

Status: Online

Weihnachten auf Gut Boltenhof

Gänse und mehr – was ein Restaurant in Fürstenberg bietet

„Gut Boltenhof“ ist ein Ort zum Erholen, Arbeiten und Feiern in Fürstenberg/Havel. Was das Restaurant des Guts zu Weihnachten mit Gänsen plant.

Datum • Fürstenberg/Havel

Ein Artikel von Elisabeth Voigt



Veranstaltungsmanagerin Julia Kunz, Restaurantleiter Philipp Böhme und Inhaber Jan-Uwe Riest haben gemeinsam immer neue Ideen für das „Gut Boltenhof“ in Fürstenberg/Havel. Auch für Weihnachten?

Foto:Elisabeth Voigt

Klar könne das Gut Boltenhof „Fine Dining“ mit Übernachtung, erklärt Inhaber Jan-Uwe Riest. Aber auch Familien und Radfahrer, die nur mal zum Essen

Status: Online

einfach wohlfühlen. „Wir wollen ein lebendiger, offener Gutshof sein, nicht nur ein exklusiver Veranstaltungsort“, sagt er und erklärt, wie dieser Spagat gelingt und was sich das Team zu Weihnachten ausgedacht hat.

Als Riests Vater den rund 170 Jahre alten, denkmalgeschützten Gutshof im Jahr 1996 gekauft habe, bewahrte er ihn damit vor dem Abriss, erzählt der Inhaber. Das Gut wurde damals als landwirtschaftlicher Betrieb geführt.



In „Gut Boltenhof“ in Fürstenberg/Havel finden Seminare und Hochzeiten statt, aber auch Radfahrer und Familien sind zum Essen im Restaurant willkommen.

Foto: Elisabeth Voigt

2015 übernahm der jetzige Inhaber den Familienbetrieb. Und nicht alles hat sich geändert. „Wir halten Rinder, Schweine, Gänse und Hühner als Nutztiere“, erklärt Riest. „Zum Gut gehören 80 Hektar Bio-Landwirtschaft und ein Wald.“

Das angestrebte Konzept der Kreislaufwirtschaft bedeute, dass eine Vielzahl der Erzeugnisse, die vor Ort hergestellt würden, auch dort verbraucht werden, sagt er. Das geschieht durch eine hauseigene Schlachtereier, Gastronomie, Hofladen, Zimmervermietung und Veranstaltungen – wie zum Beispiel die [Brandenburgischen Sommerkonzerte 2025](#).

Status: Online

„Gut Boltenhof“ – Gasthof mit Hofladen im Rinderstall

Der Gasthof im ehemaligen Rinderstall aus rotem Backstein ist ein gemütlicher Ort. Auf der Terrasse davor haben im Sommer 100 Personen Platz, mit den Füßen in der Wiese und Blick auf die Kuhweide.

Im Inneren des Gebäudes befindet sich der Hofladen, in dem Gemüse, Eier und Fleisch vom eigenen Hof oder Produkte regionaler Partnern verkauft werden.



Der Hofladen auf „Gut Boltenhof“ in Fürstenberg/Havel verkauft eigene Produkte und die von regionalen Partnern.

Foto: Elisabeth Voigt

Die frisch geschlachtete **Gans** vom „Gut Boltenhof“, dort auch im Sortiment, kostet 29,50 Euro pro Kilogramm. Die Gänse wiegen zwischen drei und sechs Kilogramm.

Weihnachten 2024

Gans in Nord-Brandenburg – wo gibt es sie, zu welchem Preis?

Eberswalde

Status: Online

... einem Veranstaltungssaal des alten Stalls, der auch für Hochzeiten genutzt wird, ist Raum für 60 Personen.



Jan-Uwe Riest zeigt den Raum für Festlichkeiten oder Seminare im historischen Rinderstall des Gutshofs in Fürstenberg/Havel.

Foto: Elisabeth Voigt

Über den Winter ist der Gasthof im Rinderstall allerdings geschlossen. „Das Restaurant ist vor zwei Wochen auf die Winterweide gezogen“, beschreibt es Riest.

Gehobenes Essen im Gutshaus in Fürstenberg

Denn die beiden Restaurants auf dem Hof stehen für unterschiedliche Konzepte: „Der Gasthof im Rinderstall ist ein Ort für Familien, das Essen ist einfach, gut und trotzdem ‚Farm to Table‘“, erklärt Restaurantleiter Philipp Böhme, der sich selbst schlicht als „Gastgeber“ bezeichnet.

Status: Online

Martinstag 2024**Gans in Oberhavel – wo Gäste jetzt Plätze reservieren sollten**

Oranienburg

Die anderen Gasträume befinden sich direkt im Gutshaus. „Im Gutshaussaal gehen unsere Erzeugnisse in die nächste Verarbeitungsstufe für das ‚Fine Dining‘, so Böhme. Die Gäste sitzen am Kamin, die Menüs werden auf Wunsch von Weinen begleitet.



Die „Weideküche“ im Gutshaus in Fürstenberg ist je nach Anlass mal für Seminarteilnehmer und mal für ein festliches Menü eingedeckt.

Foto: Elisabeth Voigt

Derzeit stehen in der „Weideküche“ unter anderem Gänsegerichte auf der Karte und Ende November wird ein festliches Gänsemenü in vier Gängen angeboten. Selbstverständlich stammen die Gänse aus der hauseigenen Schlachtere.

Status: Online



Stefan Lorenzen hat die Gänse in der hauseigenen Schlachtereie des „Guts Boltenhof“ in Fürstenberg/Havel vorbereitet.

Foto: Elisabeth Voigt

Es werden aber weder Menschen weggeschickt, die sich nicht auf ein festliches Dinner vorbereitet haben, noch gehen Vegetarier hungrig nach Hause. Auch im Bereich der Bar des Gutshauses gibt es ein paar gemütliche Tische, in warmes Licht getaucht. Ein Vater mit Kinderwagen nimmt dort Platz und auch ein Paar in Wanderstiefeln und dicken Jacken, das von einem Spaziergang aus der umliegenden Natur kommt, tut es ihm gleich.

Kürbisrisotto mit Pilzen zum Test

Die Testerin bestellt Kürbisrisotto mit Pilzen für 18 Euro. Das cremige Risotto hat noch einen leichten Biss und schmeckt wunderbar herbstlich. Die gebratenen Pilze sind jetzt, wo die [Pilzsaison](#) vorbei ist, Kräutersaitlinge und Shiitake-Pilze in Bio-Qualität und sorgen für einen herzhaften Biss.

„Als noch Saison war, stammten die Pilze für dieses Gericht aus den umliegenden Wäldern – es waren richtig große Steinpilze dabei“, erklärt Böhme.

Status: Online



Kürbisrisotto mit Pilzen – auch Vegetarier bekommen auf „Gut Boltenhof“ ein gutes Essen.

Foto: Elisabeth Voigt

„Was die Konzepte beider Restaurants gemeinsam haben, ist die Idee, möglichst viele der hofeigenen Erzeugnisse zu nutzen“, informiert Böhme. „Wo das nicht geht, nehmen wir die Produkte von regionalen Partnern. Und wo auch das nicht möglich ist, sind es mindestens Bio-Produkte“.

Gans im Gutshof

- Noch bis zum 22. Dezember stehen verschiedene Gerichte von der Bioweidegans auf der Karte der Weideküche im [Gut Boltenhof](#), darunter Gänserilette mit süßsauer eingelegter Birne und Rote Bete, Gänsebrühe oder Gänsebrust und -keule mit Birnenrotkohl, Grünkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklößen.
- Ein festliches 4-Gänge-Gänsemenu bietet die „Weideküche“ am 30. November 2024 ab 17.30 Uhr an. Der Preis für Erwachsene beträgt 80 Euro und für Kinder von 6 bis 12 Jahren 35 Euro. Im dafür stimmungsvoll geschmückten Restaurant im Gutshaus wird ein künstlerisches

Status: Online

angeboten. Reservierung online oder telefonisch unter 033087 52520.

- Der kleine Weihnachtsmarkt auf „Gut Boltenhof“ findet am 1. Dezember ab 14 Uhr statt. Highlights sind Lagerfeuer, Bio-Punsch, sowie süße und herzhafte Speisen.

