

FÖRDERUNG DER GEPFLEGTEN TISCH- UND TAFELKULTUR SEIT 1248

Chaîne-Journal

d'Allemagne



Ausgabe 58 · Juli 2015
www.chaine.de



Feinste Küche im Gourmetrestaurant

Es ist wunderbar im Gutshaus Stolpe, Seite 63



Ankommen im Gutshaus Stolpe

Alles ist vorbereitet, um sich zu zweit wohl zu fühlen

„Eine herrschaftliche Auffahrt. Ein weitläufiger Park. Warme Lichter im Gutshaus. Ein herzliches Willkommen. Liebenswürdigkeit, die von Herzen kommt und eine familiäre Atmosphäre. Ein Salon, in dem Kaffee, Tee oder ein Glas Wein serviert wird. Ein Kaminzimmer, in dem gelesen werden darf. Ein Restaurant, dort, wo einst das Speisezimmer des Gutsherren war.“, so beschreibt Hoteldirektor und Confrère Mathias Laux Ihr Zuhause auf Gut Stolpe.

Das herrschaftliche Haus, 20 km vor der Insel Usedom, inmitten des Naturparks Peenetal (European Destination of Excellence) thront erhaben über dem urwüchsigen Fluss. Seeadler und Biber sind Ihre direkten Nachbarn während dem genussvollen Aufenthalt in der Gutsanlage aus dem 19. Jahrhundert. Kulinarisch hat sich das edle Relais & Châteaux Haus neu ausgerichtet und die Ansprüche sind hoch.

Mit Björn Swanson übernimmt ein erfahrener Küchenchef das kulinarische Zepter auf Stolpe. Nach Stationen im zweifach besternten Restaurant „Fischers Fritz“ im „The Regent Berlin“, im Restaurant „Facil“ und im „The Mandala“ folgte die erste Küchenchefstelle im 5 Sterne Design Hotel „Das Stue“, welches unter der Leitung des spanischen Spitzenkochs Paco Perez steht. Weitere Aufenthalte waren das Dresdener Gourmet Restaurant „bean&beluga“ sowie zuletzt das Gourmet Restaurant „Esszim-

Zweismal auf Gut Stolpe

Gemeinsam speisen, ein wahrhaft festliches Mahl. Düfte und Aromen, Feines aus Küche und Keller. Ausgesuchte Produkte der Region und aus der eigenen Jagd.

Das Arrangement enthält:

- 1 ON im DZ Ihrer Wahl inkl. Gutsherren Frühstück.
- 1 Flasche Sekt im Zimmer
- Nutzung der Wellness-Lounge, mit Blick in den Park. Ob Sauna, Dampfbad oder Hot Tube – alles ist auf Temperatur gebracht.
- am Abend brennen im Gourmet Restaurant die Kerzen und es erwartet Sie ein Candle Light Dinner mit einem prickelnden Aperitif, 4 kulinarischen Gängen und eine erlesene Weinbegleitung.

Preis: ab 230 EUR p.P.

Das Angebot gilt auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

mer“ im Golfclub Wannsee, in welchem der 31-jährige bereits nach kurzer Zeit für Aufsehen sorgte und vom renommierten Restaurant-Guide Gault&Millau mit 15

Punkten geehrt wurde. Björn Swansons Küchenstil wird sich an der Tradition des Gutshaus Stolpe orientieren. So wird ein großes Augenmerk auf die Regionalität und Saisonalität gelegt, jedoch mit wesentlich modernerer und leichter Auslegung.

Wie der Küchenchef Swanson blickt auch der neue Sous Chef Sebastian Görmar auf einen beeindruckenden Lebenslauf zurück. Sein Werdegang erstreckt sich über renommierte Häuser wie das Londoner „The Regent“ und den „Brandenburger Hof“ in Berlin. Die prägendste Position bis dato war jedoch die des Junior Sous Chefs im zweifach besternten Restaurant „Tim Raue“.

„Mit Björn Swanson und Sebastian Görmar haben wir zwei junge, kreative Küchenchefs für unser Haus gewinnen können. Beide bringen durch ihre langjährige Erfahrung das nötige Rüstzeug nach Stolpe und freuen sich auf die anstehenden Aufgaben“, so Hoteldirektor Mathias Laux der sich auf Ihren Besuch freut.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne
Fotos: Oliver Hauser Photography

Infos & Buchungen unter:

Gutshaus Stolpe
Hotel und Restaurant
Peenstraße 33, 17391 Stolpe bei Anklam
Tel. 039721 - 550 0, Fax - 550 99
www.gutshaus-stolpe.de