



GUTSHAUS STOLPE
HOTEL & RESTAURANT



Das Peenetal im Wintergewand Mit historischem Charme, gemütlichen Kaminabenden und Naturidylle lockt das Gutshaus Stolpe zu einem nordischen Wintermärchen

München / Stolpe an der Peene, 26. Oktober 2023 – Wenn es draußen kälter wird, wird es drinnen gemütlicher. Genau das erwartet Gäste des Gutshauses Stolpe: knisternde Kamine, festliche Dekoration in den Zimmern und der Duft der (Weihnachts-)bäckerei im Haus. Ein Ort der Erholung und des Genusses, der Geschichte zum Anfassen und familiäres Wohlfühl-Flair verbindet. Weitere Informationen unter www.gutshaus-stolpe.de.

Mag es draußen noch so frostig sein, im Gutshaus Stolpe erleben Gäste wohlige Wärme und echte Herzlichkeit - das Gefühl, als wäre man bei einer Gutshausfamilie zu Gast. Wer absolute Ruhe fernab vom Trubel sucht, findet sie hier. Nur einen Katzensprung von Berlin und Hamburg entfernt und doch weit genug weg, um dem Alltag zu entfliehen. Das Highlight eines Winteraufenthalts im Gutshaus sind die gemütlichen Kaminzimmer: Bei romantischen Stunden am offenen Kaminfeuer und versunken in eine gute Lektüre in der Lesecke, lässt sich die Winterstimmung hier in vollen Zügen genießen.

Doch es sind nicht nur die gemütlichen Innenräume, die für einen winterlichen Rückzugsort sorgen, auch die idyllische Umgebung des Peenetales lädt zu romantischen Spaziergängen unter dem weiten, klaren Sternenhimmel des Nordens ein. Abenteuerlustige starten zu geführten Wanderungen und Aktivitäten in der Natur, während andere einfach die Ruhe genießen. Entlang des Flusses, der in der letzten großen Eiszeit entstanden ist, können Besucher den weitläufigen Gutspark und die beeindruckende Klosterruine erkunden, die vor 850 Jahren die Benediktiner-Mönche beherbergte. Anschließend wartet der historische Stolper Fährkrug mit einem winterlichen Aperitif, dampfenden Töpfen mecklenburgischer Hausmannskost und Blick auf das wildromantische – und mit etwas Glück verschneite – Peeneufer auf. Für ein Erlebnis der besonderen Art bietet sich im Dezember der Jahrmarkt der Genüsse oder die Adventskonzerte im Pferdestall an.

Über Gutshaus Stolpe

Im Peenetal, wo der Fluss seinem natürlichen Lauf folgt, liegt das Relais & Châteaux Gutshaus Stolpe. Ein Ort der Ruhe und des Genusses, der Geschichte zum Anfassen und familiärem Wohlfühlflair vereint. Das Gutshaus, ein Anwesen aus dem 19. Jahrhundert, ist berühmt für seine mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche, seine charmanten Zimmer und seine einzigartige Lage in einem Bilderbuchdorf direkt an der Peene. Mit einer Fläche von über 300 km² bildet der Naturpark



GUTSHAUS STOLPE

HOTEL & RESTAURANT

Peenetal eine der größten Niedermoorlandschaften Europas und wird wegen seiner unberührten Natur oft als "Amazonas des Nordens" bezeichnet. Die Peene, entstanden während der letzten großen Eiszeit, bildet das Herz dieses Naturparks, dessen Wasserlandschaft die Gäste des Relais & Châteaux Gutshaus Stolpe mit dem Kanu, SUP oder Hausboot direkt vom hoteleigenen Steg aus entdecken können. Hier ist aber nicht nur in der Natur Wohlfühlen angesagt: Die im Landhausstil gehaltenen 32 Zimmer und vier Suiten bieten freien Blick auf die angrenzende, elf Hektar große Parklandschaft, in der sich sogar die Ruinen eines Benediktinerklosters befinden. Chefkoch Christian Somann steht für kulinarische Highlights vom Königskuchen unter alten Bäumen, über Fine Dining im Restaurant bis hin zu einem Abend im historischen Wirtshaus Stolper Fährkrug Weitere Informationen unter www.gutshaus-stolpe.de.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen beim Gutshaus Stolpe. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Gutshaus Stolpe verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungsadresse

Gutshaus Stolpe
Peenstraße 33
D – 17392 Stolpe an der Peene
Tel. +49 39721 5500
E-Mail: info@gutshaus-stolpe.de
www.gutshaus-stolpe.de

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Isabelle Adler
Harmatinger Straße 2
D – 81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60
E-Mail: isabelle@segara.de
www.segara.de