



Urlaubsort für die ganze Familie, Arbeitsplatz für Aus- und Umsteiger: Gut Boltenhof in Brandenburg

EVA BIRINGER (3)

Gute Aussichten: Eine generationenüberdauernde Buche, an der eine Schaukel baumelt, eine Allee mit Blickachse, weiter hinten eine Koppel mit Schafen und Eseln, dann das weite Land Brandenburgs. Die einen schwitzen in der Bauwagensauna mit Panoramascheibe, die anderen in der zum Arbeitsplatz umfunktionierten Scheune über ihren Projekten. Wer hierher kommt, hat die Wahl: eine luxuriöse Auszeit von Berlin, deren Anfahrt kaum länger dauert als mit den Öffentlichen von Lichtenberg nach Wannsee? Oder die Landlebenruhe nutzen, mit Highspeed-Internet? Gut Boltenhof kann beides. „Um zu uns zu gelangen, müssen Sie nur der Straße folgen, die aussieht, als würde nach der nächsten Kurve das Ende der Welt kommen“, heißt es auf der Website. Von wegen Ende: Vom Parkplatz aus führt eine grob gepflasterte Lindenallee auf ein zweistöckiges Gebäude zu, mit schaffellweißer Fassade und ochenblutroter Tür. In Sichtweite stapft ein Mitarbeiter in Gummistiefeln vorbei, von irgendwoher muht es. Sonst: Stille.

„Natürlich war es eine Umstellung, von Frankfurt am Main in die Brandenburger Provinz zu kommen“, erklärt Jan-Uwe Riest, Winterparka, kältere Wangen, die Treppen des buntverglasten Wintergartens hinabsteigend. „Jetzt gibt die Natur den Takt vor.“ Als seine Eltern das 15 Kilometer vor Fürstenberg gelegene Gut 1996 kauften, war es in erbärmlichem Zustand. Schnell legte der Vater, ein promovierter Landwirt, den Grundstein für eine biologische Landwirtschaft, während die Mutter sich um die Gästebetreuung kümmerte. 2015, da war gerade die erste von zwei Töchtern unterwegs, übernahmen dann Jan-Uwe und seine Frau Andrea das aus dem 19. Jahrhundert stammende Rittergut. Im Gegenzug gaben sie ihre bisherigen Jobs auf, er als Marketingmanager bei Samsung, sie als Unternehmensanwältin eines Schienenunternehmens, und zogen von Frankfurt am Main in den „wilden, wilden Osten“.

Ihr Ziel war es, einen sowohl ökologisch als auch wirtschaftlich nachhaltigen Ort zu

Von wegen Provinz!

Gut Boltenhof in der Nähe von Fürstenberg kann alles: Urlaubsort für die ganze Familie sein oder Arbeitsplatz mit Highspeed-Internet

EVA BIRINGER (TEXT UND FOTOS)

schaffen. „Wir sind kein Ausflugsbiergarten, sondern ein kleiner, guter Ort, der klein bleiben soll“, erklärt der Hausherr mit Blick auf sein 70 Hektar großes Reich. In Sichtweite macht sich ein Mann in Arbeitskluft an Mini-Tannen zu schaffen. „Unser Gärtner kam letztes Jahr und tobt sich seither total aus.“

Ausgetobt haben sich auch die beiden Kommunikationsdesigner, die für das Haus einen charakteristischen Tierholzschnitt entworfen haben. Auch der Instagram-Auftritt wird sorgfältig gepflegt, weil soziale Medien wichtig sind, wie Andrea Riest unter ihrer Pudelmütze frierend bemerkt. Früher kamen Gäste vor allem zum Heiraten auf das Gut Boltenhof. Für das Jawort unterm Lindenbaum braucht es nicht viel Vorstellungskraft, höchstens die Schuhe der Braut könnten im Kies stecken bleiben. Von diesem kräftezehrenden Business haben sich die Riests allerdings ein Stück weit zurückgezogen. Stattdessen setzen sie sozusagen auf zwei Pferde. Zum einen das familienfreundliche „Urlaub auf dem Bauernhof“-Modell, das in elf Ferienwohnungen Platz für bis zu 60 Personen bietet. Zum Frühstück gibt es frische Brötchen aus dem Hofladen, und wer abends zu faul zum Kochen ist, findet dort auch eingewecktes Gulasch, Kürbissuppe und Rinderrouladen. Stadtkinder freuen sich über zutrauliche Esel – auch wenn die Riests zu bedenken geben, dies sei kein Streichelzoo – oder eine Traktortour mit Bauer Uwe. Zum anderen möchte sich Gut Boltenhof aber auch als Kurzurlaubsort für Alleinreisende und Paare etablieren. Auf die warten im zuletzt in Corona-Lockdown aufwendig sanierten,

mit Jugendstilelementen verzierten Hauptgebäude neun individuelle Zimmer.

Das mit Abstand schönste, das vom tintenblauen Flur abgeht, heißt Brandenburg. Gestaltet wurde es von der Produktdesignerin Bernadette Wüchner, und zwar ausschließlich mit Einrichtungsgegenständen lokaler Produzenten. Vom ersten Stock führt eine knarrende Treppe ins Erdgeschoss. Links geht es hinein in einen skandinavisch inspirierten Raum, mit handgeschnitzter Holzbestuhlung und weiß gefliester Bar.

Die daran anschließenden Zimmer atmen den Geist vergangener Gutsprache: eines mit Kachelofen und nachtblauen Wänden und ein grün gestrichener Gartensaal, an dessen Tafel eine halbe Hochzeitsgesellschaft Platz findet. Gutess heißt das hauseigene Restaurant. Dort kocht Bijan Zintel, zuvor in der gehobenen Berliner Gastronomie unterwegs, von Horváth und Hallmann & Klee über Margaux und Einsunternull. Zuletzt arbeitete er gemeinsam mit dem Norweger Halfdan Kluffen im veganen Zero-Waste-Restaurant Frea. Seine Gerichte sind zeitgeistig, auf Regionalität und Saisonalität fokussiert und unangestrengt kreativ. Zum Vollkornbaguette des Eberswalder Meisterbäckers Björn Wiese – der Berliner Sauerteiggott Florian Domberger hat dort seine Ausbildung gemacht – gibt es einen prickelnd-sauren Romansalat mit Tomatenvinaigrette und geschmorten Spitzkohl mit Sonnenblumenkerncreme, Chilicrunch und Petersilienöl, eine vegane Offenbarung im Geist Ottolenghis. Es folgt Zander mit Zitronensoße sowie gerösteter Mangold mit Sauerrahm und



Jan-Uwe und Andrea Riest betreiben das Gut.

einer Melasse aus tagelang eingekochten Gemüseresten, die Erinnerungen an Grafschafter Goldsirup weckt, eine Technik, die Zintel im Frea gelernt hat. Über das improvisierte Dessert haben wir versprochen zu schweigen, nur so viel: Es war köstlich. Offenbar musste der 34-Jährige nicht lange überzeugt werden, Berlin-Mitte gegen Boltenhof einzutauschen. „Brandenburgs karge Böden täuschen, es gibt hier schon so etwas wie Produktvielfalt. Das Wild in der Region beispielsweise ist unglaublich, genauso die Fische aus den umliegenden Seen. Ziegenkäse kaufe ich gerne beim wenige Kilometer entfernten Capriolenhof. Und wenn ich beim Bauern Johannesbeeren bestelle, bringt er mir einen ganzen Eimer voll.“ Auch Gastgeberin Jessica Korb war vorher längere Zeit im Berliner Einsunternull beschäftigt und führt jetzt mit Herzlichkeit und Expertise durch den Abend. Momentan hat das Gutess nur von Donnerstag bis Sonnabend geöffnet, Hotelgäste haben Vorrang. In Zukunft will man auch externe Gäste bewirten, mit entspannten Drei-, Vier-Gänge-Menüs und einer naturnahen Weinauswahl.

Vor allem an Familien und Tagesgäste richtet sich hingegen das Angebot der Weideküche, untergebracht in einem ehemaligen Rinderstall. An sieben Tagen die Woche gibt es dort Frühstück, Mittagstisch, Kaffee, Kuchen und eine kleine Abendkarte. Im Sommer soll auf dem Platz davor ein Steinbackofen entstehen, eine mit Blauregen bepflanzte Pergola und ein rückseitiger Balkon, „damit die Gäste einen Ausblick auf die Tiere haben, die auf ihrem Teller liegen“. Zum Konzept gehört auch das in Teilen angestrebte Selbstversorgertum. Derzeit leben 20 Uckermärker- und Limousinkühe, 15 Schweine und 60 Hühner auf dem Gut, außerdem Esel, Schafe, Ponys, Ziegen, Kaninchen, zwei Graugänse und ein Hängebauchschwein. Wenn eine Schlachtung ansteht, dann mit Online-Vorankündigung, das entsprechende Fleisch gibt es dann im eigenen Onlineshop zu kaufen und in Berlin bei Kutzner & Kutzner in der Schönhauser Allee. Ein großer Erfolg des letzten Jahres waren die 300 Weihnachtsgänse.

Um nicht selbst wie eine Weihnachtsgans zu enden, nutzt man die essensfreie Zeit für Spaziergänge, eine Kanufahrt auf der Havel oder einen Fahrradausflug zum nahen Stettinsee, bekannt für seine exzellente Wasserqualität. Beim anschließenden Saunagang, genau genommen zwischen zwei Saunagängen, kommt man an der Feuerschale sitzend mit zwei anderen Gästen ins Gespräch. Sie sind mitsamt Kindern zum Arbeiten hergekommen und praktizieren hier das, was man Workation nennt. Damit sind sie in guter Gesellschaft: Auch Einhorn-Gründer Waldemar Zeiler und Ansgar Oberholz, Betreiber des St. Oberholz, haben hier eine Art zweiten Arbeitsstandort etabliert. Abgesehen davon finden immer mal wieder Seminare und Workshops statt. Bekannterweise hat die Corona-Pandemie zu einer Flexibilisierung der Arbeitswelt geführt, sich tage- oder wochenweise von der Stadt aufs Land zurückzuziehen, dürfte also immer mehr Fans finden.



GUT BOLTENHOF

Anreise: Mit dem Auto auf der B96 von Berlin aus Richtung Norden. Alternativ mit dem RE5 vom Hauptbahnhof bis Fürstenberg, dann mit dem Bus nach Boltenhof.

Eine Nacht im günstigsten Doppelzimmer kostet für zwei Personen 75 Euro, Frühstück inbegriffen. Die Ferienwohnungen gibt es pro Nacht ab 85 Euro für zwei Personen.



Liebe- und geschmackvoll eingerichtet: eines der Zimmer der Ferienwohnungen