



IM EINKLANG MIT DER NATUR

Das ökologische Profil des Hauses spiegelt sich auf allen Ebenen wider: Die Räumlichkeiten wurden baubiologisch gestaltet, die Energieversorgung berücksichtigt Nachhaltigkeit und natürlich entsprechen alle unsere Speisen und Getränke 100 % Bio-Qualität. Wir machen uns keine Illusion: Wer reist hinterlässt Fußabdrücke. Am Boden, wie auch in der Atmosphäre. Deshalb haben wir uns zum Ziel gesetzt, unseren Gästen einen klimaschonenden Aufenthalt zu bieten, ohne dass diese auf Qualität und Komfort verzichten müssen.



UMGEBEN VON FELDERN UND WIESEN

Eingebettet in weite Felder und Wiesen, über die eine frische Brise den Geruch der nahen Ostsee trägt, liegt das Gutshaus Stellshagen. Auf einem kleinen Hügel, umgeben von alten Bäumen und einigen Nebengebäuden, beherbergt es seit 1996 das Bio- und Gesundheitshotel. In dem denkmalgeschützten Gebäude befinden sich die Rezeption, das Restaurant und das Café sowie einige Gästezimmer und Suiten. Seit Bestehen des Hotels wurden weitere Gebäude für Gästezimmer auf dem Gutshof errichtet.



FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

Hotel Gutshaus Stellshagen
Lindenstraße 1 23948 Stellshagen
T 038825 44-0 F 038825 44-333
info@gutshaus-stellshagen.de
www.gutshaus-stellshagen.de
DE-ÖKO-006



Fotos: Michael Weise, Tina-Sophie Schulz, Bettina Löper,
Michael Kromat, Uta Neuschulz





BEHANDLUNGEN & HOTELPROGRAMM

Im TAO Gesundheitszentrum bieten Heilpraktiker und Körpertherapeuten ein breites Spektrum naturheilkundlicher Behandlungen an. Wohlbefinden und Entspannung stehen dabei genauso im Mittelpunkt wie Gesundheitsvorsorge und Linderung von Beschwerden. Dafür können Sie aus diversen Massage-techniken und Anwendungen, u. a. aus den Bereichen Ayurveda und Trad. Chinesischer Medizin wählen. Im modern ausgestatteten Tagungshaus direkt nebenan, bieten wir für unsere Gäste ein tägliches Hotelprogramm mit Veranstaltungen wie Yoga, Qi Gong, Meditationen, Vorträgen und Konzerten.



RESTAURANT UND CAFÉ

Wir servieren zu den Mahlzeiten ein vegetarisches / veganes Büffet: Von deftig deutsch, über fantasievoll mediterran bis exotisch asiatisch – alle Essenskulturen sind bei uns vertreten. In Topf und Pfanne kommen vor allem regionale und saisonale Zutaten. Zusätzlich nehmen unsere Köche auch auf Lebensmittelunverträglichkeiten Rücksicht. In unserem Gutshaus-Café genießen Sie leckere Kaffee- und Teespezialitäten sowie eine große Auswahl an köstlichen Kuchen und Torten. Ob Restaurant, Kaminbar, Wintergarten, Festsaal oder Gutshaus-Terrasse – bei uns finden Sie Ihren Lieblings-Platz.



SAUNAHAUS UND NATURBADETEICH

Am Rande großer Felder steht unser schwedenrotes Saunahaus mit seinen drei Saunen, dem hellen Ruhe-raum und dem Kaminzimmer. Im Außenbereich laden Liegestühle am Teich und auf der Wiese zum Relaxen ein. Ein paar lange Schwimmszüge in unserem Naturbade-teich runden jeden Saunagang ab. Wir verzichten auf Chemie und haben uns stattdessen für eine natürliche Wasserreinigung durch Kiesfilter, Vulkangestein und Pflanzen in der Flachwasserzone entschieden.



UNSERE BIO-LANDWIRTSCHAFT

Die Felder rund ums Gutshaus und noch einige Flächen im Dorf dienen dem Gemüse- und Obst-anbau. Sie und auch der Kräutergarten werden nach Richtlinien des Bioland-Verbandes bewirtschaftet. Die eigene Landwirtschaft garantiert den kürzesten Lieferweg in die Hotelküche und damit die ganz frischen Zutaten für das vegetarische Buffet. Und die Köche können saisonal-regional zubereiten: Gekocht wird das, was der Garten gerade hergibt.

