

**Välkommen till
Mäntylä Gård**

**Herzlich
willkommen
auf dem
Gutshof Mäntylä!**



Efter att rökbastun värmts upp i flera timmar får upp till 20 badare i sänder njuta av de mjuka, rökdoftande baden.

In der traditionellen Rauchsauna, deren anheizen mehrere Stunden dauert, können bis zu 20 Gäste platz nehmen und den milden, rauchigen Saunadampf genießen.



Mäntylä Gård

De österbottniska gårdarna med sina ingärdade gårdsplaner, bodar och den höga rökbastun är en viktig del av Sydösterbottens historia. På Mäntylä Gård kan man än i dag uppleva en genuin och fascinerande historisk atmosfär.

Mäntylä Gård erbjuder festservice i en 1800-talsmiljö – sommartid för upp till 150 personer. Mäntylä är en mångsidig och inspirerande miljö även för möten samt för olika företagstillställningar.

Mäntylä Gård har härbärgerat nattgäster redan på 1860-talet. På gården arrangeras även föreläsningar i dekorationssnide samt skogsutflykter.

Der Gutshof Mäntylä

Die Landhäuser der Region Etelä-Pohjanmaa, mit ihren geschlossenen Höfen, Scheunen und hohen Rauchsaunas, sind ein wichtiger Teil der regionalen Geschichte. Auf dem Gutshof Mäntylä lässt sich auch heutzutage die faszinierende Atmosphäre vergangener Zeiten erfahren.

Der Gutshof Mäntylä, mit seinem einzigartigen Milieu des 19. Jahrhunderts, bietet Dienstleistungen für Feiern und Feste – im Sommer für bis zu 150 Personen. Der Gutshof ist auch ein vielseitiger und anregender Ort für Tagungen oder andere Betriebsveranstaltungen.

Die Tradition des Gutshofs Mäntylä in der Beherbergung von Gästen reicht bis ins Jahr 1860 zurück. Auf dem Gutshof werden auch Vorführungen des Kunstschnitzer-Handwerks sowie Waldwanderungen organisiert.



*Stämning i Amerikasalen.
Die Atmosphäre des Amerika-Saals.*



*Jugend-möblerna sätter färg på interiören.
Jugendstil-Möbel verzieren das Interieur.*



*Både små bjudningar och stora
släktfester lyckas på gården.
Auf dem Gutshof gelingen kleine Feiern
ebenso wie große Familienfeste.*



*Rödbetssockpa och lammkotletter på husets vis.
Rote-Beete-Suppe und Lammkoteletten nach Art des Hauses.*

Mat

Mäntylä Gärd erbjuder smaklig närmat där den sydösterbottniska mattraditionen syns. Även de söta bakverken och matbröden bakas på gården, enligt husets egna recept. Gården har beviljats Gastro Botnia -märket som ett tecken på att gården använder högklassiga, lokala råvaror.

Speisen

Auf dem Gutshof Mäntylä werden schmackhafte Speisen nach traditionellen Rezepten der Region serviert. Auch leckeres Gebäck und frisches Brot werden auf dem Gutshof nach eigenen Rezepten gebacken. Der Gutshof erhielt das Qualitätseblem „Gastro-Botnia“, eine Auszeichnung für besondere gastronomische Qualität unter Verwendung von hochwertigen, einheimischen Rohstoffen.



*Takerokoppa
– en efterrätt där
man äter både
koppen och dess
smakliga innehåll.*

*„Takerokupit“
– ein Dessert, bei
dem die Tasse
mitsamt dem
leckeren Inhalt
verzehrt wird.*



*I gårdens byggnader används husens gamla bruksföremål som prydnader.
Die Gebäude des Gutshofes werden von antiken Gebrauchsgegenständen verziert.*



Feststunder

Den traditionella omgivningen erbjuder en värdig och oförglömlig miljö för bröllop och andra familjehögtider.

Det enda som stör tystnaden i storstugan i allmogestil är det lågmälda tickandet av det äkta, över 200-åriga königsgolvuret. I Amerikasalen förflyttas man lätt till emigranttidens stämning då salongsgrammofonen spelar. Även från denna gård har man emigrerat till Kalifornien för att gräva guld.

Feierlichkeiten

Das traditionsreiche Milieu bietet einen würdevollen und unvergesslichen Rahmen für Hochzeits- und andere Familienfeiern.

In der bäuerlichen Stube wird die Stille nur vom rhythmischen Klang der über 200 Jahre alten Standuhr gebrochen. Im Amerika-Saal wird man beim Spiel des Grammofons in die Zeit der Auswanderung und Entdeckung zurückversetzt. Auch von diesem Gutshof aus brachen vor geraumer Zeit Menschen auf, um in Kalifornien nach Gold zu suchen.



Inkvartering


Det nybyggda huset Wähätupa på Mäntylä Gårds gårdsplan erbjuder en trivsam inkvartering året runt. I övre våningen kan resande bo i ett rum som namngetts efter konstnär Ahti Lavonen som bodde i Wähätupa på 1940-talet eller njuta av rokokostämning i Aamu-rummet som också används som brudkammare. Vintertid erbjuds inkvartering i dubbelrum för totalt 14 personer, på sommaren tas också bodarna i användning, då kan även en större grupp övernatta bekvämt.

Wähätupa placerar sig lika naturligt i Mäntyläs gårdsmiljö som för 100 år sedan.

Das Haus „Wähätupa“ passt sich der Umgebung des Gutshofes Mäntylä so natürlich an wie schon vor 100 Jahren.

Unterkunft

Das Haus „Wähätupa“, das auf dem Gelände des Gutshofs Mäntylä wiederaufgebaut wurde, bietet angenehme Unterkunfts-räume, die das ganze Jahr hindurch nutzbar sind. Im Obergeschoss können Gäste in einem traditionsreichen Gemach wohnen, dass nach dem Künstler Ahti Lavonen benannt wurde, der um 1940 das Wähätupa bewohnte. In einem weiteren Zimmer, das auch als Hochzeitskammer dient, lässt sich die Atmosphäre der Rokoko-Zeit genießen. In den Wintermonaten bestehen Übernachtungsmöglichkeiten in Doppelzimmern für insgesamt 14 Personen. Im Sommer ist ein weiteres Holzhaus in Benutzung, sodass bequem auch eine grössere Gruppe aufgenommen werden kann.



*Mäntyläs smakliga
och mångsidiga
frukost som serveras
i huvudbyggnaden
innehåller bland annat
ugnsfärskt, doftande bröd.*

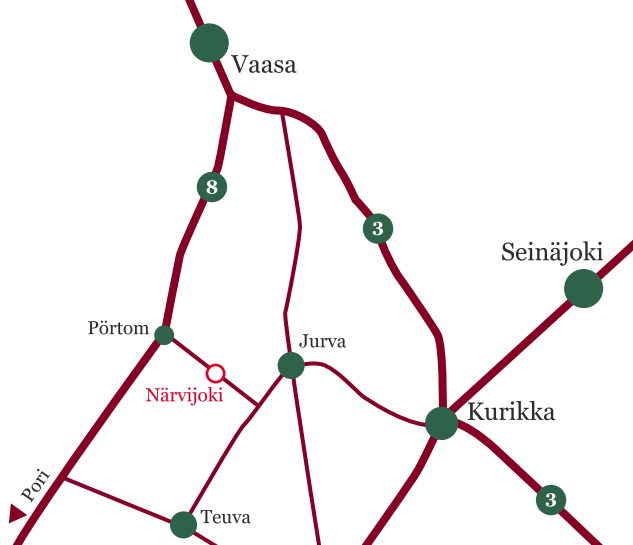
*Im Hauptgebäude des
Gutshofes Mäntylä wird
ein reichhaltiges und
schmackhaftes Frühstück
serviert, bei dem sich auch
ofenfrisches, duftendes
Brot genießen lässt.*

**Njut av landsorten
i lugn och ru!**

**Benutzen Sie die Ruhe
der Landschaften!**

*Distans från Mäntylä Gård
Distanz von dem Gutshof Mäntylä*

Helsinki 380 km
Åbo (Turku) 290 km
Pori 150 km
Seinäjäoki 70 km
Vaasa 57 km
Jurva 16 km
Pörtom 10 km



*Gastro
Botnia*



Mäntylä Gård Der Gutshof Mäntylä

Auli & Antero Mäntylä
Mäntylänkuja 43, 66370 NÄRVIJOKI, Finland

tel. +358 6 3636 126, +358 40 5390 145

fax +358 6 3636 134

mantylantila@jurva.net, www.jurva.net/mantylantila

layout Törmä • Ärrälä oy | photographs Ilkka Ärrälä & Kalervo Puskala | Fram 2004