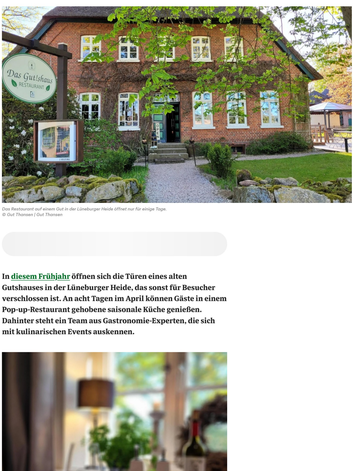
Essen bei Hamburg

Seltene Gelegenheit: Hof in der Heide eröffnet Pop-up-Restaurant

Soderstorf. Großer Gutshof kocht nur zu ausgewählten Terminen für spontane Gäste. Was dahintersteckt und warum die besten Plätze im Keller sind.

Von Lena Thiele
21.03.2026, 06:30 Uhr



Das Restaurant auf einem Gut in der Lüneburger Heide öffnet nur für einige Tage. © Gut Thansen | Gut Thansen

In diesem Frühjahr öffnen sich die Türen eines alten Gutshauses in der Lüneburger Heide, das sonst für Besucher verschlossen ist. An acht Tagen im April können Gäste in einem Pop-up-Restaurant gehobene saisonale Küche genießen. Dahinter steht ein Team aus Gastronomie-Experten, die sich mit kulinarischen Events auskennen.

Das Essen im Restaurant folgt einem saisonalen Konzept. © Gut Thansen | Gut Thansen

Das Gut Thansen in Soderstorf ist eigentlich darauf spezialisiert, Veranstaltungen und Seminare auszurichten. Hier werden Hochzeiten und Geburtstage gefeiert, hier werden Tagungen und Firmenevents begangen. Die Gäste übernachten in einem der 53 Hotelzimmer, auch fünf große Ferienhäuser gehören zu dem Unternehmen.

Gut Thansen: In der Lüneburger Heide eröffnet ein Pop-up-Restaurant

Das Gutshaus liegt im historischen Teil des Haupthauses. Wer nicht gerade Gast bei einer Veranstaltung auf dem Gutshof ist, hat jedoch in der Regel keinen Zugang. „Es war uns schon lange ein Herzensanliegen, die Türen unseres Gutes auch für Gäste zu öffnen, die uns nicht im Zuge einer geschlossenen Veranstaltung besuchen", sagt Yannick Tänzer. Er führt den Betrieb gemeinsam mit seiner Schwester und seinen Eltern.

Zum Restaurant gehört auch ein historischer Gewölbekeller. © Gut Thansen | Gut Thansen

Das Restaurant, das an den Tagen rund um Ostern geöffnet ist, bietet Platz für bis zu 72 Gäste im Gartenzimmer, Hochzeitszimmer, Jagdzimmer und auf der Tenne. Einige Gäste können auch im historischen Gewölbekeller sitzen, der rund 130 Jahre alt und eine Seltenheit in Norddeutschland ist.

gut_thansen
1.671 followers
View profile
Watch on Instagram
View more on Instagram
42 likes
Add a comment...
Externer Inhalt
Datenschutzerklärung

Ein besonderes Highlight sind die beiden Kaminzimmer. Dort können die Besucher in historischer Atmosphäre ihr Dinner auch vor dem offenen Kaminfeuer zu sich nehmen.

Gehobene Gutsküche wird nur für wenige Tage serviert

Serviert wird nach Angaben des Betreibers eine „gehobene, kreative und moderne Gutsküche" auf Grundlage der Themen „Land & Meer". Das Küchenteam setze konsequent auf regionale Saisonalität und handwerkliche Präzision. Konkrete Gerichte werden momentan nicht verraten. Die Speisekarte soll jedoch in Kürze auf der Website des Gut Thansen veröffentlicht werden.

Lesen Sie mehr zu Restaurants in der Lüneburger Heide

→ Essen in Lüneburg: Diese Restaurants sollten Sie nicht verpassen

→ Gastropofis aus Hamburg verzaubern die Heide mit einem Stück Italien

→ Kutscherkneipe wird Top-Location: Diese Lüneburger haben's geschafft

Aber warum öffnet das Restaurant nur für wenige Tage? „Das Pop-up-Format erlaubt uns eine kreative, zeitlich fokussierte Umsetzung auf höchstem Niveau", sagt Tänzer. Der Schritt, das Haus auch für Individualgäste zu öffnen, ist jedoch eine Art Testballon.

Lüneburger Heide: Gut Thansen prüft Eröffnung eines dauerhaften Restaurants

„Wir nutzen diese Phase ganz bewusst, um die Resonanz unserer Gäste zu spüren", erklärt Tänzer. Ob daraus eine dauerhafte Institution werde, sei derzeit noch offen. Dies sei auch abhängig von den Kapazitäten von Gut Thansen als Eventstandort. „Wir prüfen diese Option aber sehr wohlwollend."

Restaurant Gutshaus im Seminar- und Eventzentrum Gut Thansen, Gut Thansen 2 in Soderstorf. Öffnungszeiten: 1., 2. und 3. April sowie 8., 9., 10. und 11. April, jeweils 14 bis 22 Uhr. Reservierung unter Telefon (04132) 9333-100 oder per E-Mail an info@gut-thansen.de

Mehr lesen über

Ostern | Die Lüneburger Heide – News und Hintergründe zum Naturpark | Restaurant Hamburg – alle Kritiken des Abendblatts

Zur Startseite

© 2026 FUNKE Mediengruppe