

GutsHerr

DAS MAGAZIN VOM GUTSHAUS STOLPE

FRÜHLING & SOMMER

AUSGABE NR. 1 – 2026

30
JAHRE
GUTSHAUS
STOLPE
1996-2026

Einfach mal
zurücklehnen

SOMMER AUF DEM LAND

Geburtstag
im Gutshaus

FEIERN SIE MIT UNS!

FEINE
PRIVAT
HOTELS
Kultur und Leidenschaft



RELAIS &
CHATEAUX

Creating Delicious Journeys

PASSION JA ZU GELEBTER GASTLICHKEIT



FEINE
PRIVAT
HOTELS
Kultur und Leidenschaft

Als Mitglied von FEINE PRIVATHOTELS teilen wir mit allen Häusern unserer Kollektion das Verständnis von Qualität und Stil – und die Leidenschaft für gelebte Gastlichkeit. Wenn Sie das Gutshaus Stolpe schätzen, werden Sie sich auch in allen anderen dieser einzigartigen Hotels wie zuhause fühlen. Folgen Sie unserer Empfehlung und entdecken Sie die individuellen Kennenlern-Gutscheine von FEINE PRIVATHOTELS. www.feine-privathotels.de



FÄHRHAUS SYLT **HOTEL ALPENPALACE** GUTSHAUS STOLPE **VILLA EDEN** HOTEL BÜLOW PALAIS **VILLINO**
WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE **DIE SONNE FRANKENBERG** HOTEL-RESTAURANT ERBPRINZ
SCHLOSSHOTEL HUGENPOET FÄHRHAUS KOBLENZ **SEA CLOUD CRUISES** HARDENBERG BURGHOTEL



Feiern Sie mit uns unser Jubiläum?

Liebe Gäste, liebe Freunde des Gutshaus Stolpe,

in diesem Jahr ist unser schönes Gutshaus der Place to be – wir feiern unser 30-jähriges Jubiläum als Hotel. Die eigentliche Party findet erst im September statt – save the date! – aber wir erfreuen uns das ganze Jahr an diesem besonderen Datum.

Hier blättern Sie nun also im neuen GutsHerr – die Frühling-/Sommerausgabe 2026 liegt vor Ihnen, farbenfroh, informativ und inspirierend wie immer! Wir freuen uns, dass wir nach diesem kalten, schneereichen Winter nun wieder die Magnolie in voller Pracht und Schönheit blühen sehen. Auf die Frühlingsfeiertage wie Ostern, Himmelfahrt und Pfingsten, auf lauschige Abende unter dem hohen nordischen Himmel. Auf einen erfrischenden Sprung in die Peene – oder in unseren Pool.

Und natürlich wird auch in diesem Sommer wieder geheiratet auf Stolpe – wir haben ein Paar nach seinen Erfahrungen gefragt, das sich im letzten Jahr hier das Ja-Wort gegeben hat.

Die Festspiele Mecklenburg-Vorpommern sind wie gewohnt bei uns zu Gast, Rezepte für sommerfrische Cocktails und aus unserer Speisekarte "Nachbarn" finden Sie in dieser Ausgabe des GutsHerr ebenso wie Ausflugstipps und ein ausführliches Porträt unseres Gourmetrestaurants Kurt.

Wollen wir zusammen den Sommer feiern? Ich freue mich darauf, Sie ganz bald willkommen zu heißen!

Herzliche Grüße
Ihr Bryan Johnston
Hoteldirektor



Das Gutshaus wird 30.
Wir freuen uns, wenn Sie mit uns feiern.

Seite 11



INHALT

Ostern & Pfingsten 6 · Vorschläge für Ihr Urlaubsprogramm 8
 Das Gutshaus feiert Geburtstag 11 · Kulinarischer Kalender 14
 Willkommen bei Kurt 15 · Stolper Sommercocktails 20 · Unser kleiner Kräutergarten 22
 Festspiele 24 · Gäste über uns 26 · Eine Hochzeit auf Gut Stolpe 27
 Kochrezept 30 · Torquato 32 · Angebote 34 · Lageplan 36
 Angebot Stolper Retreat und unsere Annehmlichkeiten 38



Pool. Park. Pause. Hier lässt es sich im Sommer gut aushalten!

©Viktoria Birkholz

OSTERN 03.04. BIS 06.04.2026



Lassen Sie sich rund um das Osterfest in Stolpe ein bisschen verwöhnen. Mit einem kleinen Programm, das wir für Sie aufgelegt haben – vom Osterfeuer bis zum Eiersuchen, und einer Massage für die Entspannung.

Wenn Sie Lust auf Bewegung haben, schließen Sie sich unserer geführten Wanderung an. Entdecken Sie Krokusse und Primeln, Hyazinthen und Iris. Feiern Sie den Frühling auf dem Land.

Und auch die Kulinarik kommt in unserem Osterangebot nicht zu kurz! Genießen Sie unser regionales Landhausfrühstück und den Osterbrunch am Montag. Lassen Sie sich davon überraschen, was unser Küchenchef im Restaurant Kurt Schönes für Sie zaubert und genießen Sie an einem Abend die bodenständige Küche im Stolper Fährkrug, dem ältesten Gasthof in Vorpommern!

3 Übernachtungen in der gewählten Zimmerkategorie unser regionales Landhausfrühstück
4-Gänge Karfreitags Menü im Restaurant Kurt
Osterwanderung und Osterfeuer am Ostersonntag
3-Gänge Ostersonntags Menü im Stolper Fährkrug
Eier suchen am Ostermontag
4-Gänge Ostermontags Menü im Restaurant Kurt
Osterbrunch am Ostermontag
eine Massage pro Person
... und natürlich alle Annehmlichkeiten*,
die das Gutshaus Stolpe zu bieten hat.



Unser Restaurantleiter
Jan Vollmer-Lederer
freut sich schon darauf, Sie im
Restaurant Kurt zu verwöhnen
– und Ihnen die neuesten
Schätzchen aus seinem
Weinkeller zu empfehlen.



PFINGSTEN 22.05. BIS 25.05.26

Der Mai ist auch im Gutshaus Stolpe unser allerliebster Frühlingsmonat! Gönnen Sie sich ein langes Wochenende im Grünen, lassen Sie sich von der familiären Atmosphäre im Gutshaus verzaubern.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Sonne am weiten mecklenburgischen Himmel! Lernen Sie auf einer geführten Wanderung unsere schöne Umgebung kennen. Wagen Sie einen Sprung in den Pool oder in die Peene – Erfrischung garantiert!

Freuen Sie sich auf erstklassige kulinarische Erlebnisse, eine entspannende Massage ... wo könnte Pfingsten schöner sein, als hier in Ihrem Hideaway, dem Gutshaus Stolpe!



3 Übernachtungen in der gewählten Zimmerkategorie
unser regionales Landhausfrühstück
3-Gänge Menü im Restaurant Kurt
Pfingstwanderung am Samstag
3-Gänge Menü im Stolper Fährkrug
4-Gänge Menü im Restaurant Kurt
Pfingstbrunch am Pfingstmontag
eine Massage pro Person
... und natürlich alle Annehmlichkeiten*,
die das Gutshaus Stolpe zu bieten hat.

VORSCHLÄGE FÜR IHR URLAUSPROGRAMM

A-CAPELLA DER EXTRAKLASSE

The Queen's Six

25. Mai 26, 18 Uhr
St. Bartholomaei
Kirche Demmin

The Queen's Six leben in Windsor Castle und singen als Teil des St. George's Chaple Choirs im Auftrag von King Charles III. täglich in der Schlosskapelle. Sie begleiten nicht nur alle privaten und staatlichen Empfänge der Royal Family, jetzt sind sie auch auf Tournee in Deutschland. „On Her Majesty's Secret Service“ führt musikalisch und unterhaltsam in die Welt der Geheimhaltung.

thequeenssix.co.uk



© Gill Heppell



© Felix Gänsicke

Im Müritzsee in Waren wurde Deutschlands größte Aquarienlandschaft für heimische Süßwasserfische eingerichtet. Nicht nur das flüssige Element, sondern auch liebevoll gestaltete Wald- und Moorlandschaften finden sich hier, ergänzt um ornithologische und historische Sammlungen einzigartiger Naturgegenstände. Die regelmäßigen Tauchereinsätze im Tiefbecken gehören zu den Besucherhighlights im Naturerlebniszentrum Waren

Müritzsee, Zur Steinmole 1, 17192 Waren (Müritz), Juni 10:00 – 18:00 Uhr, Juli bis August, 09:30 – 18:00 Uhr, mueuritzsee.de

BACH AD INFINITUM

80. Greifswalder Bachwoche 1. bis 7. Juni 2026

Seit der Gründung im Jahr 1946 hat dieses Festival geistlicher Musik jährlich stattgefunden – dieses Jahr feiert das traditionsreichste Musikfestival Mecklenburg-Vorpommerns sein 80. Jubiläum. Das Motto „BACH infinitum“ – das Unbegrenzte – betont einerseits die ununterbrochene Kontinuität der Bachwochen und weist andererseits auf die unbegrenzten Dimensionen der Musik Johann Sebastian Bachs hin.

Dom St. Nikolai
St. Jacobi Kirche
Greifswald

greifswalder-bachwoche.de

© Geert Maciejewski



© M-L Westfeld

UNTER DÄNISCHER SCHIRMHERRSCHAFT

8. bis 17. Mai 26 Musikfestival Nordischer Klang

Der Klang des Nordens im Herzen des Eldena Kiez in Greifswald schwingen sich zum 35. mal rhythmusbegeisterte ein. Das Musikfestival „Nordischer Klang“, dieses Jahr unter dänischer Schirmherrschaft. Das Kulturprogramm umfasst ein breites Spektrum von Beiträgen rund um Kunst, Literatur, Wissenschaft aber vor allem Musik. Für jeden soll etwas dabei sein von Pop und Jazz über Joik und Folk bis zu Indie und Klassik. Nachdem das Festival letztes Jahr von Islands Minister für Kultur eröffnet wurde, kann auch zur Eröffnung am 08. Mai 2026 stattlicher Besuch erwartet werden. Der Besuch zum Musikfestival Nordischer Klang schafft erinnerungswürdige Momente.

Greifswald, nordischerklang.de



© Nick Dittmeier

KULTURSPICHER UECKERMÜNDE

6. Juni 26, 20 Uhr

Nick Dittmeier & The Sawdusters

Nick Dittmeier & The Sawdusters kommen aus Southern Indiana, USA und stehen für Americana, Progressive Roots und Country-Rock. Ihre Texte erzählen vom Leben auf der Straße, von kleinen Städten im amerikanischen Mittelwesten und von alltäglichen Erfahrungen.

nickdittmeier.com

Landesmuseum Greifswald

Das Pommersche Landesmuseum im preisgekrönten Bauensemble des ehemaligen Franziskanerklosters in Greifswald hat sich zur Aufgabe gemacht, Geschichte, Kunst und Kultur der ehemaligen Provinz Pommern zu erhalten.

Der Gesamtbestand umfasst rund 60.000 Objekte aus den letzten 14.000 Jahren.

Höhepunkte der Gemäldegalerie sind unter anderem Werke von Caspar David Friedrich, Vincent van Gogh und Frans Hals.

Von Mai bis Oktober ist auch der Klostergarten des Museums geöffnet.



Pommersches Landesmuseum
Rakower Straße 9
17489 Greifswald
Telefon: +49 (0) 3834 83 12 0
info@pommersches-landesmuseum.de
pommersches-landesmuseum.de

© MV-T/ Gross

30
JAHRE
GUTSHAUS
STOLPE
1996–2026

Happy Birthday
to us!

Vor 30 Jahren
startete Kurt Stürken
das Gutshaus Stolpe
als Hotel – und das
wollen wir feiern:
Am 12. September
mit einem großen
Geburtstagsfest!

Mit uns anstoßen?
Es würde uns freuen.
Schauen Sie doch
einmal auf die nächsten
Seiten ...



Feiern im Park unter Kastanien

Nehmen Sie Platz – und feiern Sie mit
uns. Das Gutshaus Stolpe stößt mit
Ihnen auf die letzten 30 Jahre an!

WIR FEIERN 30 JAHRE RELAIS & CHÂTEAUX GUTSHAUS STOLPE

Ein Jubiläum. Ein Fest. Ein Erlebnis.

Am 12. September 2026 feiern wir 30 Jahre
Relais & Châteaux Gutshaus Stolpe – und
laden Sie herzlich zu einem ganz besonderen
Gourmetfest ein! Von 12 bis 22 Uhr
verwandelt sich unser gesamter Gutshof in
ein Paradies für Genießer!

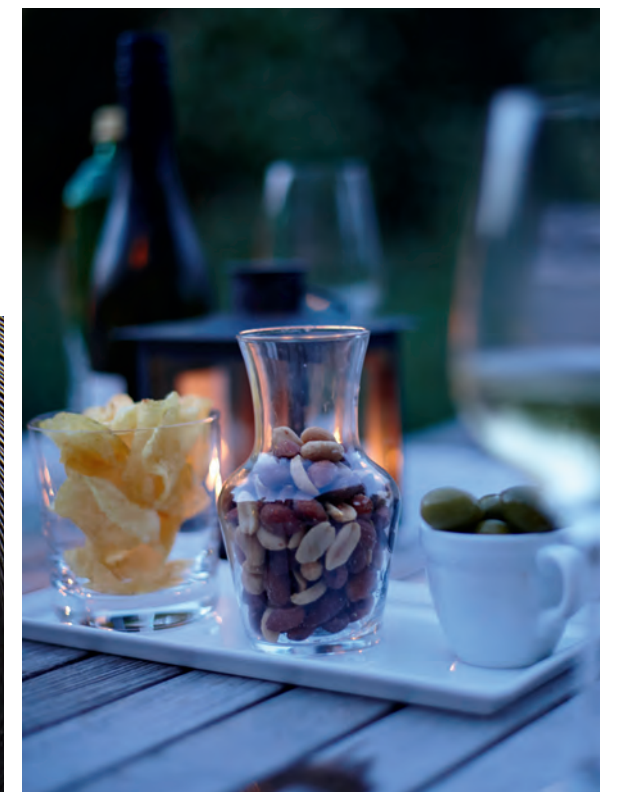
Erleben Sie echte Spitzenküche unter freiem
Himmel: Renommierete Gastköche, befreun-
dete Winzer und Manufakturpartner aus nah
und fern präsentieren ihre kulinarischen
Kreationen. Spazieren Sie durch unseren Park,
kosten Sie erlesene Weine, entdecken Sie
feinste Produkte und lassen Sie sich von der
einzigartigen Atmosphäre des Jubiläums tragen.

Entspannte Klänge, leuchtende Fackeln,
feine Kulinarik im weitläufigen Gutspark:
ein genussvoller Tag erwartet Sie.

Feiern Sie mit uns 30 Jahre Leidenschaft,
Gastfreundschaft und Genusskultur – dort,
wo mecklenburgische Gelassenheit und
französische Lebensart seit drei Jahrzehnten
eine unvergleichliche Liaison eingehen.

Genuss im Park – flanieren, verkosten,
genießen – mitten im Grünen rund
um das Gutshaus Stolpe.

Preis: 219 € pro Person (ohne Übernachtung)



UNSER
KULINARISCHER
KALENDER
Frühling & Sommer



APRIL Neue Karte im
Gourmetrestaurant Kurt
Ostern
Brunch im Fährkrug
Kochkurs: Von der Wiese
auf den Teller
MAI Spargelzeit im Gutshaus
Pfingsten
JUNI Grillabend im Fährkrug
Fußball WM im Fährkrug

JULI Neue Karte im
Gourmetrestaurant Kurt
Fußball WM im Fährkrug
Pfifferlings Zeit & Mecklenburger
Spezialitäten im Stolper Fährkrug
AUGUST Festspiele MV
SEPTEMBER Gourmetfest anlässlich
unseres Jubiläums
30 Jahre Gutshaus Stolpe
Oktoberfestwochen im Fährkrug



WARM. EDEL. GROSSZÜGIG.
Lampen und Bilder. Stoffe und Tapeten.
Wir haben genau hingeschaut.

WILLKOMMEN BEI KURT.



Familiäre
Atmosphäre
auch im
Gourmetrestaurant
Kurt



Frühstück mit
Blick auf den Gutspark:
Schöner kann der Tag
nicht beginnen

Vier Dreiviertelmonde leuchten uns entgegen, als wir das Gourmetrestaurant Kurt betreten. Wir kennen diese Wandlampen schon aus der Lobby, und sie haben uns sofort begeistert, als wir sie das erste Mal gesehen haben.

Was für eine Idee – ein gebogenes Stück Aluminium, garniert mit einem Suppenlöffel, der Wand zugewandt, hinter dem sich eine warme Glühbirne versteckt. Der Effekt ist dramatisch, durch die gehämmerte Oberfläche meint man tatsächlich die Mondoberfläche zu erkennen, nur statt des kühlen silbernen Mondlichts erwartet uns hier ein warmes, ja goldenes Leuchten.

Die italienische Firma Catellani & Smith, aus deren Haus die Wandleuchte Stchu-Moon stammt, fertigt noch heute vollständig von Hand sowie in limitierten Mengen. Jede Leuchte ist ein Einzelstück.

Die einzigartige Form dieser formschönen Designleuchte stammt von Enzo Catellani.

Im Restaurant Kurt harmoniert die Stchu-Moon-Leuchte an der Stirnseite hervorragend mit den würfelförmigen Wandleuchten an der Fensterwand.

Auch sie geben warmes Licht nach oben und unten ab und tauchen das Restaurant gemeinsam mit ihren mondförmigen Kollegen in ein goldenes Ambiente.





Im 17. Jahrhundert verliebten sich die Europäer in indische, bunt bedruckte Baumwollstoffe, die sowohl als Kleidungs- wie auch als Dekostoffe in Mode kamen. Diese als Indiennes bezeichneten Stoffe trafen den Nerv der Zeit, denn bis Ende des 18. Jahrhunderts pflegte man in Europa eine Vorliebe für chinoise Designs. Die Wirkung der Stoffe entsprach etwa der des typischen Chinaporzellans, bei dem feine blaue Dekore auf weißen Grund aufgebracht werden.



In Jouy-en-Josas nahe Paris entstand das sogenannte Toile de Jouy-Muster, das mittels gravierter Kupferplatten auf Baumwolle gedruckt wurde. Die Stoffe zeigten oft detailreiche Szenen auf einfarbigem Hintergrund, typische Motive waren Genreszenen, ländliche Landschaften und historische Themen.

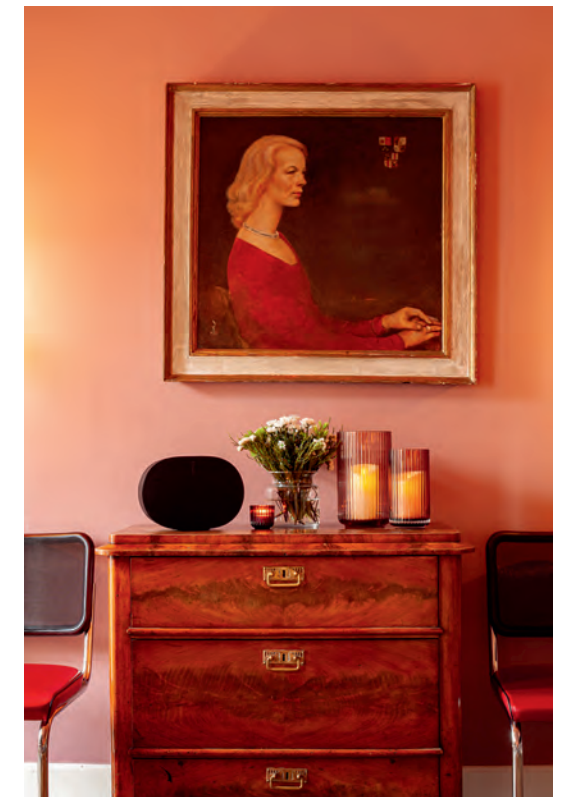
Marie Antoinette übrigens liebte Toile de Jouy Stoffe und nutzte sie häufig in ihrem königlichen Schloss.

Im Gutshaus Stolpe finden sich die eleganten Muster in vielen Zimmern, sowohl auf Kissen wie auch auf Vorhängen. Im Restaurant Kurt haben wir auf den Vorhangstoffen ein bezauberndes Mädchen auf einer Schaukel entdeckt, das ganz hervorragend mit der Schaukel im Park korrespondiert, die wir von unserem Frühstückstisch aus sehen können.

Thonet ist einer der ältesten Möbelhersteller der Welt. Seit 1819 produziert das Unternehmen Möbelstücke mit höchster Design- und Produktqualität. Im Restaurant Kurt kommen wir in den Genuss, einen Abend lang auf einem der berühmten Freischwinger verbringen zu dürfen – allerdings in ganz neuer Optik, mit dunklem statt hellem Rohrgeflecht und roten Ledersitzen. Wir empfinden sie als zeitlos und fühlen uns mit und auf ihnen sehr wohl. Sie harmonisieren sehr hübsch mit den Farben der Gemälde, und auf dem Echtholz-Eichenparkett machen sie eine gute Figur.

Die Holztische passen ebenfalls sehr gut zum dunklen Wiener Geflecht. Überhaupt macht das gesamte Restaurant einen harmonischen, eleganten Eindruck. Dazu trägt natürlich auch die einheitliche Farbe von Wänden und Decke bei, die je nach Lichteinfall immer wieder ganz unterschiedlich wirkt. Was beim Frühstück wie ein zarter, heller Roséton aussieht, erinnert uns beim Abendessen eher an einen kraftvollen Sonnenuntergang über einem Alpenkamm, mit Anklängen von Hagebutten, Terrakotta und Eisenoxid-Rot.

Kommen wir zur Kunst an den Wänden. Seitlich zum Eingang begrüßt uns Jutta Stürken beim Betreten des Restaurants. Sie blickt uns entspannt entgegen und scheint uns einen schönen Aufenthalt zu wünschen. Langjährige Stammgäste erinnern sich oft und gern an die Frau von Kurt Stürken, dem Besitzer vom Gutshaus Stolpe, die häufig mit ihrem Mann im Restaurant anzutreffen war, das nun seinen Namen trägt.



Auf der gegenüberliegenden Wand findet sich ein heiteres, eher abstraktes Gemälde, dessen größtenteils pastellige Farben an eine Blumenwiese erinnern. Es passt ganz wunderbar ins Gutshaus, seine impressionistische Anmutung harmoniert mit dem Park vor den bodentiefen Fenstern des Restaurants.

Auch wenn wir das Ambiente im Restaurant Kurt sehr schätzen: Im Sommer sitzen wir zum Abendessen am allerliebsten auf der Terrasse und genießen, was Mehmet Kaan Verdo und sein Team für uns zubereitet haben, und was Jan Vollmer-Lederer uns charmant serviert. Der Blick über den Gutspark an einem Sommerabend ist einfach unvergleichlich schön. Und auf den massiven Gartenstühlen von Garpa sitzt es sich auch sehr angenehm ...

SOMMERDRINKS AUF STOLPE

GEMIXT, GESCHÜTTELT UND GERÜHRT: wir stellen Ihnen 5 Cocktails vor, die wir im Gutshaus kredenzen. Zur Nachahmung empfohlen!



AMERICANO

4,5 cl Campari, 4,5 cl Antica Formula Vermouth, Thomas Henry Sodawasser

Ein Highballglas bis oben mit Eiswürfeln füllen und nacheinander Campari und roten Vermouth abmessen und hineingeben. Die Mischung mit Sodawasser aufgießen und mit dem Barlöffel kurz verrühren. Wahlweise mit einer Zitronen- oder Orangenscheibe garnieren.



SOLERO

8 cl Orangensaft, 8 cl Maracujasaft, 2 cl Zitronensaft, 4 cl Vanillesirup, 6 cl Wodka, 2 – 3 Eiswürfel.

Alle flüssigen Zutaten im Shaker kräftig durchschütteln, ein Glas zur Hälfte mit Eis und anschließend mit dem Gemisch füllen. Optional mit etwas Minze dekorieren.



EL PRESIDENTE

10 cl weißer Rum, 4 cl trockener Wermuth, 2 cl Triple Sec, 1 cl Grenadine, 6 Eiswürfel

Alle Zutaten in ein großes Glas geben und rühren, damit die Flüssigkeit kalt wird. Von einer Bio-Orange zwei 1 cm breite und 6 cm lange Streifen der Schale abschneiden.

Das Getränk durch einen Strainer auf zwei Cocktailschalen verteilen und mit den Orangenzesten garnieren.



DEJA VU

100 ml Oriental Déjà-Vu Alkoholfrei, 100 ml Tonic Water; Eiswürfel, Grapefruitscheibe, Rosmarin- oder Minzweig
Frische Eiswürfel in ein vorgekühltes Aperitifglas geben. Déjà-Vu Alkoholfrei hinzugeben und mit Tonic Water auffüllen. Vorsichtig verrühren. Mit der Grapefruitscheibe und frischer Minze oder Rosmarin garnieren.



AMARETTO SOUR

5 cl Amaretto, 3 cl Zitronensaft, 2 cl Orangensaft

Alle flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Cocktailshaker schütteln.

Zwei Tumbler mit je 2 – 3 Eiswürfeln füllen, den Drink hineingießen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.



Wie das blüht, wie das duftet! Unser Kräutergarten ist eine hervorragende Quelle für die feinen Kreationen unseres Küchenchefs!

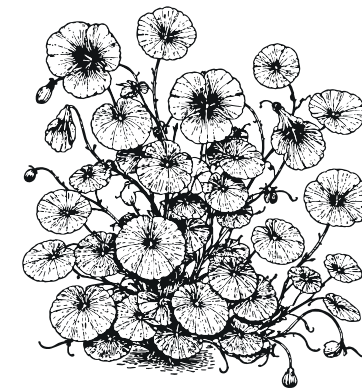
Geschmacksache!

Rechts neben der Terrasse, hinter der Gutshausküche, liegt unser kleiner feiner Kräutergarten. Im Frühling und Sommer wird hier frisch geerntet – und teilweise werden die Kräuter auch für Herbst und Winter haltbar gemacht. Hier finden Sie eine kleine Kräuterauswahl, die Sie in unserem Garten antreffen.



LORBEER

Die Blätter der Pflanze werden zum Aromatisieren von Schmorgerichten, Suppen, Brühen und Saucen und eingelegtem Gemüse verwendet. Perfekt für Ragouts, Wildgerichte und Eintöpfe. Die Blätter können gut getrocknet werden.



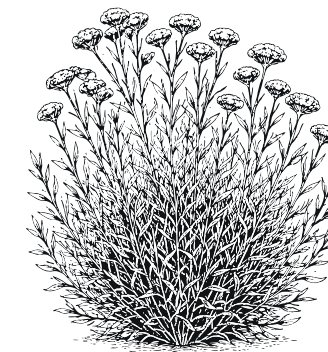
KAPUZINERKRESSE

Die Kapuzinerkresse stammt ursprünglich aus Süd- und Mittelamerika. Sie ist ein kletterndes oder bodendeckendes Würzkräut mit essbaren Blüten, die es in Farbvarianten von hellgelb über leuchtend orange nach samtig dunkelrot gibt. Die Blütenknospen und Samen können in Essig oder Salzlake eingelegt und als Kapernersatz genutzt werden.



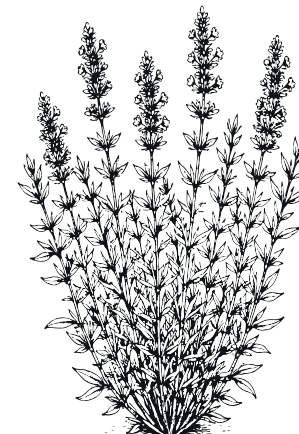
SALBEI

Der Echte Salbei war bereits im Altertum bekannt. Er wird vielseitig genutzt, sowohl als Küchengewürz wie auch in der Heilkunde. Die sehr aromatischen, verdauungsfördernd wirkenden Blätter werden zum Würzen von schweren Speisen verwendet. Die jungen, frischen Laubblätter und Blüten isst man roh, überbrüht oder eingelegt. Über Salate gestreut, ergänzen sie diese mit Farbe und Duft.



CURRYKRAUT

Der starke Duft der Blüten erinnert an Curry, er ist bei heißem Wetter besonders intensiv. Die jungen Laubblätter eignen sich zum Würzen von Reis, Saucen und Fleischgerichten sowie Fisch und Füllungen – sie färben das Essen aber nicht gelb wie bei einem klassischen Currygericht.



YSOP

Ysop wird grundsätzlich frisch zubereitet, da er beim Trocknen an Aroma einbüßt. Junge Laubblätter werden als Gewürz kleingehackt in Salate und Gemüse gegeben. Es schmeckt intensiv würzig, leicht bitter und kampherartig und trägt zur Verdauung fetter Speisen bei.

SAMSTAG, 29. AUGUST 2026
18:00 UHR HAFERSCHEUNE

Vokalmusik:
Rolando Villazón &
die lauten compagney BERLIN
Seelenreise

Der Startenor und die Fachleute für Alte Musik durchstreifen gemeinsam jene Epoche, in der begleiteter Sologesang erstmals zum Trend wurde – eine bis dahin unerhörte Form, das Innerste auszudrücken.

Rolando Villazóns musikalische Seelenreise führt von den Anfängen bei Monteverdi in Mantua im ausgehenden 16. Jahrhundert über u. a. Venedig und Bergamo bis nach Paris und Deutschland, wo Komponisten wie Schütz, ein Monteverdi-Schüler, mit der neuen Art zu musizieren die Herzen öffneten.



© Concerts Pamplona & Jakob Tillmann



LAUTTEN COMPAGNEY BERLIN

© luxstudio

festspiele
Mecklenburg-Vorpommern

Unsere Gäste mögen uns sehr. Ein paar ausgewählte Kommentare:

Ein wunderbarer Platz

Das Gasthaus Stolpe liegt in einem wunderbaren Park direkt an der Peene. Alte Bäume, ein Sonnenblumenfeld und ein schöner Außenpool. Die Zimmer in dem historischen Gebäude sind geschmackvoll eingerichtet, das Bad mit modernstem Komfort. Das Frühstück vom üppigen Büffet auf der Terrasse genossen, ließ keine Wünsche offen. Der Abend im Restaurant Kurt war spektakulär.

Traumhaft

Wir haben uns im Gutshaus Stolpe sehr wohl gefühlt. Wir wurden sehr herzlich empfangen, beim Dinner charmant betreut und haben ein sehr köstliches veganes und glutenfreies Menü genossen. Für uns war der kurze Aufenthalt eine wirklich ganz wunderbare Auszeit vom Alltag. Das Gut, umgeben von berauschender Natur an der Peene ist ein zauberhaftes Fleckchen Erde. Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall - Entschleunigung, Genuss, Ruhe, Erholung und ein Fest für alle Sinne inklusive. Wir planen schon unseren nächsten Besuch. :-)

4-Hands-Dinner

Teamgeist pur könnte auch die passende Überschrift sein, denn an diesem Abend reichten sich Burg Schlitz und Gutshaus Stolpe in Küche und Keller die Hand. Butter aufs Brot kann bekanntlich jeder, aber Kartoffelbrei? Die Gutshausküche bot ungewöhnlich viele Leckereien, so dass man am Ende nicht wusste, was am besten geschmeckt hatte. Das war dann auch die Frage, die Verdo und Albrecht den Anwesenden stellten, und es war spannend zu erfahren, was jeder für sich als am leckersten empfunden hatte. Nicht zu vergessen das Team um Jan Lederer, das uns einen charmanten Abend bescherte. Das war erstklassig, vielen Dank!!!

Immer einen Aufenthalt wert

Ich habe das Glück, öfter in diesem tollen charmanten Haus übernachten zu dürfen. Sehr nettes und hilfsbereites Personal war jederzeit vor Ort. Ebenfalls sehr zu empfehlen sind das Restaurant im Gutshaus sowie im Fährkrug mit leckerem Essen.

SAG JA AUF GUT STOLPE



... and they lived
happily ever after ...

Wie fühlt es sich an, im Gutshaus Stolpe
Hochzeit zu feiern?

Wir haben das Brautpaar Anja und Philipp Köhler
danach gefragt und zaubernde Antworten bekommen.

FOTOGRAFIE: VIKTORIYA BIRKHOLZ

SAG JA AUF GUT STOLPE



Liebes Brautpaar Köhler, wie sind Sie auf die Idee gekommen, im Gutshaus Stolpe zu heiraten? Was war Ihnen dabei besonders wichtig?

Wir haben fast zwei Jahre im Vorlauf eine Liste mit möglichen Orten gemacht, die zu unserer Vorstellung und Gästezahl passen. Daraufhin sind wir im Herbst 2023 eine Woche durch Norddeutschland gefahren und haben uns die Favoriten angeschaut. Als wir in Stolpe ankamen, war bei uns beiden sofort klar: Das ist es!

Was uns überzeugt hat? Die Atmosphäre in Stolpe: exklusiv und herzlich, unaufdringlich und ohne Trubel, exzellenter Service, in wunderschöner Landschaft eingebettet. Und die Tatsache, dass alles, was auf unserer Wunschliste stand, in Stolpe vorhanden ist: Eine Kirche, viele Zimmer, große Festräume, ein großer Garten, und als Sahnehäubchen der Pool und Saunabereich.

Was war für Sie das Highlight Ihrer Hochzeitsfeier?

Das gesamte Wochenende war genau so perfekt, wie wir uns es erträumt und geplant hatten, daher haben wir nicht ein einziges Highlight. Ein paar Punkte sind uns aber besonders in Erinnerung geblieben:

Der Einzug in die kleine Kirche vor Ort, begleitet von Trompete und Orgel. Die Vorfahrt vor dem Gutshaus nach der kirchlichen Trauung, umringt von unseren Freunden und Familien. Das Abendessen im wunderschön geschmückten Festsaal – hier auch nochmal ein großes Dankeschön an das gesamte Team in Stolpe sowie das Team von Art-of-Lovely-Moments und die Floristin Frau Duffe.

Die Reden unserer Freunde, Eltern und Geschwister. Und die unvergessliche Party dank unseres DJs.

Fühlten Sie sich gut betreut von den Mitarbeitern des Gutshauses an Ihrem großen Tag?

Nicht nur wir, sondern auch unsere Gäste haben neben dem wunderbaren Ort vor allem das Team in Stolpe in Erinnerung behalten. Wir wurden von Anfang bis Ende sehr herzlich betreut und vor allem Frau Krause hat für uns alle unsere Wünsche und Ideen umgesetzt, egal wie aufwändig. Trotz der exklusiven und luxuriösen Umgebung fühlte sich der Aufenthalt in Stolpe nie steif an, sondern eher wie ein Besuch bei langjährigen Freunden.

Würden Sie uns ganz kurz den Ablauf schildern?

Am Freitagnachmittag reisten unsere Gäste an, am Freitagabend gab es ein lockeres Get-together im Fährkrug. Am Samstagmittag fand die kirchliche Trauung in der Wartislawkirche statt, anschließend der Empfang im Garten des Gutshauses mit Canapés, Kuchenbuffet und Live-Musik. In der Pause bei sommerlichem, fast schon heißem Wetter, sind wir mit vielen unserer Gäste zur Abkühlung spontan in

den Pool gesprungen und haben dort ein Glas kalten Rosé genossen. Traumhaft!

Am Samstagabend fand der Empfang mit Live-Musik vor dem Pferdestall statt, anschließend das Drei-Gänge-Menü mit unseren 120 Gästen im Saal.

Der Hochzeitswalzer eröffnete die Tanzfläche zur grandiosen Party, deren Abschluss ein Sprung in den Pool morgens um 3 Uhr war ...

Am Sonntagvormittag haben wir dann ein entspanntes Frühstück auf der Terrasse genossen. Da wir mit unseren Eltern noch eine Nacht länger bis Montag geblieben sind, konnten wir am Sonntag noch das wunderbare Gelände zum Erholen nutzen und am Pool noch ein kleines Nickerchen halten, während nach und nach unsere Gäste abgereist sind.

Sie waren sicherlich schon auf Hochzeitsfesten von Freunden. Was war an Ihrer Feier anders als bei anderen?

Wir konnten ca. 2/3 der Gäste in Stolpe unterbringen, und der Rest war nicht weit weg in Anklam untergebracht. Daher hatten wir selbst und auch viele Gäste von Freitagnachmittag bis Sonntagnachmittag keine Logistik und keine Autofahrten zu bewältigen, alles war vor Ort und fußläufig. Das hat sehr zur Entschleunigung beigetragen und uns kostbare Zeit mit unseren Freunden und Familien geschenkt. Darüber hinaus hatten wir dank dem Team aus Stolpe in enger Zusammenarbeit mit dem Dekorationsservice und der Floristin am Hochzeitswochenende selbst einen reibungslosen und fast schon unsichtbaren Ablauf, sodass nicht nur wir, sondern auch unsere Trauzeugen das Wochenende rundum genießen konnten.

Haben Sie ein kurzes Fazit für uns?

Als wir Stolpe das erste Mal besichtigt haben, hieß es, dass wir uns an unserer Hochzeit für ein Wochenende wie die Gutsherren selbst fühlen und mit unseren Liebsten feiern können. Das hat das Team geschafft, und dieses Gefühl ist auch bei unseren Gästen in Erinnerung geblieben.



REZEPT
Sellerie
RÖSTZWIEBEL APFEL STAUDENSELLERIE

DIESES GERICHT STAMMT AUS UNSEREM WINTERLICHEN „ACKERLAND“-MENÜ UND STEHT EXEMPLARISCH FÜR UNSERE KÜCHE. DAS REZEPT REICHT FÜR VIER PERSONEN.

Reduziert, produktfokussiert und tief im Handwerk verwurzelt: gemeinsam arbeiten wir an Techniken, Aromen und Texturen. Wer nicht nur genießen, sondern tiefer in die Entstehung eintauchen möchte, kann solche Gerichte wie den Sellerie in unseren Kochkursen selbst herstellen.

SELLERIE IM SALZTEIG

ZUTATEN	Zubereitung
1 Knollensellerie (ca. 1,2–1,5 kg)	Mehl, Salz, Wasser und Öl zu einer festen Masse verkneten.
500 g Weizenmehl	Den Knollensellerie vollständig im Salzteig einschlagen und bei
300 g grobes Salz	ca. 250 ml Wasser
2 EL neutrales Pflanzenöl	180 °C Umluft ca. 90 Minuten backen. Salzkruste aufbrechen, Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und mit einem Ring ausstechen. Abschnitte für das Püree aufbewahren.

RÖSTZWIEBELSUD

ZUTATEN	Zubereitung
3 Gemüsezwiebeln (ca. 600 g)	Gemüsezwiebeln grob schneiden und ohne Fett kräftig rösten.
1,2 l kräftige Gemüsebrühe	Mit Gemüsebrühe ablöschen, 2 Lorbeerblätter
6 Pimentkörner	6 Pimentkörner
10 schwarze Pfefferkörner	Salz
1–2 TL Zucker	30–40 Minuten sanft köcheln lassen. Passieren, nach Bedarf reduzieren und abschmecken.

GEBRANNTER PORREE

ZUTATEN	Zubereitung
2 Stangen Porree	Weißer Teil des Porrees auf dem Holzkohlegrill vollständig schwarz grillen, in Alufolie wickeln und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
feines Salz	Äußere Schichten entfernen, portionieren und leicht salzen.

SCHNITTCLAUCHÖL

ZUTATEN	Zubereitung
100 g Schnittlauch	Schnittlauch waschen, trocknen und grob schneiden.
200 ml neutrales Pflanzenöl (z. B. Raps- oder Traubenkernöl)	Mit dem Öl bei 80 °C fein pürieren, anschließend ohne Druck durch ein feines Sieb passieren. Kühl und lichtgeschützt lagern.

SELLERIEPÜREE & SCHWARZE KNOBLAUCHCREME

ZUTATEN	Zubereitung
ca. 300 g Sellerieabschnitte	Sellerieabschnitte in
40 g Butter	Butter und Sahne sanft erwärmen und fein pürieren.
100 ml Sahne	Salz
30–40 g fermentierter schwarzer Knoblauch	Einen Teil des Pürees mit fermentiertem schwarzem Knoblauch zu einer glatten Creme verarbeiten.

SCHNITTCLAUCH-MAYONNAISE

ZUTATEN	Zubereitung
2 Eigelb	Eigelb, Senf, Salz und Zucker mixen. Schnittlauchöl
1 TL Dijon-Senf	langsam einarbeiten, bis eine stabile Emulsion entsteht.
Salz	Mit Zitronensaft abschmecken und kühl stellen.
1 Prise Zucker	
ca. 200 ml Schnittlauchöl	
Zitronensaft	

APFEL-STAUDEN-SELLERIE-SALAT

ZUTATEN	Zubereitung
2 Stangen Staudensellerie	Staudensellerie kurz blanchieren und fein schneiden. Apfel in feine
1 säuerlicher Apfel (z. B. Boskoop oder Elstar)	Streifen schneiden, alles mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken und frisch servieren.
Salz	
Zucker	
Zitronensaft	

ANRICHTEN

Die ausgestochenen Sellerieringe mittig auf vorgewärmten Tellern platzieren. Selleriepüree daneben glatt oder in einer leichten Welle anrichten. Tupfer schwarze Knoblauchcreme und Schnittlauchmayonnaise ergänzen. Apfel-Staudensellerie-Salat locker verteilen, gebrannten Porree gezielt platzieren. Zum Abschluss den heißen Röstzwiebelsud angießen oder separat servieren und mit wenigen Tropfen Schnittlauchöl vollenden.



Im Mittelpunkt unserer Küche steht immer der respektvolle Umgang mit dem Produkt – ob Gemüse, Fleisch oder Fisch. Wenn sich die einzelnen Komponenten eines Gerichts zu einem harmonischen Ganzen zusammenfügen, erleben die Gäste kulinarische Glücksgefühle. So soll es sein.



Jens Kobermann, unser Souschef

TORQUATO

Legendär: Brass Ballpoint Pen TWYST



Mit 40 Gramm ist der LGNDR TWYST ein echtes Schwergewicht – und das im besten Sinne. Der Kugelschreiber wird aus einem massiven Stück Messing mit höchster Präzision per CNC-Technik gefertigt. Die Oberfläche ist poliert und mit einer Schutzschicht versehen, die sich mit der Nutzung abträgt – für eine authentische, individuelle Patina mit Charakter. So wird jedes Exemplar zu einem Unikat. Die fein abgestimmte Drehmechanik sorgt für eine reibungslose Bedienung und macht TWYST zum täglichen Begleiter, ob im Büro oder unterwegs. Standardmäßig ausgestattet mit einer Schmidt Großraummine P900 M (Schwarz), ist der TWYST kompatibel mit allen Schmidt P900 sowie Parker G2 Minen.

13 x 0,8 cm 89,00 Euro

Laterne Cordoba

Laterne aus Messing mit Glasflächen an allen vier Seiten, um von allen Seiten freien Blick auf die Kerzenflamme zu ermöglichen. Mit Glaseinsatz zur Aufnahme einer Stumpenkerze.



15,5 x 25 x 15,5 cm 29,90 Euro



Schatulle Christaux

Der Deckel dieser tiefschwarz glänzenden Holzschatulle wird von einem opulenten Mosaik aus 20 kleinen Pyramiden geschmückt. Gefertigt aus echtem Horn, zeigen sie dessen gesamte natürliche Farbpalette von Beige über Braun bis hin zu Schwarz. Jedes Hornmosaik ist ein Unikat, da die Farbnuancen des Naturmaterials und ihre Zusammensetzung variieren. Das Innere sowie der Boden sind mit schwarzem Wildleder ausgestattet. Der Klappdeckel ist mit Messingscharnieren versehen.

13 x 18,5 x 8 cm 149,00 Euro

Casadisagne Tischleuchte Zwolle Schwarz / Messing



Diese Lampe besteht aus grazilen, patinierten Messingrohren, die durch zwei Gelenke in Kugelform mit Flügelschrauben beweglich verbunden sind. Durch den zusätzlich neigbaren Lampenkopf mit LED-Spot lässt sich die Leuchte frei in alle Richtungen drehen und punktgenau auf die Lichtbedürfnisse am Schreib- oder Nachttisch einstellen. Die erste Zwolle-Leuchte bieten wir schon seit 2007 an. Alle Zwolle-Leuchten werden bei unserem französischen Partner Casadisagne in der Provence gefertigt. Kabel mit Kippschalter. Ein LED-Leuchtmittel wird mitgeliefert.

Höhe max. 60 cm, Durchmesser Fuß 12 cm 449,00 Euro

Sunday in Bed X Torquato Yogashirt OM Amie

„OM“ ist eine Silbe, die von Hindus, Buddhisten und Yogis schon seit Jahrtausenden verwendet wird – sie steht für das Universelle, Ganze – also alles, was gewesen ist, was ist und was noch sein wird. OM ist auch der dekorative Blickfang auf diesem Shirt, das sich wegen seines hautfreundlichen Materials und seiner lockeren Passform sowohl für entspannte Yogastunden als auch für einen relaxten Sonntag zu Hause eignet.

Größe S - XL 99,00 Euro



Dreisatztisch-Set Madras Bronzegold

Drei Tische in einem: In der Größe exakt aufeinander abgestimmtes Beistelltisch-Set auf quadratischer Grundfläche. Bei diesem Tisch kommt es auf die Tischplatte an: Sie besteht im Kern aus Aluminium, das nach einer Spezialbehandlung eine Oberflächenstruktur zeigt, die an verwitterten Beton oder altes Gusseisen erinnert. Die Tischplatte ist außerdem mit einem patinierten Messingfinish versehen, das die dekorative Oberfläche der Platte besonders hervorhebt. Mit dem schlanken Unterbau aus schwarz lackierten Vierkantprofilen aus Eisen ist er zu vielen Stilrichtungen kombinierbar.

Maße 30 x 30, 35 x 35, 40 x 40 cm 579,00 Euro



ANGEBOTE



Genussreise durch Stolpe

Schlemmen Sie sich einmal ringsherum durch unser Restaurant Kurt, den Stolper Fährkrug und unseren Salon. Frühstück, Afternoon Tea, Dinner und am Abend vielleicht noch einen Night Cap in der AdeBar – ein echtes kulinarisches Vergnügen!



3 Übernachtungen in der gewählten Zimmerkategorie
unser regionales Landhausfrühstück
3-Gänge Menü im Stolper Fährkrug,
5-Gänge Menü im Restaurant Kurt
Stolper Afternoon Tea oder Kaffeetafel,
je nach Buchungszeitraum
... und natürlich alle Annehmlichkeiten*,
die das Gutshaus Stolpe zu bieten hat.
Ganzjährig buchbar 2026



ABENTEUER FLUSSLANDSCHAFT

Safari direkt vor der Gutshaus-Tür

Wer seltene und vom Aussterben bedrohte Tiere oder Pflanzen sehen möchte, muss nicht um die halbe Welt reisen. Mit deutlich kleinerem ökologischen Fußabdruck geht das für Gäste des Gutshauses Stolpe. Denn hier beginnt das Abenteuer Natur quasi vor der Haustür – mit geführten oder individuellen Touren der Touristiker von Abenteuer Flusslandschaft aus Anklam.

„Wir haben eine solche Dichte von bedrohten Tierarten hier im Peenetal wie nirgendwo sonst in Deutschland“, berichtet Dipl.-Ökologe Carsten Enke. Er und sein Team bieten seit 25 Jahren unvergessliche Naturerlebnisse auf dem Wasser an. Dafür steht u.a. das bequeme und flüsterleise Ausflugsschiff „Ida vom Peendamm“ zur Verfügung, das mehrmals wöchentlich von der nur einen Steinwurf von Stolpe entfernten Hansestadt Anklam aus zu Touren in den grandiosen Naturraum aus der Eiandreaszeit startet.

Ob bei einer 2-stündigen Tagestour, einer Kaffee-Likör-Fahrt der etwas anderen Art oder einer atemberaubenden Tour in den Sonnenuntergang: Alles hier ist persönlich und individuell, denn die Gruppen sind mit maximal 12 Gästen bewusst klein gehalten. Platz hingegen hat das Boot für bis zu 30 Gäste, für all diejenigen, die es zu einer Familienfeier mieten wollen.

Wer es lieber individuell mag, kann auf einem Solarboot mit seiner Familie oder Freunden stundenweise auf Tour gehen. Oder er mietet sich ein Hausboot für noch mehr Abenteuer. Nicht zuletzt lockt von Mai bis Anfang Oktober das ebenfalls zum Unternehmen gehörende Flusscafé mit schönen Sitzplätzen und leckeren hausgebackenen Kuchen sowie frischen Fischbrötchen und mehr.



Abenteuer Flusslandschaft
Werftstr. 6, 17389 Anklam, Tickets: www.abenteuer-flusslandschaft.de

Stolper Urlaubswoche

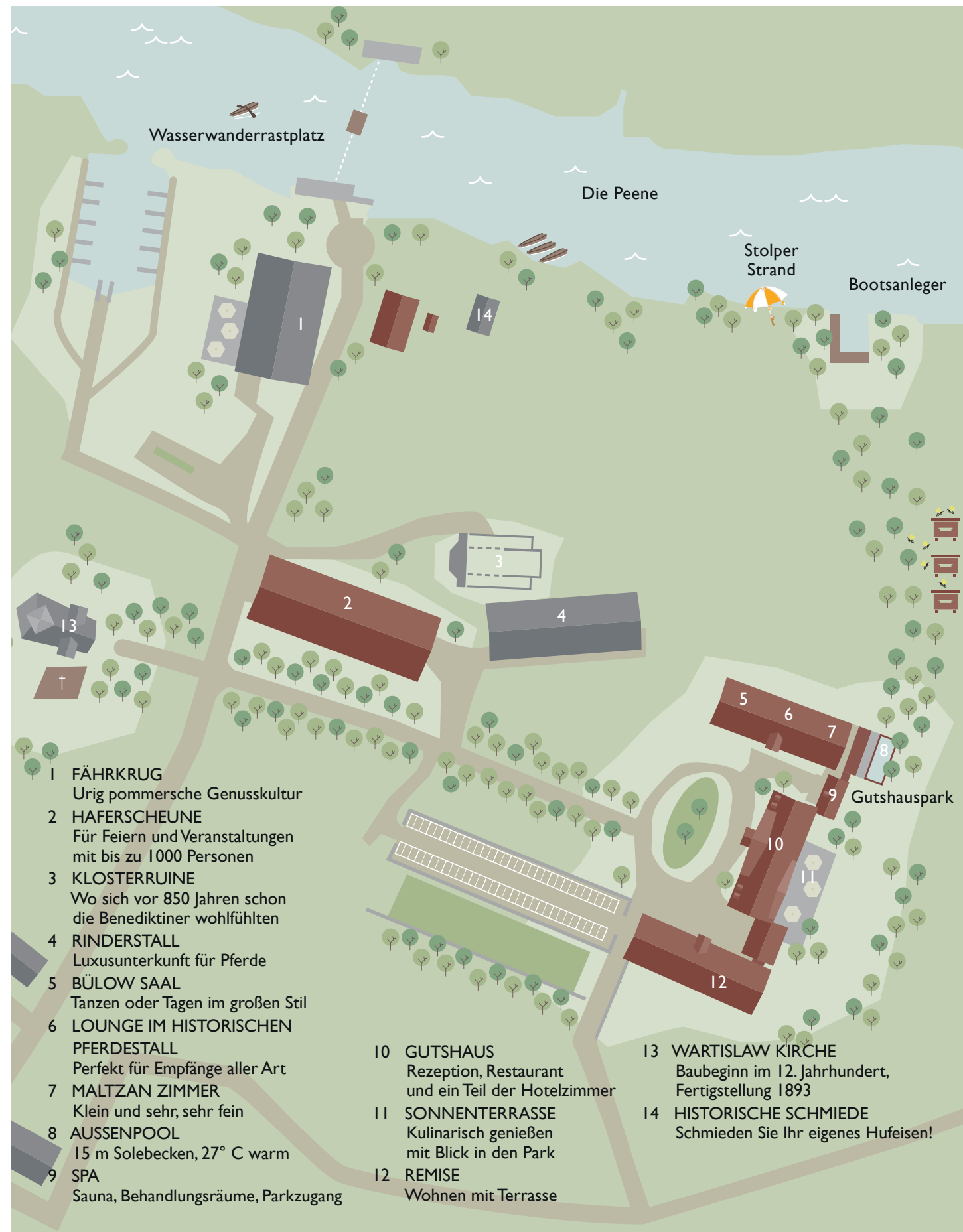


Eine ganze Woche Zeit, um Stolpe einmal so richtig zu genießen? Die Ruhe, das feine Essen, die Schätze des Weinkellers? Die Peene, den Pool und den Park? Das sollten Sie sich wirklich mal gönnen. Stolpe ist zu jeder Jahreszeit schön – doch jetzt im Frühling und im Sommer wird Ihnen eine Auszeit, umgeben von blühender Natur, ganz besonders gut tun.

6 Übernachtungen in der gewählten Zimmerkategorie
unser regionales Landhausfrühstück
tägliches 3-Gänge Menü im Restaurant Kurt
oder im Stolper Fährkrug (exkl. Getränke)
Und natürlich alle Annehmlichkeiten*,
die das Gutshaus Stolpe zu bieten hat.
Ganzjährig buchbar 2026



STOLPE





Einmal tief durchatmen und sich richtig verwöhnen lassen!
Die weite Natur in Mecklenburg-Vorpommern, die ruhig dahinfließende Peene und die familiäre Atmosphäre bei uns werden Ihnen gut tun! Dazu verwöhnen wir Sie mit Beauty- und Massagebehandlungen und dem bekannt guten Essen auf Gut Stolpe!



3 Übernachtungen in der gewählten Zimmerkategorie
unser regionales Landhausfrühstück
Eine Massage pro Person, eine Beauty Behandlung pro Person
3-Gänge Menü im Stolper Fährkrug
4-Gänge Menü im Restaurant Kurt
Und alle Annehmlichkeiten*, die das Gutshaus Stolpe zu bieten hat.

Ganzjährig buchbar 2026

*** Annehmlichkeiten kommt von angenehm.**

In unseren Angeboten sind viele Extras schon im Preis enthalten (wir haben sie mit einem Sternchen * markiert) – das ist so angenehm! Darum nennen wir sie Annehmlichkeiten: Da wären zum Beispiel die öffentlichen Räume, die Ihnen zusätzlich zu Ihren Zimmern während Ihres Aufenthaltes zur Verfügung stehen – zum Lesen, zum Plaudern, zum vor dem Kamin sitzen und in die Flammen schauen. Unser tolles Frühstücksbuffet mit den vielen regionalen Produkten ist im Zimmerpreis ebenso enthalten wie unser kleiner, feiner Spa-Bereich mit seinem Außenpool von wahrhaft großem Format.

Im Frühling, Sommer und Herbst genießen Sie die großzügige Weite unseres Gutsarks mit seinen alten Bäumen. Die stille Peene mit ihrem Artenreichtum aus Flora und Fauna grenzt direkt an den Park und vermittelt Ruhe und Gelassenheit – und im Sommer auch die willkommene Erfrischung, wenn Sie sich den wagemutigen Sprung ins Wasser trauen.

In unserer zauberhaften Umgebung lässt sich wunderbar spazieren gehen – entdecken Sie die Wartslaw-Kirche, den angelegten Kräuter- und Medizingarten rechts daneben und die vielen kleinen Mönchs-Statuen im Dorf. Sie nehmen Bezug auf ihre Platzierung, hantieren mit Messer und Gabel, lesen ein Buch oder segnen die Spaziergänger. Und last, but not least, bietet das Naturparkzentrum Peenetal eine interessante Ausstellung zur Peene, unserer Lebensader.



Bitte
freimachen,
falls Marke
zur Hand!

**Ich wünsche mir den Gutsherrn
kostenlos nach Hause.**

Bitte schicken Sie ihn mir per Post.

Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Stadt

E-Mail

☐ Ich freue mich, den digitalen Newsletter des Gutshauses zu erhalten.

Gutshaus Stolpe
Peenstraße 33
17391 Stolpe an der Peene



LOVE



GUTSHAUS STOLPE
HOTEL & RESTAURANT

Peenstraße 33 · 17391 Stolpe an der Peene
Telefon 039721 550-0 · Fax 039721 550-99
info@gutshaus-stolpe.de

www.gutshaus-stolpe.de



**RELAIS &
CHATEAUX**

Creating Delicious Journeys

**FEINE
PRIVAT
HOTELS**

Kultur und Leidenschaft