

Gutsherr

DAS MAGAZIN VOM GUTSHAUS STOLPE

HERBST & WINTER

AUSGABE NR. 2 – 2024

Advents- konzerte

EINSTIMMUNG AUF DIE FESTTAGE

So schön

IST DER HERBST BEI UNS AUF GUT STOLPE


RELAIS &
CHATEAUX



Ein großer Sommer 4 · Neues 5 · Mehmet Kaan Verdo 6 · Rezept 7 · Hide Away 8
Um Stolpe herum 10 · Festspiele 12 · Meine Auszeit 14 · Spa 17 · Torquato 18 · Feiertage 20
Stolpe mit Pferd 22 · Lageplan 24 · Specials 26

INHALT

EDITORIAL

Liebe Gäste, liebe Freunde des Gutshauses,

ich habe heute das erste Mal das Vergnügen, Sie im neuen GutsHerrn willkommen zu heißen! Mein Name ist Bryan Johnston und ich bin seit Juli 2024 Hotel-direktor im Gutshaus Stolpe. Gemeinsam mit Familie Stürken und meinem Team werde ich die Geschicke dieses zauberhaften Relais & Châteaux-Hauses zukünftig lenken.

Das wunderbare Team, das mich hier willkommen geheißen hat, wird sich mit mir gemeinsam darum kümmern, dass es Ihnen bei Ihrem Besuch bei uns an nichts fehlen wird. Der Kontakt zu Ihnen, meinen Gästen, ist das, was mich am allermeisten an meiner neuen Aufgabe gereizt hat. In den letzten Monaten durfte ich schon viele von Ihnen kennen- und schätzen lernen – und Sie alle tragen dazu bei, dass ich mich hier sehr schnell eingelebt habe und mich rundum wohl fühle.

Und diejenigen unserer Stammgäste, die ich bisher noch nicht getroffen habe: Ich freue mich schon sehr auf unser Kennenlernen!



Urlaub mit dem eigenen Pferd?
Geht bei uns auf Gut Stolpe.
Sechs luxuriöse Pferdeboxen
stehen bereit.
Seite 22

Blättern Sie durch diese neue Ausgabe des GutsHerrn und lassen Sie mit uns die Herbst- und Wintersaison hoch leben. Wir freuen uns auf das Gold in unserem Gutspark, auf die kulinarischen Entdeckungen mit unserem neuen Küchenchef, auf die neue Lässigkeit im Restaurant, auf die Weinempfehlungen von Jan Lederer, auf die schönen Veranstaltungen im Rahmen der Festspiele Mecklenburg-Vorpommern und vor allem: Auf Weihnachten und Silvester. Wenn es im Gutshaus festlich wird ... sind Sie dabei? Ich würde mich freuen!

Herzliche Grüße, Ihr



BRYAN JOHNSTON
HOTELDIREKTOR

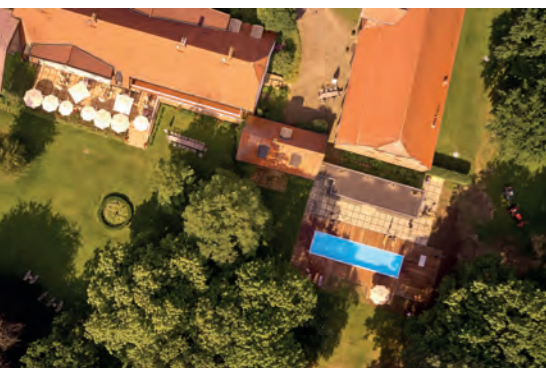


"... Der Sommer war sehr groß ..."

Nach dem zögerlichen und verregneten Start in den Frühling wurde es doch noch ein großer Sommer – den wir zusammen mit Ihnen feiern und genießen durften! Doch nun freuen wir uns auf den farbenfrohen Herbst und den gemütlichen Winter – auf die Adventskonzerte, auf Weihnachten und den Jahreswechsel.

Wir laden Sie ein, im Gutshaus Stolpe mit uns gemeinsam die hyggeligen Monate zu erleben. Morgens lange ausschlafen, vielleicht ein Kaffee im Bett, danach unser feines Frühstücksbuffet. Wer mag, schwimmt eine Runde in unserem beheizten Außenpool, gönnt sich nach dem Saunagang eine Massage, ein Beauty Treatment oder nutzt unsere Yogamatten für einen Sonnengruß. Und: Wie wäre es mit einem kleinen Spaziergang entlang der Peene?

In unserem Restaurant erwarten Sie am Abend gutes Essen und vollmundige Weine, wie immer humorvoll präsentiert von unserem Restaurantleiter Jan Lederer. In unserem familiären und doch eleganten Ambiente zeigen auch Herbst und Winter ihre schönen Seiten!



Leicht, luftig, lecker: Unser Restaurant. Das frühere Gutshaus-Restaurant hat sich gewandelt. Weg von den Sternemenüs, hin zum lässigen Genuss. Wer mehrere Tage bei uns bleibt, hat jetzt eine größere Auswahl aus der Karte. Seien Sie gespannt – wir freuen uns schon auf Ihre Kommentare!



Ein bisschen mehr Pep, ein bisschen weniger weiße Tischdecken. Eine Prise Unkompliziertheit, ein Löffelchen Schwerelosigkeit. Viel Raum, Helligkeit, Komfort. Bequeme Stühle von Thonet, kombiniert mit dem klassischen Fischgrätparkett versprechen lange, freudvolle Abende. Auch das Frühstück genießen Sie hier – zusammen mit dem unbezahlbaren Blick auf die alten Bäume im Gutspark.



„Gefällt uns allen richtig gut ...“

ALEKS GARCZYNSKA,
STELLVERTRETENDE RESTAURANT-
LEITUNG

Hallo, ich bin Mehmet.



Mehmet Kaan Verdo ist der neue Küchenchef im Gutshaus Stolpe. Er bringt viele Jahre Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und eine Passion für die kreative, regionale Küche mit. Das passt perfekt zur Mission des Gutshauses: Unser Ziel ist es, unseren Gästen hervorragende und authentische kulinarische Erlebnisse zu bereiten. Mehmet Kaan Verdo wird darüber hinaus dafür sorgen, dass wir auch in Zukunft eine bedeutende Rolle in der Gastronomie der Region einnehmen.



Lasagne Bolognese à la Memo

Man nehme ...

Bolognese: 500 g Biohackfleisch 150 g Zwiebeln geschält 10 g Knoblauch geschält
70 ml Olivenöl 600 g passierte Tomaten aus der Dose 250 g Tomatenmark 5 g Thymian
5 g Rosmarin 8 g Salz 5 g Paprikapulver 2 g getrockneter Oregano, Lasagneplatten (Barilla)

Bechamelsauce: 70 g Zwiebel 5 g Knoblauch 50 g Butter 10 g Mehl
300 ml Sahne 50 g Parmesan 7 g Salz 1 Prise Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch mit Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark hinzugeben und 5 Minuten lang rösten.

Anschließend Dosentomaten und Kräuter hinzufügen, das Ganze für 15 Minuten leicht köcheln, danach mit dem Stabmixer fein pürieren. Jetzt das Hackfleisch scharf anbraten, zerkleinern und zur Tomatensoße zugeben, mit Gewürzen abschmecken.

Für die Bechamelsauce Knoblauch und Zwiebeln in der Butter anschwitzen, das Mehl hinzugeben. Mit Sahne ablöschen und fein pürieren.

Nun eine Auflaufform einfetten und abwechselnd Bolognese und Bechamel zwischen 4 Lagen Nudelplatten schichten. Auf 160 Grad bei Umluft 30 Minuten backen, kurz rausnehmen. Mit Parmesan bestreuen und nochmal 10 Minuten weiterbacken. Fertig ist die Lasagne.

Dieses Rezept habe ich schon lange vor meiner Ausbildung zum Koch für meine Familie und Freunde gekocht – und mache das auch heute noch. Es kommt immer gut an! Viel Spaß beim nachkochen und servieren.



Hide away

IN STOLPE

Wollen wir uns ans Feuer setzen?
Hier findet uns keiner ...



Die Peene

In sehr kalten Wintern kann es vorkommen, dass die Peene zufriert.

Ein einzigartiges Naturschauspiel! Auch direkt angrenzend zum GutsPark kann man es bei richtiger Kälte erleben, da die Peene nur eine sehr geringe Fließgeschwindigkeit hat.

Wunderschön – aber bitte nicht betreten!



Musical Dinner Show: Best of Musicals

Höhepunkte aus Tanz der Vampire, Cats, dem Phantom der Oper und vielen weiteren Musicals erleben Sie beim Musical Dinner. Dazu wird Ihnen ein exquisites Mehrgang-Menü serviert.

Die Musical Stars in ihren stilechten Kostümen sorgen dabei für die ganz besondere Würze.

25.10. und 26.10. 2024 Hotel Baltic Stralsund



Greifswalder Advent

In der Greifswalder Altstadt wird der historische Marktplatz zum Weihnachtsmarkt rund um den 20 Meter hohen Weihnachtsbaum, der von Greifswalder Kindern liebevoll geschmückt wurde. Die Bäckerei- und Zuckerhütten duften, die Karussells klingeln und originell gestaltete Miniaturläden verführen mit zauberhaften Geschenkideen zum Schauen und Kaufen. Einer der schönsten Weihnachtsmärkte in der Region!

28.11. bis 21.12.2024 Altstadt Greifswald



Montgolfier-Day

Am 21. November 1783 fand in Paris die erste bemannte freie Fahrt eines Heißluftballons statt. Die französischen Adligen Pilâtre de Rozier und François d'Arlandes stiegen mit einem von den Gebrütern Montgolfier erfundenen und gebauten Heißluftballon auf eine Höhe von ca. 1000 Metern auf und legten 9 Kilometer zurück. Dieser Ballonaufstieg gilt als der Beginn der modernen bemannten Luftfahrt. Im Otto-Lilienthal-Museum in Anklam findet am 21.11.2024 ein Aktionstag in der Nikolaikirche mit Modellballonen statt. Von 9 bis 11.30 Uhr und von 12:30 bis 15.30 Uhr kann man den Modellballönern bei ihrem wunderlichen Treiben zusehen.

21.11.2024 Nikolaikirche Anklam



**UNESCO Welterbe-Ausstellung
"Alte Buchenwälder" Sassnitz**

Sassnitz ist von Stolpe in ca. 1,5 Stunden mit dem Auto zu erreichen – für alle, die das Welterbe auf Rügen als Wanderer entdecken wollen! Das 2017 eröffnete UNESCO-Welterbeforum erreichen Sie über den spektakulären Hochuferweg entlang der Kreideküste von Sassnitz sowie vom Nationalpark-Zentrum KÖNIGSSTUHL aus. Hier finden Sie die Ausstellung, die mit sorgfältig gestalteten Grafiken, kurzweiligen Informationen und kleinen Animationen großen und kleinen Wanderern die Geheimnisse der Alten Buchenwälder zeigt. Ein Imbiss sorgt auch für Stärkungen und Getränke.

Bis 30.3.25 Sassnitz/Rügen



Es ist eine kleine, aber wichtige Tradition im Hause – die Festspiele im Advent!
Wertvolle Anlässe, um uns zu besuchen: sich Zeit zu nehmen, der Kunst zu lauschen, in fröhlicher Runde zu speisen und sich nicht nur von der winterlichen Schönheit des Ortes inspirieren zu lassen ...



Briefe vom
Weihnachtsmann
6.12.2024
19:00 Uhr Historischer Pferdestall

Musik & Literatur mit
Clemens von Ramin, James Baillieu
und Timothy Ridout

Ein Abend im
Zeichen des
Komponisten
Brahms. U. a. mit
den Künstlern
Dominik Wagner,
Maximilian Kromer
und Emanuel
Tjeknavorian



Lieben
Sie Brahms?
13.12.2024
19:00 Uhr
Historischer Pferdestall





Deine Auszeit

IN STOLPE

Genieße das Frühstücksbuffet.
Bewundere die Farben der Bäume.
Lies ein Buch am Kamin.
Schreib einen Brief am Schreibtisch in deinem Zimmer.
Lass deine Gedanken mit den Wolken ziehen.
Geh in die Sauna, wenn draußen die Nebel treiben.
Raschel durch die Blätter im Gutspark.
Geh die Peene entlang, wenn die Kraniche rufen.
Schwimm eine Bahn, bevor wir uns zum Abendessen treffen.
Nimm ein Glas Champagner als Apéritif.
Lass dir einen Wein zum Essen empfehlen.
Sag ja zum Dessert.
Wie wäre es mit einem Digestif?
Spüre die feine Baumwolle von Handtüchern
und Bettwäsche.
Nimm dir Zeit zum Träumen.



MEINE AUSZEIT



„Gerade im Herbst und im Winter ist unser kleiner, feiner Spa-Bereich Gold wert – ein echtes Schmuckstück!“

ELISA CONRAD, SPA



Lassen Sie es sich gut gehen!

Nach einem wärmenden Gang in die Sauna oder das Dampfbad ist eine Massage besonders effektiv. Auch eine Beauty-Behandlung macht bei weit geöffneten Poren Sinn. Doch wer mag, genießt auch einfach die unglaublich bequemen Liegesessel in unserem Ruheraum – lehnen Sie sich zurück, legen Sie die Beine hoch und schauen Sie in den Gutspark. Und wenn Ihnen dann die Augen zufallen, träumen Sie was Schönes: Vielleicht von einer Tasse Kaffee und einem leckeren Stück Kuchen nach dem Aufwachen ...

Flight Attendant

Dieser originelle Barschrank sieht nicht nur aus wie ein echter Flugzeugtrolley, er ist es! Er bietet nicht nur Platz für die Lufthansa-Cocktail-Serie, sondern auch für weitere Getränke, Gläser und Zubehör. Innen befinden sich in dieser speziell für den Bodeneinsatz hergestellten, fabrikneuen Version zwei Glasböden und eine Kunststoffschublade. Aus einer Manufaktur in Köln, die seit 2006 neue und gebrauchte Flugzeugtrolleys zu Wohnaccessoires umarbeitet. Tür mit Hebelschloss, grünes Pedal für die Bremse, rotes Pedal zum Feststellen der vier Lenkrollen.

Höhe: 103 cm
Breite: 30,3 cm
Länge: 40,5 cm
Leergewicht: 15 kg
1990,00 €



Holzbox Marquetry

Tiefschwarz hochglanzlackierte Box aus Holz mit Würfel-Marqueterie. Sie entsteht durch das Zusammensetzen unterschiedlich farbiger Furniere, dadurch ergibt sich die beeindruckende Illusion eines dreidimensionalen Würfelmusters. Am Boden und innen ist die Box mit schwarzem Veloursleder ausgestattet. Der Klappdeckel wird mit unauffälligen Magneten verschlossen.

Länge: 25,1 cm, Breite: 21,6 cm, Höhe: 6,9 cm
159,00 €



Ledersitzball 1954

Unser Sitzball aus griffigem und herrlich duftendem Leder lädt zum aktiven Sitzen ein. Sein nostalgisches Design aus 18 Lederstreifen und der Schnürung am Ventil ist eine Hommage an den Ball der legendären Fußball-Weltmeisterschaft 1954 in Bern.

Gefertigt wird der Ball in Handarbeit aus Rindsleder: Die zugeschnittenen Ledersegmente werden vorgelocht und mit Ledernadel und starkem Garn Stich für Stich miteinander vernäht. Dabei wird auf der Innenseite eine Baumwolllage eingearbeitet, die ein Verkleben der Lederhülle mit der aufgepumpten Kautschukblase im Innern verhindert. Diese Fertigungsweise ist so aufwendig, dass nur zwei Bälle am Tag entstehen. Das pflanzlich gegerbte, offenporige Leder fasst sich wunderbar warm und weich an und entwickelt mit zunehmendem Gebrauch eine schöne Patina. Der Sitzball wird aufgepumpt und zusätzlich mit einer passenden Handpumpe geliefert.

Ø ca. 55 cm
690,00 €

Vase Ambra



Leicht konisch geformte Glasvase mit Facettenschliff und abgerundetem Rand. Durch den Schliff entsteht ein interessantes, changierendes Farbspiel: Wo tiefer geschliffen wurde, zeigt sich das Glas transparenter und weniger farbig, während die Facettenkanten in kräftigem Bernstein gelb die Vertikale betonen. Jede Vase ist ein handwerkliches Unikat, das in seinen Abmessungen, seinem Gewicht und Schliff jedes Mal leicht unterschiedlich ausfällt.

Ø ca. 15 cm, Höhe ca. 23 cm
Gewicht: ca. 1300 g
149,00 €



Zig Zag Scherenkorkenzieher

Dieser Korkenzieher aus vernickeltem Stahl ist ein französischer Klassiker: Von Jules Bart aus Nancy erfunden, 1928 patentiert und seitdem in Produktion. Anstelle eines durchgehenden, langen Hebels kommt hier ein vierfacher Scherenhebel zum Einsatz, der wie ein Flaschenzug wirkt und einen beachtlichen Hebeleffekt erzielt.

Länge geöffnet: 26,5 cm
Länge geschlossen: 16,5 cm
Breite max.: 7,5 cm
Gewicht: 198 g
69,90 €



„Im Gutshaus wird es an den Feiertagen richtig schön! Feste haben auf Stolpe Tradition, vor allem auch private Events und Hochzeiten ...“

ARIANE KRAUSE
STELLVERTRETENDE DIREKTORIN

Kuschlige Tage im Gutshaus, rote Nasen und kalte Ohren beim Spaziergang durch die Natur, Feuer im Kamin, lange, vergnügte Abende: Das ist die schöne Zeit zwischen den Jahren.

Schon der Advent lockt ins Gutshaus, in der näheren und fernerer Umgebung finden viele Weihnachtsmärkte statt – authentischer, kleiner und freundlicher als in den großen Städten.

Im Winter rücken hier alle ein bisschen näher zusammen. Es werden Kekse geknabbert, Geschichten erzählt, Erinnerungen werden lebendig. „Weißt du noch, wie wir früher als Kinder immer ... und als der Vorhang am offenen Fenster wehte, und wir dachten, das Christkind wäre gerade weggefliegen ...“

So ist die Weihnachtszeit im Gutshaus Stolpe.

Alle Jahre wieder ...

... wird es im Gutshaus Stolpe rund um das Weihnachtsfest besonders gemütlich und familiär: Hier, wo vor vielen Jahrzehnten die Familie den Weihnachtsbaum geschmückt hat, treffen sich heute die Gäste am Heiligen Abend, genießen das prasselnde Kaminfeuer und an den Weihnachtstagen die feinen Menüs im Restaurant.

Zu Silvester wird es dann fröhlich, das neue Jahr begrüßen wir mit Champagner und Musik. Sind Sie dabei?

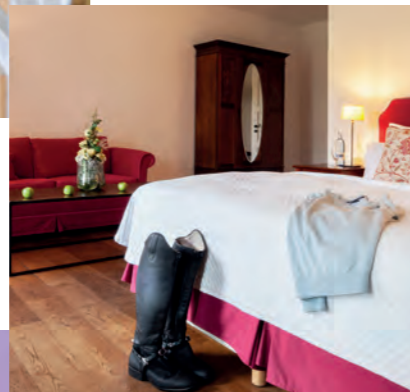


STOLPE MIT PFERD



Auch Ihr Pferd ist bei uns willkommen!

Wie es sich für ein echtes Gutshaus gehört, haben wir natürlich auch wunderbar ausgestattete Pferdeställe, die wir Ihnen gern zur Verfügung stellen.



Während Sie die Annehmlichkeiten des Gutshauses genießen, kümmern wir uns auch um die besonderen Bedürfnisse Ihres Pferdes.

Freuen Sie sich auf schöne lange Ausritte, die Natur rings um das Gut ist dafür wie geschaffen.



Bis zum Horizont

Das Peenetal – ein ganz besonderer Ort. Auf dem Rücken Ihres Pferdes werden Sie es noch mehr zu schätzen wissen!

GOOD TO KNOW



Unsere digitale Gästemappe

We go digital!

An vielen Stellen im Hotel finden Sie ab sofort unsere Touch Points. Entdecken Sie schnell und unkompliziert mit Hilfe Ihres Smartphones, welche Kosmetikbehandlung heute noch zu buchen wäre, wann das Frühstück startet oder was heute im Fährkrug auf der Speisekarte steht. Probieren Sie es doch einfach mal aus!



Natürlich im Gutshaus: Saint Charles Apothecary Die feinen Produkte des seit 1886 bestehenden Unternehmens werden aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt. Sie werden sie lieben – mit Haut und Haar!



Willkommen zurück

Mike Feldmann hat eine kleine Gutshaus-Pause eingelegt – und wir freuen uns, dass er jetzt wieder bei uns ist. Viele unserer Stammgäste übrigens auch.



Herbst- und Winterwanderungen im Peenetal

„Im Fluss habe ich schwimmen gelernt. Von einem hölzernen Angelkahn aus, mit einem Korken um den Bauch.“ Mit einem verschmitzten Lächeln erinnert sich Eigentümer Kurt Stürken an die Jahre seiner Kindheit auf Gut Stolpe. Hier wuchs er bis 1945 auf, stromerte an den wildromantischen

Ufern der Peene umher, wenn er nicht gerade mit dem Kutscher – seinem besten Freund unter dem Personal des elterlichen Gutshofes – unterwegs war. Die Peene war außer zum Schwimmenlernen tabu. Heute ist das alles anders. Der Fluss selbst und die geschützten Uferbereiche des preisgekrönten Peenetals sind für Gutshausgäste einer der Hauptgründe für ihren Aufenthalt in Stolpe. Hier sind ganzjährig majestätische Seeadler zu Hause, Eisvögel nisten in den Wurzelballen von umgestürzten Uferbäumen und Kraniche rasten bis in den Frühwinter hinein auf den Flachwasserseen links und rechts der Peene. Die Touristiker von Abenteuer Flusslandschaft bieten im Winterhalbjahr auf Anfrage „Erlebniswanderungen im Tal der Adler“ mit erfahrenen Naturführern. Der dreistündige Rundkurs (6,5 km) führt am Wasser entlang und bietet einzigartige Beobachtungsmöglichkeiten und Natureindrücke.

Abenteuer Flusslandschaft
Erlebnisreisen Carsten Enke, Wertstraße 6
D-17389 Anklam, Tel. +49 (0) 39 71 24 28 39
www.abenteuer-flusslandschaft.de

STOLPE



- 1. FÄHRKRUG
Urig pommerische Genusskultur
- 2. HAFERSCHEUNE
Für Feiern und Veranstaltungen mit bis zu 1000 Personen
- 3. KLOSTERRUINE
Wo sich vor 850 Jahren schon die Benediktiner wohlfühlten
- 4. RINDERSTALL
Luxusunterkunft für Pferde
- 5. BÜLOW SAAL
Tanzen oder Tagen im großen Stil
- 6. LOUNGE IM HISTORISCHEN PFERDESTALL
Perfekt für Empfänge aller Art
- 7. MALTZAN ZIMMER
Klein und sehr, sehr fein
- 8. AUSSENPOOL
15 m Solebecken, 27° C warm
- 9. SPA
Sauna, Behandlungsräume, Parkzugang
- 10. GUTSHAUS
Rezeption, Restaurant und ein Teil der Hotelzimmer
- 11. SONNENTERRASSE
Kulinarisch genießen mit Blick in den Park
- 12. REMISE
Wohnen mit Terrasse
- 13. WARTISLAW KIRCHE
Baubeginn im 12. Jahrhundert, Fertigstellung 1893
- 14. FERIENWOHNUNGEN
mit Blick auf die Peene oder die Klosterruine
- 15. HISTORISCHE SCHMIEDE
Schmieden Sie Ihr eigenes Hufeisen!





Entdecken Sie unsere
Specials aus den Bereichen
Kulinarik, Wellness und
Kultur.
Von einer Übernachtung
bis hin zu einer ganzen
Urlaubswoche haben Sie
die große Auswahl!



Hier kommen Sie zu
unseren Specials

Gutschein? Nehm ich!

Übrigens: Alle unsere Specials gibt es auch als
Gutschein. Wäre das nicht ein schönes Geschenk?
Nicht nur zur Weihnachtszeit ...



Bitte
freimachen,
falls Marke
zur Hand!

Ich wünsche mir den Gutsherrn
kostenlos nach Hause.

Bitte schicken Sie ihn mir per Post.

Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Stadt

E-Mail

Ich freue mich, den digitalen Newsletter des Gutshauses zu erhalten.

Gutshaus Stolpe
Peenstraße 33
17391 Stolpe bei Anklam





GUTSHAUS STOLPE

HOTEL & RESTAURANT

Peenstraße 33 · 17391 Stolpe an der Peene

Telefon 039721 550-0 · Fax 039721 550-99

info@gutshaus-stolpe.de

www.gutshaus-stolpe.de

