

Klein-Mutz

15:10 l

## Hofcafé in Klein-Mutz: Probierphase gewinnt Eigendynamik

„Regionale“ der Regio Nord und der MAZ Oberhavel: Der Thomashof in Klein-Mutz zieht mehr Besucher an. Das hat auch mit der besonderen Küche zu tun.



**Klein-Mutz.** Jetzt bauen sie auch noch selbst Gemüse an! Kartoffeln, Kürbisse, Tomaten, Zucchini. Beeren oder Kräuter wachsen ebenfalls im Garten des Thomashofes in Klein-Mutz. „Es gibt in der Nähe kaum Gemüse, wie wir es verwenden wollen“, sagt Heike Thomas, die mit ihrem Mann Jörg den Thomashof führt. „Es ist richtig: Wenn wir so arbeiten, wird alles ein bisschen teuer –

aber die Qualität stimmt. Und ich behaupte, gute Qualität hat eine Strahlkraft für die Region.“ Da gebe es mit der Creperie Bric à Brac in Zernikow oder dem Gut Boltenhof noch ganz andere Beispiele. In Ländern wie Italien sei es ganz normal, beim einheimischen Händler zu kaufen. Hier fährt man zum Discounter“, so die Unternehmerin, die den Vierseithof 2008 gemeinsam mit ihrem Mann erwarb und ihn in mühevoller Arbeit zu neuem Glanz verhalf. Nach dem Ausbau des großen Stallgebäudes zu vier Ferienwohnungen (2013 bis 2015) gewann das Anwesen an Attraktivität. Es ist ein Ort zum Urlauben für Naturliebhaber geworden, aber auch ein Begegnungsort zum Feiern oder Abhalten von Seminaren. Ergänzt wird das Angebot durch Möglichkeiten kreativer Betätigung. Künftig solle bei der Ausrichtung des Hauses leicht nachjustiert werden. Übernachtet werden kann in vier Ferienwohnungen (künftig in sechs).

---

Heike Thomas und ihr Mann Jörg haben den Vierseithof in Klein-Mutz 2008 erworben und ihm gemeinsam mühevoller Arbeit zu neuem Glanz verholfen. Quelle: Stefan Blumberg

---

Im 2018 eröffneten Café drückte von Beginn an Christina Klein den Angeboten ihren Stempel auf. Ob Kuchen oder warme und kalte Speisen – sie entstehen aus regionalen Produkten; das sind Fleisch von der Bergsdorfer Wiesenrind Agrar GmbH oder Milch von der Kraatzer Frischmilchbar. „Christina backt den Kuchen und kocht das Mittag- und Abendessen selbst und sehr gut“, lobt Heike Thomas. Das Sommercafé ist derzeit samstags und sonntags geöffnet: neben dem

Frühstück für die Pensionsgäste und Besucher kann zum Mittag und  
Abend gespeist werden.

Märkische Allgemeine

## Enormer Zulauf und täglich Anfragen nach Übernachtungen

Was aus Lust und Laune vor drei Jahren als gastronomische Proberphase begann, entwickelte im Laufe der Jahre eine Eigendynamik. „Wir haben enormen Zulauf, täglich kommen Anfrage für Übernachtungen oder Veranstaltungen. Und diese Gäste wollen auch etwas essen.“ Dazu die Wochenend-Ausflügler: Berlin ist nicht weit weg. Die einstündige Fahrt ins idyllisch gelegene Klein-Mutz ist für die Hauptstädter kein Problem. „Die Leute lechzen geradezu nach solchen Angeboten“, ist die Erfahrung der Inhaberin.

## Regionales dominiert die Gastronomie

Das Wort „Regional“ fließt quasi in ihrem Blut. Schon als die Familie 2008 den Hof Am Alter Anger erwarb, ging es darum, „das Regionale herauszuarbeiten“. Damals drehte sich fast alles um die bauliche Substanz, die es zu sanieren und zu erhalten galt. Dieser Anspruch hat sich nicht geändert. Ausgeweitet wurde der Gedanke jedoch auch auf das gastronomische Angebot.

## „Regionale“ im Landkreis Oberhavel

Beim Einkauf oder Restaurantbesuch werden Stempel gesammelt. Wenn sechs verschiedene zusammen hat, darf an der Verlosung teilnehmen. Bis zum 12. September die Stempelkarte an die Regio Nord schicken. Stempelkarten gibt es bei den jeweiligen Anbietern, den Touristinformationen in Fürstenberg, Zehdenick und Stechlin in Neuglobsow sowie bei der MAZ in Oranienburg, Mittelstraße 15.

*Von Stefan Blumberg*