

Den 31. marts 2025

5-stjernet luksus i Sønderjylland - Dyvig Badehotel*****

Jylland har fået sit første femstjernede hotel. Dyvig Badehotel har fået tildelt 5 stjerner i den officielle europæiske hotelklassifikation, Hotel Stars Union & HORESTA.

Dyvig Badehotel er vokset med endnu en stjerne. Det sønderjyske ikoniske badehotel er derved det absolut første i Jylland nogensinde, der kan pryde sig med fem stjerner på skulderen. Samtidig er det blot syvende gang, at et hotel i Danmark opnår fem stjerner i den officielle europæiske hotelklassifikation, Hotel Stars Union & HORESTA. Dyvig Badehotel står derfor som en markant repræsentant for ypperlig 5-stjernet luksus og gæsterelationer uden for København. Stjernen faldt allerede den 27. januar 2025, men først fra den 31. marts har badehotellet officielt at træde ind i den femstjernede status. Dyvig Badehotel er siden 2021 en del af den eksklusive hotel- og restaurantorganisation Relais & Châteaux, der tæller over 580 luksuøse etableringer verden over. I spidsen står John Bech Amstrup, som er mere end klar til at tage hul på det nye kapitel.

”Den femte stjerne betyder alt. Det er et stort arbejde at gå fra 4 stjerner til de ultimative 5 stjerner. Vi har igennem de sidste seks måneder arbejdet intenst med en detaljeret fintuning af faciliteter og service for at blive klar til offentliggørelsen. Dyvig Badehotel er nu 100 procent kørt i stilling til at leve op til den meget høje internationale standard. Husets hjertelige atmosfære er nært knyttet til vores personlig betjening og gastronomiske udfoldelser, og vi glæder os rigtig meget til at byde gæsterne velkommen til vores nu femstjernede hotel”, siger John Bech Amstrup, som er forpagter og gastronomisk direktør på Dyvig Badehotel.

Femstjernet kræsen om gæsterne

Dyvig Badehotel åbnede den 1. juli 2010 og har siden været optaget i den officielle europæiske hotelklassifikation med 4 stjerner. Badehotellet har altid stræbt efter, at nok var det et 4-stjernet hotel, men servicen var 5-stjernet. Det er derfor også hovedsagligt ydelser og faciliteter, der er blevet skruet på. Således er receptionen nu bemandet 24/7, ligesom der kan bestilles roomservice og in room dining hele døgnet. Dertil kommer blandt andet parkering af gæsternes biler, bagageservice, opfriskning og natklargøring af værelset, concierge-service og hovedpudemenu, så gæsten kan vælge lige præcis deres foretrukne type hovedpude.

Tildelingen af hotelstjernerne foregår ved en årlig gennemgang i samarbejde med HORESTA, hvor hotellet bliver vurderet i 275 spørgsmål og kriterier, hvor hvert spørgsmål har en pointsats. Det kræver minimum 610 point at blive godkendt til den femte stjerne, mens det kræver minimum 410 point for at have 4 stjerner. Dyvig Badehotel har fået 689 point ud af de maksimale 710 og ligger derfor meget højt i forhold til den internationale standard.

Petit Fitness og pool

Dyvig Badehotel har også udvidet inden for velvære, hvor saunaområdet er blevet opgraderet med et fitness lokale. Her kan gæsterne benytte Technogym løbebånd og motionscykel, håndvægte, yogabolde samt yogamåtter og i vintersæsonen kan træningen eller saunaturen afsluttes med et udendørs varmvandsdyb med havudsigt i ”Hot tub”.

Indtil for få år siden var fitness lokale og indendørs pool et ufravigeligt krav fra Eurostars for at opnå den femte stjerne, men det har organisationen i dag lempet på. Dyvig Badehotel har dog valgt at forkæle gæsterne med begge dele, hvilket også giver ekstra point i den samlede hotelbedømmelse.

Badehotelsrefugium på Nordals

Dyvig Badehotel ligger smukt placeret uden for Nordborg på Nordals med frodig natur i baghaven. Det er et lille boutiquehotel med kun 17 værelser, 2 junior suiter og 4 suiter, som er tæt forbundet med naturens ro ved vandet. Badehotellet er et charmerende refugium, hvor man kan trække stikket fra livets travlhed og sætte tiden i stå for en stund.

Personligheden og betjeningen på badehotellet er helt unik for stedet og har medvirket til, at badehotellet ikke kun er landskendt og på manges bucket-liste, men også er internationalt anerkendt med gæster fra hele Europa, Asien samt Nord -og Sydamerika.

Sejlermiljøet er helt særligt for Dyvig Badehotel, hvor den besværlige indsejling ved ”æ gaf” er kendt og oftest omtales som ”en rejse værd”, der skal besøges mindst en gang om året for at have færdiggjort sejl sæsonen. Årligt afholdes det uofficielle verdensmesterskab i 12m race, som er de gamle America’s Cup sejl både. Her danner Dyvig Badehotel rammerne og kulissen i tre dage for det smukke arrangement.

Erhvervsmand og gastronom

Det er erhvervsmanden Hans Michael Jebsen, der står bag den sønderjyske perle. I 2002 købte han Dyvig Kro og i 2008-2010 byggede han et nyt badehotel i gammel stil.

Hans Michael Jebsen står blandt andet også bag Hotel Frederiksminde, Schackenborg Slotskro, Rønnede Kro, Hotel Baltic og Restaurant Knapp med flere. Forpagter og gastronomisk direktør John Bech Amstrup har stået i spidsen for dette luksuriøse badehotel på Nordals i Sønderjylland siden åbningen i 2010. I sine 15 år som forpagter og gastronomisk direktør har John Bech Amstrup formået med sin perfektionistiske tilgang til hotel -og restaurationsbranchen at skabe en unik tidslomme, hvor kvalitet, service og luksuriøs indretning er blevet kendetegn for stedet.

To anerkendte restauranter med gastronomi i særklasse

Dyvig Badehotel rummer to restauranter. Det prisbelønnende Dyvig Brasserie, der strækker sig over tre lokationer på badehotellet; det originale og maritime brasserie ”Vinterbrasseriet”, Den Grønne Salon på Dyvig Terrasse. Dyvig Terrasse er med sin beliggenhed få meter fra vandkanten helt ikoniske for badehotellet. Den unikke placering giver en perfekt maritim stemning, og man skal være tidligt ude for at få et bord på den eftertragtede terrasse.

Restaurant Amstrup & Vigen er badehotellets stolthed opkaldt efter forpagteren samt bugten Vigen i Dyvig. Her serveres udelukkende franske og nordiske kreationer samt signaturretter, som udvikles efter sæsonerne og udføres med stolthed. Restaurant Amstrup & Vigen råder desuden over et af Danmarks største og mest imponerende vinkort, hvor eksklusive årgange og sjældne flasker nydes dagligt af badehotellets gæster. Dyvig Badehotel har igennem årene været nomineret til mange priser i den Danske Spise Guide og har flere gange vundet anerkendte priser som Årets Bistro/Brasserie 2019 samt Årets Avec og Vinkort i 2019 og 2017.

Billedtekst: Jylland har fået sit første femstjernede hotel. Dyvig Badehotel har fået tildelt 5 stjerner i den officielle europæiske hotelklassifikation, Hotel Stars Union & HORESTA.

For yderligere information kontakt venligst Forpagter og Gastronomisk direktør **John Bech Amstrup** på telefon (+45) 7316 4300, Whats App (+45) 5434 8321 eller e-mail jba@dyvigbadehotel.dk

Om Dyvig Badehotel

Dyvig Badehotel byder på 17 individuelt indrettede dobbeltværelser, 2 junior suiter og 4 eksklusive suiter. Badehotellets største, 'Royal Suiten', er med sine 180 m² en af Danmarks største suiter og byder naturligvis på en enestående udsigt direkte til havet

Priserne ligger fra, for 2 personer i et Superior værelse mod skoven
kr. 1.700, - inkl. morgenmad i lavsæsonen (1. november til 31. marts)
kr. 2.300, - inkl. morgenmad i højsæsonen (10. juli til 10. august)

Priserne ligger fra, for 2 personer i Royal Suiten mod havet
kr. 7.500, - inkl. morgenmad i lavsæsonen (1. november til 31. marts)
kr. 8.500, - inkl. morgenmad i højsæsonen (10. juli til 10. august)

Se alle priser på hjemmesiden www.dyvigbadehotel.dk

Om Relais & Châteaux

Relais & Châteaux er en sammenslutning af mere end 580 unikke hoteller og restauranter over hele verden, der ejes og drives af uafhængige iværksættere - ofte familier – med stor passion for deres profession og et dybt engagement i at skabe skønne og autentiske gæsteoplevelser. Relais & Châteaux er etableret på fem kontinenter, fra Napa-dalen over Provence til Det Indiske Ocean, og inviterer folk over hele kloden med på rejser med blik for lokale kulturer og skikke - og til at dele deres sjældne og uforglemmelige øjeblikke. Relais & Châteaux's medlemmer stræber efter at værne om og fremme glæderne og mangfoldigheden i verdens køkkener og styrke traditionerne for godt værtskab. Sammenslutningen er desuden forpligtet til at dyrke og bevare lokal arv og miljø, som formuleret i organisationens fælles vision og præsenteret for UNESCO i november 2014.



I Norden tæller listen danske Dragsholm Slot, Falsled Kro, Restaurant Kong Hans, Restaurant Liefvroy, Dyvig Badehotel samt Hotel Union Øye og Hotel Storfjord i Norge og Stockholm Stadshotell i Sverige.