

GUTESS auch im Winter

Damit es die Gäste in der kalten Jahreszeit gemütlich warm haben, ist die Weideküche mit Anbruch der kühleren Temperaturen vom Rinderstall in die Winterweide im Gutshaus gezogen. Dort wird fortan mit feinen Bio-Zutaten und hauseigenen Produkten winterlich Leckeres zubereitet und unter Restaurleitung von Philipp Böhme (39) aufgetischt. Nach acht Jahren Erfahrung im Berliner Adlon ist er mit seiner siebtköpfigen Familie raus aus der Großstadt rein in die Landidylle gekommen. „Vielleicht ziehen sie allesamt zu uns auf den Hof?“, freut sich Inhaber und Geschäftsführer Jan-Uwe Riest, welcher vor neun Jahren den Hof von seinem Vater übernommen hat. Gemeinsam mit Frau Andrea, Juristin und zuständig für Recht und Strategie, leitet er die Geschicke des Hofes. „Wir haben ein unglaublich tolles Team hier, schon einige von ihnen wohnen auf dem Hof. Unser Ziel ist es, Gut Boltenhof zu einem lebens- und liebenswerten Ort zu machen“ so der gebürtige Münchener.

Daran wird Schritt für Schritt weiter gewerkelt. Durch Investitionen der letzten Jahre konnten auf der 4-Hektar denkmalgeschützten Anlage einige Tierställe erneuert, die alte Schmiede in ein modernes Yoga- und Seminarhaus umgewandelt und das Gutsrestaurant veredelt werden. Der 900 qm große „alte Rinderstall“ wurde 2019 als Veranstaltungsort fertiggestellt. Insbesondere steht die hofeigene Schlachtereier im Fokus. „Um hausgemachte Produkte wie unsere leckere Salami und die Lieblingsleberwurst zunehmend in der Region und den Hofbewohnern anbieten zu können, wollen wir unsere kleine Hofschlachtereier Schritt für Schritt weiter ausbauen“, so der Gutsherr. Meister hinter der Metzgerschürze ist Stefan Lorenzen aus Zabelsdorf.



Neben dem Gastbetrieb führt Familie Riest auch eine Bio-zertifizierte Landwirtschaft. Ziel dabei ist es, die Erträge des Ackerbaus als Futter für die hofeigenen Tiere zu nutzen. Aktuell freuen sich Rinder, Schweine, Hühner und jährlich ab Juni 300 Gänse über das Leben auf dem Gutshof. „Wir wollen eine enkeltaugliche und erlebbare Landwirtschaft betreiben“, sagt Bauer Riest. Groß und Klein sind herzlich eingeladen, an den täglichen Fütterungstouren um 8 Uhr und zum Einbruch der Dämmerung teilzunehmen. Auch Kindergärten aus den Nachbardörfern kommen mittlerweile regelmäßig auf den Hof. Zu Weihnachten steht die „Gänse-Gala“ im Zentrum des Geschehens. Munter schnatternd kann man Scharen in den Herbstmonaten beim Umzug von einer Weide zur nächsten beobachten. Im Sommer haben die Gäste die Wahl: In Ruhe ankommen auf der Hofterrasse bei einem Fruchtsecco oder

Kaffee, sich im Park verlieren oder auf dem Marktplatz das bunte Treiben beobachten. Die neun Hotelzimmer und 15 Ferienwohnungen sind dann meist ausgebucht; auch die Hofwohnungen erfreuen sich ihrer Besitzer im Haupt- oder Zweitwohnsitz. Ein lebens- und liebenswerter Ort in der Tat. Der angeschlossene Hofladen hält unter anderem frische Eier vom Hof, hauseigene Produkte wie Salami und Leberwurst aber auch selbstgemachte Aufstriche und Marmelade, Brot der Bäckerei Jahn aus Zehdenick, Gemüse vom Good Food Syndicate aus Altglobsow und vieles mehr bereit.

Neu im Team ist Christine Kintscher als Zukunfts- und Nachhaltigkeitsmanagerin, welche sich unter anderem einer ökologisch-sinnvollen Gestaltung und passenden Zukunftsrichtungen annehmen wird. Der Hof freut sich über Jobanfragen, es gibt immer spannende Stellen zu besetzen. Wer

bäckt gerne Torten und möchte beliefern? Veranstaltungen jeglicher Art aber auch das Hofcafé sind immer wieder auf der Suche nach süßen Köstlichkeiten. Buchungsanfragen für Veranstaltungen jeglicher Art zwischen 10 und 130 Personen können auf der Webseite gestellt werden; es sind noch Termine für Jugendweihfeiern frei. Dort ist auch die Speisekarte der Winterweide einsehbar und Tischreservierung fürs ausgiebige Frühstücksbuffet möglich.

Frieda Susan Kube

INFO

Gut Boltenhof | Lindenallee 14
www.gutboltenhof.de
Telefon: 033087 52520
E-Mail: reservierung@gutboltenhof.de

Öffnungszeiten bis 31.3.2025:
Weideküche mittwochs bis sonntags von 12 bis 20 Uhr
Hofladen: mittwochs bis sonntags von 11 bis 17 Uhr