



Ein gastlicher Traum in Weiß:  
Das Schlossgut Groß Schwansee mit  
Schlossteich und Park im weichen  
Abendlicht. Es thront in direkter Nähe  
zum Ostseestrand im stillen Klützer  
Winkel zwischen Lübeck und Wismar.

Schlossgut Groß Schwansee in Groß Schwansee

# Das Juwel im Klützer Winkel

Zu Gast im „Schlossgut Groß Schwansee“.  
Ein beglückend emotionales Erlebnis am  
wildromantischen Ufer der Mecklenburger Ostsee.  
Die Liaison aus erstklassiger Hotellerie und ambitionierter  
Kulinarik im „Schlossrestaurant 1745“ wird ergänzt  
durch die solitäre Lage inmitten fast unberührter Natur.  
Fast 19 Hektar Idylle und Wohlfühlen pur.

**E**s gibt sie noch: Entdeckungen  
abseits ausgetretener touristi-  
scher Pfade. Regionen, die in ihrer  
Ursprünglichkeit und natürlichen  
Schönheit bezaubern. Weit weg von  
Hektik und Großstadtlärm sind sie  
zumeist romantische Fluchten, die mit  
ihrer Stille und Abgeschiedenheit kost-  
bare emotionale Erlebnisse in male-  
rischer Landschaft bieten. Sie liegen  
nicht selten direkt vor der Haustür.  
Als ein Geheimtipp gilt beispielsweise  
der Klützer Winkel. Ein wunderschö-  
ner Landstrich an der norwestmeck-  
lenburgischen Ostseeküste. Zwischen  
Lübeck und Wismar, den beiden stol-  
zen Hansestädten, gelegen, hat sich die  
über Jahrhunderte bäuerlich geprägte  
Landschaft weitgehend ihren Charme  
aus Unberührtheit und nahezu unver-  
bauter Küste erhalten. Ein Glücksfall  
für all jene, die ihr kleines Urlaubs-

glück in der Begegnung mit Geschichte, Kultur und gepflegter Gastlichkeit finden möchten. Der Klützer Winkel und die Lübecker Bucht bieten all dies: malerische Naturstrände, prachtvolle Guts- und Herrenhäuser, imposante Schlösser, im Frühling das gelbe Meer der blühenden Rapsfelder, bewaldete Steilufer und uralte Baumriesen, die im Sommer Schatten spenden, trutzige Feldsteinkirchen und Menschen, die ihre Heimat Mecklenburg im Herzen tragen. Die frische Brise an den Ufern des Binnenmeeres sorgt für kristallklare Luft und vielerorts bescheren grenzenlose Horizonte atemberaubende Impressionen: Ein Land der Emotionen, das hinter jeder Wegbiegung eines verwunschenen Feldweges manch Überraschendes aus dem Füllhorn der kleinen und großen Entdeckungen zutage fördert.

## Ensemble aus Schloss, Parkgebäude und Remise

Ein herrschaftlicher Rückzugsort der feinen Art in solitärer Ostseelage ist das Schlossgut Groß Schwansee in der Gemeinde Kalkhorst. Ein Rückzugsort von besonderer Anmutung. Reich an Historie, exzellent in der Expertise von praktizierter Gastlichkeit, modern in der Interpretation von großzügig gediegenen Logis-Angeboten und einzigartig in der vorgelebten Melange aus Historie und Gegenwart. Eine hinreißende Entdeckung in Nordwestmecklenburg, nur rund zwanzig Kilometer von Lübeck-Travemünde entfernt. Wismar, die geschichtsträchtige UNESCO-Weltkulturerbestadt, ist ebenfalls auf kurzen Wegen schnell zu erreichen. Dieses Bijou der Privat-Hotellerie zieht einen vom ersten Moment der Begegnung an in seinen Bann. Schon die Anfahrt entlang ausgedehnter Felder wirkt entschleunigend, das erste Rendezvous ist dann schlicht überwältigend. In der Mitte des insgesamt fast 19 Hektar großen Hotelareals thront das „Weiße Schloss“, ein imposantes Herrenhaus aus dem Jahr 1745. Flankiert wird es linker Hand von dem alten Pferdestall in Backsteinoptik und rechter Hand von dem modernen, ein wenig an die Bauhausarchitektur erinnernden Parkgebäude, in dem sich die Rezeption und 53 der insgesamt 63 noblen Zimmer und Suiten befinden.

Ein Ensemble, das sogleich Assoziationen auslöst und Geschichte auf



Von feiner Anmutung ist hier alles: Auch die beiden Restaurants „Brasserie“ (oben) und das haubenverdächtige „Schlossrestaurant 1745“ (unten) begeistern mit stilvollem Geschmack und vollendeter Tafelkultur.



höchst emotionale Art und Weise zitiert. Ein gewisser Freiherr Wilhelm Ludwig Hartwig von Booth war es, der das dreigeschossige Schlossgut zunächst mit roter Backsteinfassade in spätbarocker Opulenz im Jahr 1745 errichten ließ. Später bekam das Herrenhaus am Mecklenburger Ufer der Lübecker Bucht einen neuen architektonischen Auftritt im Stile des Klassizismus. Generationen später erlitt Groß Schwansee das Schicksal nahezu aller Herrschaftssitze in der DDR: Es wurde zwangenteignet und unterschiedlicher Nutzung zugeführt. Silvius Dornier, Sohn des weltberühmten Flugzeugbauers Claude Dornier, erwarb das nach jahrelangem Leerstand dem Verfall preisgegebene Areal und wandelte es zu einem der schönsten Schloss- und Gutshotels in deutschen Landen. Das nur sechs Kilometer entfernte Gut

Brook gehört ebenfalls zum Portfolio der „Silvius Dornier GmbH“ mit Sitz in München. Heute beherbergt das Gut Book dreizehn luxuriöse Ferienwohnungen und eine große Festhalle für kulturelle Veranstaltungen und Events unterschiedlicher Art. Hier kann der Gast ökologische Landwirtschaft hautnah miterleben und in der stillen, prachtvollen Landschaft ganz nach seiner Fassung in zauberhaft idyllischer Lage glücklich werden.

Selbiges gilt zuvörderst für das Schlossgut. Hier ist alles auf das Angenehmste für den weitgereisten Gast gerichtet. Bis zum wildromantischen Ostseeufer sind es über die hoteleigene Lindenallee ganze 300 Meter. Urwüchsigkeit charakterisiert den weitläufigen Schlosspark mit seinem uralten Baumbestand. Romantik pur ist allenthalben spür- und erlebbar, wenn man wan-



So weit das Auge reicht: Nichts als unverfälschte Natur. Das Schlossgut Groß Schwansee aus der Vogelperspektive betrachtet. Ein Paradies!

delnd dieses gastliche Kleinod erkundet. Zur Magie des Ortes tragen der Schlossteich, die Terrassen inmitten unverbauter Natur und immer wieder die exzellente, weil herzlich-sympathische Gastgeberchaft der rund 40 Beschäftigten bei. Das leichte Murmeln der Ostsee bildet die stimmungsvolle Geräuschkulisse für einen traumhaften Aufenthalt in malerischer Landschaft, abseits überlaufener Touristenpfade.

### Thilo Mühl ist seit 5 Jahren Direktor

Achtsamkeit und Aufmerksamkeit sind im Schlossgut Groß Schwansee keine Lippenbekenntnisse. In Direktor Thilo Mühl steht der passionierten Hotelmannschaft ein Protagonist vor, der mit seiner langjährigen Expertise in der Top-Hotellerie ein Produkt geschaffen hat, das zu Recht auch international als „Retreat der Extraklasse“ gelobt wird. Thilo Mühl, gebürtig aus Hannover stammend, bekleidet seit fünf Jahren den Posten des General Managers, genießt mit seinem weitsichtigen und

motivierenden Führungsstil das vollste Vertrauen der Eigentümerfamilie Dornier. Der Absolvent der „European Business School“ in London listet in seiner Vita namhafte Stationen auf, darunter das „Hotel Palace“ in Berlin, das ehemalige Steigenberger Hotel auf Rügen sowie das „Vital Resort Mühl“ in Bad Lauterberg.

In Groß Schwansee kreierte der erfahrene Hotelier eine perfekt inszenierte Symbiose aus Natur, Lifestyle, Tradition, Kultur und Kulinarik. In der Summe des Gebotenen sind dies Erlebniswelten von feiner Handschrift. Der Veranstaltungskalender ist übers Jahr gesehen prall gefüllt, beliebt sind die zahlreichen konzertanten Angebote. Das Hotel Schlossgut Groß Schwansee ist Partnerhotel der „Festspiele Mecklenburg-Vorpommern“ und damit Garant für erstklassige Musikerlebnisse. Auch Lesungen und Vernissagen stehen auf der Agenda. Das First-Class-Domizil hat sich außerdem als Tagungs- und Seminarort einen exzellenten Ruf erworben und wird als Exklusivpartner für stilvoll-elegante Hoch-

zeitsfeierlichkeiten nachgefragt. Auf dem Schlossgut kann man sich im Festsaal des Schlosses und im Schlosspark standesamtlich trauen lassen.

Das Logisangebot ist von ausgewiesener Güte: Die 63 Refugien sind individuell konzipiert, sie alle eint der noble Charme und die hochwertige Ausstattung. Im Schlossgebäude stehen 10 herrschaftliche Zimmer und Suiten unterschiedlicher Prägung und Größe (bis zu 80 qm) zur Auswahl. Beeindruckende Gesellschaftsräume wie Bibliotheken, Festsaal, Smokers Lounge und „Dornier-Bar“, aber auch das feine „Schlossrestaurant 1745“ mit Wintergarten ermöglichen im Gutshaus kultivierte Begegnungen im Zeichen erlesener Gastlichkeit. Im neuen Parkgebäude aus dem Jahr 2009 sind 53 moderne Zimmer, darunter fünf Junior-Suiten, untergebracht. Sie sind von allerbesten Machart, zeitlos elegant, alle verfügen über Balkon oder Terrasse mit herrlichem Blick auf Park, Schloss und Naturschwimmteich.

In der ehemaligen Remise und dem ehemaligen Pferdestall des Gutes sind heute der kleine, aber feine Wellness- und Erholungsbereich mit Saunen und Massageangeboten (auch Ayurveda) und das geschmackvoll eingerichtete Restaurant „Brasserie“ mit seiner verfeinerten Regionalküche Mecklenburger Prägung untergebracht. Sommers kann man auf der schönen Außenterrasse die selbst gebackenen Kuchen und Torten sowie das vorzügliche Hotelfrühstück genießen.

### Schlossküche mit Ambitionen

Ein Hauch von Frankreich umweht die Küche von Küchenchef Sascha Fiedler im noblen „Schlossrestaurant 1745“ im Herrenhaus. Der 30-jährige gebürtige Leipziger steht der Schlossküche seit 2013 vor. Zuvor kochte Sascha Fiedler mehrere Jahre in der Müritz-Region am Fleesensee, davor in Bad Griesbach in Bayern. Geboten wird eine frische Jahreszeitenküche mit erstklassigen Produkten, zumeist aus der Region. Wild kommt aus der eigenen Jagd von Gut Brook, das Brot wird selbst gebacken, Fisch, Fleisch und Gemüse werden in bester Qualität von Premiumpartnern geliefert. Sascha Fiedler kocht produktbezogen, schnörkellos und ohne jeden handwerklichen Makel. Wir sind überrascht, dass seine ambitionierte Küche

## Kostproben



Die Schlossküche überzeugte mit „Hummerpraline mit Tomaten-Sanddorn-Gelee“, „Gebratenen Jakobsmuscheln mit grünem Spargel“, „Dreierlei Ziegenkäsepralinen“, „Ostseedorsch mit Safranschaum“, „Lammrücken mit Thymian-Petersilien-Kruste“ und „Tarte Valrhona“.



Küchenchef Sascha Fiedler mit Souschef Adam Tomsia am Pass. Zum Führungsteam um Direktor Thilo Mühl (Bild rechts) zählt auch die international erfahrene Restaurantleiterin Judith Kiesl.

noch keinen Niederschlag in den einschlägigen Genussführern gefunden hat. Auch die optische Präsentation ist ganz auf der Höhe der Zeit. In Restaurantleiterin Judith Kiesl hat Sascha Fiedler seit März 2015 eine kompetente Kollegin an seiner Seite. Die aus Linz in Oberösterreich stammende Restaurantfachfrau ist gelernte Köchin und bringt jede Menge internationale Erfahrung aus hoch dekorierten Häusern mit nach Groß Schwansee, darunter das Parkhotel Delta in Ascona und das Hotel Pollux in Zermatt. Ihre Weinkarte umfasst aktuell rund 100 Positionen, darunter erfreulich viele offene in sehr guter Qualität, aber auch gesuchte Raritäten.

Als Amuse-Bouche schickten Sascha Fiedler und sein Souschef Adam Tomsia zum gelungenen Auftakt unseres Testmenüs eine „Hummerpraline mit Tomaten-Sanddorn-Gelee“. Es folgten „Gebratene Jakobsmuscheln mit grünem Spargel, Holunderblütenschaum, Olivenerde und Rhabarber“. Eine subtil abgeschmeckte Kreation auf beachtlichem Niveau. Hernach überzeugte die kleine Brigade auch mit „Dreierlei Ziegenkäsepralinen“. Olivenasche, Chorizoerde und Wildkräuter bildeten hier die Basis für die unterschiedliche geschmackliche Akzentuierung. Rieslinggelee, Radieschen und eine fein pointierte Himbeervinaigrette sorgten für eine harmonische Entourage. Trefflich dazu mundete der trockene 2014er Riesling vom Weingut Kallfelz von der Mosel. Perfekt zubereitet

war anschließend der „Ostseedorsch mit Safranschaum, glasiertem Spargel, Tomatenconcassé und Spargelrisotto“. À point gegart war der hernach gereichte „Lammrücken mit Thymian-Petersilien-Kruste, cremiger Polenta und Maisrübchen“. Mit gleich zwei vorzüglichen Desserts schloss unser Menü im „Schlossrestaurant 1745“. Zunächst gab es „Crème brûlée mit Himbeersorbet, Rhabarber-Rosenschaum“ und als süßes Finale schließlich „Tarte Valrhona mit Ananas-Kardamom-Kompott und Piña-Colada-Eis“. All dies auf ganz sicherem Ein-Sonnen-Plus-Niveau. Alles in allem: Das Schlossgut Groß Schwansee ist ein Geheimtipp für anspruchsvolle Genießer.

Ingo Schmidt ■



### Schlossrestaurant 1745 im Schlossgut Groß Schwansee

Am Park 1, D-23942 Groß Schwansee  
Tel.: + 49 38 827-88 48-0  
Fax: + 49 38 827-88 48-48  
info@schwansee.de  
www.schwansee.de

Eigentümer: Silvius Dornier GmbH  
Direktion: Thilo Mühl  
Küchenchef: Sascha Fiedler  
Restaurantleitung: Judith Kiesl

**Service: Ausgezeichnet**  
**Weine: Sehr gut**  
**Ambiente: Moderne Eleganz**