



Schloss & Gut Liebenberg im Löwenberger Land OT Liebenberg

# Kleines Paradies mit großer Anziehungskraft

Im Jahr 1889 weilte Theodor Fontane auf „Schloss und Gut Liebenberg“ im Herzen der Mark Brandenburg. Heute zählt es zu den bestsanieren und kultivierten gastlichen Adressen in Brandenburg. Ein kleines Paradies auf über 1.500 Hektar Fläche mit ganz vielen Freiräumen für kreatives Tadeln, genussvolle Stunden und kulturelle Erlebnisse. Nachhaltigkeit, Integration und soziales Engagement sind tragende Säulen des weitsichtigen und vorbildlichen Konzeptes.

**L**eise kräuselt sich der Wind über die Weite der märkischen Landschaft. Die Felder stehen in voller Pracht, als wir uns aufmachen, auf den Spuren Theodor Fontanes, dem großen Sohn der Mark Brandenburg, zu wandeln. Der Schriftsteller hat in seinen „Wanderungen durch die Mark Brandenburg“ der Heimat ein literarisches Denkmal gesetzt. In einem ausführlichen Sonder-

band zu den „Wanderungen“ schildert er Leben und Historie von fünf Herrschaftssitzen. Eines davon ist „Schloss & Gut Liebenberg“, unser genussvolles Reiseziel abseits ausgetretener touristischer Pfade, das er im Jahr 1889 besuchte. Zwischen Neuruppin und Liebenwalde, rund eine Autostunde nördlich von Berlin im wald- und seenreichen Löwenberger Land gelegen, tut sich uns eine

Welt auf, die mit idyllisch, romantisch, verwunschen und weltabgeschieden, sicherlich treffend beschrieben ist. Es ist ein kleines Paradies mit großer Anziehungskraft. Und mittendrin diese prächtige Guts- und Schlossanlage, umgeben von stattlichen, uralten Mischwäldern, die sommers Schatten spenden und zum Spaziergang bis hinunter an den „Große Lankesee“ einladen.



**Ein gastliches Paradies im Herzen der Mark Brandenburg: Schloss & Gut Liebenberg. Zur Führungsmannschaft der insgesamt 170 Mitarbeiter zählen Direktor Thomas Kersten, seine Stellvertreterin Janet Müller, Küchenchef Jürgen Lautz und Restaurantleiterin Anja Biermann.**

Im Jahr 1269 als „Liwenberg“ erstmals urkundlich erwähnt, wurde das Gutsdorf mit Schlossensemble unter Fürst Philipp zu Eulenburg und Hertefeld im späteren 19. Jahrhundert baulich stark verändert und erweitert. Der Fürst war enger Berater und Freund von Kaiser Wilhelm II., der sich in den wildreichen Revieren des Schlossgutes häufig zu Jagden aufhielt. Nach Enteignung des Gutes durch das SED-Regime kam es in der Nachwendezeit zu mehrfacher Verpachtung des weitläufigen Gutsareals, ehe zu Beginn des 21. Jahrhunderts die „Deutsche Kreditbank“ (DKB) Eigentümerin von Schloss und Gut sowie des im Jahr 1906 erbauten prachtvollen Seehaus und der Forsten und Ländereien wurde. Es folgte eine aufwändige, mustergültige Sanierung des denkmalgeschützten Ensembles. Heute sind Schloss & Gut Liebenberg aus vielfacher Sicht eine der gastlichen und sozial engagierten Prestigebetriebe Brandenburgs.

### Der Liebenberger Weg

Nachhaltigkeit, ressourcenorientiert, integrativ, sozial und ökologisch, das sind westliche Stichworte, die den „Liebenberger Weg“ charakterisieren. Das Hotelgutsdorf wurde im Jahr 2005 von der „DKB-Stiftung für gesellschaftliches Engagement“ übernommen, ihre Tochter, die „DKB-Stiftung gemeinnützige GmbH“ ist seit 2010 für alle operativen Belange der gastlichen

Unternehmungen verantwortlich. Als eine der größten Integrationsbetriebe Brandenburgs beschäftigt das Schloss & Gut Liebenberg annähernd 60 Mitarbeiter mit unterschiedlichen Leistungsbeschränkungen. Operativ und mit ganz viel Elan und Weitsicht geleitet wird der Hotelbetrieb von Prokurist und Direktor Thomas Kersten und der stellvertretenden Hoteldirektorin Janet Müller. Beide sind Gastgeber in Vollendung, ausgestattet mit dem Gespür für liebevoll und akribisch arrangierte Offerten im Zeichen erlesener Gastlichkeit. Tagungs- und Seminargäste erfreuen sich an neun unterschiedlichen Räumen, Individualgäste finden auf dem über 1.500 Hektar großen Hotel- und Gutsareal ebenfalls den für ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Rückzugsort. Vor allem als erstklassiges Hochzeitsdomizil hat sich das Hoteldorf einen exzellenten Ruf erworben. Aus gleich mehreren romantischen Trauorten kann individuell gewählt werden, darunter die Libertas-Kapelle im Schloss, die historische Feldsteinkirche aus dem 13. Jahrhundert, das neobarocke Teehaus am Park oder der Seepavillon im nur 700 Meter entfernten Seehaus. Für Kulturinteressierte zählt das gastliche Domizil in der märkischen Endmoränenlandschaft seit Jahr und Tag zu den nachgefragten Zielen, denn der Jahreskalender an hochwertigen musikalischen Veranstaltungen ist prallgefüllt. Als Bildungszentrum und Lernort für Wissenschaftler,

Politiker, Forscher und Spitzensportler hat sich das Hotel- und Gutsensemble längst als eine der besten Adressen hierzulande empfohlen. Das repräsentative Seehaus am Ufer des wildromantischen „Großen Lankesees“ ist eine Traumdestination, ein echter Sehnsuchtsort. Es verfügt über 18 noble Zimmer und Suiten und kann exklusiv komplett gebucht werden. Im Schlossgebäude selbst stehen für den Gast 45 weitere fein ausgestattete Zimmer und Suiten zu Verfügung. Zum Ensemble gehört das „Jagdtrainingszentrum“, eines der größten und modernsten seiner Art in Deutschland. Natürlich stammt das Wildbret für die regionalbrandenburgisch geprägte Schlossküche aus dem eigenen 1.900 ha großen Forst.

### Brandenburgische Regionalküche

Wo immer es geht setzt Küchenchef Jürgen Lautz auf Viktualien aus der unmittelbaren Umgebung. Viele der erstklassigen Produkte stammen direkt vom Liebenberger Gutshof. Insgesamt 800 Tiere leben hier in artgerechter Haltung, darunter mehrere hundert glückliche Hühner, die über einen mobilen Stall stets viel Auslauf haben. Seltene Wald- und Wiesen-Kräuter und Gewürze, taufisches Obst und Gemüse stammen aus der eigenen, rund 1 Hektar großen Schlossgärtnerei. Auf dem Weg zur weitgehenden kulinarischen Autarkie ziehen Chefkoch Lautz und die Verantwortlichen auf dem



Im Schlossrestaurant mit herrlichem Blick in das weitläufige Parkgelände wird eine verfeinerte brandenburgische Regionalküche auf sehr gutem Niveau serviert.

Gut Enten und Gänse selbst auf, auch acht bis zehn Simmentaler Rinder werden jährlich gehalten, ebenso Schweine, deren Fleischqualität gesucht ist. Hecht, Zander, Aale und Plötzen werden fangfrisch aus dem „Große Lankesee“, der zum Gutsbesitz gehört, geliefert.

Jürgen Lautz ist ein Qualitätsfanatiker, ein Food-Scout, der stets auf der Suche nach erstklassigen Grundprodukten ist. Zahlreiche TV-Auftritte aus der jüngeren Vergangenheit zeigen den 49-Jährigen bei seiner Mission, dem unverfälschten Geschmack auf die Spur zu kommen. Wer also im eleganten Schlossrestaurant seine verfeinerte marktfrische brandenburgische Küche goutiert, darf sicher sein, dass er Top-Produkte serviert bekommt. Wir probieren zunächst das „Gutshof-Wild-Vesperbrett“ mit Liebenberger Wildschinken, Wildsalami und Terrine mit Spreewaldgurke, Kräuter-Kartoffelsalat und frisch gebackenem Gutshofbrot. Ein schöner Auftakt zu einer insgesamt sehr ambitionierten Menüfolge. Es folgte ein „Jahreszeitensalat Wild“ mit gemischten Blattsalaten, hausgebeiztem Schwarzwildrücken, Orangenfilets, gerösteten Nüssen, Brotchips und Hanföl-Dressing. Ebenfalls von sehr guter Machart. Ein Klassiker im Repertoire der Schlossküche ist die „Spreewalder Senfgurkensuppe mit Gutshof-Mettwurst“. A point zubereitet war das dann gereichte „Lanke-Hechtfilet mit Rotweinbutter



## Kostproben



„Jahreszeitensalat Wild“, „Spreewalder Senfgurkensuppe mit Gutshof-Mettwurst“, „Lanke-Hechtfilet mit Rotweinbutter und Gemüsenudeln“, „Medaillons vom heimischen Rehbock“ und „Dreierlei Schokolade“.

Küchenchef Jürgen Lautz kann aus dem Vollen schöpfen. Kräuter, Gemüse und Obst stammen aus der gutseigenen Schlossgärtnerei. Das Wild wiederum aus den eigenen Forsten.

und Gemüsenudeln“, puristisch einfach, aber tadellos in Geschmack und Textur. Dass Jürgen Lautz die Klaviatur der Aromen und ihre Harmonisierung bestens beherrscht, unterstrich er mit den „Medaillons vom heimischen Rehbock mit grünem Spargel, Rhabarber und gebratener Senf-Polenta. Ein exquisiter Gang! Zum Finale servierte die charmant und kompetent agierende Restaurantleiterin Anja Biermann „Dreierlei Schokolade“: Mariniertes Schokoladenmousse, Schokoladenkuchen und Schokoladeneis an Rhabarber. All dieses ist mit der ersten Sonne von SAVOIR-VIVRE auszuzeichnen.

Ingo Schmidt ■



## Schlossrestaurant Hotel Schloss & Gut Liebenberg

Parkweg 1, D-16775 Löwenberger Land / OT Liebenberg  
Tel.: 03 30 94 - 700-500, Fax: 03 30 94 - 700-599  
hotel@schloss-liebenberg.de  
www.schloss-liebenberg.de

Direktion: Thomas Kersten  
Stellv. Direktion: Janet Müller  
Küchenchef: Jürgen Lautz  
Restaurantleitung: Anja Biermann

Service: Sehr gut  
Weine: Gut  
Ambiente: Feine Landherrlichkeit