Essen genießen, strahlt für mich eine enorm hohe Lebensqualität aus“.



**Eröffnungsangebot:**  
50 % auf alle Speisen & Getränke

vom 30. März-4. April '25

**Café ØST.2**

täglich 11-18 Uhr geöffnet

