



PRESSEMITTEILUNG

Kulinarische Outdoor-Erlebnisse: Die außergewöhnlichsten Camping-Restaurants Europas

Düsseldorf, 10. September 2025 – Der Duft von frisch gegrilltem Fisch am Meer, ein Glas Wein auf der Panoramaterrasse in den Alpen, kreative Menüs im stilvollen Resort-Restaurant: Wer bei Camping nur an Selbstverpflegung denkt, verpasst die kulinarische Seite moderner Outdoor-Hotellerie. Die Mitglieder der LeadingCampings – ein Zusammenschluss der besten Viereinhalb- und Fünf-Sterne-Campingresorts in ganz Europa – machen Genuss zum festen Bestandteil des Urlaubs. Diese sieben Beispiel-Resorts zeigen, dass sich Camping-Restaurants hinter keiner städtischen Gourmet-Szene verstecken müssen:

Feddet Strand Resort: Beach-Feeling trifft Feinschmeckerküche

Nur eine Stunde von Kopenhagen entfernt liegt das [Feddet Strand Resort](#) – mit kilometerlangen Sandstrand, Dünen und Wäldern ein echtes Paradies an der dänischen Ostsee. Das kulinarische Herzstück des Resorts ist das Bistro No. 12, wo frische, regionale Zutaten zu nordisch-leichten Gerichten werden. Smørrebrød, fangfrischer Fisch oder kreative Veggie-Specials – serviert mit Meerblick und lässigem Scandi-Style. Camping-Urlaub, wie er eleganter kaum sein könnte.

Hvidbjerg Strand Feriepark: Nordsee-Flair mit Gourmet-Twist

Breite Sandstrände, raue Dünen und die frische Brise der dänischen Nordsee: Im [Hvidbjerg Strand Feriepark](#) trifft Hygge-Feeling auf kulinarisches Sterne-Niveau. Im Restaurant Høfde4 stehen Fisch direkt aus dem Meer, saisonale Zutaten und nordische Klassiker auf der Karte, die mit modernen Akzenten neu interpretiert werden. Das Ergebnis: Fine Dining mit Blick aufs Meer, das Campinggäste wie Restaurantkritiker gleichermaßen begeistert.

Vakantiepark De Twee Bruggen: Doppelter Genuss in den Niederlanden

Eingebettet in die idyllische Landschaft der Achterhoek, unweit der deutschen Grenze, vereint [De Twee Bruggen](#) Natur, Erholung und kulinarische Vielfalt. Gleich zwei Restaurants sorgen hier für Genussmomente: Im stilvollen Restaurant De

Schoppe stehen regionale Klassiker wie zartes Rindfleisch, frischer Fisch oder saisonale Gemüsegerichte auf der Karte, modern interpretiert und kreativ angerichtet. Wer es lockerer mag, ist im Bistro bij Rijck richtig: Hier herrscht gemütliche Atmosphäre, gereicht werden leichte, trendige Gerichte und Snacks – perfekt für den geselligen Abend mit Familie oder Freunden.

Zugspitz Resort: Dinieren auf knapp 3.000 Metern

Am Fuße der Tiroler Zugspitze genießen Gäste im [Zugspitz Resort](#) abwechslungsreiche Kulinarik – von regionalen Spezialitäten bis zu internationalen Klassikern, serviert in stilvollen Stuben oder auf der Sonnenterrasse. Ein Highlight ist das Panorama-Gipfelrestaurant auf 2.962 Metern, wo stilvoll kuratierte Menüs mit einem einzigartigen Vier-Länder-Blick serviert werden. Genuss, der genauso hoch hinausgeht wie die Berge ringsum.

Alpencamping Nenzing: Alpenpanorama und Genussmomente

Im Vorarlberger Walgau verbindet [Alpencamping Nenzing](#) Naturerlebnis und kulinarische Vielfalt. Im Panoramarestaurant Garfrega genießen Gäste alpine Klassiker mit moderner Raffinesse – von Wild aus der Region bis zu vegetarischen Kreationen, angeboten auf der großen Terrasse mit Blick ins Tal. Ergänzt wird das Angebot durch das exklusive Restaurant Himmelwärts, ein neu eröffnetes Steak- und Fischrestaurant, welches auf österreichische Produkte, Regionalität und Nachhaltigkeit setzt und in einem Ambiente, das dem Namen alle Ehre macht.

Caravan Park Sexten: Alpine Küche, modern interpretiert

Auf 1.500 Metern Höhe, mitten im UNESCO-Weltnaturerbe Dolomiten, verbindet der [Caravan Park Sexten](#) alpine Abenteuer mit kulinarischen Höhenflügen. Im eleganten Restaurant Patzenfeld erwarten Gäste Südtiroler Spezialitäten, die mit mediterraner Leichtigkeit und kreativer Raffinesse verfeinert werden – von hausgemachter Pasta bis zu edlen Wildgerichten. Begleitet von erlesenen Weinen aus der Region wird jedes Menü zum Genussmoment mit Panoramablick, wodurch der Aufenthalt nicht nur landschaftlich, sondern auch kulinarisch unvergesslich wird.

Camping Village Les Mouettes: Bretagne mit Meerblick auf dem Teller

An der bretonischen Küste, wo Atlantikbrise und Felsenküste aufeinandertreffen, setzt [Camping Village Les Mouettes](#) auch kulinarisch Akzente. Das Ty Coz Restaurant – Crêperie serviert fangfrischen Fisch, Meeresfrüchte und natürlich bretonische Klassiker wie Galettes und Crêpes – in rustikalem Ambiente, das an die Traditionen der Region erinnert. Wer den Tag entspannter ausklingen lassen möchte, findet im Ty Coz Café gemütliche Drinks oder gönnt sich in der Strandbar La Paillote Snacks und Eis mit Blick aufs Meer. So verbindet Les Mouettes authentische Bretagne-Küche mit entspanntem Ferienflair.

Mehr Informationen zu LeadingCampings gibt's unter www.leadingcampings.com.

Über LeadingCampings of Europe:

Die LeadingCampings of Europe – ein Zusammenschluss der besten Viereinhalb- und Fünf-Sterne-Campingresorts in ganz Europa – zeichnen sich durch Qualität und Innovation in der Outdoor-Hotellerie aus. Die 1994 gegründete Kooperation umfasst aktuell 47 eigenständige Campingresorts der gehobenen Viereinhalb- bis Fünf-Sterne Kategorie in zehn europäischen Ländern:

(Deutschland (12), Österreich (5), Spanien (2), Italien (9), Frankreich (7), Kroatien (2), Portugal (1), Niederlande (5), Luxemburg (1) und Dänemark (3).

Darunter kleinere, familiäre Anlagen mit einer Kapazität von knapp hundert Stellplätzen und Luxus-Camping-Welten für über 10.000 Gäste. 2023 verzeichneten die Resorts mehr als zehn Millionen Übernachtungen. Simone Pokrandt ist seit 2022 Geschäftsführerin der Kooperation.

Pressekontakt:

Pressestelle
LeadingCampings c/o Camp
Komm
Ina Bohse & Karolin Turck
Telefon: +49 40 609 431 81
E-Mail: leadingcampings@camp-komm.de

Kontakt:

LeadingCampings of Europe
Simone Pokrandt
Kettelerstraße 26
40593 Düsseldorf
E-Mail: info@leadingcampings.com

Für weitere Informationen, Fotos und Interviewanfragen melden Sie sich gern!