



Wir stellen das GUT auf den

Jan-Uwe Riest erinnert sich noch gut an seine erste Begegnung mit Gut Boltenhof, rund 70 Kilometer nördlich von Berlin: „1996 habe ich mit einem Freund den Umzugswagen der Eltern hergefahren und gedacht: ‚Zum Glück haben wir Geschwister das Versprechen abgegeben, dass wir uns weder finanziell, emotional noch physisch hieran beteiligen.‘ Doch diese Sichtweise hat sich in einem jahrelangen Reifeprozess gewandelt. Seit 2016 ist der studierte Betriebswirt sogar Besitzer von Gut Boltenhof, lebt mit seiner Frau Andrea und den beiden Töchtern Fine und Flore im Gutshaus.

Nach 15 Jahren in einem großen internationalen Konzern in Frankfurt am Main – er Marketingmanager, sie Juristin – haben sie erkannt, dass es für sie persönlich „sinnstiftender und erfüllender ist, sich einen eigenen neuen Lebensraum zu schaffen und zu gestalten.“ Und dafür hat die junge Familie eine Vision und eine Mission: „Unsere Mission ist es, einen lebens- und liebenswerten Ort zu

schaffen. Und unsere Vision ist ein Rittergut 2.0, das mit wirtschaftlicher, sozialkultureller Verantwortung neu belebt werden soll. Wir wollen ein Gutshoflebensgefühl mit einer funktionierenden Gutshofgesellschaft aus Bewohnern, Mitarbeitern, Ferien- und Seminargästen schaffen. Alle sollen sich hier aufgehoben fühlen und gern hier sein wollen. Das Gut soll ein Stück Heimat sein.“

Wer in die Geschichte des Gutshofs schaut, findet da durchaus Parallelen. Da gab es zum Beispiel Gutsbesitzer Martin Hansmann. Der Berliner, der 1887 das Gut übernahm, „sorgte für große Veränderungen. Er ließ das ganze Dorf neu bauen. Es entstanden ein neues Herrenhaus und einige Tagelöhnerhäuser“, heißt es in der Gutschronik. Und da war auch Carl Julius Andreas Bolle aus Berlin, Besitzer der bekannten Meie-

rei Bolle, dem Anfang des 20. Jahrhunderts das Gut gehörte und der „sich aber nicht nur für die Landwirtschaft engagierte. Er legte auch großen Wert darauf, dass das Gut eine gepflegte Erscheinung hatte.“ Bolle ließ am Gutshaus einen Springbrunnen bauen, eine Kegelbahn anlegen, viele Bäume und Sträucher pflanzen.

Peggy Friedrich war zwar keine Gutsbesitzerin, aber eine Gutsbewohnerin, die bis 1986 mit ihrer Familie im Gutshaus lebte und aus eigenem Erleben viel über das Hofleben erzählen kann. Zu DDR-Zeiten wohnten mehrere Familien auf dem Hof, und im Gutshaus war auch der Konsum. Der ist heute ihr Büro, und der Raum, in dem einst ihr Bett stand, ist Café & Restaurant. Schlaf- und Wohnzimmer der Eltern sind zum Blauen Salon, in dem man heiraten kann, und zum Wohnzimmer der jungen Fa-

milie Riest geworden. Seit 2015 ist Peggy Friedrich wieder im Gutshaus, empfängt die Gäste, kümmert sich um Büro und Hofladen, in dem es auch ihre selbstgemachten Marmeladen, Relishes und Sirupe zu kaufen gibt. „Ich bin so glücklich, wieder hier zu sein“, sagt sie mit strahlendem Lächeln.

Ein sich selbst versorgendes Gut

Als Jan-Uwe Riest und seine Frau Andrea 2015 den Biohof als Quereinsteiger übernahmen, steckten sie erstmal viel Zeit und Mühe in Marketingaktivitäten und Markenentwicklung – mit dem langfristigen Ziel, auf den Grundmauern, die Vater Uwe seit 1996 geschaffen hatte, das Gut zu einem sich – soweit organisatorisch und wirtschaftlich sinnvoll – selbst versorgenden Gut mit ökologischer

Esel Peppino mag die Streicheleinheiten von Jan-Uwe Riest. **Stefan Schiermann** hat Berlin den Rücken gekehrt und ist Gärtner auf Gut Boltenhof. **Landwirt Stefan Lorenzen** präsentiert auf der Grünen Woche die geräucherte Boltenhofer Gänsebrust und Peggy Friedrich im Hofladen selbstgemachte Marmelade und Sirup.



Jan-Uwe Riest vor dem Gutshaus, das heute ein modernes Landhotel ist, und in dem sich das auf der Grünen Woche prämierte Brandenburger Zimmer (Foto links) befindet.

Gut Boltenhof im Norden Brandenburgs, direkt an der Grenze zu Mecklenburg-Vorpommern, erhielt auf der Grünen Woche den **pro-agro-Marketingpreis**. Es hat eine lange und bewegte Geschichte – und viele Gutsherren hat es auch schon erlebt. Jüngster Besitzer ist Jan-Uwe Riest. Mit ihm und seiner Familie erlebt das Gut eine Renaissance.



Freuen sich über die Auszeichnung:

Jan-Uwe und Andrea Riest sowie pro-agro-Vorstandsvorsitzende Hanka Mittelstädt (2. v. l.) und Brandenburgs Landwirtschaftsminister Axel Vogel (r.) **Dr. Uwe Riest**, der Anfang der 1990er-Jahre das Gut erwarb, und Sohn Jan-Uwe, seit 2015 Besitzer des Boltenhofes. **Um die Tiere auf dem Gut** kümmert sich Studentin Maria Hermann (hinten r.).



KOPF

Landwirtschaft weiterzuentwickeln. Bereits heute gibt es 20 Wohnungen, darunter elf Ferienwohnungen, neun Hotelzimmer, das Restaurant GUTess und einen Veranstaltungsraum für 200 Personen im kernsanierten alten Rinderstall. Auf dem Hof haben 30 Bewohner ihr Zuhause, hinzu kommen 21 Rinder, zehn Duroc-Schweine, rund 300 Gänse, Hühner, Ziegen und die drei Esel – Pepe, Millie und Peppino. „Pepe haben wir von den Dorfbewohnern vor fünf Jahren zur Hochzeit bekommen“. Ein Geschenk, über das sich Jan-Uwe Riest noch heute sehr freut.

Um das quirlige und vielseitige Hofleben zu bewerkstelligen und zu entwickeln, setzt der 48-jährige Gutsbesitzer auf das Fachwissen von Produzenten, Dienstleistern, Hochschulen. Denn er selbst sieht sich anders als sein Vater, der stu-

dierter und promovierter Landwirt ist und sich als 58-Jähriger mit Gut Boltenhof den Traum vom ersten eigenen Hof verwirklichte, nicht als Landwirt. „Ich bin auch kein Eventmanager, kein Gastronom, kein Hotelier, sondern sehe mich als Unternehmer“, sagt er.

So kommt fachliche Unterstützung zum Beispiel von Studentin Maria Hermann, die in Eberswalde an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Öko-Agrarmanagement studiert, seit dem vergangenen Jahr verantwortlich für die Hoftiere ist und dabei auf kleinbäuerliche Haltung setzt. Nur im achtsamen Umgang mit Tieren und Natur könne, so sagt sie, die Wertschätzung für die Landwirtschaft zurückgewonnen werden. Landwirt Stefan Lorenzen, gelernter Maurer, kommt aus einem Nachbardorf und verarbeitet im hofeigenen Schlachtraum Gänse zu Schmalz, Wurst und Rillettes. Und Gärtner Stefan Schiermann ist vor vier Jahren auf den Boltenhof gezogen. Er habe die lärmende Metropole Berlin nicht mehr ausgehalten, sagt er. Heute steckt er als gärtnerischer Autodidakt viele Ideen in den historischen Park, der für ihn nicht wie geleckert aussehen muss. Da bleibt das Laub liegen, dürfen Brennnessel und Distel wachsen, Taubnesseln und Bärentraube blühen und sich der wilde Oregano ausbreiten. Naturnah soll es zugehen mit vielen Schmetterlingen und Insekten und natürlich mit frischen Kräutern für die Küche. „Wir wollen eine erste Adresse für gutes Essen sein – mit frischen, saisonalen und regionalen Produkten.“ Und das in einer lockeren, ungezwun-

genen Atmosphäre. Riest spricht in diesem Zusammenhang gern von Casual Dining, also vom zwanglosen, aber dennoch stilvollen Feierabenderlebnis.

Regionalität bis zum Kopfkissen

Überhaupt steht Regionalität ganz oben an. „Regionalität bedeutet für mich hofeigen. Wir wollen künftig nicht nur bei den Gänsen, sondern auch bei Schweinen und Rindern die komplette Wertschöpfungskette vom Heranwachsen über Direktvermarktung bis hin zu genussvollen-kulturellen Erlebnissen auf dem Hof durchspielen“, so Riest. „Wie gut und anziehend das funktionieren kann, haben im vergangenen Jahr unsere vorweihnachtlichen Schlemmer-Märkte mit Vier-Gänge-Menü rund um die Boltenhofer Bio-weidegans mit kultureller Begleitung gezeigt.“ Doch Regionalität endet auf dem Gut nicht beim Essen. Ein Beispiel ist das Brandenburger Zimmer, für das es auf der Grünen Woche den pro-agro-Marketingpreis 2020 gab. Mit seinen Möbeln und Accessoires ist es ein Spiegelbild der brandenburgischen Landschaft und ein gemeinsames Projekt Brandenburger Handwerker und der Produktdesignerin Bernadette Wüchner von der Fachhochschule Potsdam.

„Die Zusammenarbeit mit Hoch- und Fachschulen ist uns sehr wichtig. Wir zehren aber

auch von Volontären, WWOofern und Workawayern, die aus der ganzen Welt zu uns kommen, um uns zu unterstützen. Sie alle bringen Ideen und Kreativität mit und entwickeln Neues. Brandenburg ist dafür ein guter Nährboden“, so Riest. Und mit Blick auf eine noch zu sanierende Scheune spricht er vom Konzept Co-Living. Ob Firmen, Selbstständige, Start-up-Gründer, Studenten, Absolventen oder Internet-Nomaden – sie können sich dort für unterschiedliche Zeiträume einmieten und als Gemeinschaft wohnen und arbeiten.

Auch baulich wird es neue Herausforderungen geben. Die alte Schmiede soll wieder zum Backhaus werden mit wöchentlichen Backtagen. Vorn alten Rinderstall, der ein moderner Veranstaltungsraum ist, soll wieder ein Gewächshaus stehen mit Terrasse und Blick zu den Hoftieren. Um auch das kulturelle Leben weiter

zu beflügeln, wird eine Kulturmanagerin eingestellt. „Wir wollen die DNA des Gutes in die heutige Zeit transformieren, es modern zu seinen Ursprüngen zurückführen, und wir glauben an das, was wir hier vorhaben“, bringt Jan-Uwe Riest das Konzept für die moderne Zukunft des historischen Gutes auf den Punkt. **BÄRBEL ARLT**



FOTOS: THOMAS UHLEMANN

Mehr Infos: www.gutboltenhof.de
Weitere auf der IGW prämierte Preisträger: Seite 6 (Brandenburg), Seite 14 (Sachsen-Anhalt)